

# 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](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

---

## **NORMA PARA LAS NATAS (CREMAS) Y LAS NATAS (CREMAS) PREPARADAS**

**CXS 288-1976**

**Anteriormente CODEX STAN A-9-1976. Adoptada en 1976. Revisada en 2003, 2008.  
Enmendada en 2010, 2018.**

## 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica a la nata (crema) y las natas (cremas) preparadas para consumo directo o procesamiento adicional como se define en la Sección 2 de esta Norma.

## 2. DESCRIPCIÓN

- 2.1 Nata (crema)** es el producto lácteo fluido<sup>1</sup> comparativamente rico en grasas, en forma de una emulsión de grasa en leche desnatada (descremada), que es obtenida por la separación física de la leche.
- 2.2 Nata (crema) reconstituida** es la nata (crema) que se obtiene por reconstitución de los productos lácteos con o sin adición de agua potable y con las mismas características de producto final que el producto que se describe en la Sección 2.1.
- 2.3 Nata (crema) recombinada** es la nata (crema) que se obtiene por recombinación de los productos lácteos con o sin adición de agua potable y con las mismas características de producto final que el producto que se describe en la Sección 2.1.
- 2.4 Natas (cremas) preparadas** son los productos lácteos que se obtienen sometiendo la nata (crema), nata (crema) reconstituida y/o nata (crema) recombinada a tratamientos y procesos adecuados para obtener las propiedades características que se especifican debajo.
- 2.4.1 La nata (crema) líquida preenvasada** es el producto lácteo fluido<sup>1</sup> que se obtiene preparando y envasando nata (crema), nata (crema) reconstituida y/o nata (crema) recombinada para consumo directo y/o para uso directo como tal.
- 2.4.2 La nata (crema) para montar o batir** es la nata (crema) fluida<sup>1</sup>, nata (crema) reconstituida y/o recombinada destinada para ser montada o batida. Cuando el propósito de la nata (crema) sea para uso del consumidor final, la nata (crema) deberá haber sido preparada de manera que facilite el proceso de montado o batido.
- 2.4.3 La nata (crema) envasada a presión** es la nata (crema) fluida<sup>1</sup>, nata (crema) reconstituida y/o nata (crema) recombinada que es envasada con un gas impelente en un envase depresión de propulsión y que se convierte en nata (crema) montada o batida cuando se retira del envase.
- 2.4.4 Nata (crema) montada o batida** es la nata (crema) fluida<sup>1</sup>, reconstituida y/o recombinada a la cual se incorporó aire o gas inerte sin invertir la emulsión de grasa en leche desnatada (descremada).
- 2.4.5 La nata (crema) fermentada** es el producto lácteo que se obtiene por fermentación de la nata (crema), nata (crema) reconstituida o nata (crema) recombinada por la acción de microorganismos adecuados, lo cual resulta en una reducción del pH con o sin coagulación. Cuando se realizan indicaciones sobre el contenido de un(os) microorganismo(s) específico(s), directa o indirectamente, en la etiqueta o de otro modo indicado en las declaraciones de contenido relacionadas con la venta, estos estarán presentes, serán vivos, activos y abundantes en el producto hasta la fecha de durabilidad mínima. Si el producto es tratado térmicamente luego de la fermentación, el requisito de los microorganismos vivos no se aplica.
- 2.4.6 Nata (crema) acidificada** es el producto lácteo que se obtiene por acidificación de la nata (crema), nata (crema) reconstituida y/o nata (crema) recombinada por la acción de ácidos y/o reguladores de acidez para obtener una disminución del pH con o sin coagulación.

## 3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

### 3.1 Materias primas

*Todas las natas (cremas) y las natas (cremas):*

Leche, que puede haber sido sometida a tratamientos mecánicos o físicos antes del procesamiento de la nata (crema).

*Adicionalmente, para las natas (cremas) elaboradas por reconstitución o recombinación:*

Mantequilla<sup>2</sup>, productos de grasa láctea<sup>2</sup>, leche en polvo<sup>2</sup>, nata (crema) en polvo<sup>2</sup>yagua potable.

*Adicionalmente, para las natas (cremas) preparadas que se describen en la Sección 2.4.2 hasta la Sección 2.4.6:*

El producto que permanece luego de la eliminación de la grasa láctea por agitación de la leche y la nata (crema) para elaborar productos de mantequilla y grasa láctea (a menudo llamada suero de mantequilla) y que pueden haber sido concentrados y/o secados.

