

## NORMA DEL CODEX PARA LOS PRODUCTOS A BASE DE CASEINA ALIMENTARIA

### CODEX STAN A-18-1995

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 a los productos destinados al consumo directo o a elaboración ulterior, que se ajustan a las definiciones de caseína ácida alimentaria, caseína de cuajo alimentaria y caseinato alimentario que figuran en la sección 2 de esta Norma.

#### 2. DESCRIPCION

Se entiende por **caseína ácida alimentaria** el producto obtenido por separación, lavado y desecado del coágulo precipitado mediante el ácido de la leche desnatada (descremada).

Se entiende por **caseinato alimentario** el producto seco obtenido por reacción de la caseína alimentaria o la cuajada fresca de caseína alimentaria con agentes neutralizantes de calidad alimentaria sometidos a un tratamiento térmico apropiado.

Se entiende por **caseína alimentaria de cuajo** el producto obtenido mediante lavado y desecado del coágulo que queda una vez separado el suero de la leche desnatada (descremada) que se ha coagulado mediante cuajo u otras enzimas coagulantes.

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

##### 3.1 MATERIAS PRIMAS

Leche

##### 3.2 INGREDIENTES AUTORIZADOS

- Cultivos de fermentos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico
- Cuajo u otras enzimas coagulantes idóneas
- Suero láctico fermentado

##### 3.3 COMPOSICIÓN

	Caseína de cuajo	Caseína ácida	Caseinatos
Contenido mínimo de proteínas en el extracto seco (% m/m) (Proteína = nitrógeno x 6,38)	84	90	88
Contenido mínimo de caseína en la/s proteína/s (% m/m)	95	95	95
Contenido máximo de humedad (% m/m)	12	12	8
Contenido máximo de materia grasa de la leche (% m/m)	2,0	2,0	2
Sedimento máximo (partículas calcinadas) (mg/25 g)	15	22,5	22,5 (pulverizado) 81,5 (en rodillos desecados)
Contenido de cenizas (incluido P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ) (% m/m)	7,5 (mín.)	2,5 (máx.)	-
Contenido de lactosa (% m/m)	1,0	1,0	1,0
Acidez libre (ml 0,1 N NaOH/g)	-	0,27	-
Valor máximo del pH	-	-	7,5

#### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

4.1 **CASEÍNA ÁCIDA ALIMENTARIA** (utilizable únicamente para fines de coagulación)*Dosis máxima*

Acido láctico	)	
Acido cítrico	)	
Acido acético	)	Limitada por las BPF
Acido clorhídrico	)	
Acido sulfúrico	)	
Acido fosfórico	)	

2. **CASEINATOS***Agentes neutralizantes facultativos**Dosis máxima*

Hidróxido de sodio, potasio, calcio, magnesio y amonio	)	Limitada por las BPF
--	---	----------------------

*Sustancias amortiguadoras facultativas**Dosis máxima*

Carbonato de sodio, bicarbonato de sodio, sales de sodio, calcio y potasio de los ácidos cítrico, láctico y acético	)	
Citrato de amonio y magnesio	)	Limitada por las BPF
Fosfato de amonio, calcio, magnesio, potasio y sodio	)	
Carbonato de amonio, magnesio y potasio	)	

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	20 mg/kg (50 mg/kg para los caseinatos desecados en rodillos)

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:

Caseína ácida alimentaria	)	
Caseinato alimentario, calificado según el nombre del catión y del procedimiento de desecación utilizado (por pulverización o en rodillos)	)	De conformidad con la descripción de la composición especificada en la sección 3.
Caseína alimentaria de cuajo, calificada según el proceso de desecación utilizado (por pulverización o en rodillos)	)	

- 7.1.1 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

#### *Sabor y olor*

Sólo ligeros sabores y olores extraños.

El producto deberá estar exento de sabores y olores desagradables.

#### *Aspecto físico*

Color blanco a crema pálido; exento de grumos que no se deshagan con una ligera presión.