

NORDOM 684 (1^{ra} Rev.)

CT:67-1

Coordinadora: Modesta B. Acosta

Productos elaborados a base de grasa de la leche — Definiciones y especificaciones

ANTEPROYECTO

Advertencia

Este documento no es una Norma Nacional NORDOM. Se distribuye para su revisión y comentarios. Está sujeto a cambios sin previo aviso y no puede ser referido como un Estándar Internacional.

Los destinatarios de este borrador están invitados a enviar, con sus comentarios, la notificación de cualquier derecho de patente relevante del que tengan conocimiento y proporcionar documentación de respaldo.

Contenido

Prefacio	iii
1 Objeto y campo de aplicación.....	1
1.1 Objeto.....	1
1.2 Campo de aplicación.....	1
2 Referencias normativas.....	1
3 Términos y definiciones.....	1
4 Requisitos generales	2
4.1 Materia prima	2
4.2 Requisitos de composición.....	2
4.3 Requisitos microbiológicos.....	2
5 Aditivos alimentarios.....	3
6 Contaminantes.....	3
7 Higiene.....	3
8 Etiquetado	3
8.1 Denominación del alimento.....	3
9 Métodos de muestreo y análisis	4
Anexo A.....	5
Bibliografía	6

Prefacio

El Instituto Dominicano para la Calidad, INDOCAL, es el organismo oficial que tiene a su cargo el estudio y preparación de las Normas Dominicanas, NORDOM, a nivel nacional. Es miembro de la Organización Internacional de Normalización, ISO, Comisión Internacional de Electrotécnica, IEC, Comisión del Codex Alimentarius, Comisión Panamericana de Normas Técnicas, COPANT, representando a la República Dominicana ante estos Organismos.

La norma **NORDOM 684 (1^{ra} Revisión) Productos elaborados a base de grasa de la leche. Definiciones y especificaciones**, ha sido preparada por la Dirección de Normalización del Instituto Dominicano para la Calidad, INDOCAL.

El estudio de la citada norma estuvo a cargo del Comité Técnico **CT 67:1 Leche y productos lácteos**, integrado por representantes de los Sectores de Producción, Consumo y Técnico, quienes iniciaron su trabajo tomando como base el **Codex Stan 280-1973, Enm. 2010 Norma del Codex para los productos a base de grasa de la leche**, del cual partió la Propuesta a ser estudiada por el Comité.

Dicha Propuesta de norma fue aprobada como Anteproyecto de Norma por el Comité Técnico de Trabajo, en la reunión **No. 316** de fecha **07 de noviembre 2018** y enviado a Encuesta Pública, por un período de 60 días.

Formaron parte del Comité Técnico, las entidades y personas naturales siguientes:

PARTICIPANTES

Milagros Peralta

Modesto Pérez
José A. Rodríguez
Dileyni Díaz
Félix Aquino

Denise Candelario

Mariana Furakis
Yuderkys Pérez

Rosa Houellemont
Glenny Almonte

Zoraya Garcia
Tony A. Raful

Lauren Vargas
Raquel Perelló

Clarisse Félix
Felisa Pina

Mayra Carvajal

Mildre Cuevas
Seberina De León

REPRESENTANTES

Laboratorio Nacional de Salud Pública Doctor Defilló

Dirección General de Medicamentos Alimentos y
Productos Sanitarios, DIGEMAPS

Productos Químicos Industriales, PQI

Consejo Nacional para la Reglamentación y Fomento
de la Industria Lechera, CONALECHE

Sociedad Industrial Dominicana, SID

Comisión Nacional de Defensa de la Competencia, PRO-
COMPETENCIA

Pasteurizadora Rica C por A

Sigma Alimentos Dominicana S.A.

Foreign Agricultural Service, FAS/USDA

Ministerio de Industria y Comercio y Mipymes, MICM

José Valenzuela	Universidad Nacional Pedro Henríquez Ureña, UNPHU
Josefa Modesto Leomilka Jiménez Ana F. Tavarez	Instituto de Protección de los Derechos del Consumidor, Pro Consumidor
Darilma Estévez María Díaz Nelson Vallejo	La Fabril Dominicana C por A
Freddy Báez	Consejo Nacional de Protección al Consumidor y Usuarios, CONACONU
Rosalina Rodriguez	Mejía Arcalá C por A
Pastor Ponce	Ministerio de la Presidencia, MINPRE
Andrea Cabral	División de Nutrición /Ministerio de Salud Pública, MSP
Melania Soriano	Observatorio Nacional para la Protección del Consumidor, ONPECO
Darío Oleaga Águeda Placencia	Asociación Dominicana de Procesadores Lácteos y Derivados, ADOPROLAD
Sarah Burgos	Asociación de Industrias de la República Dominicana, AIRD
Ana Irizarry	Nestlé Dominicana, S. A.
Modesta B. Acosta José Contreras	Instituto Dominicano para la Calidad, INDOCAL

