

NORDOM 685 (1^{ra} Rev.)

CT:67 - 1

Coordinadora: Modesta B. Acosta

**Mezcla de leche desnatada condensada y grasa vegetal —
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 Requisitos de composición esencial y factores de calidad	2
4.1.1 Materia prima	2
4.1.2 Ingredientes permitidos.....	2
4.1.3 Nutrientes permitidos	3
4.1.4 Requisitos de composición físicos y químicos.....	3
4.1.6 Requisitos Microbiológicos.....	3
5 Aditivos alimentarios.....	3
6 Contaminantes.....	5
7 Higiene.....	5
8 Etiquetado	5
8.1 Denominación del alimento.....	5
8.2 Declaración del contenido total de grasas.....	6
8.3 Declaración del contenido de la proteína de leche	6
8.4 Lista de ingredientes	6
8.5 Declaración de asesoramiento.....	6
9 Métodos de muestreo y análisis	6
Bibliografía	7

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 685 (1^{ra} Revisión) Mezclas de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal. 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 **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 252-2006 Norma para una mezcla de leche desnatada condensada y grasa vegetal**, de la 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.317** 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

REPRESENTANTES

Modesto Pérez
José A. Rodríguez
Dileyni Díaz
Félix Aquino

Dirección General de Medicamentos Alimentos y Productos Sanitarios,
DIGEMAPS

José Valenzuela

Universidad Nacional Pedro Henríquez Ureña, UNPHU

Freddy Báez

Consejo Nacional de Protección al Consumidor y Usuarios, CONACONU

Mariana Furakis
Yuderký Pérez

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

Darilma Estévez
Noelia Díaz
Nhilson Vallejo

La Fabril Dominicana C por A

Rosa Houellemont
Glenny Almonte

Sociedad Industrial Dominicana, SID

Leomilka Jiménez
Ana Francisca Tavárez

Instituto de Protección de los Derechos del Consumidor, Pro Consumidor

Mildred Cueva
Seberina De León

Ministerio de Industria y Comercio y Mipymes, MICM

Zoraya Garcia

Comisión Nacional de Defensa de la Competencia, PRO-COMPETENCIA

Pastor Ponce

Ministerio de la Presidencia, MINPRE

Andrea Cabral	Ministerio de Salud Pública, MSP / Nutrición
Denise Candelario	Productos Químicos Industriales, PQI
Rosalina Rodriguez	Mejía Arcalá C por A
Melania Soriano	Observatorio Nacional para la Protección del Consumidor, ONPECO
Felisa Piña	Sigma Alimentos Dominicana S.A.
José Mosquera Wallis Pons Ana Irizarry	Nestlé Dominicana C por A
José Sierra	Laboratorio Nacional de Salud Pública Doctor Defilló, MISPAS
Sarah Burgos	Asociación de Industrias de la República Dominicana, AIRD
Darío Oleaga Águeda Placencia	Asociación Dominicana de Procesadores Lácteos y Derivados, ADOPROLAD
Modesta B. Acosta José Contreras	Instituto Dominicano para la Calidad, INDOCAL

Mezcla de leche desnatada condensada y grasa vegetal — Definiciones y especificaciones

1 Objeto y campo de aplicación

1.1 Objeto

Esta norma establece las definiciones y especificaciones para una mezcla de leche desnatada condensada y grasa vegetal, destinada al consumo directo o a elaboración posterior.

1.2 Campo de aplicación

Esta Norma se aplica a la mezcla de leche desnatada condensada y grasa vegetal que se ajusta a la definición descrita 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 20, Leche y Productos Lácteos. Determinación de los sólidos totales.

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 74, Leche en polvo. Especificaciones

NORDOM 114, Leche y productos lácteos. Determinación de la lactosa.

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

NORDOM 151, Leche y productos lácteos. Determinación de la acidez titulable expresada como porcentaje de ácido láctico en la leche evaporada, leche condensada y leche en polvo.

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

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

NORDOM 591, Uso de términos lecheros.

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

NORDOM 731, Leche pasteurizada, ultra pasteurizada, ultra-alta temperatura (UHT) y esterilizada.

3 Términos y definiciones

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

3.1

Mezcla de leche desnatada condensada y grasa vegetal

Es un producto preparado mediante la recombinación de constituyentes lácteos y agua potable, o mediante la eliminación parcial de agua, con la adición de azúcar y con la adición de aceite vegetal comestible, grasa vegetal comestible o una mezcla del mismo para cumplir con los requisitos de composición descritos en el apartado 4.1 de esta Norma.

3.2

Retentado de la leche

Es el producto obtenido concentrando la proteína de la leche mediante ultrafiltración de leche, leche parcialmente desnatada o leche desnatada.

3.3

Permeado de la leche

El permeado de leche es el producto obtenido al eliminar la proteína de la leche y la grasa de la leche, la leche parcialmente desnatada o la leche desnatada mediante ultrafiltración.

3.4

Grasas y aceites comestibles de origen vegetal

Son productos alimenticios constituidos principalmente por glicéridos de ácidos grasos (básicamente Triglicéridos) obtenidos únicamente de fuentes vegetales. Podrán contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en el aceite o grasa.

