

ALINORM 99/17
APÉNDICE VI

**ANTEPROYECTO DE NORMA PARA GRASAS PARA UNTAR
Y MEZCLAS DE GRASA PARA UNTAR
(En el Trámite 3 del Procedimiento)**

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente Norma se aplica a los productos grasos que contienen no menos del 10% ni más del 90% de grasa que se utilizan fundamentalmente para untar. No obstante, esta Norma no se aplica a las grasas para untar obtenidas exclusivamente a partir de la leche y/o de productos lácteos a las cuales sólo se han añadido otras sustancias necesarias para la elaboración. Sólo incluye la margarina y los productos utilizados para fines semejantes y excluye los productos con un contenido de grasa inferior a 2/3 del extracto seco (excluida la sal). La mantequilla y los productos lácteos para untar no están regulados por esta Norma.

2. DESCRIPCIÓN

2.1 Grasas para untar y mezclas de grasas para untar

Los productos regulados por la presente Norma son alimentos en forma de emulsión, compuestos principalmente de agua y grasas y aceites comestibles, [y que son firmes y untables a una temperatura de 20°C].

2.2 Grasas y aceites comestibles

Por "grasas y aceites comestibles" se entienden alimentos constituidos principalmente por triglicéridos de ácidos grasos. Son de origen vegetal o animal (incluida la leche) o marino. Pueden contener pequeñas cantidades de otros lípidos tales como glicéridos parciales o fosfátidos, de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en la grasa o el aceite. Las grasas de origen animal, si proceden de animales sacrificados, deben obtenerse de animales sanos en el momento del sacrificio y ser aptas para el consumo humano según lo determine una autoridad competente reconocida por la legislación nacional. Se incluyen las grasas y aceites que han sido sometidos a procesos de modificación, física o química, incluidos el fraccionamiento, la interesterificación o la hidrogenación.

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 Composición

3.1.1. Grasas para untar

3.1.1.1 En el caso de estos productos, el contenido de grasa de leche no podrá ser superior al 3% del contenido total de grasa.

3.1.1.2 El contenido de grasa deberá ser el siguiente:

- | | | |
|----|---|--|
| a) | Margarina: | 80% 90% |
| b) | Margarina con tres cuartas partes de materia grasa: | [59% - 61%] |
| c) | Margarina con mitad de materia grasa, minarina o halvarina: | [39% - 41%] |
| d) | Grasas para untar: | [todo otro producto que se ajuste a las especificaciones contenidas en.3.1.1.1, sujeto a un contenido de grasa mínimo del 10%] |

3.1.2 Mezclas de grasas para untar

3.1.2.1 El contenido de grasa de leche de las mezclas de grasas para untar deberá ser superior al 3% del contenido total de materia grasa.

3.1.2.2 El contenido de grasa deberá ser el siguiente:

a)	Mezcla de grasa:	80% - [95%]
b)	Mezcla de grasa con tres cuartas partes de materia grasa:	59% - 61%
c)	Mezcla de grasa con mitad de materia grasa:	39% - 41%
d)	Mezcla de grasa para untar:	todo otro producto que se ajuste a las especificaciones contenidas en 3.1.2.1, sujeto a un contenido de grasa mínimo del 10%

3.2 Ingredientes permitidos

Además de los constituyentes básicos, en los productos regulados por la presente Norma se permiten las siguientes sustancias y los productos derivados de las mismas:

- Cultivos de bacterias inocuas productoras de ácidos lácticos y/o de sabores
- Vitaminas (las dosis máximas y mínimas de vitaminas A, D y otras, si procede, deberán estar establecidas por la legislación nacional de acuerdo con las necesidades propias de cada país, con inclusión, si procede, de prohibiciones sobre el uso de determinadas vitaminas).
- Cloruro sódico
- Yema de huevo
- Proteínas comestibles
- Azúcares (es decir, todos los carbohidratos edulcorantes)
- Gelatina
- Almidones naturales
- Leche y sus constituyentes
- Monosacáridos, disacáridos y oligosacáridos (incluida la inulina) y maltodextrinas

4. **ADITIVOS ALIMENTARIOS**

4.1 **COLORES**

		<u>Dosis máxima</u>
100	(i) Curcumina o (ii) cúrcuma	BPF
160a	(i) Bêta-caroteno	BPF
160b	Extractos de bija	10 mg/kg (calculado como bixina o norbixina total)
160e	Beta-apo-8'carotenal	25 mg/kg
160f	Acido beta-apo-8'-caroténico, ésteres de metilo y etilo	25 mg/kg

4.2 **AROMAS**

Aromas naturales y sus equivalentes sintéticos idénticos y otros aromas sintéticos, salvo los que se sabe que presentan un riesgo tóxico.

