

NORMA DEL CODEX PARA LAS LECHES EN POLVO Y LA NATA (CREMA) EN POLVO¹

CODEX STAN 207-1999

El Apéndice de esta Norma contiene disposiciones que no habrán de aplicarse conforme al sentido de las disposiciones sobre aceptación que figuran en la Sección 4.A I) b) de los Principios Generales del Codex Alimentarius.

1. AMBITO DE APLICACIÓN

La presente Norma se aplica a las leches en polvo y la nata (crema) en polvo destinadas al consumo directo o a elaboración ulterior, que se ajustan a las definiciones de la sección 2 de esta Norma.

2. DESCRIPCIÓN

Se entiende por leches en polvo y nata (crema) en polvo los productos obtenidos mediante eliminación del agua de la leche. El contenido de grasa y/o proteínas podrá ajustarse únicamente para cumplir con los requisitos de composición estipulados en la sección 3 de la presente Norma, mediante adición y/o extracción de los constituyentes de la leche, de manera que no se modifique la proporción entre la proteína del suero y la caseína de la leche utilizada como materia prima.

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 MATERIAS PRIMAS

Leche y nata (crema)

Para ajustar el contenido de proteínas podrán utilizarse los siguientes productos lácteos:

- retentado de la leche: El retentado de la leche es el producto que se obtiene de la concentración de la proteína de la leche mediante ultrafiltración de leche, leche parcialmente desnatada (descremada), o leche desnatada (descremada).
- permeado de la leche: El permeado de la leche es el producto que se obtiene de la extracción de la proteína y la grasa de la leche mediante ultrafiltración de leche, leche parcialmente desnatada (descremada), o leche desnatada descremada.
- lactosa*

* Para su especificación véanse las disposiciones de las normas del Codex relativas a estos productos.

3.2 COMPOSICIÓN

Nata (crema) en polvo

Contenido mínimo de materia grasa de la leche	42% m/m
Contenido máximo de agua**	5% m/m
Contenido mínimo de proteínas de la leche en el extracto seco magro de la leche**	34% m/m

Leche entera en polvo

Materia grasa de la leche	Mínimo 26% y menos del 42% m/m
Contenido máximo de agua**	5% m/m
Contenido mínimo de proteínas de la leche en el extracto seco magro de la leche**	34% m/m

¹ Esta Norma ha sustituido a la Norma para la Leche Entera en Polvo, la Leche en Polvo Parcialmente Desnatada y la Leche en Polvo Desnatada (A-5-1971) y la Norma para la Nata (Crema) en Polvo, Semi-nata (Semi-crema) en Polvo y Leche en Polvo Rica en Grasa (A-10-1971).

Leche en polvo parcialmente desnatada (descremada)

Materia grasa de la leche	Más del 1,5% y menos del 26% m/m
Contenido máximo de agua**	5% m/m
Contenido mínimo de proteínas de la leche en el extracto seco magro de la leche**	34% m/m

Leche en polvo desnatada (descremada)

Contenido máximo de materia grasa de la leche	1,5% m/m
Contenido máximo de agua**	5% m/m
Contenido mínimo de proteínas de la leche en el extracto seco magro de la leche**	34% m/m

** El contenido de agua no incluye el agua de cristalización de la lactosa; el contenido de extracto seco magro incluye el agua de cristalización de la lactosa.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Sólo podrán utilizarse los aditivos alimentarios que se indican a continuación, y únicamente en las dosis establecidas.

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis Máxima
Estabilizantes		
331	Citratos de sodio	) 5 g/kg solos ó mezclados expresados como sustancias anhidras
332	Citratos de potasio	
Reforzadores de la textura		
508	Cloruro de potasio	Limitada por las BPF
509	Cloruro de calcio	Limitada por las BPF
Reguladores de la acidez		
339	Fosfatos de sodio	) 5 g/kg solos ó mezclados expresados como sustancias anhidras
340	Fosfatos de potasio	
450	Difosfatos	
451	Trifosfatos	
452	Polifosfatos	
500	Carbonatos de sodio	
501	Carbonatos de potasio	
Emulsionantes		
322	Lecitinas (o fosfolípidos de fuentes naturales)	Limitada por las BPF
471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	2,5 g/kg
Antiaglutinantes		
170i)	Carbonato de calcio	) 10 g/kg solos ó mezclados
341iii)	Ortofosfato tricálcico	
343iii)	Ortofosfato trimagnésico	
504i)	Carbonato de magnesio	
530	Oxido de magnesio	
551	Dióxido de silicio amorfo	
552	Silicato de calcio	
553	Silicatos de magnesio	
554	Silicato de aluminio y sodio	
556	Silicato de aluminio y calcio	
559	Silicato de aluminio	

