

**NORMA VENEZOLANA
MEZCLAS DESHIDRATADAS PARA
CALDOS, SOPAS Y CREMAS.
REQUISITOS**

**COVENIN
2302:2025
(1ra. Revisión)**

1. OBJETO

Esta norma establece los requisitos que deben cumplir las mezclas deshidratadas para la preparación de caldos, sopas y cremas destinadas al consumo humano.

2. ALCANCE

Esta norma se aplica a las mezclas deshidratadas para preparar caldos, sopas y cremas de fabricación nacional e importada, comercializadas y distribuidas en todo el territorio nacional.

3. REFERENCIAS NORMATIVAS

Las siguientes normas contienen disposiciones generales utilizadas para la elaboración de la norma o que al ser citadas en este texto, constituyen requisitos de esta norma; 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 con base en ellas, que analicen la conveniencia de usar las ediciones más recientes de las normas citadas seguidamente:

Gaceta Oficial de la República Resolución para regular el etiquetado y consumo de alimentos Bolivariana de Venezuela manufacturados con alto contenido en sodio.
N° 41.804, del 21 de enero de 2020.

CODEX STAN 117-1981	Norma para los “Bouillons” consomés.
CODEX STAN 192-1995	Norma general para los aditivos alimentarios.
COVENIN 409:2016	Alimentos. Principios generales para el establecimiento de criterios microbiológicos. (2da. Revisión).
COVENIN 902:1987	Alimentos. Método para recuento de colonias de bacterias aerobias en placas de Petri. (2da. Revisión).
COVENIN 910:2016	Aditivos alimentarios. (3ra. Revisión).
COVENIN 1086:1984	Alimentos, Métodos para recuento bacterias coliformes en placas de Petri. (1ra. Revisión).
COVENIN 1104:1996	Determinación del número más probable de coliformes, coliformes fecales y de <i>Escherichia coli</i> . (2da. Revisión).
COVENIN 1291-1:2025	Aislamiento e identificación de <i>Salmonella</i> spp. Parte 1: Alimentos. (2da. Revisión).
COVENIN 1292:2004	Aislamiento e identificación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos. (2da. Revisión).
COVENIN 1337:1990	Alimentos. Método para recuentos de mohos y levaduras. (1ra. Revisión).
COVENIN 1338:1986	Alimentos envasados. Muestreo.
COVENIN 1552:1993	Alimentos. Detección y recuento de <i>Clostridium perfringens</i> .
COVENIN 1644:1993	Alimentos. Aislamiento y recuento de <i>Bacillus cereus</i> . (1ra. Revisión).
COVENIN 1979:1983	Mezclas deshidratadas para preparar sopas y caldos. Métodos de ensayo.

COVENIN 2952:2001	Norma general para el rotulado de los alimentos envasados. (1ra. Revisión).
COVENIN 2952-1:1997	Directrices para la declaración de propiedades nutricionales y de salud en el rotulado de los alimentos envasados.
COVENIN 3276:1997	Alimentos. Recuento de coliformes y de <i>Escherichia coli</i> . Método en placa con películas secas rehidratables (Petrifilm).
COVENIN 3338:1997	Alimentos. Recuento de aerobios. Método de placas con películas secas rehidratables (Petrifilm ^R).
NTE-INEN 2602:2019	Mezclas para preparar caldos, consomés, sopas y cremas. Requisitos.
NTP-ISO 5492:2008	Análisis sensorial. Vocabulario.
Ministerio de Comercio e Industrias de Panamá. 2008.	Reglamento técnico de los alimentos - sopas, bases, cremas, caldos y consomés.
Ministerio de Salud Pública de Uruguay. 2012	Reglamento bromatológico nacional.
Ministerio de Salud de Chile. 2018	Reglamento sanitario de los alimentos.
Ministerio de Salud y Protección Social de Colombia. 2022	Criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano.
Szczesniak. A. 2002	La textura es una propiedad sensorial. Disponible en: https://goo.su/LVJWQue

4. TÉRMINOS Y DEFINICIONES

A los fines de este documento, se aplican los siguientes términos y definiciones:

4.1. Carne de ave cocida y deshidratada (pollo, gallina o pavo)

Es el tejido muscular con la piel y la grasa de la especie mencionada, obtenida en condiciones higiénicas apropiadas, que ha sido sometido a procesos de cocción, corte o molido, y deshidratación.