Productos elaborados a base de grasa de la leche — Definiciones y especificaciones

1 Objeto y campo de aplicación

1.1 Objeto

La presente norma establece las definiciones y especificaciones de la grasa de leche anhidra, la grasa de leche, el aceite de mantequilla (manteca) deshidratado, el aceite de mantequilla (manteca) y el ghee, destinados al uso culinario o a la elaboración posterior.

1.2 Campo de aplicación

La presente norma se aplica a la grasa de leche anhidra, la grasa de leche, el aceite de mantequilla (manteca) deshidratado, el aceite de mantequilla (manteca) y el ghee que se ajustan a las definiciones establecidas en el capítulo 3.

2 Referencias normativas

Los siguientes documentos se mencionan en el texto de tal manera que parte o todo su contenido constituye requisitos de este documento. Para las referencias con fecha, sólo se aplica la edición citada. Para las referencias sin fecha, se aplica la última edición del documento referenciado (incluidas las enmiendas).

NORDOM 30, Leche y productos lácteos. Toma de muestra de la leche.

NORDOM 55, Leche y productos lácteos. Determinación de la materia grasa por el método de Rose -Gottlieb.

NORDOM 115, Leche y productos lácteos. Recuento de colonias en placas de petri.

NORDOM 245, Leche y productos lácteos. Determinación de hongos y levaduras.

NORDOM 247, Leche y productos lácteos. Determinación de coliformes.

NORDO 591, Uso de términos lecheros.

NORDOM 583, Código de prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos.

3 Términos y definiciones

A los efectos de este documento se aplican los términos y definiciones siguientes.

3.1

Grasa de leche anhidra, grasa de leche, aceite de mantequilla (manteca) deshidratado y aceite de mantequilla (manteca)

Son los productos grasos derivados exclusivamente de la leche y/o productos obtenidos de la leche mediante procedimientos que dan lugar a la eliminación casi total del agua y el extracto seco magro.3.2

3.2

Ghee

Es un producto obtenido exclusivamente de la leche, la nata (crema) o la mantequilla (manteca) mediante procedimientos que dan lugar a la eliminación casi total del agua y el extracto seco magro, con un sabor y una estructura física especialmente desarrollados.

4 Requisitos generales

4.1 Materia prima

Leche y/o productos obtenidos de la leche

4.2 Ingredientes permitidos

Cultivos de fermentos de bacterias inoñas productoras de ácido láctico. 4.3 Requisitos de composición

Tabla 1 — Requisitos de composición

Parámetros	Grasa de leche anhidra/aceite de mantequilla(manteca deshidratado)	Grasa de leche	Aceite de mantequilla (manteca)	Ghee
Contenido mínimo de grasa de leche (% m/m)	99,8	99,6	99,6	99,6
Contenido máximo de agua (% m/m)	0,1	-	-	-

4.3 Requisitos microbiológicos

Tabla 2 — Requisitos microbiológicos

Parámetros	Muestra		Límite permitido	
	n	c	m	M
-				
Recuento aerobios mesófilos (UFC/g)	5	1	1x10 ³	1x10 ⁴
Coliformes (UFC/g)	5	1	<10	10
Salmonella spp/25 g	5	0	Ausente	-
Listeria monocitógenes/ 25g	5	0	Ausente	-
Estaphilococcus aureus(UFC/g)	5	1	10	10 ³

Donde:

n, es el número de muestras que deben analizarse.

m, es el valor del parámetro microbiológico para el cual o por debajo del cual el alimento no representa un riesgo para la salud.

M, es el valor del parámetro por encima del cual el alimento representa un riesgo para la salud.

c, es el número de unidades permitidas entre m y M.

UFC= Unidades Formadoras de Colonias.

