



**NORMA TECNICA OBLIGATORIA NICARAGUENSE
PARA LAS LECHES EVAPORADAS**

**NTON
03 050 -04**

EN BASE A CODEX *STAN A-3-1971, Rev.1-1999*

NORMA TECNICA OBLIGATORIA NICARAGÜENSE

La Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense **NTON 03 050 - 04** Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense para las Leche Evaporadas, en su elaboración y preparación participaron las siguientes personas:

Alejandro Llanes	NICAFRUIT
Heinz Liechti	PARMALAT
Jose Esteban Porras	INTA
Maritza Arias	Estrada Asociados
Juana M. Machado M.	UNAN – LEON
Damaris Mendieta	Universidad Agraria
Meyling Centeno	Ministerio de Salud
Aris Mejia H.	Ministerio Agropecuario y Forestal
Salvador Guerrero	Ministerio de Fomento Industria y Comercio

Esta norma fue aprobada por el Subcomité Técnico de Leche y Productos Lácteos del CONICODEX en su sesión de trabajo el día 11 de noviembre del 2004

1. OBJETO

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 (Sal de calidad alimentaria)

3.3 Composición Y Características

3.3.1 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 de,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.

3.3.2 Características Microbiológicas

Agentes microbianos	n	c	m	M
Aerobios y mesófilos (*) UFC/ml	5	2	$1 \cdot 10^3$	$1 \cdot 10^4$
Mohos y	5	2	1.10	$1 \cdot 10^2$

Continúa

Levaduras UFC/ml				
---------------------	--	--	--	--

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
508	Reforzadores de la textura	
509	Cloruro de potasio	2 g/kg solos ó 3 g/kg mezclados, expresados como sustancias anhidras
	Cloruro de calcio	
	Estabilizantes	
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	
	Reguladores de la acidez	
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	
	Espesante	
407	Carragenina	150 mg/kg
	Emulsionante	
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

6.1 Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones pertinentes del Código Internacional de Prácticas Recomendado - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev.3-1997), y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

6.2 Desde la producción de las materias primas hasta el punto de consumo, los productos regulados por esta Norma deberán estar sujetos a una serie de medidas de control, las cuales podrán incluir, por ejemplo, la pasteurización, y deberá mostrarse que estas medidas pueden lograr el nivel apropiado de protección de la salud pública.

6.3 El producto deberá ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de acuerdo con los Principios para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos (CAC/GL 21-1997).

6.4 El producto deberá cumplir con la Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense NTON 03 - 024 99 Norma para el establecimiento de producción de lácteos y sus derivados.

7. ETIQUETADO

Además de los requisitos establecidos en la NTON 03 021 – 99 Norma de Etiquetado de Alimentos de Consumo de Alimentos Preenvasados 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

Leche evaporada desnatada (descremada)

Leche evaporada parcialmente desnatada (descremada)

Leche evaporada de elevado contenido de grasa

De conformidad con la composición especificada en la 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

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

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 Etiquetado De Envases No Destinados A La Venta Al Por Menor

La información requerida en la sección 7 de esta Norma 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. ALMACENAMIENTO

La presente norma deberá cumplir con los requerimientos establecidos en la Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense 03 041-03 de Almacenamiento de Productos Alimenticios

9. MÉTODOS DE MUESTREO Y ANÁLISIS

Véase el Volumen 13 del *Codex Alimentarius*.

10. REFERENCIAS

Norma Sanitaria microbiológica Colombiana

11. OBSERVANCIA DE LA NORMA

La verificación y Certificación de esta norma estará a cargo del Ministerio de Salud a través la Dirección de la Regulación de Alimentos y los SILAIS del país, y el Ministerio Agropecuario y Forestal a través de la Dirección de Inocuidad Agroalimentaria.

+

12. ENTRADA EN VIGENCIA

La presente Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense entrará en vigencia con carácter Obligatorio noventa días después de su publicación en la Gaceta Diario Oficial

13. SANCIONES

El incumplimiento a las disposiciones establecidas en la presente norma, debe ser sancionado conforme a lo establecido en la Ley 291 Ley Básica de Salud Animal y Sanidad Vegetal y su Reglamento; la Ley 423 Ley de General de Salud y su Reglamento; Decreto No. 394 y No. 432 y la Ley 219 Ley de Normalización Técnica y Calidad.

ULTIMA LINEA