

CODEX ALIMENTARIUS

NORMAS INTERNACIONALES DE LOS ALIMENTOS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

NORMA PARA LAS LECHE EN POLVO Y LA NATA (CREMA) EN POLVO

CXS 207-1999

Esta Norma ha sustituido a la *Norma para la leche entera en polvo, la leche en polvo parcialmente desnatada y la leche en polvo desnatada (A-5-1971)* y la *Norma para la nata (crema) en polvo, semi-nata (semi-crema) en polvo y leche en polvo rica en grasa (A-10-1971)*.

Adoptada en 1999. Enmendada en 2010, 2013, 2014, 2016, 2018.

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente Norma se aplica a las leches en polvo y la nata (crema) en polvo, destinadas al consumo directo o a elaboración ulterior, que se ajustan a las definiciones de la Sección 2 de esta Norma.

2. DESCRIPCIÓN

Se entiende por leches en polvo y nata (crema) en polvo los productos obtenidos mediante eliminación del agua de la leche. 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 proteína del suero y la caseína de la leche utilizada como materia prima.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.1 Materias primas

Leche y nata (crema)

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);
- Lactosa¹.

3.2 Composición

Nata (crema) en polvo

Contenido mínimo de materia grasa de la leche	42% m/m
Contenido máximo de agua ^(a)	5% m/m
Contenido mínimo de proteínas de la leche en el extracto seco magro de la leche ^(a)	34% m/m

Leche entera en polvo

Materia grasa de la leche	Mínimo 26% y menos del 42% m/m
Contenido máximo de agua ^(a)	5% m/m
Contenido mínimo de proteínas de la leche en el extracto seco magro de la leche ^(a)	34% m/m

Leche en polvo parcialmente desnatada (descremada)

Materia grasa de la leche	Más del 1,5% y menos del 26% m/m
Contenido máximo de agua ^(a)	5% m/m
Contenido mínimo de proteínas de la leche en el extracto seco magro de la leche ^(a)	34% m/m

Leche en polvo desnatada (descremada)

Contenido máximo de materia grasa de la leche	1,5% m/m
Contenido máximo de agua ^(a)	5% m/m
Contenido mínimo de proteínas de la leche en el extracto seco magro de la leche ^(a)	34% m/m

(a) El contenido de agua no incluye el agua de cristalización de la lactosa; el contenido de extracto seco magro incluye el agua de cristalización de la lactosa.

¹ Véase la Norma para los azúcares (CXS 212-1999).

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solo podrán utilizarse los aditivos alimentarios que se indican a continuación, y únicamente en las dosis establecidas.

N.º del SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo
Estabilizantes		
331	Citratos de sodio	5 000 mg/kg solos o mezclados expresados como sustancias anhidras
332	Citratos de potasio	
Reforzadores de la textura		
508	Cloruro de potasio	Limitado por las BPF
509	Cloruro de calcio	Limitado por las BPF
Reguladores de la acidez		
339	Fosfatos de sodio	5 000 mg/kg solos o mezclados expresados como sustancias anhidras
340	Fosfatos de potasio	
450	Difosfatos	
451	Trifosfatos	
452	Polifosfatos	
500	Carbonatos de sodio	
501	Carbonatos de potasio	
Emulsionantes		
322	Lecitinas	Limitado por las BPF
471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	2 500 mg/kg
Antiaglutinantes		
170(i)	Carbonato de calcio	10 000 mg/kg solos o mezclados
341(iii)	Ortofosfato tricálcico	
343(iii)	Ortofosfato trimagnésico	
504(i)	Carbonato de magnesio	
530	Oxido de magnesio	
551	Dióxido de silicio amorfo	
552	Silicato de calcio	
553	Silicatos de magnesio	265 mg/kg solo o en combinación, expresado como aluminio
554	Silicato de aluminio y sodio	
Antioxidantes		
300	Acido L- ascórbico	500 mg/kg expresados como ácido
301	Ascorbato de sodio ascórbico	
304	Palmitato de ascorbilo	
320	Butilhidroxianisol	100 mg/kg

5. CONTAMINANTES

Los productos a los cuales se aplica la presente Norma deberán cumplir con los niveles máximos de contaminantes especificados para el producto en la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995).

La leche utilizada en la elaboración de los productos a los cuales se aplica la presente norma deberá cumplir con los niveles máximos de contaminantes y toxinas especificados para la leche en la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995), y con los límites máximos de residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas establecidos para la leche por la CAC.

6. HIGIENE

Se recomienda que los productos abarcados por las disposiciones de esta norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones pertinentes de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969), el *Código de prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos* (CXC 57-2004) y otros textos pertinentes del Codex, como los códigos de prácticas de higiene y los códigos de prácticas. Los productos deberán cumplir los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997).

7. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985) y la *Norma general para el uso de términos lecheros* (CXS 206-1999), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

7.1 Denominación del alimento

La denominación del alimento deberá ser:

- | | | |
|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - Nata (crema) en polvo - Leche entera en polvo - Leche en polvo parcialmente desnatada (descremada) - Leche en polvo parcialmente desnatada (descremada) | | De conformidad con la composición especificada en la Sección 3.2 |
|--|--|--|

La leche en polvo parcialmente desnatada (descremada) podrá denominarse "leche en polvo semidesnatada (semidescremada)" siempre y cuando el contenido de materia grasa de la leche no exceda del 16 % m/m y no sea inferior al 14 % m/m.

Si lo permite la legislación nacional, o si el consumidor puede identificarlo de otra manera en el país donde se vende el producto, la "leche entera en polvo" podrá denominarse "leche en polvo con toda la grasa", y la "leche desnatada (descremada) en polvo" podrá denominarse "leche en polvo de bajo contenido de grasa".

7.2 Declaración del contenido de grasa de la leche

Si la omisión de la declaración inducirá a error o a engaño al consumidor, deberá declararse en forma aceptable el contenido de grasa de la leche en el país en que se vende al consumidor final, bien sea i) como porcentaje por masa, 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

Si la omisión de la declaración inducirá a error o a engaño al consumidor, 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 bien ii) en gramos por ración cuantificada en la etiqueta, siempre que se indique el número de raciones.

7.4 Lista de ingredientes

No obstante lo dispuesto en la Sección 4.2.1 de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985), no será necesario declarar los productos lácteos utilizados solo para ajustar el contenido de proteínas.

7.5 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

La información requerida en la Sección 7 de esta Norma y las secciones 4.1 a 4.8 de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985) y, en caso necesario, las instrucciones para la conservación, deberán indicarse 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. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Para comprobar el cumplimiento de esta Norma, deberán utilizarse los métodos de análisis y planes de muestreo que figuran en los *Métodos de análisis y de muestreo recomendados* (CXS 234-1999) pertinentes para las disposiciones de esta Norma.

APÉNDICE

INFORMACIÓN ADICIONAL

La información adicional indicada a continuación no afecta a las disposiciones de las secciones anteriores, es decir, las que son esenciales para la identidad del producto, el uso del nombre del alimento y la inocuidad del mismo.

Factores de calidad adicionales

	Leche entera en polvo	Leche parcialmente desnatada (descremada) en polvo	Leche desnatada (descremada) en polvo	Método
Acidez titulable	máx 18,0	máx 18,0	máx 18,0	Véase CXS 234-1999
(ml-0,1 N NaOH/10 g extracto seco magro)				Véase CXS 234-1999
Partículas chamuscadas	Disco máx. B	Disco máx. B	Disco máx. B	Véase CXS 234-1999
Índice de solubilidad (ml)	máx 1,0	máx 1,0	máx 1,0	Véase CXS 234-1999