

Notificación de propuesta de adopción:

La Norma Técnica NVF 3279:2006 Salami cocido. (1ra. Revisión), ha sido propuesta para su adopción idéntica como Proyecto de Norma Venezolana 3279:2024 Salami cocido. (1ra. Revisión), por el Subcomité Técnico de Normalización SC5 Carnes y Productos Cárnicos adscrito al Comité Técnico de Normalización CT10 Productos Alimenticios, previa autorización del Fondo para la Normalización y Certificación de la Calidad (FONDONORMA).

PROYECTO DE NORMA
(ADOPCIÓN)



FONDONORMA

NORMA VENEZOLANA

SALAMI COCIDO

FONDONORMA 3279:2006

(1^{ra} Revisión)

PROYECTO DE NORMA
(ADOPCIÓN)

FONDO PARA LA NORMALIZACIÓN Y CERTIFICACIÓN DE LA CALIDAD

PRÓLOGO

La presente norma sustituye totalmente a la Norma Venezolana **3279:1997 Salami cocido**, fue revisada de acuerdo a las directrices del Comité Técnico de Normalización **CT10 Productos Alimenticios**, por el Subcomité Técnico **SC5 Productos cárnicos** y aprobada por **FONDONORMA** en la reunión del Consejo Superior **Nº 2006-05** de fecha **25/10/2006**.

En la revisión de esta norma participaron las siguientes entidades: Ministerio de Salud; Ministerio de la Alimentación; Instituto Nacional de Higiene; Instituto Nacional de Nutrición; CAVIDEA; AICAR; Fundación CIEPE; PLUMROSE Latinoamericana; General Mills De Venezuela; HERMO; Alimentos Corralito; Jamones Curados; El Guanche; CHERVENCA; PROTINAL-PROAGRO; Universidad Simón Bolívar; Universidad Central De Venezuela; INDECU.

1 OBJETO

Esta Norma Venezolana establece los requisitos que debe cumplir el Salami Cocido.

2 REFERENCIAS NORMATIVAS

Las siguientes normas contienen disposiciones que al ser citadas en este texto, constituyen requisitos de esta Norma Venezolana COVENIN. Las ediciones indicadas estaban en vigencia en el momento de esta publicación. Como toda norma está sujeta a revisión, se recomienda a aquellos que realicen acuerdos en base a ellas, que analicen la conveniencia de usar las ediciones más recientes de las normas citadas seguidamente:

COVENIN 179:1995 Sal comestible.

FONDONORMA-COVENIN 234:2006 Azúcar refinado

COVENIN 409:1998 Alimentos. Principios generales para el establecimiento de criterios microbiológicos

COVENIN 435:2000 Carne de bovino. Vocabulario.

COVENIN 794:1986 Código de prácticas de higiene para mataderos industriales, mataderos frigoríficos industriales, frigoríficos industriales y salas de matanza municipales y privadas.

COVENIN 902:1987 Alimentos. Método para recuento de colonias de bacterias aerobias en placas de Petri.

COVENIN 910:2000 Norma general para aditivos alimentarios.

COVENIN 1104:1996 Alimentos. Determinación del Número Más Probable (NMP) de coliformes, coliformes fecales y de *Escherichia coli*.

COVENIN 1120:1997 Carne y productos cárnicos. Determinación de humedad.

COVENIN 1126:1989 Alimentos. Identificación y preparación de muestras para el análisis microbiológico.

COVENIN 1150:1998 Carnes y productos cárnicos. Determinación del contenido total de almidón.

COVENIN 1218:2002 Carne y productos cárnicos. Determinación del contenido de nitrógeno.

COVENIN 1219:2000 Carne y productos cárnicos. Determinación de grasa total.

COVENIN 1220:1999 Carne y productos cárnicos. Determinación de cenizas.

COVENIN 1221:2000 Carne y productos cárnicos. Determinación del contenido de nitritos y nitratos.

COVENIN 1291:1988 Alimentos. Aislamiento e identificación de Salmonella.

COVENIN 1292:1989 Alimentos. Aislamiento y recuento de *Staphylococcus aureus*.

COVENIN 1337:1990 Alimentos. Método para recuentos de mohos y levaduras.

COVENIN 1481:2001 Leche en polvo.

COVENIN 1539:1983 Especias, condimentos y afines. Requisitos.

COVENIN 2474:2001 Carne y productos cárnicos. Determinación de fósforo total. Método colorimétrico.

COVENIN 2676:1990 Productos proteínicos vegetales para consumo humano (PPV). Requisitos generales.

