

NORMA DEL CODEX PARA MEZCLAS DE LECHE CONDENSADA EDULCORADA DESNATADA (DESCREMADA) Y GRASA VEGETAL

CODEX STAN 252-2006

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica a las mezclas de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal, destinada al consumo directo o a elaboración posterior, de conformidad con la descripción de la Sección 2 de esta Norma.

2. DESCRIPCIÓN

Una mezcla de leche descremada condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal es un producto que se prepara recomblando los componentes de la leche y agua potable, o mediante la eliminación parcial del agua, con la adición de azúcar y de aceite vegetal comestible, grasa vegetal comestible o una mezcla de los mismos para ajustarse a los requisitos de composición de la Sección 3 de esta Norma.

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 Materias primas

Leche desnatada y leche desnatada en polvo¹, otros sólidos lácteos no grasos y grasas/aceites vegetales comestibles.¹

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 concentrando la proteína láctea 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 extrayendo la proteína y la grasa láctea de leche, leche parcialmente desnatada (descremada) o leche desnatada (descremada) mediante ultrafiltración;
- Lactosa¹ (También a los efectos de la inoculación)

3.2 Ingredientes permitidos

- Agua potable
- Azúcar
- Cloruro de sodio y/o cloruro de potasio como sucedáneo de la sal

En este producto se considera generalmente que el azúcar empleado es sacarosa, pero también podrá emplearse una combinación de sacarosa con otros azúcares siempre que cumplan las buenas prácticas de fabricación.

3.3 Nutrientes permitidos

Según se permita con arreglo a los *Principios Generales del Codex para la Adición de Nutrientes Esenciales a los Alimentos* (CAC/GL 09-1987), se deberán establecer por legislación nacional, según corresponda a las necesidades de los distintos países, niveles máximos y mínimos de Vitaminas A, D y otros nutrientes, incluida, cuando corresponda, la prohibición del uso de nutrientes determinados.

3.4 Composición

Mezcla de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal

Total mínimo de grasa	8 % m/m
Mínimo de extracto seco magro de leche ²	20 % m/m
Mínimo de proteína láctea en el extracto seco magro de leche ²	34 % m/m

¹ Para la especificación, véase la Norma del Codex pertinente.

² El contenido del extracto seco magro lácteo incluye agua de cristalización de la lactosa.

Mezcla de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal con contenido reducido de grasas

Grasa total	Más de 1 % y menos de 8 % m/m
Mínimo de extracto seco magro de leche ²	20 % m/m
Mínimo de proteína láctea en el extracto seco magro de leche ²	34 % m/m

La cantidad de azúcar de las mezclas de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal está restringida por las buenas prácticas de fabricación a un valor mínimo que salvaguarde la calidad de almacenamiento del producto y un valor máximo por encima del cual puede producirse cristalización del azúcar.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Las siguientes disposiciones se encuentran sujetas a la ratificación del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos y a su inclusión en la *Norma General para los Aditivos Alimentarios*.

Solamente podrán emplearse los aditivos enumerados a continuación, y sólo dentro de los límites especificados.

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo
Emulsionantes		
322	Lecitinas	Limitado por las BPF
Estabilizantes		
331(i)	Citrato diácido sódico	Limitado por las BPF
331(iii)	Citrato trisódico	Limitado por las BPF
332(i)	Citrato de potasio	Limitado por las BPF
332(ii)	Citrato tripotásico	Limitado por las BPF
333	Citrato de calcio	Limitado por las BPF
508	Cloruro de potasio	Limitado por las BPF
509	Cloruro de calcio	Limitado por las BPF
Reguladores de la acidez		
170(i)	Carbonato de calcio	Limitado por las BPF
339(i)	Ortofosfato monosódico	4 400 mg/kg, solos o combinados, como fósforo
339(ii)	Ortofosfato disódico	
339(iii)	Ortofosfato trisódico	
340(i)	Ortofosfato mono potásico	
340(ii)	Ortofosfato dipotásico	
340(iii)	Ortofosfato tripotásico	
341(i)	Ortofosfato monocálcico	
341(ii)	Ortofosfato dicálcico	
341(iii)	Ortofosfato tricálcico	
450(i)	Difosfato disódico	
450(ii)	Difosfato trisódico	
450(iii)	Difosfato tetrasódico	
450(v)	Difosfato tetrapotásico	
450(vi)	Difosfato dicálcico	
450(vii)	Difosfato diácido cálcico	
451(i)	Trifosfato pentasódico	
451(ii)	Trifosfato pentapotásico	
452(i)	Polifosfato de sodio	
452(ii)	Polifosfato de potasio	

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo
452 (iii)	Polifosfato de sodio y calcio	
452 (iv)	Polifosfatos de calcio	
452 (v)	Polifosfatos de amonio	
500 (i)	Carbonato de sodio	Limitado por las BPF
500 (ii)	Hidrogenocarbonato de sodio	Limitado por las BPF
500 (iii)	Sesquicarbonato de sodio	Limitado por las BPF
501 (i)	Carbonatos de potasio	Limitado por las BPF
501 (ii)	Hidrogenocarbonato (bicarbonato) de potasio	Limitado por las BPF
Espesantes		
407	Carragaenina y sus sales de Na, K, NH ₄ , Ca y Mg (incluido el furcelleran)	Limitado por las BPF
407a	Alga eucheama elaborada	Limitado por las BPF

5. CONTAMINANTES

Los productos regulados por esta Norma deberán ajustarse a los límites máximos para contaminantes y los límites máximos para residuos de plaguicidas y de medicamentos veterinarios 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), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas.

7.1 Denominación del alimento

La denominación del alimento será:

- mezcla de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal; o,
- mezcla de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal con contenido reducido de grasas.

Podrán emplearse otros nombres si así lo permite la legislación nacional en el país de venta al por menor.

7.2 Declaración del contenido total de grasas

Se declarará el contenido total de grasas de modo aceptable para el país de venta al consumidor final, ya sea (i) como porcentaje por masa o volumen, o (ii) en gramos por porción, según se cuantifique en la etiqueta, siempre que en esta se especifique también la cantidad de porciones.

En la etiqueta deberá incluirse una declaración sobre la presencia de grasa vegetal comestible y/o aceite vegetal comestible. En caso de que lo requiera el país de venta al por menor, el nombre común del vegetal del que se deriva la grasa o el aceite se incluirá en el nombre del alimento o en una declaración independiente.

7.3 Declaración del contenido de proteína de la leche

Se declarará el contenido en proteína de la leche de modo aceptable para el país de venta al consumidor final, ya sea (i) como porcentaje por masa o volumen, o (ii) en gramos por porción expresados en la etiqueta, siempre que se especifique la cantidad de porciones.

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 empleados solamente para ajustar el contenido de proteínas.

7.5 Advertencia

Deberá incluirse una declaración en la etiqueta que indique que el producto no se debe utilizar como preparado para lactantes. Por ejemplo, "NO APTO PARA LACTANTES".

8. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Véase CODEX STAN 234-1999.