

NORMA DEL CODEX PARA MEZCLAS DE LECHE DESNATADA (DESCREMADA) Y GRASA VEGETAL EN POLVO

CODEX STAN 251-2006

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica a las mezclas de leche desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo, cuyo destino es el consumo directo o la ulterior elaboración, según se describe en la Sección 2 de la presente Norma.

2. DESCRIPCIÓN

Una mezcla de leche desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo es un producto preparado por medio de la extracción parcial del agua de los componentes de la leche con la adición de aceite vegetal comestible, grasa vegetal comestible o una mezcla de ambos, para cumplir con los requisitos de composición de la Sección 3 de la presente 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

Se permiten los siguientes productos lácteos para ajustar el contenido de proteínas:

- Concentrado de leche Concentrado de leche es el producto que se obtiene concentrando la proteína de la leche por ultrafiltración de leche, leche parcialmente desnatada (descremada), o leche desnatada (descremada);
- Filtrado de leche Filtrado de leche es el producto que se obtiene eliminando las proteínas lácteas y la grasa láctea de leche, leche parcialmente desnatada (descremada), o leche desnatada (descremada) por ultrafiltración;
- Lactosa¹

3.2 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 determinados nutrientes.

3.3 Composición

Mezcla de leche parcialmente desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo

Total mínimo de grasa	26 % m/m
Máximo de agua ²	5 % m/m
Mínimo de proteína láctea en sólidos lácteos no grasos ²	34 % m/m

Mezcla parcialmente desgrasada de leche desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo

Total mínimo de grasa	Más del 1,5 % y menos del 26 % m/m
Máximo de agua ²	5 % m/m
Mínimo de proteína láctea en los sólidos lácteos no grasos ²	34 % m/m

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Las siguientes disposiciones están sujetas a la aprobación del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes y a la incorporación a la *Norma General para Aditivos Alimentarios*.

Sólo se podrán usar los aditivos alimentarios que se detallan a continuación y sólo dentro de los límites especificados

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

² El contenido de sólidos lácteos y sólidos lácteos no grasos incluye el agua de cristalización de la lactosa.

SIN Nº	Denominación del aditivo	Nivel Máximo
Estabilizantes		
331(i)	Citrato disódico	Limitado por las BPF
331(iii)	Citrato trisódico	Limitado por las BPF
332(i)	Citrato depotásico	Limitado por las BPF
332(ii)	Citrato tripotásico	Limitado por las BPF
508	Cloruro de potasio	Limitado por las BPF
509	Cloruro de calcio	Limitado por las BPF
Reguladores de la acidez		
339(i)	Ortofosfato monosódico	4 400 mg/kg, solos o combinados, como fósforo
339(ii)	Ortofosfato disódico	
339(iii)	Ortofosfato frisódico	
340(i)	Ortofosfato monopotásico	
340(ii)	Ortofosfato dipotásico	
340(iii)	Ortofosfato tripotásico	
341(i)	Ortofosfato monocálcico	
341(ii)	Ortofosfato dicálcico	
450(i)	Difosfato disódico	4 400 mg/kg, solos o combinados, como fósforo
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	
452(iii)	Polifosfato de sodio y calcio	
452(iv)	Polifosfato de calcio	
452(v)	Polifosfato 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
Emulsionantes		
322	Lecitinas	Limitado por las BPF
471	Monoglicéridos y diglicéridos de los ácidos grasos	Limitado por las BPF
Agentes antiaglutinantes		
170(i)	Carbonato de calcio	Limitado por las BPF
504(i)	Carbonato de magnesio	Limitado por las BPF
530	Óxido de magnesio	Limitado por las BPF
551	Dióxido de silicio	Limitado por las BPF
552	Silicato de calcio	Limitado por las BPF
553(i)	Silicato de magnesio	Limitado por las BPF
553(iii)	Talco	Limitado por las BPF

SIN Nº	Denominación del aditivo	Nivel Máximo
554	Silicato de aluminio y sodio	Limitado por las BPF
556	Silicato de aluminio y calcio	Limitado por las BPF
559	Silicato de aluminio	Limitado por las BPF
341 (iii)	Ortofosfato tricálcico	4 400 mg/kg, solos o combinados, como fósforo
343 (iii)	Ortofosfato trimagnésico	
Antioxidantes		
300	Ácido ascórbico	500 mg/kg expresado como ácido ascórbico
301	Ascorbato de sodio	
304	Palmitato de ascorbilo	80 mg/kg, solos o combinados como stearate de ascorbilo
305	Stearate de ascorbilo	
320	Butilhidroxianisol	100 mg/kg solos o en combinación. Expresados con respecto a la grasa o el aceite
321	Butilhidroxitolueno	
319	Terbutilhidroquinona	

5. CONTAMINANTES

Los productos incluidos en esta Norma deberán ajustarse a los límites máximos para contaminantes y los límites máximos para residuos de plaguicidas y 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 desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo o
 - Mezcla de leche desnatada (descremada) con grasa vegetal en polvo con contenido reducido de grasas
- Se podrán utilizar otras denominaciones de permitirlo la legislación nacional del país de venta al por menor.

7.2 Declaración del contenido total de grasa

El contenido total de grasa deberá declararse de una manera que resulte aceptable en 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 la misma se mencione la cantidad de porciones.

En la etiqueta aparecerá una declaración con respecto a la presencia de grasa vegetal comestible y/o aceite vegetal comestible. Cuando así se requiera en el país de venta al por menor, el nombre del alimento incluirá el nombre común del vegetal del que se deriva la grasa o el aceite, o este se colocará en una declaración aparte.

7.3 Declaración del contenido de proteína láctea

El contenido total de grasa deberá declararse de una manera que resulte aceptable en 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 la misma se mencione la cantidad de porciones.

7.4 Lista de ingredientes

No obstante la disposición de la Sección 4.2.1 de la *Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados* (CODEX STAN 1-1985) no es necesario declarar los productos lácteos que se utilizan sólo para ajustar el contenido de proteínas.

7.5 Advertencia

Deberá aparecer en la etiqueta una advertencia que indique que el producto no debe ser usado como sustituto de preparados para lactantes. Por ejemplo "NO APTO PARA LACTANTES".

8. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Véase CODEX STAN 234-1999.