

C O D E X A L I M E N T A R I U S

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 MEZCLAS DE LECHE DESNATADA (DESCREMADA) Y GRASA VEGETAL EN POLVO

CXS 251-2006

Adoptada en 2006. Enmendada en 2010, 2013, 2014, 2016, 2018.

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica a las mezclas de leche desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo, cuyo destino es el consumo directo o la ulterior elaboración, según se describe en la Sección 2 de la presente Norma.

2. DESCRIPCIÓN

Una mezcla de leche desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo es un producto preparado por medio de la extracción parcial del agua de los componentes de la leche con la adición de aceite vegetal comestible, grasa vegetal comestible o una mezcla de ambos, para cumplir con los requisitos de composición de la Sección 3 de la presente Norma.

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 Materias primas

Leche desnatada y leche desnatada en polvo¹, otros sólidos lácteos no grasos y grasas/aceites vegetales comestibles.¹

Se permiten los siguientes productos lácteos para ajustar el contenido de proteínas:

- Concentrado de leche: concentrado de leche es el producto que se obtiene concentrando la proteína de la leche por ultrafiltración de leche, leche parcialmente desnatada (descremada), o leche desnatada (descremada);
- Filtrado de leche: filtrado de leche es el producto que se obtiene eliminando las proteínas lácteas y la grasa láctea de leche, leche parcialmente desnatada (descremada), o leche desnatada (descremada) por ultrafiltración;
- Lactosa¹

3.2 Nutrientes permitidos

Según se permita con arreglo a los *Principios generales para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos* (CXG 9-1987), se deberán establecer por legislación nacional, según corresponda a las necesidades de los distintos países, niveles máximos y mínimos de Vitaminas A, D y otros nutrientes, incluida, cuando corresponda, la prohibición del uso de determinados nutrientes.

3.3 Composición

Mezcla de leche parcialmente desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo

Total mínimo de grasa	26% m/m
Máximo de agua ^(a)	5% m/m
Mínimo de proteína láctea en sólidos lácteos no grasos ^(a)	34% m/m

Mezcla parcialmente desgrasada de leche desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo

Total mínimo de grasa	Más del 1,5 % y menos del 26 % m/m
Máximo de agua ^(a)	5% m/m
Mínimo de proteína láctea en los sólidos lácteos no grasos ^(a)	34% m/m

^(a) El contenido de sólidos lácteos y sólidos lácteos no grasos incluye el agua de cristalización de la lactosa.

¹ Para especificaciones, véase la Norma pertinente.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Sólo se podrán usar los aditivos alimentarios que se detallan a continuación y sólo dentro de los límites especificados.

Número de SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
Estabilizantes		
331(i)	Citrato disódico	Limitado por las BPF
331(iii)	Citrato trisódico	Limitado por las BPF
332(i)	Citrato dipotásico	Limitado por las BPF
332(ii)	Citrato tripotásico	Limitado por las BPF
508	Cloruro de potasio	Limitado por las BPF
509	Cloruro de calcio	Limitado por las BPF
Reguladores de la acidez		
339(i)	Ortofosfato monosódico	4 400 mg/kg, solos o combinados, como fosforo
339(ii)	Ortofosfato disódico	
339(iii)	Ortofosfato frisódico	
340(i)	Ortofosfato monopotásico	
340(ii)	Ortofosfato dipotásico	
340(iii)	Ortofosfato tripotásico	
341(i)	Ortofosfato monocálcico	
341(ii)	Ortofosfato dicálcico	
450(i)	Difosfato disódico	
450(ii)	Difosfato trisódico	
450(iii)	Difosfato tetrasódico	
450(v)	Difosfato tetrapotásico	
450(vi)	Difosfato dicálcico	
450(vii)	Difosfato diácido cálcico	
451(i)	Trifosfato pentasódico	
451(ii)	Trifosfato pentapotásico	
452(i)	Polifosfato de sodio	
452(ii)	Polifosfato de potasio	
452(iii)	Polifosfato de sodio y calcio	
452(iv)	Polifosfato de calcio	
452(v)	Polifosfato de amonio	
500(i)	Carbonato de sodio	Limitado por las BPF
500(ii)	Hidrogenocarbonato de sodio	Limitado por las BPF
500(iii)	Sesquicarbonato de sodio	Limitado por las BPF
501(i)	Carbonatos de potasio	Limitado por las BPF
501(ii)	Hidrogenocarbonato (bicarbonato) de potasio	Limitado por las BPF
Emulsionantes		
322	Lecitinas	Limitado por las BPF

Número de SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
471	Monoglicéridos y diglicéridos de los ácidos	Limitado por las BPF
Agentes antiaglutinantes		
170(i)	Carbonato de calcio	Limitado por las BPF
504(i)	Carbonato de magnesio	Limitado por las BPF
530	Óxido de magnesio	Limitado por las BPF
551	Dióxido de silicio	Limitado por las BPF
552	Silicato de calcio	Limitado por las BPF
553(i)	Silicato de magnesio	Limitado por las BPF
553(iii)	Talco	Limitado por las BPF
554	Silicato de aluminio y sodio	570 mg/kg solo o en combinación, expresado como aluminio
556	Silicato de aluminio y calcio	
341(iii)	Ortofosfato tricálcico	4 400 mg/kg, solos o combinados, como fósforo
343(iii)	Ortofosfato trimagnésico	
Antioxidantes		
300	Ácido ascórbico	500 mg/kg expresado como ácido ascórbico
301	Ascorbato de sodio	
304	Palmitato de ascorbilo	80 mg/kg, solos o combinados como stearate de ascorbilo
305	Stearate de ascorbilo	
319	Terbutilhidroquinona	100 mg/kg solos o en combinación. Expresados con respecto a la grasa o el aceite
320	Butilhidroxianisol	
321	Butilhidroxitolueno	

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.

Aceites / grasas vegetales utilizadas 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 aceites/grasas 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 aceites/grasas 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 del *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), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

7.1 Denominación del alimento

La denominación del alimento será:

- Mezcla de leche desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo o
- Mezcla de leche desnatada (descremada) con grasa vegetal en polvo con contenido reducido de grasas.

Se podrán utilizar otras denominaciones de permitirlo la legislación nacional del país de venta al por menor.

7.2 Declaración del contenido total de grasa

El contenido total de grasa deberá declararse de una manera que resulte aceptable en el país de venta al consumidor final, ya sea (i) como porcentaje por masa o volumen, o (ii) en gramos por porción, según se cuantifique en la etiqueta, siempre que en la misma se mencione la cantidad de porciones.

En la etiqueta aparecerá una declaración con respecto a la presencia de grasa vegetal comestible y/o aceite vegetal comestible. Cuando así se requiera en el país de venta al por menor, el nombre del alimento incluirá el nombre común del vegetal del que se deriva la grasa o el aceite, o este se colocará en una declaración aparte.

7.3 Declaración del contenido de proteína láctea

El contenido total de grasa deberá declararse de una manera que resulte aceptable en el país de venta al consumidor final, ya sea (i) como porcentaje por masa o volumen, o (ii) en gramos por porción, según se cuantifique en la etiqueta, siempre que en la misma se mencione la cantidad de porciones.

7.4 Lista de ingredientes

No obstante la disposición de la Sección 4.2.1 de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985) no es necesario declarar los productos lácteos que se utilizan sólo para ajustar el contenido de proteínas.

7.5 Advertencia

Deberá aparecer en la etiqueta una advertencia que indique que el producto no debe ser usado como sustituto de preparados para lactantes. Por ejemplo "NO APTO PARA LACTANTES".

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.