



**NORMA TECNICA OBLIGATORIA NICARAGUENSE
PARA EL QUESO PROCESADO (QUESO FUNDIDO)
Y "QUESO FUNDIDO PARA UNTAR (TIPO
AMERICANO)**

**NTON
03 062 – 09**

(EN BASE A CODEX STAN A-8b-1978)

NORMA TECNICA OBLIGATORIA NICARAGÜENSE

La Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense 03 062 – 09 ha sido preparada por el Subcomité Técnico de Leche y Productos Lácteos del CONICODEX y en su revisión y adaptación participaron las siguientes personas

Carmen Lanuza	CNDR – MINSA
Damaris Mendieta Tellez	UNA
Adilia Dauria Noguera	UCA
Meyling Centeno Vargas	MINSA
Fatima Juarez	MINS/CNDR
José Esteban Porras	INTA
Aris Mejia Herrera	CENCOPEL R.L.
Francisco R. Guzman	COPANICA
Heinz Liehcti	PARMALAT
Ronald Matus Lainez	ESKIMO
Lisette Urey B.	CADIN
Clara Verónica Sirias Martínez	DGPSA/MAGFOR
Meyling Centeno	MINSA
Salvador E. Guerrero G.	MIFIC

Esta norma fue aprobada por el Subcomité Técnico en su sesión de trabajo el día 03 de noviembre del 2009.

1. OBJETO

La presente norma tiene como objeto establecer las características y especificaciones de Calidad e Inocuidad que debe cumplir el queso procesado (queso fundido) y "queso fundido para untar (Tipo Americano).

2. CAMPO DE APLICACIÓN

La presente Norma se aplica a todos los productos que se ajustan a la definición de queso que figura en la sección 3 de esta norma.

3. DEFINICIÓN

Se entiende por el queso procesado (queso fundido) y "queso fundido para untar (Tipo Americano) los quesos obtenidos por molturación, mezcla, fusión y emulsión con tratamiento térmico y agentes emulsionantes de una o más variedades de queso, con o sin la adición de componentes de leche y/u otros productos alimenticios de conformidad con el párrafo 4.

4. INGREDIENTES FACULTATIVOS

4.1 Nata (crema), mantequilla y/o grasa de mantequilla.

4.2 Otros productos lácteos distintos de los enumerados en 4.1 hasta un contenido máximo total del 5% de lactosa en el producto final.

4.3 Sal (cloruro de sodio).

4.4 Vinagre

4.5 Especias y otros aderezos vegetales en cantidad suficiente para caracterizar el producto.

4.6 Para los fines de aromatización del producto, podrán añadirse alimentos incluyendo los azúcares, 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.

4.7 Cultivos y/o enzimas lácteas.

5. ADITIVOS ALIMENTARIOS

5.1 EMULSIONANTES

Comercialmente se usan sales fundentes tales como:

Sales de sodio, potasio y calcio de los ácidos mono-, di- y polifosfóricos

Sales de sodio, potasio o calcio del ácido cítrico
 Acido cítrico y/o ácido fosfórico con bicarbonato sódico y/o carbonato cálcico

Dosis máxima en el producto final

40 000 mg/kg, solos o mezclados, calculados como sustancias anhidras pero sin que los compuestos de fósforo añadidos excedan de 0.009 mg/kg calculados como fósforo.

5.2 ACIDIFICANTES/REGULADORES DEL PH

Acido cítrico
 Acido fosfórico
 Acido acético
 Acido láctico
 Hidrogenercarbonato sódico y/o carbonato cálcico

5.3 COLORES

Bija (Annata o Achiote) Beta-caroteno	600 mg/kg, solos o mezclados
Clorofila, incluida la clorofila de cobre	Dosis máxima en el producto final Limitada por las buenas prácticas de fabricación (BPF)
Riboflavina	
Oleoresina de paprika	
Curcumina	

5.4 SUSTANCIAS CONSERVADORAS

5.4.1 Acido sórbico y sus sales de sodio y potasio, o Acido propiónico y sus sales de sodio y calcio	0,003 mg/kg solos o mezclados, expresados como ácidos
5.4.2 Nisina	12,5 mg de nisina pura por kg

6. TRATAMIENTO TÉRMICO

Durante su fabricación, los productos que respondan a la definición de la norma, deberan calentarse a un temperatura de pasteurización, ya sea en continuo o en VAT.