4.2. Carne de bovino cocida y deshidratada

Es el tejido muscular de fibra estriada de la especie mencionada, obtenido en condiciones higiénicas apropiadas, sin tejido conjuntivo, adiposo, vasos sanguíneos y ganglios, que ha sido sometido a procesos de cocción, corte o molido, y deshidratación.

4.3. Carne de pescado, mariscos, crustáceos o especies marinas alimenticias cocida y deshidratada

Es el tejido muscular de las especies mencionadas, obtenido en condiciones higiénicas apropiadas sin tejido conjuntivo, adiposo, vasos sanguíneos, vísceras, que ha sido sometido a procesos de cocción, corte o molido, y deshidratación.

4.4. Carne de porcino cocida y deshidratada

Es el tejido muscular de fibra estriada de la especie mencionada, obtenido en condiciones higiénicas apropiadas, sin tejido conjuntivo, adiposo, vasos sanguíneos y ganglios, que ha sido sometido a procesos de cocción, corte o molido, y deshidratación.

4.5. Consistencia

Es la propiedad de los materiales de permanecer juntos, uniforme, usada típicamente para describir las características de los sólidos, semisólidos y líquidos; percibidas por los receptores mecánicos y táctiles, principalmente de los alojados en la región bucal, que varía con la textura del producto.

NOTA. Adaptado de la NTP-ISO 5492.

4.6. Consomé

Es un caldo de carne concentrado.

NOTA. Adaptado de la NTE-INEN 2602.

4.7. Deshidratado

Es el término aplicado al producto resultante del proceso de deshidratación, en el cual se elimina el agua disponible en los alimentos logrando transformar un alimento perecedero con un rango de actividad de agua de (0,7-1) A_w en un alimento no perecedero cuyo rango es de (0,3-0,7) A_w , y puede llevarse a cabo por diferentes métodos (evaporación superficial, liofilización, ósmosis, absorción, entre otros).

4.8. Mezclas deshidratadas para caldos, sopas y cremas

Son los productos alimenticios en forma de polvo, granulados, compactos o pastosos, elaborados con ingredientes de origen animal, vegetal o ambos y adicionados de otros ingredientes, que al ser reconstituídos, de acuerdo con las instrucciones del fabricante, permiten obtener un producto con características similares a los elaborados por los métodos de cocina convencional, conocidos con la denominación de caldos, sopas y cremas.

4.9. Rehidratado o reconstituído

Es el proceso que ayuda a restaurar las propiedades del alimento fresco, al poner en contacto el alimento deshidratado con agua, de acuerdo con las instrucciones del fabricante.

4.10. Textura

Es la manifestación sensorial y funcional de las propiedades estructurales, mecánicas y superficiales de los alimentos, detectadas a través de los sentidos de la vista, el oído, el tacto y la cinestésica.

[Szczesniak. A. 2002].

5. CLASIFICACIÓN

Las mezclas deshidratadas para caldos, sopas y cremas se clasifican de la siguiente manera:

5.1. Según su consistencia

5.1.1. Mezclas deshidratadas para caldos

Son los productos que después de reconstituidos presentan una consistencia líquida con o sin partículas sólidas en suspensión.

5.1.2. Mezclas deshidratadas para sopas

Son los productos que después de reconstituidos presentan una consistencia más o menos líquida, fluida, que contienen ingredientes sólidos triturados o no.

5.1.3. Mezclas deshidratadas para cremas

Son los productos que después de reconstituidos presentan una consistencia cremosa que contienen ingredientes sólidos triturados o no.

5.2. Según su origen

5.2.1. Mezcla deshidratada para caldo de carnes solas o combinadas

Es el producto cuyo sabor característico se ha obtenido de las sustancias extractivas provenientes de la carne de las especies definidas en los apartados 4.1, 4.2, 4.3, y 4.4, adicionado o no de extracto de carne, hidrolizados de proteínas, extracto de levadura y cualquier otro saborizante aprobado por la autoridad sanitaria competente para reforzar el sabor.

