NORMA TÉCNICA NICARAGÜENSE NORMA PARA LAS LECHES EVAPORADAS

NORMA TÉCNICA N°. NTON 03 050-04, aprobado el 1º de noviembre del 2004

Publicado en La Gaceta Diario Oficial N°. 182 del 21 de Ssptiembre del 2005

CERTIFICACIÓN

El suscrito Secretario Ejecutivo de la Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad, CERTIFICA: Que en el Libro de Actas que lleva dicha Comisión, en las páginas 092, 093, 094, 095, 096, 097 y 098, se encuentra el Acta No. 002-05 la que en sus partes conducentes. Integra y literalmente dice: En la ciudad de Managua, a las diez de la macana del día quince de junio del dos mil cinco, reunidos en el auditorio del Ministerio de Fomento Industria y Comercio, MIFIC, los miembros de la Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad, que acudieron mediante notificación enviada con fecha primero de junio de 2005, la cual consta en archivo y que contiene además la Agenda de la presente reunión, hora, lugar y fecha conforme lo establece la Ley. están presente los siguientes miembros: Lic. Luis Diñarte, del Ministerio Agropecuario Forestal; Dr. Norman Jirón del MINSA; Lic. Danilo Gonzáles en representación del MARENA: Dr. Carlos González de la UNAN-LEON; Lic. Roger Gutiérrez en representación del MTI; Ing. Luis Gutiérrez en representación del INE; Lic. Manuel Bermúdez en representación de CACONIC; Lic. Manuel Callejas de UPANIC; y el Dr. Julio César Bendaña, Secretario Ejecutivo de la Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad. Como delegados ausentes en esta sesión de la Comisión: Ing. Guillermo Thomas de la Cámara de Industrias de Nicaragua; Lic. Luis Martínez del Ministerio del Trabajo; Ing. Evenor Masis del INAA; Lic. Salvador Róbelo, del Instituto Nicaragüense de Telecomunicaciones y Correos; Como invitados especiales: Donaldo Picado del MAGFOR; Carlos Mairena del MAGFOR; Karelia Bravo del MAGFOR; Blanca Callejas del Sector Privado; Clara Ivania Soto del MINSA; Edgardo Pérez del MINSA; Ing. Noémi Solano, Directora de Normalización del MIFIC; Karelia Mejía del MIFIC; Amilcar Sánchez del MIFIC; y Lic. Loyda Jiménez del MIFIC. Habiendo sido constatado el quórum de Ley siendo este el día hora y lugar señalados se procede a dar por iniciada la sesión del día de hoy, presidiendo esta sesión el Lic. Luis Diñarte del Ministerio Agropecuario y Forestal vicepresidente de la Comisión, quien la declara abierta. A continuación se aprueban los puntos de agenda que son los siguientes... (partes inconducentes): 05-05... aprobar las siguientes Normas nicaragüenses, a saber: NTON 03050-04 Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense para Leches Evaporadas. No habiendo otros asuntos que trata, se levanta la sesión a las doce del medio día del día quince de junio del dos mil cinco. Lic. Luis Diñarte, Ministerio Agropecuario y Forestal y Vicepresidente de la Comisión y Dr. Julio César Bendaña, Secretario Ejecutivo de la Comisión de Normalización Técnica y Calidad.

Es conforme con su original, con el cual fue debidamente cotejada por el suscrito secretario Ejecutivo a solicitud del Ministerio de Salud para su debida publicación en el Diario Oficial, La Gaceta, extiendo es CERTIFICACIÓN, la que firmo y sello en la

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16300

ciudad de Managua a los cuatro días del mes de agosto de dos mil cinco. Julio Cesar Bendaña J., Secretario Ejecutivo, Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad.

NORMA TÉCNICA NICARAGÜENSE NORMA PARA LAS LECHES EVAPORADAS

La Norma Técnica Obligatoria denominada NTON 03 050 -04 Norma para las LECHES EVAPORADAS, en su elaboración y preparación, participaron las siguientes personas:

Alejandro Llanes	NICAFRUIT
Heinz Liechti	PARMALAT
José Esteban Porras	INTA
Maritza Arias	Estrada Asociados
Juana M. Machado M.	UNAN - LEÓN
Damaris Mendieta	Universidad Agraria
Meyling Centeno	Ministerio de Salud
Aris Mejía 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 1 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 caloro 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

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16300

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: £1 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

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16300

Leche evaporada Contenido mínimo de materia grasa de la leche Contenido mínimo de extracto seco de la leche Contenido mínimo de proteínas de la leche en el extracto seco magro de la leche** *Leche evaporada desnatada (descremada)* Contenido máximo de materia grasa de la leche Contenido mínimo de extracto seco de la leche** Contenido mínimo de proteínas de la leche en el extracto seco magro de la leche** *Leche evaporada parcialmente desnatada (descremada)* Materia grasa de la leche Contenido mínimo de extracto seco magro de la leche** Contenido mínimo de proteínas de la leche en el extracto seco magro de la leche** *Leche evaporada de elevado contenido de grasa* Contenido mínimo de materia grasa de la leche Contenido mínimo de extracto seco magro de La leche** Contenido mínimo de proteínas de la leche en el extracto seco magro de la leche**	7,5% m/m 25% m/m 34% m/m 1 % m/m 20% m/m 34% m/m más de ll% y menos de *5%* m/m 20% m/m 34% m/m 1*5%* m/m 11,5% m/m 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 Microbiologicas

Agentes microbianos	n	C	m	M

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16300

Aerobios y mesófilos (*) UFC/ml Mohos y Levaduras UFC/ml	5 5	2 2	1.103 1.10	1.104 1.102

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**	2g/kg solos ó 3 kg mezclados,
509	**textura**	Expresados como sustancias
	Cloruro de potasio	anhidras.-
	Cloruro de calcio	
		2g/kg solos ó 3 kg mezclados,
331	**Estabilizadores**	Expresados como sustancias
	Citratos de sodio	anhidras.-
332		
	Citratos de potasio	
333		
	Citratos de calcio	
170	**Reguladores de la**	2g/kg solos ó 3 kg mezclados,
339	**acidez**	Expresados como sustancias
	Carbonatos de calcio	anhidras.-
340	Fosfatos de sodio	
341		
450	Fosfatos de potasio	
451	Fosfatos de calcio	
452	Difosfatos	150 mg/kg
500	Trifosfatos	
501	Polifosfatos	Limitada por las BPF
	Carbonatos de sodio	
407	Carbonatos de potasio	
	Espesante	
	Carragenina	
322		
	Emulsionante	
	Lectitinas	

5. CONTAMINANTES

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16300

5.1 Metales Pesados

Los productos afosque 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 Aiimentarius.

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 pasterización, 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 *(CAO* 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 especificas.

7.1 Denominación Del Alimento

La denominación del alimento deberá ser:

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16300

Leche evaporada De conformidad con la
Leche evaporada desnatada (descremada) Composición
Leche evaporada parcialmente desnatada especificada en la
(descremada) sección 3
Leche evaporada de elevado contenido de grasa

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.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16300

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.-

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16300