5 Aditivos alimentarios

5.1 Los aditivos alimentarios comprendidos en las tablas 1 y 2 de la NORDOM Codex Stan 192-1995¹ Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios en la categoría de alimentos 02.1.1 (Aceite de mantequilla (manteca), grasa de leche anhidra, "Ghee") pueden utilizarse en los alimentos regulados por esta norma.

5.2 El gas inerte que se aplica a los envases de cierre hermético antes, durante y después de llenarlos con el producto.

6 Contaminantes

6.1 Los productos a los cuales se aplica la presente norma no deberán exceder los niveles máximos permitidos de contaminantes y toxinas especificados en la Codex Stan 193-2017² Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.

6.2 La leche utilizada en la elaboración de los productos a los cuales se aplica la presente norma no deberá exceder los niveles máximos de contaminantes y toxinas especificados para la leche en la Codex Stan 193-2017 Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos, y no exceder los límites máximos de residuos (LMR) y recomendaciones sobre gestión de riesgos (RGR) para residuos de medicamentos veterinarios en alimentos, según última enmienda del CAC/LMR 2-2015 y los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos para la leche por la Comisión del Codex Alimentarius CAC/LMR 1- 2009 y con los Reglamentos Nacionales: Reglamento Técnico 354-10 de límites máximos de residuos de medicamentos veterinarios y afines en alimentos de origen animal. (Decreto dado por la presidencia de la República Dominicana en fecha 28 de junio del 2010) y el Reglamento 244-10 sobre límites máximos de residuos de plaguicidas (LMR), (Decreto 244-10 del 27 de abril 2010).

7 Higiene

Los productos abarcados por las disposiciones de esta norma se deberán preparar y manipular de conformidad con la NORDOM 581 Principios generales de higiene de los alimentos y la NORDOM 583 Código de prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos.

8 Etiquetado

Además de las disposiciones de la NORDOM 53 Etiquetado general de los alimentos previamente envasados (Pre envasados) y la NORDOM 591 Uso de términos lecheros, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas.

8.1 Denominación del alimento

De conformidad con las definiciones incluidas en el capítulo 3, con la composición especificada en el capítulo 4, (Tabla 1) la denominación del alimento deberá ser:

- a) Grasa de la leche anhidra
- b) Grasa de la leche
- c) Aceite de mantequilla (manteca) deshidratado
- d) Aceite de mantequilla (manteca)

¹ Última edición

² Última edición

e) Ghee

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

La información requerida en el capítulo 8 de esta norma y en los apartados 5.1 a 5.8 de la NORDOM 53 Etiquetado general de los alimentos previamente envasados (pre envasados), y en caso necesario, las instrucciones para la conservación, deberán indicarse bien sea en el envase o en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del producto, la identificación del lote, el nombre y la dirección del fabricante o envasador deberán aparecer en el envase. No obstante, la identificación del lote, 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.

9 Métodos de muestreo y análisis

Conforme a los procedimientos analíticos oficiales y a la NORDOM 30 Leche y Productos Lácteos. Muestreo.

Anexo A (normativo)

A.1 La información adicional indicada a continuación no afecta a las disposiciones de los capítulos anteriores, es decir, las que son esenciales para la identidad del producto, el uso del nombre del alimento y la inocuidad del mismo.

A.2 Otros factores de calidad

Tabla A.1 — Otros factores de calidad

Parámetros	Grasa de leche anhidra / aceite de mantequilla (manteca)	Grasa de leche	Aceite de mantequilla (Manteca)	Ghee
Contenido máximo de ácidos grasos libres (% m/m, expresado como ácido oleico)	0,3	0,4	0,4	0,4
Índice máximo de peróxido (miliequivalentes de oxígeno /kg de grasa)	0,3	0,6	0,6	0,6
Sabor y olor	Conforme a los requisitos del mercado, después de haberse calentado la muestra a 40-45° C			
Textura	De gránulos suaves y finos a líquido, según la temperatura			

A.3 Otros contaminantes

Metales: Se aplican los siguientes niveles máximos para la grasa de leche anhidra, la grasa de leche, el aceite de mantequilla (manteca) deshidratado, el aceite de mantequilla (manteca) y el ghee:

Metal	Nivel máximo
Cobre	0,05 mg/kg
Hierro	0,2 mg/kg

Bibliografía

[1] Codex Stan 280-1973 Norma del Codex para los productos a base de grasa de la leche (Rev.1-1999 Enmendado 2010)

[2] NORDOM 684 1ra. Edición 2011