5.2.2. Mezcla deshidratada para caldo de vegetales solos o combinados

Es el producto cuyo sabor característico se ha obtenido de las sustancias extractivas provenientes del o los vegetales predominantes.

5.2.3. Mezcla deshidratada para caldo de carnes y vegetales

Es el producto cuyo sabor característico se ha obtenido de las sustancias extractivas provenientes de la carne de las especies definidas en los apartados 4.1, 4.2, 4.3, y 4.4, adicionado de vegetales, hidrolizados de proteínas, extracto de levadura y cualquier otro saborizante aprobado por la autoridad sanitaria competente para reforzar el sabor.

5.2.4. Mezcla deshidratada para sopa de carnes solas o combinadas

Es el producto que contiene no menos de 2 g de carne por litro de producto reconstituido, adicionado o no de hidrolizado o extracto de las carnes definidas en los apartados 4.1, 4.2, 4.3, y 4.4, extracto de levadura y cualquier otro saborizante aprobado por la autoridad sanitaria competente para reforzar su sabor.

5.2.5. Mezcla deshidratada para sopa de vegetales solos o combinados

Es el producto que contiene suficiente cantidad del o los vegetales predominantes. En el caso de vegetales mixtos, debe contener no menos de dos vegetales diferentes.

5.2.6. Mezcla deshidratada para sopa de carnes y vegetales

Es el producto que contiene no menos de 2 g de carne por litro de producto reconstituido, adicionado o no de hidrolizado o extracto de las carnes definidas en los apartados 4.1, 4.2, 4.3, y 4.4, adicionado de vegetales, extracto de levadura y cualquier otro saborizante aprobado por la autoridad sanitaria competente para reforzar su sabor.

5.2.7. Mezcla deshidratada para cremas de carnes solas o combinadas

Es el producto cuyo sabor característico se ha obtenido de las sustancias extractivas provenientes de las carnes definidas en los apartados 4.1, 4.2, 4.3, y 4.4 solas o combinadas, cuyos ingredientes se encuentran finamente triturados y al ser reconstituidos, según las indicaciones del fabricante, presenta una consistencia cremosa con o sin partículas en suspensión.

5.2.8. Mezcla deshidratada para cremas de vegetales solos o combinados

Es el producto cuyo sabor característico se ha obtenido de las sustancias extractivas provenientes de los vegetales predominantes, cuyos ingredientes se encuentran finamente triturados y al ser reconstituidos, según las indicaciones del fabricante, presenta una consistencia cremosa con o sin partículas en suspensión.

5.2.9. Mezcla deshidratada para cremas de carnes y vegetales

Es el producto cuyo sabor característico se ha obtenido de las sustancias extractivas provenientes de las carnes definidas en los apartados 4.1, 4.2, 4.3, y 4.4 solas o combinadas, adicionado de vegetales, cuyos ingredientes se encuentran finamente triturados y al ser reconstituidos, según las indicaciones del fabricante, presenta una consistencia cremosa con o sin partículas en suspensión.

5.3. Según su reconstitución

5.3.1. Mezclas deshidratadas para caldos, sopas y cremas que requieren una cocción previa a su consumo.

5.3.2. Mezclas deshidratadas para caldos, sopas y cremas instantáneos que no requieren cocción previa, solo hidratación para su consumo.

6. INGREDIENTES Y ADITIVOS

Los ingredientes y aditivos que se utilicen en la fabricación de las mezclas deshidratadas para caldos, sopas y cremas deben ser aptos para el consumo humano, cumplir con las normas aplicables o los aprobados por la autoridad sanitaria competente.

6.1. Ingredientes

- a) Jamón, tocineta, tocino y cualquier otro derivado cárnico aprobado por la autoridad sanitaria competente.
- b) Carne de bovino y sus extractos.
- c) Carne de aves (pollo, gallina o pavo) y sus extractos.
- d) Pescado, mariscos, crustáceos y cualquier especie marina alimenticia aprobada por la autoridad sanitaria competente.
- e) Grasa animal o vegetal.