Antioxidantes

300	Acido L- ascórbico	)	0,5 g/kg, expresados como ácido ascórbico
301	Ascorbato de sodio	)	
304	Palmitato de ascorbilo	)	
320	Butilhidroxianisol (BHA)		0,01% m/m

5. CONTAMINANTES**5.1 METALES PESADOS**

Los productos a los que se aplica la presente Norma deberán ajustarse a los niveles máximos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

5.2 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

Los productos a los que se aplica la presente Norma deberán ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

6. HIGIENE

6.1 Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones pertinentes del Código Internacional de Prácticas Recomendado - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev.3-1997), y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

6.2 Desde la producción de las materias primas hasta el punto de consumo, los productos regulados por esta Norma deberán estar sujetos a una serie de medidas de control, las cuales podrán incluir, por ejemplo, la pasteurización, y deberá mostrarse que estas medidas pueden lograr el nivel apropiado de protección de la salud pública.

6.3 El producto deberá ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de acuerdo con los Principios para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos (CAC/GL 21-1997).

7. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991; *Codex Alimentarius*, Volumen 1A) y la Norma General para el Uso de Términos Lecheros (CODEX STAN 206-1999), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas.

7.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

La denominación del alimento deberá ser:

Nata (crema) en polvo	)	De conformidad con la composición especificada en la sección 3.2
Leche entera en polvo	)	
Leche en polvo parcialmente desnatada (descremada)	)	
Leche en polvo parcialmente desnatada (descremada)	)	

La leche en polvo parcialmente desnatada (descremada) podrá denominarse "leche en polvo semidesnatada (semidescremada)" siempre y cuando el contenido de materia grasa de la leche no exceda del 16% m/m y no sea inferior al 14% m/m.

Si lo permite la legislación nacional, o si el consumidor puede identificarlo de otra manera en el país donde se vende el producto, la "leche entera en polvo" podrá denominarse "leche en polvo con toda la grasa", y la "leche desnatada (descremada) en polvo" podrá denominarse "leche en polvo de bajo contenido de grasa".

7.2 DECLARACIÓN DEL CONTENIDO DE GRASA DE LA LECHE

Si la omisión de la declaración inducirá a error o a engaño al consumidor, deberá declararse en forma aceptable el contenido de grasa de la leche en el país en que se vende al consumidor final, bien sea (i) como porcentaje por masa, o bien (ii) en gramos por ración cuantificada en la etiqueta, siempre que se indique el número de raciones.

7.3 DECLARACIÓN DEL CONTENIDO DE PROTEÍNAS

Si la omisión de la declaración inducirá a error o a engaño al consumidor, deberá declararse en forma aceptable el contenido de proteínas en el país en que se vende al consumidor final, bien sea (i) como porcentaje por masa, o bien (ii) en gramos por ración cuantificada en la etiqueta, siempre que se indique el número de raciones.

7.4 LISTA DE INGREDIENTES

No obstante lo dispuesto en la sección 4.2.1 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev.1 – 1991; *Codex Alimentarius*, Volumen 1A), no será necesario declarar los productos lácteos utilizados solo para ajustar el contenido de proteínas.

7.5 ETIQUETADO DE ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

La información requerida en la sección 7 de esta Norma y las secciones 4.1 a 4.8 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados y, en caso necesario, las instrucciones para la conservación, deberán indicarse bien sea en el envase o bien en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador deberán aparecer en el envase. No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador podrán ser sustituidos por una marca de identificación, siempre y cuando dicha marca sea claramente identificable con los documentos que lo acompañan.

8. MÉTODOS DE MUESTREO Y ANÁLISIS

Véase el Volumen 13 del *Codex Alimentarius*.

ANEXO

Este texto se destina a su aplicación facultativa por los socios comerciantes y no para su aplicación por los gobiernos

FACTORES DE CALIDAD ADICIONALES

Requisitos	Leche entera en polvo	Leche parcialmente desnatada (descremada) en polvo	Leche desnatada (descremada) en polvo	Método
Acidez titulable (ml-0,1 N NaOH/ 10 g-extracto seco magro)	máx 18,0	máx 18,0	máx 18,0	Norma de la FIL 86:1981 Norma de la FIL 81: 1981
Partículas chamuscadas	Disco máx. B	Disco máx. B	Disco máx. B	Norma de la FIL 107A:1995
Índice de solubilidad (ml)	máx 1,0	máx 1,0	máx 1,0	Norma de la FIL 129A:1988