

**NORMA VENEZOLANA  
TOCINETA AHUMADA**

**COVENIN  
3719:2023  
(1ra. Revisión)**

**1. OBJETO**

Esta norma establece los requisitos que debe cumplir el producto denominado tocineta ahumada, en cualquiera de sus presentaciones, destinado al consumo humano.

**2. ALCANCE**

Esta norma se aplica a los establecimientos que fabrican, comercializan, distribuyen y expenden el producto tocineta ahumada, apta para consumo humano.

**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 de Venezuela N° 36.081 de fecha 7 de noviembre de 1996	Normas de Buenas Prácticas de Fabricación, almacenamiento y transporte de alimentos para consumo humano.
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 1104:1996	Determinación del número más probable de coliformes, coliformes fecales y de <i>Escherichia coli</i> . (2da. Revisión).
COVENIN 1178:1983	Alimentos. Determinación de Fósforo. (1ra. Revisión).
COVENIN 1218:2002	Carne y producto cárnicos. Determinación del contenido de nitrógeno. (2da. Revisión).
COVENIN 1219:2000	Carne y productos cárnicos. Determinación de grasa total. (3ra. Revisión).
COVENIN 1221:2000	Carne y productos cárnicos. Determinación de nitritos y nitratos. (3ra. Revisión).
COVENIN 1291:2004	Aislamiento e identificación de <i>Salmonella</i> en Alimentos. (1ra. Revisión).
COVENIN 1292:2004	Aislamiento e identificación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos. (2da. Revisión).
COVENIN 1295:1982	Alimentos. Determinación de ácido ascórbico (vitamina c). (1ra. Revisión).
COVENIN 1337:1990	Alimentos. Método para recuento de mohos y levaduras. (1ra. Revisión).
COVENIN 1338:1986	Alimentos envasados. Muestreo.
COVENIN 2952:2001	Norma general para el rotulado de los alimentos envasados. (1ra.

COVENIN 2952-1:1997	Revisión). 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)	Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo indexados por nivel de calidad de aceptación (NCA) para inspección lote por lote. (1ra. Revisión).
COVENIN 3718:2001	Aislamiento e identificación de <i>Listeria monocytogenes</i> en alimentos.

#### 4. TÉRMINOS Y DEFINICIONES

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

##### 4.1. Tocineta

Producto obtenido del corte de la región toracoabdominal del cerdo (*Sus scrofa domesticus*), que abarca grasa, músculo y tejido subcutáneo con presencia o no de piel, libre de cualquier proceso de transformación (fresca o cruda).

##### 4.2. Tocineta ahumada

Producto definido en 4.1., con adición o no de especias o condimentos, sometido a procesos continuos de curado, ahumado y tratamiento térmico, envasado en material inerte aprobado por la autoridad sanitaria respectiva.

#### 5. MATERIALES Y ELABORACIÓN

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

##### 5.1. Ingredientes

5.1.1. Tocineta según lo descrito en 4.1.

5.1.2. Sal comestible.

5.1.3. Azúcares, tales como: sacarosa, fructosa, dextrosa, maltosa, jarabe de glucosa, maltodextrina (máx. 0,5 %) y otros aprobados por la autoridad sanitaria respectiva.

5.1.4. Especias y condimentos.

5.1.5. Productos proteínicos de origen vegetal y animal, permitiéndose en el caso del colágeno un máximo de 1,5 %.

##### 5.2. Aditivos

5.2.1. Nitrito y/o nitritos de sodio y/o de potasio.

5.2.2. Fosfatos, mono, di y polifosfatos de sodio y/o de potasio.

5.2.3. Ácido ascórbico, isoascórbico y/o sus sales sódicas.

**5.2.4.** Acidulantes tales como: ácido cítrico, láctico, acético, tártarico glucono – delta – lactona y cualquier otro aprobado por la autoridad sanitaria respectiva, limitado por las Buenas Prácticas de Fabricación, según lo establecido en la Gaceta Oficial 36.081.

**5.2.5.** Antioxidantes tales como: Butil-Hidroxi-Tolueno (BHT), Butil-Hidroxi-Anisol (BHA) y propil-galato (PG) y cualquier otro aprobado por la autoridad sanitaria respectiva para su uso en tocineta ahumada, con una concentración no mayor a una fracción de masa de 40 mg/kg.