- f) Legumbres, frutas, cereales, leguminosas, sus extractos o sus harinas.
- g) Hidrolizado de proteínas y extractos de levaduras.
- h) Especies y condimentos o sus extractos destilados.
- i) Sal comestible.
- j) Leche y sus derivados.
- k) Pastas alimenticias.
- l) Huevos, yema de huevo, albúmina de huevo.
- m) Almidones.
- n) Maltodextrina.
- o) Cualquier otro ingrediente aprobado por la autoridad sanitaria competente.

6.2. Aditivos

Los aditivos utilizados en la producción de las mezclas deshidratadas para caldos, sopas y cremas deben cumplir con lo determinado en la tabla 1, en la COVENIN 910 y cualquier otro aprobado por la autoridad sanitaria competente.

TABLA 1. Aditivos

Nº SIN ^a / Nº E ^b	Nombre y sinónimos del aditivo alimentario	Funciones tecnológicas	Dosis máxima permitida
SIN260/E260	Ácido acético y sus sales de sodio o potasio	Conservador, regulador de acidez	Limitado por BPF ^c
SIN330/E330	Ácido cítrico y sus sales de sodio o potasio	Conservador, regulador de acidez	Limitado por BPF ^c
SIN270/E270	Ácido láctico y sus sales de sodio o potasio	Regulador de acidez	Limitado por BPF ^c
SIN334/E334	Ácido tartárico y sus sales de sodio o potasio	Acidulante, secuestrante, antioxidante, emulsionante, estabilizante, agente de masa, antihumectante, mejorador de la harina, humectante, conservador, leudante químico, espesante, acentuador del sabor	250 mg/kg
SIN307a/E307a al SIN309/E309	Tocoferoles, naturales y sintéticos	Antioxidantes	50 mg/kg
SIN553ii/E553ii	Trisilicato de magnesio	Antiaglutinante /antihumectante	570 mg/kg
SIN339i/E339i al SIN339iii/E339iii	Monofosfato de sodio o potasio. Difosfato de sodio o potasio. Polifosfato de sodio o potasio	Acidulante, secuestrante, antioxidante, emulsionante, estabilizante, agente de masa, antihumectante, mejorador de la harina, humectante, conservador	1000 mg/kg (la suma de los fosfatos expresados como P ₂ O ₅)
SIN551/E551	Dióxido de silicio, amorfo	Antihumectante, antiaglutinante, antiespumante, sustancia inerte	15 g/kg sobre materia seca, solo o combinado
SIN470/470 al SIN470iii/E470iii	Estearato de aluminio, de calcio, de magnesio	Antiaglutinante/antihumectante, emulsionante, estabilizante	15 g/kg sobre materia seca, solo o combinado

**TABLA 1. Aditivos
(Continuación)**

Nº SIN ^a / Nº E ^b	Nombre y sinónimos del aditivo alimentario	Funciones tecnológicas	Dosis máxima permitida
SIN900a/E900a	Dimetilpolisiloxano	Antiespumante, antiaglomerante Antiaglutinante/antihumectante, emulsionante	10 mg/kg
SIN300/E300 SIN303/E303	al Ácido L-ascórbico y sus sales de calcio, sodio o potasio	Estabilizante de color, antioxidante, mejorador de las harinas, regulador de la acidez	200 mg/kg solo o combinado
SIN341/E341	Fosfato de calcio	Regulador de la acidez, mejoradores de la harina, agentes endurecedores, leudante químico, gasificante, antiaglutinante, antihumectante, antioxidante, humectante, estabilizante, emulsionante, resaltador de sabor, conservador, estabilizante de color, secuestrante, espesante, agente de retención de humedad	800 mg/kg sobre materia seca, solo o combinado
SIN310/E310 SIN312/E312	al Galatos de propilo, gelato de octilo y gelato de dodecilo	Antioxidantes	200 mg/kg solos o combinados
SIN319/E319 SIN321/E321	al BHT (Butilhidroxitolueno), BHA (Butilhidroxianisol), TBHQ (Terbutil hidroquinona) Cualquier combinación de galatos con BHA, BHT Y BTHQ	Antioxidantes	200 mg/kg solos o combinados para caldos o sopas. 40 mg/kg (SIN319 y SIN321) – 150 mg/kg (SIN320) para cremas.
SIN331/E331	Citrato de sodio	Regulador de la acidez, secuestrante, emulsionante, estabilizante, antioxidante	Limitado por BPF ^c
SIN322i/E322i SIN322ii/E322ii	al Lecitina	Emulsificantes, antioxidante	Limitado por BPF ^c
SIN160e/E160e	Beta-Apo B Carotenal, ésteres etílicos o metílicos del ácido Beta- Apo B Caroténico, Betacaroteno	Colorante natural derivado	200 mg/kg
SIN160b(i)/E160b(i) al SIN160b(ii)/E160b(ii)	Bixina, extracto de annato, extracto de norbixina (derivado del onoto)	Colorante	150 mg/kg

