

# NORMA DEL CODEX PARA LAS LECHEES EVAPORADAS

## CODEX STAN 281-1971

### 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente Norma se aplica a las leches evaporadas destinadas al consumo directo o a ulterior elaboración, que se ajustan a las definiciones de la sección 2 de esta Norma.

### 2. DESCRIPCIÓN

Se entiende por leches evaporadas los productos obtenidos mediante eliminación parcial del agua de la leche por el calor o por cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto con 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 la caseína y la proteína 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\* y productos a base de grasa de leche\*.

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 Ingredientes autorizados

Agua potable  
Cloruro de sodio

#### 3.3 Composición

##### Leche evaporada

Contenido mínimo de materia grasa de la leche	7,5 % m/m
Contenido mínimo de extracto seco de la leche**	25 % m/m
Contenido mínimo de proteínas de la leche en el extracto seco magro de la leche**	34 % m/m

##### Leche evaporada desnatada (descremada)

Contenido máximo de materia grasa de la leche	1 % m/m
Contenido mínimo de extracto seco de la leche**	20 % m/m
Contenido mínimo de proteínas de la leche en el extracto seco magro de la leche**	34 % m/m

##### Leche evaporada parcialmente desnatada (descremada)

Materia grasa de la leche	más del 1 % y menos del 7,5 % m/m
---------------------------	-----------------------------------

Contenido mínimo de extracto seco magro de la leche**	20 % m/m
Contenido mínimo de proteínas de la leche en el extracto seco magro de la leche**	34 % m/m

**Leche evaporada de elevado contenido de grasa**

Contenido mínimo de materia grasa de la leche	15 % m/m
Contenido mínimo de extracto seco magro de la leche**	11,5 % 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.

**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
<b>Reforzadores de la textura</b>		
508	Cloruro de potasio	2 g/kg solos ó 3 g/kg mezclados, expresados como sustancias anhidras
509	Cloruro de calcio	
<b>Estabilizantes</b>		
331	Citratos de sodio	2 g/kg solos ó 3 g/kg mezclados, expresados como sustancias anhidras
332	Citratos de potasio	
333	Citratos de calcio	
<b>Reguladores de la acidez</b>		
170	Carbonatos de calcio	2 g/kg solos ó 3 g/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	
<b>Espesante</b>		
407	Carragenina	150 mg/kg
<b>Emulsionante</b>		
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 para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

**6. HIGIENE**

Se recomienda que los productos abarcados por las disposiciones de esta norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones pertinentes del *Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1-1969), el *Código de Prácticas de Higiene del Codex para la Leche y los Productos Lácteos* (CAC/RCP 57-2004) y otros textos pertinentes del Codex, como los Códigos de Prácticas de Higiene y los Códigos de Prácticas. Los productos deberán cumplir cualesquiera criterios

microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a 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) 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 evaporada	De conformidad con
Leche evaporada desnatada (descremada)	la composición
Leche evaporada parcialmente desnatada (descremada)	especificada en la
Leche evaporada de elevado contenido de grasa	sección 3

La leche evaporada parcialmente desnatada (descremada) podrá denominarse "leche evaporada semidesnatada (semidescremada)" si el contenido de materia grasa de la leche es de 4,0 - 4,5 % y el contenido de extracto seco de la leche es de 24 % 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 la 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), 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* (CODEX STAN 1-1985) y, en caso necesario, las instrucciones para la conservación, deberán indicarse o 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 ANÁLISIS Y MUESTREO

---

Véase CODEX STAN 234-1999.