

# 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 MEZCLAS DE LECHE CONDENSADA EDULCORADA DESNATADA (DESCREMADA) Y GRASA VEGETAL**

**CXS 252-2006**

**Adoptada en 2006. Enmendada en 2010, 2018, 2021.**

## 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica a las mezclas de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal, destinada al consumo directo o a elaboración posterior, de conformidad con la descripción de la Sección 2 de esta Norma.

## 2. DESCRIPCIÓN

Una mezcla de leche descremada condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal es un producto que se prepara recombinando los componentes de la leche y agua potable, o mediante la eliminación parcial del agua, con la adición de azúcar y de aceite vegetal comestible, grasa vegetal comestible o una mezcla de los mismos para ajustarse a los requisitos de composición de la Sección 3 de esta Norma.

## 3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

### 3.1 Materias primas

Leche desnatada y leche desnatada en polvo<sup>1</sup>, otros sólidos lácteos no grasos y grasas/aceites vegetales comestibles.<sup>1</sup>

Para ajustar el contenido de proteínas podrán utilizarse los productos siguientes:

- Retentado de la leche: El retentado de la leche es el producto que se obtiene concentrando la proteína láctea 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 extrayendo la proteína y la grasa láctea de leche, leche parcialmente desnatada (descremada) o leche desnatada (descremada) mediante ultrafiltración.
- Lactosa<sup>1</sup> (También a los efectos de la inoculación).

### 3.2 Ingredientes permitidos

- Agua potable;
- Azúcar;
- Cloruro de sodio y/o cloruro de potasio como sucedáneo de la sal.

En este producto se considera generalmente que el azúcar empleado es sacarosa, pero también podrá emplearse una combinación de sacarosa con otros azúcares siempre que cumplan las buenas prácticas de fabricación.

### 3.3 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 nutrientes determinados.

---

<sup>1</sup> Para la especificación, véase la norma del Codex pertinente.

### 3.4 Composición

#### Mezcla de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal

Total mínimo de grasa	8% m/m
Mínimo de extracto seco magro de leche <sup>(a)</sup>	20% m/m
Mínimo de proteína láctea en el extracto seco magro de leche <sup>(a)</sup>	34% m/m

#### Mezcla de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal con contenido reducido de grasas

Grasa total	Más de 1% y menos de 8% m/m
Mínimo de extracto seco magro de leche <sup>(a)</sup>	20% m/m
Mínimo de proteína láctea en el extracto seco magro de leche <sup>(a)</sup>	34% m/m

<sup>(a)</sup> El contenido del extracto seco magro lácteo incluye agua de cristalización de la lactosa.

La cantidad de azúcar de las mezclas de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal está restringida por las buenas prácticas de fabricación a un valor mínimo que salvaguarde la calidad de almacenamiento del producto y un valor máximo por encima del cual puede producirse cristalización del azúcar.

### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solo las clases de aditivos que se indican como justificados en el siguiente cuadro se pueden utilizar en las categorías de productos especificadas.

Los reguladores de acidez utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de *la Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.3.2 (Blanqueadores de bebidas) y solo determinados reguladores de acidez, emulsionantes, estabilizadores y espesantes del Cuadro 3 son aceptables para su uso en alimentos que corresponden a esta Norma.

Clase funcional del aditivo	Uso justificado
Colorantes	-
Blanqueadores	-
Reguladores de la acidez,	X
Estabilizadores	X
Espesantes	X
Emulsionantes	X
Antioxidantes	-
Conservantes	-
Espumantes	-
Antiaglutinantes	-
Gases de envasado	-

X El uso de aditivos pertenecientes a la clase se justifica tecnológicamente.

- El uso de aditivos pertenecientes a la clase no se justifica tecnológicamente

### 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 con los límites máximos de residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas establecidos para la leche por la CAC.

Los aceites/grasas vegetales utilizadas en la elaboración de los productos a los cuales se aplica la presente Norma deberán cumplir 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 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 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), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

### 7.1 Denominación del alimento

La denominación del alimento será:

- Mezcla de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal; o
- Mezcla de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal con contenido reducido de grasas.

Podrán emplearse otros nombres si así lo permite la legislación nacional en el país de venta al por menor.

### 7.2 Declaración del contenido total de grasas

Se declarará el contenido total de grasas de modo aceptable para 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 esta se especifique también la cantidad de porciones.

En la etiqueta deberá incluirse una declaración sobre la presencia de grasa vegetal comestible y/o aceite vegetal comestible. En caso de que lo requiera el país de venta al por menor, el nombre común del vegetal del que se deriva la grasa o el aceite se incluirá en el nombre del alimento o en una declaración independiente.

### 7.3 Declaración del contenido de proteína de la leche

Se declarará el contenido en proteína de la leche de modo aceptable para el país de venta al consumidor final, ya sea i) como porcentaje por masa o volumen, o ii) en gramos por porción expresados en la etiqueta, siempre que se especifique la cantidad de porciones.

### 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 empleados solamente para ajustar el contenido de proteínas.

### 7.5 Advertencia

Deberá incluirse una declaración en la etiqueta que indique que el producto no se debe utilizar como preparado 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.