**TABLA 1. Aditivos
(Continuación)**

Nº SIN ^a / Nº E ^b	Nombre y sinónimos del aditivo alimentario	Funciones tecnológicas	Dosis máxima permitida
SIN161e/E160e	Cantaxantina	Colorante natural derivado	30 mg/kg
SIN150/E150	Color caramelo I- Simple y puro	Colorante natural derivado	Limitado por BPF ^c
SIN140i/E140i al SIN141i/E141i	Clorofila, complejo cúprico	Colorante natural, colorante natural derivado	400 mg/kg
SIN100i/E100i/ SIN100ii/E100ii	Curcumina	Colorante natural derivado, colorante natural	50 mg/kg
SIN101i/E101i al SIN101iii/E101iii	Riboflavina, vitamina B2, lactoflavina, Riboflavinas sintéticas, Riboflavina 5', fosfato de sodio, Riboflavina de Bacillus subtilis	Colorante natural derivado, colorante natural	200 mg/kg
SIN406/E406	Agar Agar	Glaseante, antiaglutinante/ antihumectante, espesante, estabilizante, gelificante, emulsionante, humectante, incrementador de volumen	Limitado por BPF ^c
SIN401/E401/ SIN402/E402	al Alginatos de sodio o potasio	Espesante, estabilizante, gelificante, emulsionante, agente de masa, antiaglutinante/antihumectante, espumante, humectante, incrementador de volumen, secuestrante	Limitado por BPF ^c
SIN407/E407 al SIN407a/E407a	Carragenina (incluido furcellaran y sus sales de sodio y potasio) musgo irlandés, Algas marinas Euchema procesadas, alga euchema elaborada	Glaseante, espesante, estabilizante, gelificante, emulsionante, agente de masa, Antiaglutinante, antihumectante, humectante, incrementador de volumen	Limitado por BPF ^c
SIN412/E412	Goma guar	Espesante, estabilizante, emulsionante, agente de masa	Limitado por BPF ^c
SIN415/E415	Goma xántica, goma xantán, goma de xantano	Espesante, estabilizante, emulsionante, agente de masa	Limitado por BPF ^c
SIN440/E/440	Pectina	Espesante, estabilizante, gelificante, emulsionante.	Limitado por BPF ^c
SIN475/E475	Esteres Poliglicéridos de ácidos grasos	Emulsionantes, estabilizantes	3000 mg/kg
SIN471/E471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	Antiaglutinante/antihumectante, emulsionantes, estabilizantes	Limitado por BPF ^c