<sup>1</sup> Fluida significa capaz de ser vertida en forma líquida a temperaturas superiores al punto de congelamiento.

<sup>2</sup> Para especificaciones, ver las normas pertinentes del Codex.

### 3.2 Ingredientes permitidos

Solamente los ingredientes listados a continuación pueden utilizarse para los propósitos y las categorías de producto que se especifican, y ello solamente dentro de las limitaciones que se especifican.

Para empleo solamente en productos para los cuales se justifica el uso de estabilizantes y/o espesantes (véase el Cuadro de la Sección 4):

- Los productos derivados exclusivamente de la leche o el suero y que contienen el 35 % (m/m) o más de proteínas lácteas de cualquier tipo (incluyendo los productos de caseína y proteína de suero y los concentrados y cualesquiera combinaciones de los mismos) y leches en polvo: Estos productos pueden utilizarse con la misma función que los espesantes y estabilizantes, siempre y cuando se agreguen solamente en cantidades funcionalmente necesarias que no superen los 20 g/kg, tomando en cuenta cualquier uso de estabilizantes y espesantes listados en la Sección 4.
- Gelatina y almidones: estas sustancias pueden ser utilizadas en la misma función que los estabilizantes, siempre y cuando se agreguen solamente en cantidades funcionalmente necesarias tal como lo establecen las buenas prácticas de fabricación (BPF), tomando en cuenta cualquier uso de estabilizantes y espesantes listado en la Sección 4.

*Adicionalmente para uso en nata (crema) fermentada, solo:*

- Cultivos de microorganismos inocuos incluyendo los que se especifican en la Sección 2 de la *Norma para leches fermentadas* (CXS 243-2003).

*Adicionalmente, para uso en natas (cremas) fermentadas y natas (cremas) acidificadas, solo:*

- El cuajo y otras enzimas de coagulación inocuas y adecuadas para mejorar la textura sin producir una coagulación enzimática.
- Cloruro de sodio.

### 3.3 Composición

Grasa láctea: Mínimo del 10% (w/w)

La modificación de la composición por debajo del mínimo especificado arriba para la grasa láctea no se considera que cumpla con la Sección 4.3.3 de la *Norma general para el uso de términos lácteos* (CXS 206-1999).

## 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente los aditivos mencionados en el cuadro a continuación pueden utilizarse para las categorías de producto que se especifican. Dentro de cada clase de aditivos, y cuando sea permitido según el cuadro, solamente podrán utilizarse los aditivos que se indican a continuación y ello solamente dentro de las limitaciones que se especifican.

Los estabilizantes y espesantes, incluidos los almidones modificados podrán usarse en forma individual o en combinación, cumpliendo con las definiciones de los productos lácteos y solamente en la medida en que sean necesarios para esa función, tomando en cuenta todo uso de gelatina y almidón, tal como se contempla en la Sección 3.2.

Categoría de producto	Aditivo clase funcional			
	Estabilizantes <sup>(a)</sup>	Reguladores de acidez <sup>(a)</sup>	Espesantes <sup>(a)</sup> y emulsificadores <sup>(a)</sup>	Gases impelentes
Nata (crema) líquida preenvasada (2.4.1):	X	X	X	–
Nata (crema) para montar/batir	X	X	X	–
Nata (crema) envasada a presión (2.4.3):	X	X	X	X
Nata (crema) montada/batida (2.4.4):	X	X	X	X
Nata (crema) fermentada (2.4.5):	X	X	X	–
Nata (crema) acidificada (2.4.6):	X	X	X	–

- (a) Estos aditivos podrán utilizarse cuando sea necesario para garantizar la estabilidad del producto, la integridad de la emulsión, tomando en cuenta el contenido graso y la duración del producto. Con respecto a la duración, se deberá dar consideración especial al nivel del tratamiento térmico aplicado, ya que algunos productos de escasa pasteurización no requieren el uso de ciertos aditivos.
- X El uso de aditivos que pertenecen a esta clase está justificado a nivel tecnológico.
- El uso de aditivos que pertenecen a esta clase no está justificado a nivel tecnológico.