4.3 EMULSIONANTES

		<u>Dosis máxima</u>
322	Lecitinas	BPF
	Polioxietilén (20) sorbitán:)	
432	Monolaurato)	
433	Monooleato)	
434	Monopalmitato)	10 g/kg solos o mezclados
435	Monoestearato)	
436	Tristearato)	
471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	BPF
472 (a)	Esteres de ácidos acéticos y grasos de glicerol)	BPF
472 (b)	Esteres de ácidos lácticos y grasos de glicerol)	BPF
472 (c)	Esteres de ácidos cítricos y grasos de glicerol)	BPF
472 (d)	Esteres del ácido tartárico de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos)	BPF
472 (e)	Esteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol)	BPF
472 (f)	Mezcla de ésteres acetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol)	BPF
473	Esteres de sacarosa de ácidos grasos	10 g/kg
474	Sacaroglicéridos	10 g/kg
475	Esteres de ácidos grasos de poliglicerol	5 g/kg
476	Polirricinoleato de poliglicerol	4 g/kg (para productos que contienen < 41% de grasa solamente)
477	Esteres de propilenglicol de ácidos grasos	20 g/kg
479a	Aceite de grano de soja termooxidado	4 g/kg
479b	Aceite de grano de soja termooxidado con interacción mono y diglicéridos de ácido grasos	10 g/kg
481	Lactilatos de sodio)	
	(i) lactilato de estearilo de sodio)	
	(ii) lactilato de oleilo de calcio)	10 g/kg solos o mezclados
482	Lactilatos de sodio)	
	(i) lactilato de estearilo de calcio)	
	(ii) lactilato de oleilo de calcio)	
491	Monoestearato de sorbitán)	
492	Tristearato de sorbitán)	
493	Monolaurato de sorbitán)	10 g/kg
494	Monooleato de sorbitán)	
495	Monopalmitato de sorbitán)	

4.4 CONSERVANTES

200	Acido sórbico)	2 000 mg/kg solos o mezclados (como ácido sórbico) para un contenido de)grasa de < 60%
202	Sorbato de potasio)	
203	Sorbato de calcio)	
210	Acido benzoico)	1 000 mg/kg solos o mezclados (como ácido benzoico)
211	Benzoato de sodio)	
212	Benzoato de potasio)	
213	Benzoato de calcio)	

4.5 ESPESANTES Y ESTABILIZADORES

339	Ortofosfato de Na)	
400	Acido algínico)	
401	Alginato de sodio)	
402	Alginato de potasio)	
403	Alginato de amonio)	
404	Alginato de calcio)	
405	Alginato de propilenglicol)	
406	Agar)	
407	Carragenina y sus sales de Na, K y NH ₄ (incluido el furcellarano))	
410	Goma de semillas de algarrobo)	
412	Goma guar)	
413	Goma de tragacanto)	
414	Goma arábica)	
415	Goma xantana)	
418	Goma gelán)	
422	Glicerol)	
440	Pectinas)	
450a	Difosfato disódico)	
461	Metilcelulosa)	BPF
463	Hidroxipropilcelulosa)	
464	Hidroxipropilmetilcelulosa)	
465	Metil-etil-celulosa)	
466	Carboximetilcelulosa sódica)	
500	Carbonatos de sodio)	
500(iii)	Sesquicarbonato de sodio)	
1400	Almidón tostado a la dextrina)	BPF
1401	Almidón tratado con ácido)	
1402	Almidón con tratamiento alcalino)	
1403	Almidón blanqueado)	
1404	Almidón oxidado)	
1405	Almidón tratado con enzimas)	
1410	Fosfato monoalmidón)	
1411	Fosfato dialmidón (Trimetafosfato de Na))	
1412	Fosfato dialmidón)	
1413	Fosfato dialmidón fosfatado)	
1414	Fosfatodialmidón acetilado)	