**TABLA 1. Aditivos
(Continuación)**

Nº SIN ^a / Nº E ^b	Nombre y sinónimos del aditivo alimentario	Funciones tecnológicas	Dosis máxima permitida
SIN410/E410	Goma garrofin, goma caroba, goma algarrobo, goma jatai, goma de semillas de algarrobo	Espesante, estabilizante, emulsionante	Limitado por BPF ^c
SIN491/E491 al SIN495/E495	Ésteres Sorbitán de ácidos Grasos: Monoestearato de Sorbitán, Triestereato de Sorbitán, Monolaurato de Sorbitán, Monooleato de Sorbitán, Monopalmitato de Sorbitán.	Emulsionantes, estabilizadores	250 mg/kg
SIN620/E620	Ácido L-glutámico y/o sus sales de sodio y/o potasio	Resaltador de sabor	10 g/l en productos reconstituidos
SIN626/E626 al SIN632/E632	Ácido inosínico y guanílico y sus sales de sodio y/o potasio, solos o mezclas de ellos	Resaltador de sabor	10 g/l en productos reconstituidos
	Edulcorantes naturales	Edulcorantes	Limitado por BPF ^c
	Aromas naturales y sustancias saborizantes idénticas a las naturales.	Aromas	Limitado por BPF ^c

^a Sistema Internacional de Numeración de Aditivos Alimentarios del CODEX.
^b Nomenclatura Europea para los Aditivos Alimentarios.
^c BPF: Normas de buenas prácticas de fabricación, almacenamiento y transporte de alimentos para consumo humano.

[FUENTE: Elaboración propia del Subcomité Técnico de Normalización SC11 Especies y Condimentos, adscrito al Comité Técnico de Normalización CT10 Productos Alimenticios a partir del CODEX STAN 192-1995. Norma general para los aditivos alimentarios, Ministerio de Salud Pública de Uruguay. 2012. Reglamento bromatológico nacional].

7. REQUISITOS

Las mezclas deshidratadas para caldos, sopas y cremas deben cumplir con los siguientes requisitos:

7.1. Químicos

Las mezclas deshidratadas para caldos, sopas y cremas deben cumplir con los requisitos químicos establecidos en la tabla 2.

TABLA 2. Requisitos químicos

Características	Límites			Método de ensayo
	Caldos	Sopas	Cremas	
Humedad, máx. %.	10	10	10	COVENIN 1979
Grasa, máx. g/L	6	12	12	
Cenizas, máx. g/L	16	16	16	
Cloruro de sodio, máx. g/L	12,5	12,5	12,5	

[FUENTE: Elaboración propia del Subcomité Técnico de Normalización SC11 Especies y Condimentos, adscrito al Comité Técnico de Normalización CT10 Productos Alimenticios a partir del CODEX STAN 117-1981. Norma para los “Bouillons” consomés, Ministerio de Salud de Chile. 2018. Reglamento sanitario de los alimentos, Ministerio de Comercio e Industrias de Panamá. 2008. Reglamento técnico de los alimentos - sopas, bases, cremas, caldos y consomés].

7.2. Microbiológicos

7.2.1. Las mezclas deshidratadas para caldos, sopas y cremas instantáneas deben cumplir con los requisitos establecidos en la tabla 3.

TABLA 3. Requisitos microbiológicos para mezclas deshidratadas para caldos, sopas y cremas instantáneas

Requisitos	n	c	Límite		Métodos de ensayo
			m	M	
Aerobios mesófilos (UFC / g) ^a	5	1	1x10 ⁴	1x10 ⁵	COVENIN 902 o COVENIN 3338
Coliformes (NMP / g) ^b	5	2	93,0	1100	COVENIN 1104
Coliformes (UFC / g) ^b	5	2	1x10 ²	1x10 ³	COVENIN 3276
<i>Escherichia coli</i> (NMP / g) ^b	5	1	9,0	93,0	COVENIN 1104
<i>Escherichia coli</i> (UFC / g) ^b	5	1	10	1x10 ²	COVENIN 3276
<i>Bacillus cereus</i> (UFC / g) ^b	5	1	1x10 ²	1x10 ³	COVENIN 1644
<i>Clostridium perfringens</i> (UFC / g) ^b	5	1	1x10 ²	1x10 ³	COVENIN 1552
Mohos (UFC / g) ^a	5	1	1x10 ²	1x10 ⁴	COVENIN 1337
<i>Staphylococcus aureus</i> (UFC / g) ^b	5	1	1x10 ²	1x10 ³	COVENIN 1292
<i>Salmonella</i> spp en 25 g ó 25 mL ^b	10	0	Ausente		COVENIN 1291-1
NOTA 1. n = número de muestras del lote.					
NOTA 2. c = número de muestras defectuosas.					
NOTA 3. m = límite mínimo o único.					
NOTA 4. M = límite máximo.					
^a Requisito microbiológico recomendado (ver COVENIN 409)					
^b Requisito microbiológico obligatorio (ver COVENIN 409)					