Nº del SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
<b>Reguladores de la acidez</b>		
270	Ácido láctico, L, D y DL	BPF
325	Lactato de sodio	BPF
326	Lactato de potasio	BPF
327	Lactato de calcio	BPF
330	Ácido cítrico	BPF
333	Citratos de calcio	BPF
500(i)	Carbonato de sodio	BPF
500(ii)	Carbonato ácido de sodio	BPF
500(iii)	Sesquicarbonato de sodio	BPF
501(i)	Carbonato de potasio	BPF
501(ii)	Carbonato ácido de potasio	BPF
<b>Estabilizantes y espesantes</b>		
170(i)	Carbonato de calcio	BPF
331(i)	Dihidrógenocitrato sódico	BPF
331(iii)	Citrato trisódico	BPF
332(i)	Citrato diácido potásico	BPF
332(ii)	Citrato tripotásico	BPF
516	Sulfato de calcio	BPF
339(i)	Ortofosfato monosódico	1 100 mg/kg expresado como fósforo
339(ii)	Ortofosfato disódico	
339(iii)	Ortofosfato trisódico	
340(i)	Ortofosfato monopotásico	
340(ii)	Ortofosfato dipotásico	
340(iii)	Ortofosfato tripotásico	
341(i)	Ortofosfato monocálcico	
341(ii)	Ortofosfato dicálcico	
341(iii)	Ortofosfato tricálcico	
450(i)	Difosfato disódico	
450(ii)	Difosfato trisódico	
450(iii)	Difosfato tetrasódico	
450(v)	Difosfato tetrapotásico	

450(vi)	Difosfato dicálcico	
450(vii)	Difosfato dihidrogenado de calcio	
451(i)	Ortofosfato dicálcico	
451(ii)	Trifosfato pentapotásico	
452(i)	Polifosfato sódico	
452(ii)	Polifosfato potásico	
452(iii)	Polifosfato cálcico de sodio	
452(iv)	Polifosfato amónico	
452(v)	Polifosfato potásico de sodio	
400	Ácido alginico	BPF
401	Alginato de sodio	BPF
402	Alginato de potasio	BPF
403	Alginato de amonio	BPF
404	Alginato de calcio	BPF
405	Alginato de propilenglicol	5 000 mg/kg
406	Agar	BPF
407	Carragenano	BPF
407a	Alga eucema elaborada	BPF
410	Goma de semilla de algarrobo	BPF
412	Goma guar	BPF
414	Goma arábica	BPF
415	Goma xantana	BPF
418	Goma gellan	BPF
440	Pectinas	BPF
460(i)	Celulosa microcristalina	BPF
460(ii)	Celulosa en polvo	BPF
461	Celulosa de metilo	BPF
463	Celulosa de hidroxipropilo	BPF
464	Celulosa de metilo hidroxipropilo	BPF
465	Celulosa etilo de metilo	BPF
466	Celulosa de carboximetilo de sodio	BPF
472e	Ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos del glicerol	5 000 mg/kg
508	Cloruro de potasio	BPF
509	Cloruro de sodio	BPF
1410	Fosfato monoalmidonado	BPF
1412	Fosfato dialmidonado convertido en éster con trimetafosfato de sodio: convertido en éster con	BPF

	fósforo oxiclórico	
1413	Fosfato dialmidonado fosforizado	BPF
1414	Fosfato dialmidonado acetilado	BPF
1420	Acetato de almidón convertido en éster con anhídrido acético	BPF
1422	Adipato dialmidonado acetilado	BPF
1440	Almidón de hidroxipropilo	BPF
1442	Fosfato dialmidonado hidroxipropilo	BPF
1450	Almidón succinato octenilo de sodio	BPF
<b>Emulsionantes</b>		
322(i)	Lecitinas	BPF
432	Monolaurato de sorbitan polioxietileno (20)	1 000 mg/kg
433	Monooleato de sorbitan polioxietileno (20)	
434	Monopalmitato de sorbitan polioxoetileno (20)	
435	Monoestearato de sorbitan polioxietileno (20)	
436	Triestearato de sorbitan polioxietileno (20)	
471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	BPF
472a	Ésteres acéticos y de ácidos grasos de glicerol	BPF
472b	Ésteres lácticos y de ácidos grasos de glicerol	BPF
472c	Ésteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol	BPF
473	Sucroésteres de ácidos grasos	5 000 mg/kg
475	Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos	6 000 mg/kg
491	Monostearato de sorbitán	5 000 mg/kg
492	Triestearato de sorbitán	
493	Monolaurato de sorbitán	
494	Monooleato de sorbitán	
495	Monopalmitato de sorbitán	
<b>Gases de envasado</b>		
290	Anhídrido carbónico	BPF

