



**Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense para el yogur (yogurt, yoghurt) azucarado, natural, saborizado, y con fruta.**

**NTON  
03 073 - 06**

## **Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense**

**CORRESPONDENCIA:** No aplica

**Descriptor:** leche; productos lácteos

**INFORME**

El Comité Técnico a cargo de la revisión de la Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense denominada: **NTON 03 073 - 06 Ad.01:2023 Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense para el yogur (yogurt, yoghurt) azucarado, natural, saborizado, y con fruta**, <sup>1</sup>Error! No se encuentra el origen de la referencia. estuvo integrado por representantes de las siguientes organizaciones:

UNA	Damaris Mendieta
Centro De Consumidores De Nicaragua	Eduardo Logo
PARMALAT	Heinz Liechi
ESKIMO	Jorge Daniel Medina F.
PROLACSA	Martha E. Moreno R.
Nicafruit Company	Alejandro Llanes
INTA	José E. Porras R
MAG – FOR	Aris Mejia Herrera
MINSA	Meyling Centeno V.
MIFIC	Salvador Guerrero

Esta Norma fue aprobada por el Comité Técnico de Reglamentación en la sesión de trabajo del lunes, 12 de diciembre de 2005<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup> La Adenda Ad.01 de la NTON 03 073- 06, fue aprobada por Comité Técnico el jueves 20 de abril del 2023.

## 1. OBJETO

Esta norma tiene por objeto establecer los requisitos de calidad e inocuidad que debe cumplir el yogur (yogurt, yoghurt) azucarado, natural, saborizado, y con fruta.

## 2. CAMPO DE APLICACIÓN

Esta norma se aplicará a los procesadores, importadores y distribuidores que elaboran y/o comercializan yogur (yogurt, yoghurt) azucarado, natural, saborizado y con fruta.

## 3. REFERENCIAS NORMATIVAS

Los siguientes documentos referenciados son indispensables para la aplicación de este documento, los cuales aplicarán en su versión vigente:

- a. NTON 03 069 -06/RTCA 67.0 1.33:06 Industria de alimentos y bebidas procesados. Buenas prácticas de manufactura. Principios generales.
- b. NTON 03-066-06/RTCA 67.01.30:06 Alimentos procesados. Procedimiento para otorgar la licencia sanitaria a fábricas y bodegas.
- c. NTON 06 067- 07/RTCA 67.01.31:07 Alimentos procesados. Procedimiento para otorgar el registro sanitario y la inscripción sanitaria.
- d. NTON 03 100-12/RTCA 67.04.65:12 Uso de términos lecheros
- e. NTON 03 094–18/RTCA 67.04.54:18 Alimentos y bebidas procesadas. Aditivos alimentarios
- f. NTON 03 080-17/RTCA 67.04.50:17 Alimentos. Criterios microbiológicos para la inocuidad de los alimentos
- g. NTON 03 021 – 11/RTCA 67.01.07:10 Etiquetado general de los alimentos previamente envasados (preenvasados).
- h. NTON 03 026-10 Manipulación de Alimentos. Requisitos Sanitarios para Manipuladores.
- i. NTON 03 041-03 Almacenamiento de Productos Alimenticios.<sup>2</sup>
- j. NTON 03 079-08 Requisitos para el Transporte de Productos Alimenticios.

## 4. TÉRMINOS Y DEFINICIONES

Para los propósitos de este documento, aplican los siguientes términos y definiciones:

**1. Yogur natural o simple.** Se entiende el producto de la leche coagulada, obtenido por fermentación láctica mediante la acción de *Lactobacillus bulgaricus* y *Streptococcus thermophilus* a partir de la leche y los productos lácteos que se enumeran en la sección 4.1.2 y con o sin las adiciones facultativas que se enumeran en la sección 4.1.4. Los microorganismos vivos presentes en el producto final deberán ser apropiados y abundantes.

---

<sup>2</sup> Una vez se publique la actualización de esta normativa en Diario Oficial La Gaceta, se procederá a realizar la corrección en la referencia.

**2. Yogur azucarado<sup>3</sup>.** Se entiende, el yogur al que se le han añadido uno o más azúcares solamente.

**3. Yogur aromatizado.** Es el producto lácteo coagulado obtenido por fermentación láctica mediante la acción de *Lactobacillus bulgaricus* y *Streptococcus thermophilus* a partir de los productos lácteos que se enumeran en la sección 4.1.2 y 4.1.3 a los cuales se han añadido los alimentos aromatizantes u otros ingredientes aromatizantes que se enumeran en la sección 5.2.

**4. Yogur con frutas.** Es el yogur (el cual cumple con las definiciones 3.1 al 3.3) al cual se han añadido alimento aromatizado u otros ingredientes tales como: frutas procesadas en forma de trozos, puré de fruta, pulpa de fruta, jugo de fruta, mermeladas, jaleas u otros ingredientes naturales.

## 5. DISPOSICIONES GENERALES

1. Los establecimientos procesadores e importadores deben contar con Licencia Sanitaria extendida por el MINSA de acuerdo con NTON/RTCA 67.01.30:06 en su versión vigente.

2. Las plantas de proceso bajo inspección IPSA, deben contar con registro único y verificación por parte de esta Autoridad competente.

3. Los productos regulados en esta normativa deben contar con registro sanitario vigente emitido según lo establecido en NTON 03 067- 07/RTCA 67.01.31:07 en su versión vigente.

## 6. ESPECIFICACIONES

### 6.1. Factores esenciales de composición y calidad

#### 6.1.1. Clasificación según el contenido de grasa

##### a. Yogur

Contenido mínimo de grasa de la leche:	3,0% m/m
Contenido mínimo de extracto seco magro de la leche:	8,2% m/m

##### b. Yogur parcialmente o semidescremado (desnatado).

Contenido máximo de grasa de la leche	Menos de 3,0% m/m
Contenido mínimo de grasa de la leche	más de 0,5% m/m

<sup>3</sup> Por "azúcares" se entiende cualquier carbohidrato edulcorante.