1420	Éster de acetato de almidón. Anhídrido acético)	
1421	Éster de acetato de almidón. Acetato de vinilo)	
1422	Adipato dialmidón acetilado)	
1440	Almidón acetilado)	
1442	Fosfato dialmidón hidroxipropílico)	
	Almidones pregelatinizados)	
	Acetato de almidón)	BPF
	Celulosa y celulosa microcristalina)	

4.6 REGULADORES DE LA ACIDEZ

260	Acido acético)	
261	Acetato de potasio)	
262	Acetato de sodio)	
263	Acetato de calcio)	
270	Acido láctico (L-, D-, y DL-))	
325	Lactato de sodio)	
326	Lactato de potasio)	
327	Lactato de calcio)	BPF
330	Acido cítrico)	
331	Citratos de sodio)	
	(i) Dihidrogencitrato de sodio)	
	(ii) Monohidrogencitrato disódico)	
	(iii) Citrato trisódico)	
332	Citrato de potasio)	
333	Citrato de calcio)	
334	Acido tartárico)	
335	Tartratos de sodio)	
	(i) tartrato monosódico)	
	(ii) tartrato disódico)	
336	Tartrato de potasio)	
337	Tartrato de sodio)	
339	Fosfatos de sodio)	
340	Fosfatos de potasio)	BPF
341	Ortofosfato de calcio)	
500(i)	Carbonato de sodio)	
500(ii)	Hidrogenocarbonato de sodio)	
524	Hidróxido de sodio)	
526	Hidróxido de calcio)	
	Acido fosfórico)	
575	Glucono delta lactona)	

4.7 ANTIOXIDANTES

300	Acido (L-) ascórbico)	
301	Ascorbato de sodio)	
302	Ascorbato de calcio)	BPF
304	Palmitato de ascorbilo)	
305	Estearato de ascorbilo)	
306	Concentrado de tocoferoles mezclados)	
307	Alfa-tocoferol)	BPF
308	Gama-tocoferol sintético)	
309	Delta-tocoferol sintético)	
310	Galato de propilo)	
319	Butil-hidroquinonadodecilo terciaria (TBHQ))	200 mg solos o mezclados
320	Butil-hidroxianisol (BHA))	
321	Butil-hidroxitolueno (BHT))	
389	Tiodipropionato de dilaurilo)	75 mg/kg
	Cualquier combinación de galatos, BHA y BHT siempre que los límites de los compuestos individuales no sean excedidos		

4.8 SINÉRGICOS DE ANTIOXIDANTES

384	Isopropilcitratos)	100 mg/kg solos)o mezclados
	Citrato monoglicérido)	
	EDTA cálcico disódico)	75 mg/kg

4.9 ANTIESPUMANTES

900a	Polidimetilsiloxano		10 mg/kg
------	---------------------	--	----------

4.10 ACENTUADORES DEL SABOR

508	Cloruro de potasio)	
509	Cloruro de calcio)	BPF
510	Cloruro de amonio)	
511	Cloruro de magnesio)	
620	Acido glutámico)	
621	Glutamato monosódico)	
622	Glutamato monopotásico)	10 g/kg solos o mezclados
623	Diglutamato cálcico)	(como ácido glutámico)
624	Glutamato monoamónico)	
625	Diglutamato de magnesio)	

626	Acido guanílico)	
627	Guanilato sódico)	
628	Guanilato potásico)	
629	Guanilato cálcico)	
630	Acido inosínico)	500 mg/kg solos o mezclados
631	Duosilato sódico)	(expresado como ácido guanílico)
632	Duosilato potásico)	
633	Duosilato cálcico)	
634	5`-ribonucleótidos cálcicos)	
635	5`-ribonucleótidos disódicos)	
959	Dihidrocalcona de neohesperidina		5 mg/kg

