NORMA TÉCNICA OBLIGATORIA NICARAGÜENSE PARA EL QUESO PROCESADO (QUESO FUNDIDO) Y QUESO FUNDIDO (TIPO AMERICANO).
(En base a Codex Stan a 8b-1978)

NTON 03 062-09. aprobado el 22 de abril del 2010

Publicada en La Gaceta Diario Oficial N°. 203 del 25 de octubre del 2010

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 Téllez	UNA
Adilia Dauria Noguera	UCA
Meyling Centeno Vargas	MINSA
Fátima Juárez	MINS/CNDR
José Esteban Porras	INTA
Aris Mejía Herrera	CENCOOPEL R.L.
Francisco R. Guzmán	COPANICA
Heinz Liehcti	PARMALAT
Ronald Matus Lainez	ESKIMO
Lissette 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.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16305

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 azucares, 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

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16305

Comercialmente se usan sales fundentes tales como: di- y polifosfóricos Acido cítrico y/o ácido fosfórico con bicarbonato sódico y/o carbonato cálcico	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

Ácido cítrico
Ácido fosfórico
Ácido acético
Ácido láctico
Hidrogencarbonato sódico y/o carbonato cálcico

5.3 COLORES

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

5.4 SUSTANCIAS CONSERVADORAS

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

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16305

6. TRATAMIENTO TÉRMICO

Durante su fabricación, los productos que respondan a la definición de la norma, deberán 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 podrán llevar la denominación de una variedad de queso junto con los nombres de "queso fundido" o "queso fundido para untar", pero podrá 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) deberán 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

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16305

20	38	29
15	37	29
10	36	29
menos de 10	34	29

8. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Parámetro	Tipo de riesgo	Límite Máximo permitido
Coliformes fecales	A	< 3 NMP/g
Staphylococcus aureus		10^2 UFC /g
Listeria monocytogenes		Ausencia
*Salmonella spp/*25 g		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 / Philadelfia).

9.1.2 En el caso de que el queso procesado (queso fundido) y "queso fundido para untar (Tipo Americano/ Philadelfia) 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.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16305

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 ANÁLISIS

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.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16305

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 -

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16305