

## NORMA DEL CODEX PARA LOS SUEROS EN POLVO

### CODEX STAN A-15-1995

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 APLICACION

La presente Norma se aplica al suero en polvo y el suero ácido en polvo de calidad alimentaria, pero no a los sueros en polvo preparados a partir de suero neutralizado o desmineralizado.

#### 2. DESCRIPCION

Los **sueros en polvo** se preparan a partir de suero desecado por pulverización o en rodillos, o de suero ácido del que se ha eliminado la mayor parte de la grasa de leche.

El **suero** es el fluido separado de la cuajada tras coagulación de la leche, nata (crema), leche desnatada (descremada) o suero de mantequilla en la fabricación del queso, la caseína o productos similares, principalmente con enzimas del tipo del cuajo.

El **suero ácido** se obtiene tras coagulación de la leche, nata (crema), leche desnatada (descremada) o suero de mantequilla, principalmente con ácidos del tipo utilizado en la fabricación de la caseína ácida alimentaria o del queso fresco.

#### 3. COMPOSICION ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

##### 3.1 MATERIAS PRIMAS

Suero de calidad alimentaria o suero ácido derivado de la leche.

##### 3.2 INGREDIENTES AUTORIZADOS

Lactosa para cristalización, como coadyuvante de elaboración en la fabricación del suero en polvo precristalizado (no higroscópico).

##### 3.3 COMPOSICIÓN

	Suero en polvo	Suero ácido en polvo
Contenido mínimo de lactosa (anhidra)* (%)	61,0	61,0
Contenido proteínico mínimo (N total x6,38) (%)	11,0	10,0
Contenido máximo de grasa (%)	2,0	2,0
Contenido máximo de humedad "libre" (%)	5,0	4,5
Contenido máximo de cenizas (%)	9,5	15,0
pH (en solución al 10%)	>5,1	≤5,1

\* Notas a) Aunque los sueros en polvo pueden contener tanto lactosa anhidra como lactosa monohidrato, el contenido de lactosa se expresa como lactosa anhidra.

b) 100 partes de lactosa monohidrato contienen 95 partes de lactosa anhidra.

#### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

**4.1** Aditivos transferidos al haberse autorizado su empleo en la fabricación del queso, la caseína alimentaria y otros productos similares.

**4.2** Antiespumantes de calidad alimentaria utilizados como coadyuvantes de elaboración.

**4.3** Acido de calidad alimentaria utilizado como coadyuvante de elaboración para impedir la adherencia a los rodillos empleados en la fabricación de los sueros en polvo desecados en rodillos, en dosis que sean conformes a las buenas prácticas de fabricación.

#### 4.4 Agentes fluidificantes de calidad alimentaria.

### 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.

En particular, se aplicarán los siguientes niveles máximos:

<i>Metal</i>	<i>Nivel máximo</i>
Cobre	5 mg/kg
Plomo	1 mg/kg
Hierro - (en polvo desecado por pulverización):	20 mg/kg
- (en polvo desecado en rodillos):	50 mg/kg

#### 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 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

Los **productos preenvasados** a los que se aplica la presente Norma se etiquetarán de conformidad con la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985).

#### 7.1 NOMBRE DEL ALIMENTO

El nombre del alimento será:

Suero en polvo de calidad alimentaria	) de conformidad con la composición
Suero ácido en polvo de calidad alimentaria	) especificada en la sección 3.3

7.1.1 El nombre deberá ir acompañado de una indicación del procedimiento de desecación, por ej.:

Desecado por pulverización  
Desecado en rodillos.

7.1.2 Cuando se emplee leche que no sea leche de vaca para la fabricación del producto o de cualquier parte del mismo, se añadirá, inmediatamente antes o después de la denominación del producto, una palabra o palabras que denoten el animal o animales de los que procede la leche. Sin embargo, tal inserción no será necesaria si su omisión no induce a error al consumidor.

## 7.2 ETIQUETADO DE ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

La información estipulada en las secciones 4.1 a 4.8 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados y, en caso necesario, las instrucciones para la conservación, deberán indicarse ya sea en el envase o en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador deberán figurar en el envase o, en caso de que el producto no esté envasado, en el propio producto. La identificación del lote y el nombre y la dirección podrán ser sustituidos por una marca de identificación, siempre y cuando dicha marca sea claramente identificable en los documentos que acompañan al envase.

## 8. METODOS DE MUESTREO Y ANALISIS

Véase Volumen 13.

## ANEXO

### OTROS FACTORES DE CALIDAD

#### *Aspecto físico*

Color uniforme correspondiente al del suero del que deriva el suero en polvo. Exento de grumos que no se deshagan con una ligera presión.

#### *Sabor y olor*

Exento de sabores y olores extraños.