

NORMA GENERAL DEL CODEX PARA PREPARADOS A BASE DE QUESO FUNDIDO “PROCESS(ED) CHEESE FOOD” Y “PROCESS(ED) CHEESE SPREAD”

CODEX STAN 287-1978

1. DEFINICIÓN

Los preparados a base de queso fundido se obtienen por molturación, mezcla, fusión y emulsión con tratamiento térmico y agentes emulsionantes de una o más variedades de queso, con cualesquiera de los ingredientes o aditivos mencionados en los párrafos 2 y 3 infra.

2. INGREDIENTES FACULTATIVOS

- 2.1 Nata (crema), mantequilla, grasa de mantequilla y otros productos lácteos.
- 2.2 Sal (cloruro de sodio).
- 2.3 Vinagre.
- 2.4 Especias y otros aderezos vegetales en cantidad suficiente para caracterizar el producto.
- 2.5 Para los fines de aromatizar el producto, podrán añadirse alimentos convenientemente cocinados o preparados de otra forma en cantidad suficiente para caracterizar el producto, a condición de que estas adiciones, calculadas con relación al extracto seco, no excedan de 1/6 del peso de los sólidos totales del producto terminado.
- 2.6 Azúcares (cualquier materia edulcorante carbohidrato).
- 2.7 Cultivos de bacterias inocuas y enzimas.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

	Dosis máxima en el producto final
Emulsionantes	
Sales de sodio, potasio y calcio de los ácidos mono-, di- y polifosfóricos	40 g/kg, solos o mezclados, calculados como sustancias anhidras pero sin que los compuestos de fósforo añadidos excedan de 9 g/kg calculados como fósforo.
Sales de sodio, potasio o calcio del ácido cítrico	
Acido cítrico y/o ácido fosfórico con bicarbonato sódico y/o carbonato cálcico	
Acidificantes/reguladores del ph	
Acido cítrico	
Acido fosfórico	
Acido acético	
Acido láctico	
Hidrogenocarbonato sódico y/o carbonato cálcico	

	Dosis máxima en el producto final
Colores	
Extractos de annato – base de bixina (SIN 160bi)	80 mg/kg
Extractos de annato – base de norbixina (SIN 160bii)	25 mg/kg
Beta-caroteno (vegetales)	600 mg/kg
Clorofila, incluida la clorofila de cobre	Limitada por las buenas prácticas de fabricación (BPF)
Riboflavina	
Oleoresina de p�prika	
Curcumina	
Sustancias conservadoras	
Acido sórbico y sus sales de sodio y potasio, oacido propiónico y sus sales de sodio y calcio	3 g/kg solos o mezclados, expresados como ácidos
Nisina	12,5 mg de nisina pura por kg
Acentuadores del sabor	
Glutamato de sodio	Limitada las BPF
Otros aditivos	
Goma arábica	8 g/kg solos o mezclados
Goma de algarrobo	
Goma karaya1	
Goma guar	
Goma de avena	
Goma de tragacanto	
Agar agar	
Carragenano	
Goma xanthan1	
Carboximetilcelulosa s�dica (goma de celulosa)	
Alginatos de sodio, potasio, calcio y amonio	
Alginato de propilenglicol	
Pectina	
Gelatina	

4. TRATAMIENTO TÉRMICO

Durante su fabricación, los productos que respondan a la definición de la norma deberán calentarse completamente a una temperatura de 70  C durante 30 segundos, o someterse a cualquier otra combinación equivalente o mayor de tiempo/temperatura.

5. DENOMINACIÓN Y COMPOSICIÓN

5.1 Denominación

Los productos que satisfagan las disposiciones de esta norma podrán llevar la denominación de una variedad de queso junto con los nombres de preparación de queso fundido (“queso fundido para untar”), pero podrá mencionarse el nombre de una variedad de queso en la etiqueta junto a las declaraciones de la etiqueta exigidas en el párrafo 6.2.

5.2 Composición

Las preparaciones de queso fundido (el queso fundido y los quesos fundidos para untar) deberán tener un contenido mínimo declarado de grasa de leche en el extracto seco, como sigue:

Grasa de leche en el extracto seco %	Extracto seco mínimo %
65	45
60	44
55	44
50	43
45	41
40	39
35	36
30	33
25	31
20	29
15	29
10	29
menos de 10	29

Por lo menos, 51 % del extracto seco del producto terminado deberá proceder del queso.

6. ETIQUETADO

Además de las secciones 1, 2, 4 y 6 de la *Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados* (Ref. CODEX STAN 1–1981), se aplican las siguientes disposiciones específicas.

6.1 Denominación del alimento

6.1.1 El nombre del producto será "preparado a base de queso fundido", o, cuando la legislación nacional establezca una distinción entre "process(ed) cheese food" y "process(ed) cheese spread" deberán emplearse estos nombres.

6.1.2 En el caso de que los productos contengan especias o alimentos naturales, según se indica en los párrafos 2.4 y 2.5, el nombre del producto deberá ser el aplicable según se indica más arriba, seguido del término "con ...", llenándose el espacio en blanco con el nombre común o corriente, o nombres, de las especias o alimentos naturales empleados por orden predominante de peso.

6.1.3 El contenido de materia grasa de leche deberá declararse como grasa en el extracto seco en múltiplos de 5 % (la cifra empleada será la del múltiplo de 5 % inmediatamente inferior a la composición efectiva y/o en porcentaje por masa).

6.2 Lista de ingredientes

Deberá declararse en la etiqueta la lista completa de ingredientes, por orden decreciente de proporciones, de acuerdo con el párrafo 3.2(c) de la *Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados* (Ref. CODEX STAN 1–1981).

6.3 Contenido neto

El contenido neto, excepto cuando se trate de porciones individuales no destinadas a la venta por separado, deberá declararse en peso en el sistema métrico (unidades del *Système International*) o avoirdupois, o en ambos sistema, según se exija por el país en que se venda el producto.

6.4 Nombre y dirección

El nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del producto deberán mencionarse, excepto cuando se trate de porciones individuales no destinadas a la venta por separado, en cuyo caso podrá utilizarse una marca registrada u otra indicación del fabricante, importador o vendedor.

6.5 País de fabricación

Deberá declararse el nombre del país de fabricación (únicamente para exportación).

6.6 Marcado de la fecha

Se indicará claramente la fecha de duración mínima.

6.7 Identificación del lote

Deberá marcarse cada envase de modo indeleble en clave o claro para poder identificar la fábrica productora y el lote.

7. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Véase textos relevantes del Codex sobre métodos de análisis y muestreo.