Contenido mínimo de extracto seco magro de la leche	8,2% m/m
---	----------

c. Yogur descremado (desnatado).

Contenido máximo de grasa de la leche:	0,5% m/m
Contenido mínimo de extracto seco magro de la leche	8,2% m/m

### 6.1.2. Materias primas esenciales

- a. Leche pasteurizada o leche concentrada, o
- b. Leche pasteurizada parcialmente descremada (desnatada),o
- c. Leche concentrada parcialmente o semidescremada (desnatada),o
- d. Leche pasteurizada descremada (desnatada), o
- e. Crema (nata) pasteurizada, o
- f. Una mezcla de dos o más de estos productos.

### 6.1.3. Adiciones esenciales.

Cultivos de *Lactobacillus bulgaricus* y *Streptococcus thermophilus*

### 6.1.4. Adiciones facultativas

1. Leche en polvo, leche descremada (desnatada) en polvo, suero de mantequilla sin fermentar, suero en polvo, proteínas de suero, proteínas de suero concentradas, proteínas de leche solubles en agua, caseína alimentaria, caseinatos fabricados a partir de productos pasteurizados.
2. Cultivos de bacterias adecuadas productoras de ácido láctico, además de los mencionados en la sección 6.1.3.
3. Azúcares (solamente en el yogur azucarado).

## 7. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los productos establecidos en esta norma deben cumplir con lo establecido en la NTON 03 094 - 18/ RTCA 67.04.54:18 Alimentos y Bebidas Procesadas. Aditivos Alimentarios, en su versión vigente.

## 8. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Los productos establecidos en esta norma deben cumplir con lo establecido en la NTON 03 080 - 17/ RTCA 67.04.50:17. Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de los Alimentos, en su versión vigente.

## 9. ETIQUETADO

1. Los productos deberán cumplir con la información comercial establecida en las versiones vigentes de las siguientes normativas:
  - a. NTON 03 021 – 11/RTCA 67.01.07:10, Etiquetado general de los alimentos previamente envasados (preenvasados).
  - b. NTON 03 100-12/RTCA 67.04.65:12 Uso de términos lecheros
2. La denominación del nombre del alimento deberá cumplir con las siguientes especificaciones, el nombre del producto será yogur (yogurt, yoghurt) aromatizado, a reserva de las siguientes disposiciones:
  - a. El yogur que contenga como mínimo 3,0% m/m de grasa de leche deberá designarse yogur sin calificar.
  - b. En el caso del yogur que contenga menos de 3,0% m/m, pero más de 0,5% m/m de grasa de leche, la designación deberá incluir la expresión parcialmente descremado (desnatado), o rebajado en grasa o cualquier otro calificativo adecuado. Deberá acompañar a los nombres del alimento una declaración del contenido de grasa de leche, expresado en múltiplos de 0,5%, por ejemplo, 1%, 1,5%, 2,0%, etc., la cifra que más se aproxime al contenido efectivo de grasa de leche del yogur.
  - c. En el caso del yogur con menos de 0,5% m/m de contenido de grasa de leche, la designación deberá incluir la expresión descremado (desnatado) o cualquier otro calificativo adecuado.
  - d. El nombre del producto tratado térmicamente después de la fermentación será el que especifiquen las normativas nacionales, a reserva de las disposiciones 7.1.1.1, 7.1.1.2 y 7.1.1.3<sup>5</sup>

## 10. HIGIENE

Los establecimientos que se dediquen a la producción o importación de los productos regulados en esta normativa, deben de cumplir con las siguientes normativas en su versión vigente:

- a. NTON 03 069-06/RTCA 67.01.33:06 Industria de Alimentos y Bebidas Procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales.
- b. NTON 03 026-10 Manipulación de Alimentos. Requisitos Sanitarios para Manipuladores.
- c. NTON 03 041-03 Almacenamiento de Productos Alimenticios.
- d. NTON 03 079-08 Requisitos para el Transporte de Productos Alimenticios.

## **11. SANCIONES**

Se sancionará de acuerdo con lo establecido en la Ley 291 Ley Básica de Salud Animal y Sanidad Vegetal y su Reglamento, publicada en la Gaceta No. 136 del 1998; la Ley 423 Ley General de Salud y su Reglamento, publicada en la Gaceta No. 91 del 2002, Ley 1068 Ley Creadora de la Autoridad Nacional de Regulación Sanitaria, publicada en la Gaceta No. 58 del 2021, Decreto No. 432 Reglamento De Inspección Sanitaria, publicado en La Gaceta Diario Oficial N°. 71 de 17 de abril de 1989, Decreto No. 394, Disposiciones Sanitarias, publicado en la Gaceta No. 200 del 21 de octubre de 1988.y la Ley 219 Ley de Normalización Técnica y Calidad, publicada en la Gaceta No. 123 del 02 de julio de 1996.

## **12. OBSERVANCIA**

La verificación de esta norma estará a cargo de la Autoridad Nacional de Regulación Sanitaria (ANRS), adscrita al Ministerio de Salud (MINSa), a través de la Dirección de Regulación de alimentos y bebidas y los SILAIS del País y del Instituto de Protección y Sanidad Agropecuaria (IPSA), través de la Dirección de Inocuidad Agroalimentaria.

## **13. ENTRADA EN VIGOR**

La presente Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense, entrará en vigor en noventa (90) días, luego de su publicación en el Diario Oficial La Gaceta.

**-última línea-**