941	Nitrógeno	BPF
<b>Propulsor</b>		
942	Óxido nitroso	BPF

## 5. CONTAMINANTES

Los productos a los cuales se aplica la presente Norma deberán cumplir 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 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 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 cualesquiera 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

**7.1.1** La denominación del alimento será la que se especifica en la Sección 2 de esta Norma, según corresponda y tomando en cuenta la Sección 7.1.3. Sin embargo, “la nata (crema) líquida preenvasada” puede designarse como “nata (crema)”, y la “nata (crema) envasada a presión” puede designarse utilizando otro término descriptivo que se refiera a su naturaleza o destino o como “nata (crema) montada o batida”. El término “nata (crema) preparada” no deberá aplicarse como designación.

Los productos incluidos en esta Norma pueden ser designados de manera alternativa con otras denominaciones en la legislación nacional del país en el cual se elabora y/o vende o con una denominación que existe por su uso habitual, siempre y cuando tales designaciones no creen una impresión errónea en el país en donde se vende al pormenor, con relación al carácter y la identidad del alimento.

Asimismo, las declaraciones de etiquetado, tales como la designación del producto de las natas (cremas) fermentadas y las declaraciones de contenido, puede incluir la referencia a los términos “Acidófilo”, “Kefir”, y “Kumys”, según corresponda, siempre y cuando el producto haya sido fermentado por el (los) correspondiente(s) cultivo(s) que se especifican en la Sección 2.1 de la *Norma para leches fermentadas* (CXS 243-2003), y siempre y cuando el producto cumpla los criterios microbiológicos de composición aplicables a los correspondientes productos de leche fermentada como se especifica en la Sección 3.3 de dicha Norma.

**7.1.2** La designación deberá ser acompañada de una indicación del contenido graso que es aceptable en el país de venta al por menor, bien como un valor numérico o por un término calificable idóneo, o bien como parte del nombre, o en una ubicación prominente en el mismo campo visual.

Las declaraciones nutricionales, cuando se utilizan, deberán cumplir las *Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables* (CXG 23-1997). A estos efectos solamente, el nivel del 30% en grasa láctea constituye la referencia.

**7.1.3** Las natas (cremas) elaboradas por recombinación o reconstitución de ingredientes lácteos como se especifica en las secciones 2.2 y 2.3 serán etiquetadas como “Nata (crema) recombinada” o “Nata (crema) reconstituida” u otro término calificador verídico si la falta de dicho etiquetado confundiera al consumidor.

**7.1.4** Se deberá proporcionar una designación adecuada del tratamiento térmico, ya sea como parte del nombre o en una ubicación prominente en el mismo campo visual, siempre y cuando la falta de dicho etiquetado confundiera al consumidor.

Cuando se hace referencia en la etiqueta al (a los) tipo(s) de tratamiento(s) térmico(s) utilizado(s), se aplicarán las definiciones establecidas por la Comisión del Codex Alimentarius.

## **7.2 Declaración del contenido de grasa láctea**

El contenido de grasa láctea se declarará en forma aceptable para el país de venta al consumidor final, ya sea como i) un porcentaje de la masa o el volumen, ii) en gramos por porción tal como se califique en la etiqueta, siempre y cuando se especifique el número de porciones.

Cuando el contenido de grasa del producto esté indicado por un valor numérico de acuerdo con la Sección 7.1.2, tal indicación podrá constituir la declaración de grasa, siempre y cuando esa indicación incluya cualquier información adicional que se exija arriba.

## **7.3 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor**

La información especificada 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 de almacenamiento, se ofrecerán ya sea en el envase o en documentos adjuntos, exceptuando la denominación del producto, la identificación del lote, y el nombre y la dirección del fabricante o envasador que aparecerán en el envase. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante o envasador pueden sustituirse por una marca identificatoria, siempre que dicha marca sea fácilmente identificable en los documentos adjuntos.

## **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.