**5.2.6.** Agentes saborizantes y aromatizantes tales como saborizante natural de humo o cualquier otro aprobado por la autoridad sanitaria respectiva para su uso en tocineta ahumada.

**5.2.7.** Para la dosis máxima permitida consultar anexo A.

## 6. REQUISITOS

La tocineta ahumada debe cumplir con la normativa legal vigente de las Buenas Prácticas de Fabricación y los siguientes requisitos:

**6.1.** El tejido muscular (carne) y la grasa deben presentar características organolépticas (color, olor, sabor) sui géneris sin alteraciones de ningún tipo.

**6.2.** El producto con piel no debe presentar ni pelos ni restos de pezones.

**6.3.** El producto puede ser comercializado entero con o sin piel, rebanado o troceado.

**6.4.** El producto debe cumplir con los requisitos químicos establecidos en la tabla 1.

**TABLA 1. Requisitos químicos**

Características	Requisitos		Método de ensayo
	Mín.	Máx.	
Proteína (%) <sup>a</sup>	9	-	COVENIN 1218
Grasa (%) <sup>b</sup>	-	60	COVENIN 1219
Nitritos y/o nitratos de sodio y/o potasio, expresado como nitrito de sodio (mg/kg)	-	120	COVENIN 1221
Ácido ascórbico, isoascórbico y/o sus sales sódicas (mg/kg)	-	500	COVENIN 1295
Fosfatos mono, di y polifosfatos de sodio y/o potasio, expresado como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> (%)	-	1,0	COVENIN 1178

<sup>a</sup> Proteína de origen animal de una fracción de masa expresada en porcentaje.  
<sup>b</sup> Grasa de una fracción de masa expresada en porcentaje.

[FUENTE: Elaboración propia del Subcomité Técnico de Normalización SC5 Carnes y Productos Cárnicos adscrito al Comité Técnico de Normalización CT10 Productos Alimenticios].

6.5. El producto debe cumplir con los criterios microbiológicos establecidos en la tabla 2

**TABLA 2. Criterios microbiológicos  
(A nivel de planta, centro de distribución y expendios)**

Requisitos	n	c	Límite		Método de ensayo
			Mín.	Máx.	
Aerobios mesófilos (ufc/g) <sup>a</sup>	5	2	1 x 10 <sup>4</sup>	1 x 10 <sup>5</sup>	COVENIN 902
<i>Escherichia coli</i> (ufc/g) <sup>a</sup>	5	0	< 10	-	COVENIN 1104
<i>Staphylococcus aureus</i> (ufc/g) <sup>b</sup>	5	2	1 x 10 <sup>2</sup>	1 x 10 <sup>3</sup>	COVENIN 1292
<i>Salmonella</i> en 25 g <sup>b</sup>	5	0	0	-	COVENIN 1291
<i>Listeria monocytogenes</i> en 25 g <sup>a, b</sup>	5	0	0	-	COVENIN 3718
Mohos (ufc/g) <sup>a</sup>	5	2	1 x 10 <sup>2</sup>	1 x 10 <sup>3</sup>	COVENIN 1337
Levaduras (ufc/g) <sup>a</sup>	5	2	1 x 10 <sup>3</sup>	1 x 10 <sup>4</sup>	COVENIN 1337

n = número de muestras del lote.  
c = número de muestras defectuosas.  
<sup>a</sup> Requisitos microbiológicos recomendados (ver COVENIN 409) en el caso de *Listeria monocytogenes* aplica para el producto tocineta ahumada parcialmente cocida.  
<sup>b</sup> Requisitos microbiológicos obligatorios (ver COVENIN 409) en el caso de *Listeria monocytogenes* aplica para el producto tocineta ahumada cocida.

[FUENTE: Elaboración propia del Subcomité Técnico de Normalización SC5 Carnes y Productos Cárnicos adscrito al Comité Técnico de Normalización CT10 Productos Alimenticios].

## 7. CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO

### 7.1. Defectos críticos

Corresponden al incumplimiento de los valores aceptados para *Salmonella*, *Staphylococcus aureus* y *Listeria monocytogenes*, según lo establecido en la tabla 2 y al contenido de nitrito según lo establecido en la tabla 1.