7. DENOMINACIÓN Y COMPOSICIÓN

7.1 Denominación

Los productos que satisfagan las disposiciones de esta norma no podran llevar la denominación de una variedad de queso junto con los nombres de "queso fundido" o "queso fundido para untar", pero podra mencionarse en la etiqueta el nombre de una variedad de queso que dé al producto un sabor característico (por ej.: " el queso procesado (queso fundido) y "queso fundido para untar (Tipo Americano) con _____").

7.2 Composición

El queso procesado (queso fundido) y "queso fundido para untar (Tipo Americano) deberan tener un contenido mínimo de extracto seco relacionado con el contenido mínimo declarado de grasa de leche en el extracto seco, como sigue:

Grasa de Leche en el extracto seco %	Extracto seco mínimo %	
	Queso fundido	Queso fundido para untar
65	53	45
60	52	44
55	51	44
50	50	43
45	48	41
40	46	39
35	44	36
30	42	33
25	40	31
20	38	29

15	37	29
10	36	29
menos de 10	34	29

8. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Parámetro	Tipo de riesgo	Limite Máximo permitido
Coliformes fecales	A	< 3 NMP/g
<i>Staphylococcus aureus</i>		10 ² UFC /g
<i>Listeria monocytogenes</i>		Ausencia
<i>Salmonella spp/25 g</i>		Ausencia

9. ETIQUETADO

Además de la NTON - Norma para el Etiquetado de Productos Preenvasados para el Consumo Humano 03 – 021 – 99, esta norma deberá cumplir con los siguientes requerimientos.

9.1 Denominación del Alimento

9.1.1 El nombre del producto deberá ser el queso procesado (queso fundido) y "queso fundido para untar (Tipo Americano / Philadelphia).

9.1.2 En el caso de que el queso procesado (queso fundido) y "queso fundido para untar (Tipo Americano/ Philadelphia) incluya especias o alimentos naturales, de acuerdo con los párrafos 4.5 y 4.6 respectivamente, el nombre del producto deberá ser el aplicable, según se indica más arriba, seguido del término "con ..." llenando el espacio en blanco con el nombre común o corriente, o nombres de las especias o alimentos naturales empleados, por orden predominante de peso.

9.1.3 El contenido de materia grasa de la 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 porcentaje por masa.

9.2 Lista de Ingredientes

El producto debe cumplir con la NTON 03 – 021 – 99 - Norma para el Etiquetado de Productos Preenvasados para el Consumo Humano.

9.3 Contenido Neto

El producto debe cumplir con la NTON 03 – 021 – 99 - Norma para el Etiquetado de Productos Preenvasados para el Consumo Humano

9.4 Nombre y Dirección

El producto debe cumplir con la NTON 03 – 021 – 99 - Norma para el Etiquetado de Productos Preenvasados para el Consumo Humano

9.5 País de Fabricación

El producto debe cumplir con la NTON 03 – 021 – 99 - Norma para el Etiquetado de Productos Preenvasados para el Consumo Humano

9.6 Marcado de la Fecha

El producto debe cumplir con la NTON 03 – 021 – 99 - Norma para el Etiquetado de Productos Preenvasados para el Consumo Humano

9.7 Identificación del Lote

El producto debe cumplir con la NTON 03 – 021 – 99 - Norma para el Etiquetado de Productos Preenvasados para el Consumo Humano

10. MÉTODOS DE TOMA DE MUESTRAS Y ANALISIS

Véase el Volumen 13 del Codex Alimentarius.

11. Referencia

Proyecto de RTCA – Criterios Microbiológicos.

12. OBSERVANCIA DE LA NORMA

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

13. 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.

14. 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; Ley 423 Ley General de Salud y su Reglamento, así como las Disposiciones Sanitarias de los Decreto No. 394 y No. 432; La Ley 219 Ley de Normalización Técnica y Calidad y su Reglamento.

- Última Línea -