4.11 VARIOS

		<u>Dosis máxima</u>
290	Dióxido de carbono	BPF
338	Acido ortofosfórico	BPF
405	Propilenglicol	BPF
420	Sorbitol y jarabe de sorbitol	BPF
421	Manitol	BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	500 mg/kg
920	Sales de sodio y de potasio de L-cisteína y sus hidroccloruros	
938	Argón	BPF
941	Nitrógeno	BPF
942	Oxígeno nitroso	BPF
953	Isomalta	BPF
965	Maltitol	BPF
966	Lactitol	BPF
967	Xilitol	BPF

5. CONTAMINANTES

5.1 Metales pesados

Los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente Norma deberán ajustarse a los límites máximos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius pero entretanto se aplicarán los siguientes límites:

	<u>Concentración máxima permitida</u>
Plomo (Pb)	0,1 mg/kg
Arsénico (As)	0,1 mg/kg

5.2 Residuos de plaguicidas

Los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente Norma deberán ajustarse a los límites máximos de residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para estos productos.

6. HIGIENE

6.1. Se recomienda que los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen de acuerdo con las secciones pertinentes del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969,

Rev. 3 - 1997) y con otros Códigos de Prácticas recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius aplicables a estos productos.

6.2 En la medida en que lo permitan las buenas prácticas de fabricación, el producto deberá estar exento de materias objetables.

6.3 El producto, cuando se analice mediante métodos apropiados de análisis y muestreo, no deberá contener:

- microorganismos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud;
- parásitos que puedan representar un riesgo para la salud; ni
- ninguna otra sustancia procedente de microorganismos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud.

7. ETIQUETADO

El producto se etiquetará con arreglo a las disposiciones de la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991; Codex Alimentarius, Volumen 1A). Las denominaciones de los productos deberán traducirse a otros idiomas de manera que conserven el sentido y no textualmente.

7.1 Nombre del alimento

El nombre del alimento que se declare en la etiqueta deberá ajustarse a las especificaciones de las secciones 3.1.1 y 3.1.2. En los casos en que las Directrices del Codex para el uso de declaraciones de propiedades nutricionales permitan declaraciones respecto del contenido de grasa de productos comprendidos por la presente Norma, éstas podrán utilizarse, según proceda, como alternativas a las expresiones "tres cuartas partes" y "mitad".

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

Deberá facilitarse la información relativa a los requisitos de etiquetado indicados anteriormente ya sea en el envase o en los documentos que lo acompañan, salvo que el nombre del alimento, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador deberán figurar en el envase.

No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador podrán sustituirse por una señal de identificación, siempre que esa señal sea claramente identificable en los documentos que acompañen al envase.

7.3 Declaración del contenido de grasa

7.3.1 El producto deberá etiquetarse para indicar el contenido típico de materia grasa de una manera que se considere aceptable en el país de venta.

7.3.2 El contenido de grasa de leche de las grasas mixtas para untar (3.1.2) se indicará de una manera clara, que no induzca a error o engaño al consumidor.

8. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

8.1 Determinación del contenido de plomo

De conformidad con el Método de la UIQPA 2.632, AOAC 994.02 o ISO 12193: 1994.

8.2 Determinación del contenido de arsénico

De conformidad con AOAC 952.13, UIQPA 3.136, AOAC 942.17, o AOAC 985.16.

8.3 Determinación del contenido de agua, sólidos no grasos y grasos

De conformidad con ISO 3727: 1977, AOAC 920.116 o IDF 80: 1977.

8.4 Determinación del contenido de grasa de leche.

De conformidad con el Método de la UIQPA 2.310, AOAC 990.27 o AOCS Ca 5c-87 (97).

8.5 Determinación del contenido de sal.

De conformidad con IDF 12B: 1988, ISO CD 1738 o AOAC 960.29.

8.6 Determinación del contenido de vitamina A

De conformidad con AOAC 985.30.

8.7 Determinación del contenido de vitamina D

De conformidad con AOAC 981.17.

8.8 Determinación del contenido de vitamina E

De conformidad con el Método UIQPA 2.432 o ISO 9936: 1997