[FUENTE: Elaboración propia del Subcomité Técnico de Normalización SC11 Especies y Condimentos y SC3 Microbiología de los Alimentos, adscritos al Comité Técnico de Normalización CT10 Productos Alimenticios a partir del Ministerio de Salud de Chile. 2018. Reglamento sanitario de los alimentos, Ministerio de Salud y Protección Social de Colombia. 2022. Criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano].

7.2.2. Las mezclas deshidratadas para caldos, sopas y cremas que necesitan cocción deben cumplir con los requisitos establecidos en la tabla 4.

TABLA 4. Requisitos microbiológicos para mezclas deshidratadas para caldos, sopas y cremas que necesitan cocción

Requisitos	n	c	Límite		Métodos de ensayo
			m	M	
Aerobios mesófilos (UFC / g) ^a	5	2	1x10 ⁴	1x10 ⁵	COVENIN 902 o COVENIN 3338
Coliformes (NMP / g) ^b	5	2	93,0	1100	COVENIN 1104
Coliformes (UFC / g) ^b	5	2	1x10 ²	1x10 ³	COVENIN 3276
<i>Escherichia coli</i> (NMP / g) ^b	5	1	9,0	93,0	COVENIN 1104
<i>Escherichia coli</i> (UFC / g) ^b	5	1	10	1x10 ²	COVENIN 3276
<i>Bacillus cereus</i> (UFC / g) ^b	5	2	1x10 ²	1x10 ³	COVENIN 1644
<i>Clostridium perfringens</i> (UFC / g) ^b	5	2	1x10 ²	1x10 ³	COVENIN 1552
Mohos (UFC / g) ^a	5	2	1x10 ²	1x10 ⁴	COVENIN 1337
<i>Staphylococcus aureus</i> (UFC / g) ^b	5	2	1x10 ²	1x10 ³	COVENIN 1292
<i>Salmonella</i> spp en 25 g ó 25 mL ^b	5	0	Ausente		COVENIN 1291-1
NOTA 1. n = número de muestras del lote.					
NOTA 2. c = número de muestras defectuosas.					
NOTA 3. m = límite mínimo o único.					
NOTA 4. M = límite máximo.					
^a Requisito microbiológico recomendado (ver COVENIN 409)					
^b Requisito microbiológico obligatorio (ver COVENIN 409)					

[FUENTE: Elaboración propia del Subcomité Técnico de Normalización SC11 Especies y Condimentos y SC3 Microbiología de los Alimentos, adscritos al Comité Técnico de Normalización CT10 Productos Alimenticios a partir del Ministerio de Salud de Chile. 2018. Reglamento sanitario de los alimentos, Ministerio de Salud y Protección Social de Colombia. 2022. Criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano].

8. ACEPTACIÓN O RECHAZO

Este capítulo proporciona una guía al consumidor para determinar la calidad de lotes aislados a ser comercializados. Los criterios de aceptación o rechazo del lote considerado son:

8.1. Defectos críticos

Corresponde al no cumplimiento de los requisitos microbiológicos establecidos en la tabla 3 y tabla 4, y de observarse un resultado no satisfactorio, se rechazará el lote.

8.2. Defectos mayores

Corresponde al no cumplimiento de los requisitos químicos establecidos en el apartado 7.1, según el criterio de aceptación o rechazo indicado en la COVENIN 1338.

9. ENVASE, MARCADO Y ETIQUETADO

9.1. Envase

El envase debe ser de un material inerte a la acción del producto, que no afecte su calidad ni sus cualidades, y que esté aprobado por la autoridad sanitaria competente.