FONDONORMA 3279:2006

COVENIN 2952:2001 Norma general para el rotulado de los alimentos envasados.

COVENIN 2952-1:1997 Directrices para la declaración de propiedades nutricionales y de salud en el rotulado de los alimentos envasados.

COVENIN 3133-1:2001 (ISO 2859-1:1999) Procedimiento de muestreo para inspección por atributos. Parte 1. Esquema de muestreos indexados por nivel de calidad de aceptación (NCA) para inspección lote por lote.

COVENIN 3133-2:1994 (ISO 2859-2:1985) Procedimiento de muestreo para inspección por atributos. Parte 2: Planes de muestreo determinados por la calidad límite (CL) para la inspección de un lote aislado.

COVENIN 3276:1997 Alimentos. Recuento de Coliformes y de *Escherichia coli*. Método en placas con películas secas rehidratables (Petrifilm).

COVENIN 3338:1997 Alimentos. Recuento de aerobios. Método de placas con películas secas rehidratables (Petrifilm).

COVENIN 3718:2001 Aislamiento e identificación de *Listeria monocytogenes* en alimentos.

3 DEFINICIONES

Para los propósitos de esta Norma Venezolana COVENIN se aplica las siguientes definiciones.

3.1 Salami cocido: Es el producto elaborado a base de carne de porcino, bovino o la mezcla de ambas, picada(s) y/o molida(s), tocino y/o grasa de porcino, adicionado de especias y condimentos, introducido en tripas naturales o artificiales, madurado con cultivos iniciadores o no, cocido, ahumado o no. El producto puede contener productos proteínicos y/o carbohidratos complejos.

3.2 Cultivos iniciadores: Son un conjunto de microorganismos en cultivo puro o mixto sin significancia desde el punto de vista de salud, los cuales se le agregan a la masa del embutido crudo, con la finalidad de activar favorablemente la fermentación y la aromatización de estos productos. Entre los más utilizados están: Lactobacillus, Streptococcus, Micrococcus, Pediococcus y Leuconostoc.

4 MATERIALES Y ELABORACIÓN

Los ingredientes y aditivos utilizados en la elaboración del producto deben cumplir con los requisitos establecidos en las Normas Venezolanas COVENIN, y en las disposiciones sanitarias correspondientes.

4.1 Ingredientes

4.1.1 Carne de porcino y de bovino despostada manualmente.

4.1.2 Tocino y/o grasa de porcino molido.

4.1.3 Cuero de cerdo hasta un máximo de 3%.

4.1.4 Productos de origen sanguíneo de porcino y bovino en sus diferentes presentaciones.

4.1.5 Agua potable.

4.1.6 Cultivos iniciadores de fermentación "Starter".

4.1.7 Carbohidratos complejos, tales como: Harinas, almidones y féculas de cereales y/o tubérculos.

4.1.8 Productos proteínicos, tales como: Leche entera en polvo, descremada o semidescremada, suero de leche en polvo, caseinatos, albúmina y productos proteínicos vegetales para consumo humano. Se permite la adición hasta un 3,5 % de proteínas provenientes de estos productos.

4.1.9 Azúcares, tales como: sacarosa, fructosa, dextrosa (glucosa), maltosa, maltodextrina y otros aprobados por la autoridad sanitaria competente.

