

# NORMA DEL CODEX PARA MEZCLAS DE LECHE EVAPORADA DESNATADA (DESCREMADA) Y GRASA VEGETAL

CODEX STAN 250-2006

## 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica a las mezclas de leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal, también conocidas como mezclas de leche condensada no edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal, 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 evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal es un producto preparado por recombinación de los elementos de la leche con agua potable, o por extracción parcial del agua y adición de aceite vegetal comestible, grasa vegetal comestible o una mezcla de ambos, para cumplir con los requisitos de composición indicados en la Sección 3 de la presente Norma.

## 3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

### 3.1 Materias primas

Leche desnatada y leche desnatada en polvo<sup>1</sup>, otros sólidos lácteos no grasos y grasas/aceites vegetales comestibles.<sup>1</sup>

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

- Retentado de leche El retentado de la 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);
- Permeado de la leche El permeado de la leche es el producto que se obtiene eliminando la proteína láctea y la grasa láctea de leche, leche parcialmente desnatada (descremada), o leche desnatada (descremada) por ultrafiltración; y
- Lactosa<sup>1</sup>

### 3.2 Ingredientes permitidos

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

### 3.3 Nutrientes permitidos

Según se permita con arreglo a los *Principios Generales del Codex para la Adición de Nutrientes Esenciales a 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.

### 3.4 Composición

#### Mezcla de leche desnatada/descremada evaporada y grasa vegetal

Total mínimo de grasa	7,5 % m/m
Mínimo de sólidos no grasos <sup>2</sup>	17,5 m/m
Mínimo de proteína láctea en los sólidos lácteos no grasos <sup>2</sup>	34 % m/m

#### Mezcla de leche desnatada (descremada) evaporada y grasa vegetal con contenido reducido de grasas

Total de grasa	Más del 1 % y menos del 7,5 % m/m
Mínimo de sólidos no grasos <sup>2</sup>	19 % m/m
Mínimo de proteína láctea en los sólidos lácteos no grasos <sup>2</sup>	34 % m/m

<sup>1</sup> Para la especificación, véase la Norma del Codex pertinente.

<sup>2</sup> El contenido de sólidos lácteos no grasos incluye el agua de cristalización de la lactosa.

#### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

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

Nº de SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
<b>Emulsionante</b>		
322	Lecitinas	Limitado por las BPF
<b>Estabilizantes</b>		
331(i)	Citrato disódico	Limitado por las BPF
331(iii)	Citrato trisódico	Limitado por las BPF
332(i)	Citrato dipotásico	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
<b>Reguladores de la acidez</b>		
170(i)	Carbonato de calcio	Limitado por las BPF
339(i)	Ortofosfato monosódico	4 400 mg/kg, solos o combinados, como fosforo
339(ii)	Ortofosfato disódico	
339(iii)	Ortofosfato trisódico	
340(i)	Ortofosfato monopotásico	
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	
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)	Hidrogenarbonato de sodio	Limitado por las BPF
500(iii)	Sesquicarbonato de sodio	Limitado por las BPF
501(i)	Carbonato de potasio	Limitado por las BPF
501(ii)	Hidrogenarbonato (bicarbonato) de potasio	Limitado por las BPF
<b>Espesantes</b>		

Nº de SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
407	Carragaenina y sus sales de Na, K, NH <sub>4</sub> , Ca y Mg (incluido el furcelleran)	Limitado por las BPF
407a	Alga eucheama elaborada	Limitado por las BPF

## 5. CONTAMINANTES

Los productos a los que se aplica esta Norma deberán ajustarse a los límites máximos para contaminantes y los límites máximos de residuos para 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) evaporada y grasa vegetal; o
  - Mezcla de leche desnatada (descremada) evaporada y grasa vegetal 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 lo requiera el país de venta al por menor, se incluirá en el nombre del alimento o en una declaración aparte el nombre común del vegetal del que se obtiene la grasa o aceite.

### 7.3 Declaración del contenido de proteína láctea

El contenido de proteína láctea 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 usarse como sustituto de preparados para lactantes, por ejemplo "NO APTO PARA LACTANTES".

## 8. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Véase CODEX STAN 234-1999.