

NORMA DEL CODEX PARA LAS LECHE CONDENSADAS**CODEX STAN A-4-1971, Rev.1-1999****1. AMBITO DE APLICACIÓN**

La presente Norma se aplica a las leches condensadas 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 condensadas los productos obtenidos mediante eliminación parcial del agua de la leche y adición de azúcar, o mediante cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto de la misma composición y características. 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 proteína y caseína del suero en la leche sometida a tal procedimiento.

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD**3.1 MATERIAS PRIMAS**

Leche y leches en polvo*, nata (crema) y natas (cremas) en polvo*, productos a base de grasa de leche*.

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

- 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* (también para fines de inoculación)

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

3.2 INGREDIENTES AUTORIZADOS

Agua potable,
Azúcar
Cloruro de sodio

En este producto se considera generalmente que el azúcar empleado es sacarosa, pero también puede utilizarse una combinación de sacarosa y otros azúcares, siempre que se ajuste a las buenas prácticas de fabricación.

3.3 COMPOSICIÓN***Leche condensada***

Contenido mínimo de materia grasa de la leche	8% m/m
Contenido mínimo de extracto seco de la leche**	28% m/m
Contenido mínimo de proteínas de la leche en el extracto seco magro de la leche**	34% m/m

Leche condensada desnatada (descremada)

Contenido máximo de materia grasa de la leche	1% m/m
Contenido mínimo de extracto seco de la leche**	24% m/m
Contenido mínimo de proteínas de la leche en el extracto seco magro de la leche**	34% m/m

Leche condensada parcialmente desnatada (descremada)

Materia grasa de la leche	más del 1% y menos del 8% m/m
Contenido mínimo de extracto seco magro de la leche**	20% m/m
Contenido mínimo de extracto seco de la leche**	24% m/m
Contenido mínimo de proteínas de la leche en el extracto seco magro de la leche**	34% m/m

Leche condensada de elevado contenido de grasa

Contenido mínimo de materia grasa de la leche	16% m/m
Contenido mínimo de extracto seco magro de la leche**	14% m/m
Contenido mínimo de proteínas de la leche en el extracto seco magro de la leche**	34% m/m

** El contenido de extracto seco y de extracto seco magro de la leche incluye el agua de cristalización de la lactosa

La proporción de azúcar que se puede añadir a todas las leches condensadas está limitada por las buenas prácticas de fabricación a un valor mínimo que permita salvaguardar la calidad del producto y un valor máximo por encima del cual el azúcar podría cristalizarse.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

No.	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
SIN		
Reforzadores de la textura		
508	Cloruro de potasio	) 2g/kg solos ó 3g/kg mezclados expresados como sustancias anhidras
509	Cloruro de calcio	
Estabilizantes		
331	Citratos de sodio	) 2g/kg solos ó 3g/kg mezclados expresados como sustancias anhidras
332	Citratos de potasio	
333	Citratos de calcio	
Reguladores de la acidez		
170	Carbonatos de calcio	) 2g/kg solos ó 3g/kg mezclados, expresados como sustancias anhidras
339	Fosfatos de sodio	
340	Fosfatos de potasio	
341	Fosfatos de calcio	
450	Difosfatos	
451	Trifosfatos	
452	Polifosfatos	
500	Carbonatos de sodio	
501	Carbonatos de potasio	
Espesante		
407	Carragenina	150 mg/kg

No.	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
SIN	Emulsionante	
322	Lecitinas	Limitada por las BPF

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 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:

Leche condensada	)	
Leche condensada desnatada (descremada)	)	
Leche condensada parcialmente desnatada (descremada)	)	según la composición especificada en la sección 3
Leche condensada de elevado contenido de grasa	)	

La leche condensada parcialmente desnatada (descremada) podrá denominarse leche condensada semidesnatada (semidescremada) si su contenido de materia grasa es de 4 - 4,5 % y si tiene un contenido mínimo de extracto seco del 28% m/m.

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 volumen, 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 volumen, 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.