4.1.10 Sal comestible.

4.1.11 Especies y condimentos.

4.1.12 Aceites vegetales comestibles.

4.2 Aditivos

	Dosis máx. permitida
4.2.1 Acentuadores de sabor	
4.2.1.1 Sales del ácido glutámico	10g/kg ¹ Solas o combinadas
4.2.1.2 Sales del ácido guanílico	500mg/kg ¹ Solas o combinadas
4.2.1.3 Sales del ácido inosínico	500mg/kg ¹ Solas o combinadas
4.2.2 Acidulantes, alcalinizantes y agentes tampón	
4.2.2.1 Ácido acético y sus sales de sodio, de potasio y de calcio	Limitado por BPF
4.2.2.2 Ácido clorhídrico y sus sales de potasio y de sodio	Limitado por BPF
4.2.2.3 Ácido láctico y sus sales de sodio, de potasio y de calcio	Limitado por BPF
4.2.2.4 Otros aprobados por la autoridad sanitaria competente.	Condiciones particulares para cada producto
4.2.3 Agentes de retención de agua	
4.2.3.1 Fosfatos de sodio y/o potasio	10g/kg ¹ expresados como P ₂ O ₅ (los presentes más los añadidos)
4.2.4 Agentes espesantes, gelificantes e hidrocoloides	15g/kg ² Solos o combinados
Refiérase a la Norma COVENIN 910 Norma general Para aditivos alimentarios	
4.2.5 Antioxidantes	
4.2.5.1 Ácido eritroascórbico (eritórbito) y su sal sódica	500mg/kg ² Solos o combinados
4.2.5.2 Ácido L-ascórbico y su sal sódica	500mg/kg ² Solos o combinados
4.2.6 Colorantes naturales y derivados	
4.2.6.1 Carmín (cochinilla)	10mg/kg ²
4.2.6.2 Cúrcuma	20mg/kg ²
4.2.6.3 Oleorresinas de vegetales	Limitado por BPF
4.2.7 Conservadores o preservantes químicos	
4.2.7.1 Nitrito y nitrato de sodio y/o potasio	100mg/kg ¹ (Solos o combinados)
4.2.8 Saborizantes y aromatizantes	
4.2.8.1 Humo natural	Limitado por BPF

4.2.8.2 Otros aprobados por la autoridad sanitaria competente	Condiciones particulares para cada producto
4.2.9 Secuestrantes y sinergistas de antioxidante	
4.2.9.1 Ácido cítrico y sus sales de sodio, de potasio y de calcio	Limitado por BPF
4.2.9.2 Etilendiaminotetracetato disódico cálcico (EDTA)	35 mg/kg 1 expresado como sustancia anhidra disodica cálcica
¹ Dosis residual en el producto terminado	
² Dosis añadida	
BPF: Buenas Prácticas de Fabricación	

5 REQUISITOS

5.1 Buenas Prácticas de Fabricación, Almacenamiento y Transporte de alimentos para consumo humano (Gaceta Oficial de la Republica de Venezuela N° 36081)

5.2 Requisitos químicos (véase tabla 1). Cada empresa debe definir un plan de inspección y muestreo que garantice el cumplimiento de los requisitos químicos indicados en esta norma.

5.3 Criterios microbiológicos. El Salami Cocido debe cumplir con los criterios microbiológicos establecidos en la tabla 2. Cada empresa debe definir la frecuencia de inspección que garantiza el cumplimiento de los criterios microbiológicos indicados en esta norma.

6 INSPECCIÓN Y RECEPCIÓN

Este capítulo esta redactado con la finalidad de ofrecer una guía al cliente de los criterios de aceptación y rechazo a ser utilizados en la comercialización de lotes aislados.

6.1 Defectos críticos: Corresponden al no cumplimiento de los criterios microbiológicos para *Salmonella*, *Staphylococcus aureus* y *Listeria monocytogenes* (véase tabla 2) y contenido de nitritos (véase tabla 1).

6.2 Defectos mayores: Corresponden al no cumplimiento de los criterios microbiológicos recomendados, (véase tabla 2), requisitos químicos (véase tabla 1) y el límite de proteínas establecido en el apartado 4.1.8.

En caso de litigio se aplican las Normas Venezolanas COVENIN 3133, lo establecido en el plan de muestreo de la tabla 2, criterios microbiológicos.

7 ENVASE, MARCACIÓN Y ROTULACIÓN

7.1 Envase: Los envases deben ser de un material inerte al producto, aprobado por la autoridad sanitaria competente

7.2 Marcación y rotulación.

7.2.1 Debe cumplir con la Norma Venezolana COVENIN 2952 y en el caso de declarar propiedades nutricionales y de salud debe cumplir con la Norma COVENIN 2952-1.

7.2.2 Nombre del producto:

7.2.2.1 Nombre Descriptivo:

- El producto definido en 3.1 se denominará Salami Cocido.

7.2.2.2 En el caso que se tenga un nombre de fantasía, éste debe ir después del nombre descriptivo del producto.

7.2.2.3 Cuando se deban destacar en el alimento otras condiciones que especifiquen su identidad; como tipo, medio de cobertura, tipo de empackado, la forma de presentación, su condición y/o el tipo de tratamiento al cual ha sido sometido el producto. Esto debe declararse muy cerca y no necesariamente a continuación del nombre descriptivo del alimento (Norma COVENIN 2952).

Ejemplos: Salami cocido Pepperoni, Salami cocido Cotto Salami, Salami cocido Tipo Húngaro.

BIBLIOGRAFÍA

Codex Alimentarius. (2003) Codex stan 192-1995 Norma General para los Aditivos Alimentarios (Rev. 4-2003)

Codex Alimentarius. (2001) Class Names and the International Numbering System for Food Additives.

