

NORMA DEL CODEX PARA LOS PRODUCTOS A BASE DE GRASA DE LA LECHE

CODEX STAN A-2-1973, Rev.1-1999

El Anexo a 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 la grasa de leche anhidra, la grasa de leche, el aceite de mantequilla (manteca) deshidratado, el aceite de mantequilla (manteca) y el ghee destinados a elaboración ulterior o a uso culinario, que se ajustan a las definiciones de la sección 2 de esta Norma.

2. DESCRIPCIÓN

2.1 Se entiende por *grasa de leche anhidra, grasa de leche, aceite de mantequilla (manteca) deshidratado y aceite de mantequilla (manteca)*, los productos grasos derivados exclusivamente de la leche y/o productos obtenidos de la leche mediante procedimientos que dan lugar a la eliminación casi total del agua y el extracto seco magro.

2.2 El *ghee* es un producto obtenido exclusivamente de la leche, la nata (crema) o la mantequilla (manteca) mediante procedimientos que dan lugar a la eliminación casi total del agua y el extracto seco magro, con un sabor y una estructura física especialmente desarrollados.

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 MATERIAS PRIMAS

Leche y/o productos obtenidos de la leche

3.2 INGREDIENTES AUTORIZADOS

Cultivos de fermentos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico.

3.3 COMPOSICIÓN

	Grasa de leche anhidra/aceite de mantequilla (manteca) deshidratado	Grasa de leche	Aceite de mantequilla (manteca)	Ghee
Contenido mínimo de grasa de leche (% m/m)	99,8	99,6	99,6	99,6
Contenido máximo de agua (% m/m)	0,1	-	-	-

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

4.1 El gas inerte que se aplica a los envases de cierre hermético antes, durante y después de llenarlos con el producto.

4.2 ANTIOXIDANTES

Se permite el uso de los siguientes antioxidantes, con o sin sinérgicos de antioxidantes en todos los productos, salvo la grasa de leche anhidra:

Nº. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
<i>Antioxidantes</i>		
310	Galato de propilo	100 mg/kg
320	Butilhidroxianisol (BHA)	175 mg/kg
321	Butilhidroxitolueno (BHT)	75 mg/kg

	Cualquier mezcla de galatos de propilo, BHA y BHT, siempre que no se exceda de los límites arriba indicados	200 mg/kg
304	Palmitato de ascorbilo)
305	Estearato de ascorbilo)
306	Concentrado de tocoferoles mixtos)
307	α -tocoferol)

Sinérgicos de antioxidantes

330	Acido cítrico	Limitada por las BPF
331	Cítratos de sodio	Limitada por las BPF

5. CONTAMINANTES

5.1 METALES PESADOS

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

5.2 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

Los productos regulados por 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 pasterización, 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:

Grasa de la leche anhidra)	De conformidad con la descripción incluida en la sección 2, con la composición especificada en la sección 3 y con el uso de antioxidantes (véase la sección 4)
Grasa de la leche)	
Aceite de mantquilla (manteca) deshidratado)	
Aceite de mantquilla (manteca))	
Ghee)	

7.2 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 (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991;

Codex Alimentarius, Volumen 1A) 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

1. OTROS FACTORES DE CALIDAD

	Grasa de leche anhidra/ aceite de mantequilla (manteca)	Grasa de leche	Aceite de mantequilla (manteca)	Ghee
Contenido máximo de ácidos grasos libres (% m/m, expresado como ácido oleico)	0,3	0,4	0,4	0,4
Índice máximo de peróxido (miliequivalentes de oxígeno/kg de grasa)	0,3	0,6	0,6	0,6
Sabor y olor	Conforme a los requisitos del mercado, después de haberse calentado la muestra a 40-45° C			
Textura	De gránulos suaves y finos a líquido, según la temperatura			

2. OTROS CONTAMINANTES

metales pesados

Se aplican los siguientes niveles máximos para la grasa de leche anhidra, la grasa de leche, el aceite de mantequilla (manteca) deshidratado, el aceite de mantequilla (manteca) y el ghee:

<i>Metal</i>	<i>Nivel máximo</i>
Cobre	0,05 mg/kg
Hierro	0,2 mg/kg

3. OTROS MÉTODOS DE ANÁLISIS

Véase el Volumen 13 del *Codex Alimentarius*.