### 7.2. Defectos mayores

Corresponden al incumplimiento de los requisitos microbiológicos recomendados según lo establecido en la tabla 2 (ver nota a), de los requisitos fisicoquímicos de grasa, de proteína, según lo establecido en la tabla 1 y a los requisitos establecidos en el capítulo 5.

### 7.3. Litigio

En caso de litigio se aplican las COVENIN 1338, 3133-1 y los criterios microbiológicos establecidos en la tabla 2.

## **8. ENVASE, MARCACIÓN Y ROTULACIÓN**

### **8.1. Envase**

De material inerte apropiado al producto que contiene, garantizando sus características organolépticas y siendo autorizado por la autoridad sanitaria respectiva.

### **8.2. Marcación y rotulación**

**8.2.1.** Debe cumplir con lo establecido en la COVENIN 2952 y en el caso de declarar propiedades nutricionales debe cumplir con la COVENIN 2952-1.

**8.2.2.** Este producto debe etiquetarse con su nombre genérico (tocineta ahumada) seguido o no de la descripción si es entero, rebanado o troceado (topping), con o sin piel.

EJEMPLO:

Tocineta ahumada entera con piel, Tocineta ahumada rebanada, Tocineta ahumada.

**8.2.3.** Para el producto tocineta ahumada parcialmente cocida, el rotulo debe incluir el texto: “cocínese antes de consumir” seguido su forma de preparación.

**8.2.4.** Para el producto tocineta ahumada cocida, el rotulo debe incluir el texto: “listo para consumir”.

## BIBLIOGRAFÍA

ICMSF. 1986. *Microorganisms in foods 2. Sampling for microbiological analysis: Principles and specific applications*. 2 ed. Toronto: University of Toronto Press.

ICMSF. 1998. *Microorganisms in foods 6. Microbial ecology of foods commodities*. Blackie Academic & Profesional.

BAILEY, Jackson William. 1987. *Encyclopedia of labeling meat and poultry products*. 8 ed. Pensilvania: Met Plant Magazine.

FONDONORMA. 2008. NORMA 3719. TOCINETA AHUMADA.

PROYECTO DE NORMA

**ANEXO A (Normativo)**

**TABLA A.1. Dosis máxima permitida de aditivos**

<b>Aditivos permitidos</b>		<b>Dosis máxima permitida</b>
Acidulantes, alcalinizantes y agentes tampón	Ácido acético y sus sales de sodio, de potasio, y de calcio	Limitado por BPF
	Ácido clorhídrico y sus sales de potasio y de sodio	Limitado por BPF
	Ácido láctico y sus sales de sodio, de potasio y de calcio	Limitado por BPF
Agentes de retención de agua	Fosfato de sodio y/o potasio	10g/kg <sup>a</sup> expresados como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> (los presentes más los añadidos)
Antioxidantes	Ácido eritoascorbico (eritorbico) y su sal sódica	500 mg/kg <sup>b</sup> solos o combinados
	Acido L-ascorbico y su sal sódica	500 mg/kg <sup>b</sup> solos o combinados
	Butil-hidroxi-tolueno (BHT)	100 mg/kg sobre la base de la grasa
	Butil-hidroxi-anisol (BHA)	
	Propil- galato (PG)	solos o combinados
Agentes espesantes, gelificantes e hidrocoloides	Carragenina	0,3 g/100g <sup>b</sup> solos o combinados
	Agar	0,5 g/100g <sup>b</sup> solos o combinados
	Gomas	0,5 g/100g <sup>b</sup> solos o combinados
	Carboximetilcelulosa	0,5 g/100g <sup>b</sup> solos o combinados
	Pectina	0,5 g/100g <sup>b</sup> solos o combinados
Conservadores o preservantes químicos	Nitrito de sodio y/o potasio	120 mg/kg <sup>a</sup>

<sup>a</sup> Dosis residual en el producto terminado.  
<sup>b</sup> Dosis añadida.  
**BPF:** Buenas Prácticas de Fabricación.

[FUENTE: Elaboración propia del Subcomité Técnico de Normalización SC5 Carnes y Productos Cárnicos adscrito al Comité Técnico de Normalización CT10 Productos Alimenticios].