Federal Register. (2001). "Code of Federal Regulations (CFR). Animal and Animal Products". N° 9. Part. 200 to end. U.S. Government Printing Office. Washington

ICMSF. (1998) Microorganisms in food 6. Microbial ecology of foods commodities. Blackie Academic & Profesional.

ICMSF. (1986) Microorganisms in food 2. Sampling for microbiological analysis. Principles and specific applications 2nd Edition. University of Toronto Press

Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación. (ICONTEC). (1994). NTC 1325: Industrias Alimentarias. Productos Cárnicos Procesados no Enlatados. Colombia.

Madrid V, A, Madrid C, J. (2000) "Los Aditivos en los Alimentos Según la Unión Europea y la Legislación Española". 1^a Edición, España.

Ministerio de Sanidad y Asistencia Social. (1996) Buenas Prácticas de Fabricación, Almacenamiento y Transporte de alimentos para consumo humano. Gaceta Oficial de la República de Venezuela. N° 36081. 07 de Noviembre 1996.

Ministerio de Sanidad y Asistencia Social. (1959) Reglamento General de Alimentos.

Ministerio de Sanidad y Asistencia Social. (1996) Normas Complementarias del Reglamento General de Alimentos. Gaceta Oficial de la República de Venezuela. N° 35921. 15 de Marzo de 1996.

Participaron en la revisión de esta norma: Ascanio, Edith; Ascanio, Norelis; Bastidas, Geraldine; Del Valle, Lugo; Ferrer, Jorge; García, Petra; León, Ana Mercedes; Medina, Juan Guillermo; Meza, Karli; Molina, Mildred; Ovalles, Martha; Rodríguez, Belkis; Toro, Yolanda; Tovar, María Milagros.

Tabla 1. Requisitos químicos

Características	Requisitos	Método de ensayo Norma Venezolana
Proteína % (p/p) mín.	14	1218
Grasa % (p/p) máx.	35	1219
Almidón % (p/p) máx.	3	1150
Cenizas % (p/p) mín.	7	1220
Fosfatos de sodio y/o potasio, expresados como P ₂ O ₅ (mg/Kg.) máx.	10000	2474
Nitritos de sodio y/o potasio (mg/Kg) máx.	100	1221

PROYECTO DE NORMA
(ADOPCIÓN)

Tabla 2 Criterios microbiológicos
(A nivel de planta y centros de distribución de la empresa)

Requisito	n	c	Límite		Método de ensayo Norma Venezolana
			m	M	
Aerobios mesófilos (ufc/g) *	5	2	1×10^4	1×10^5	902
Coliformes (NMP/g) * 1	5	2	9,0	93,0	1104
Coliformes (ufc/g) * 2	5	2	10	1×10^2	3276
Coliformes fecales (NMP/g) *1	5	2	<3 ***	9	1104
<i>Escherichia coli</i> (ufc/g) *2	5	0	< 10	-	3276
Levaduras (ufc/g) *	5	2	1×10^3	1×10^4	1337
Mohos (ufc/g) *	5	2	1×10^2	1×10^3	1337
<i>Listeria monocytogenes</i> en 25 g **	5	0	0	-	3718
<i>Salmonella</i> en 25 g **	5	0	0	-	1291
<i>Staphylococcus aureus</i> (ufc/g) **	5	2	1×10^2	1×10^3	1292

Donde:

- n = número de muestras del lote.
 c = número de muestras defectuosas
 m = Límite mínimo o único
 M = Límite máximo

*Requisito microbiológico recomendado (Véase Norma Venezolana COVENIN 409)

** Requisito microbiológico obligatorio (véase Norma Venezolana COVENIN 409)

*** Significa ningún tubo positivo según la técnica del número más probable, serie de tres (3) tubos

1 Si se utiliza el método de Número más Probable, se determina Coliformes y Coliformes fecales

2 Si se utiliza el método en placas, se determina Coliformes y *Escherichia coli*.

FONDONORMA
3279:2006

CATEGORÍA
B

FONDONORMA
Av. Andrés Bello Edif. Torre Fondo Común Pisos 11 y 12
Telf. 575.41.11 Fax: 574.13.12
CARACAS

PROYECTO DE NORMA
(ADOPCIÓN)

publicación de:



Depósito Legal: If55520066644454

I.C.S: 67.120.10

RESERVADOS TODOS LOS DERECHOS
Prohibida la reproducción total o parcial, por cualquier medio.