9.2. Marcado y etiquetado

9.2.1. El nombre descriptivo del producto debe realizarse de la manera siguiente:

9.2.1.1. El nombre del producto debe ser "caldo", "sopa" o "crema", seguido de la característica predominante según su origen (ver apartado 5.2).

9.2.1.2. En el caso de los caldos, debe ir seguido la palabra "deshidratado".

EJEMPLO:

Caldo de pollo deshidratado.

9.2.1.3. En el caso de las sopas o cremas, debe ir precedido de la expresión "mezcla deshidratada para".

EJEMPLO:

Mezcla deshidratada para crema de cebolla.

9.2.1.4. La denominación de "pollo", "carne" o "pescado" acompañando el nombre descriptivo del producto solamente se aceptará para aquellos productos elaborados a base las carnes definidas en los apartados 4.1 al 4.4, adicionado o no de extracto de carne, hidrolizados de proteínas, extractos de levadura y cualquier otro saborizante.

9.2.1.5. Los productos elaborados exclusivamente a base de hidrolizado de proteínas o extractos de levadura, tendrán la denominación de "sabor a", sin figuras o representaciones gráficas alusivas a la especie a la que se refiere el sabor.

9.2.1.6. Se permite el uso de nombres nacionales o internacionales de acuerdo a los usos y costumbres.

EJEMPLO 1:

Mezcla deshidratada para minas.

EJEMPLO 2:

Consomé deshidratado.

9.2.2. El rótulo o etiqueta debe cumplir con lo establecido en las COVENIN 2952 y 2952-1.

9.2.3. Las mezclas deshidratadas para caldos, sopas y cremas, en cuya composición final del producto el contenido de sodio sea igual o mayor a 600 mg de sodio por cada 100 g de alimento sólido o 300 mg de sodio por cada 100 ml de alimento líquido, deben cumplir con el octágono "ALTO EN SODIO" y la leyenda de advertencia establecidos en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 41.804 de fecha 21 de enero del 2020.

BIBLIOGRAFÍA

RTCA 67.04.50:17. 1ra. Revisión. 2018. *Alimentos. Criterios microbiológicos para la inocuidad de los alimentos*. Reglamento Técnico Centroamericano. ICS 67.050. [en línea]. [consulta: 28 de junio 2024]. Disponible en: https://members.wto.org/crnattachments/2017/SPS/SLV/17_2504_00_s.pdf

MERCOSUR/GMC/RES N°16/00. 2000. *Reglamento Técnico Mercosur “Asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos 12 – Sopas y caldos*. [en línea]. [consulta: 27 de septiembre 2024]. Disponible en: https://normas.mercosur.int/simfiles/normativas/16347_RES_016-2000_ES_RTM_Aditivos ALIM-Sopas Caldos Acta%202_00.doc.pdf

EFSA JOURNAL. 2010. *Scientific opinion on the re-evaluation of canthaxanthin (E 161 g) as a food additive*. European Food Safety Authority. Parma [Italia]. Disponible en: <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2010.1852>

CLAVO, M. 2018. *Identificación de microorganismos termodúricos provenientes de leche cruda productores de enzimas de deterioro, y evaluación de su actividad en biofilms*. [en línea]. [consulta: 10 de mayo 2024]. Disponible en: <https://www.colibri.udelar.edu.uy/jspui/bitstream/20.500.12008/21393/1/uy24-19243.pdf>

ALVIA, A. et al. 2019. *Microbiología y salud*. 1 ed. Alicante: Editorial Área de Innovación y Desarrollo, S.L. ISBN 978-84-949985-4-6. [en línea]. [consulta: 10 de mayo 2024]. Disponible en: <https://dialnet.unirioja.es/descarga/libro/734354.pdf>

PUMA, G y NÚÑEZ, C. 2018. *Determinación del perfil de textura sensorial de dos muestras experimentales de hot-dog de pollo (Gallus gallus) obtenidas por Ingeniería Kansei Tipo II*. ISSN 2519-7398. [en línea]. [consulta: 25 de mayo 2023]. Disponible: <https://goo.su/wd6JP>