3.5

Lactante

Niño hasta la edad de dos (2) años cumplidos.

4 Requisitos generales

La leche utilizada en la elaboración del producto, además de ser pasteurizada, deberá cumplir con la NORDOM 731, Leche pasteurizada, Ultra pasteurizada, Ultra-alta temperatura (UHT) y esterilizada. Especificaciones, y con la NORDOM 583 Código de prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos.

4.1 Requisitos de composición esencial y factores de calidad

4.1.1 Materia prima

Leche desnatada, leche en polvo desnatada¹, otros sólidos lácteos desnatados y grasas / aceites vegetales comestibles¹.

Los siguientes productos lácteos están permitidos para el ajuste de proteínas:

- a) Retentado de leche
- b) Permeado de leche
- c) Lactosa¹

4.1.2 Ingredientes permitidos

- a) Agua potable
- b) Azúcar
- c) Cloruro de sodio y/o cloruro de potasio como sucedáneo de la sal.
- d) Saborizantes y Colorantes

¹ Véase Norma para los Azúcares (CODEX STAN 212-1999)

NOTA En este producto, el azúcar generalmente se considera sacarosa, pero se puede usar una combinación de sacarosa con otros azúcares, de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación.

4.1.3 Nutrientes permitidos

Cuando esté permitido de conformidad con los Principios generales para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos (CAC/GL 9-1987), los niveles máximos y mínimos de vitaminas A, D y otros nutrientes, según corresponda, deberían establecerse en la legislación nacional de conformidad con las necesidades del país, incluida, cuando proceda, la prohibición del uso de determinados nutrientes.

4.1.4 Requisitos de composición físicos y químicos

Las mezclas de leche desnatada condensada y grasa vegetal deberán cumplir con los requisitos físicos y químicos de la tabla 1

Tabla 1 - Requisitos físicos y químicos

Mezcla de leche desnatada condensada y grasa vegetal	
Grasa total mínima	8% m/m
Leche mínima en sólidos no grasos ^(a)	20% m/m
Proteína mínima de leche en sólidos lácteos no grasos ^(a)	34% m/m
Mezcla de leche desnatada condensada y reducida en grasa vegetal	
Grasa total	Más de 1% y menos de 8% m/m
Leche mínima en sólidos no grasos ^(a)	20% m/m
Proteína mínima de leche en sólidos lácteos no grasos ^(a)	34% m/m
NOTA 1 (a) El contenido de sólidos lácteos no grasos incluye agua de cristalización de la lactosa.	

4.1.5 Para una mezcla de leche desnatada condensada y grasa vegetal, la cantidad de azúcar está restringida por las Buenas Prácticas de Fabricación a un valor mínimo que proteja la calidad de conservación del producto y un valor máximo por encima del cual puede ocurrir la cristalización del azúcar.

4.1.6 Requisitos Microbiológicos

Las mezclas de leche desnatada condensada y grasa vegetal deberán cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la tabla 2.

Tabla 2- Requisitos microbiológicos

Parámetros	Requisitos
Mohos y levaduras (UFC/g)	< 1,0 x 10 ³
Microorganismos patógenos por gramo	Ausentes

5 Aditivos alimentarios

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

Tabla 3 — Aditivos alimentarios

No. de SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
Emulsionante		
322	Lecitinas	Limitado por las BPF
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
333	Citrato de calcio	Limitado por las BPF
508	Cloruro de potasio	Limitado por las BPF
509	Cloruro de calcio	Limitado por las BPF
Reguladores de acidez		
170(i)	Carbonato de calcio	Limitado por las BPF
339(i)	Ortofosfato monosódico	4 400 mg/kg, solos o combinados, como fósforo
339(ii)	Ortofosfato disódico	
339(iii)	Ortofosfato trisódico	
340(i)	Ortofosfato mono potásico	
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 diácido de calcio	
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)	Polifosfatos de calcio	
452(v)	Polifosfatos de amonio	

500(i)	Carbonato de sodio	Limitado por las BPF
500(ii)	Hidrogenocarbonato de sodio	
500(iii)	Sesquicarbonato de sodio	
501(i)	Carbonatos de potasio	
501(ii)	Hidrogenocarbonato (bicarbonato) de potasio	
Espesantes		
407	Carragenina	Limitado por las BPF
407a	Alga eucheuma elaborada	

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- 1995:2017 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- 1995:2017 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).

6.3 Los aceites / grasas vegetales utilizadas en la elaboración de los productos a los cuales se aplica la presente norma no deberán exceder los niveles máximos de contaminantes y toxinas especificados para aceites/grasas en la Codex Stan 193- 1995:2017 Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos, y con los límites máximos de residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas establecidos para aceites/grasas por la Comisión del Codex Alimentarius CAC.

7 Higiene

Los productos abarcados por las disposiciones de esta norma deberán prepararse y manipularse 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 (pres envasados), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

8.1 Denominación del alimento

El nombre del alimento deberá ser:

- Mezcla de leche desnatada condensada y grasa vegetal; o
- Mezcla de leche desnatada condensada reducida en grasa vegetal

8.2 Declaración del contenido total de grasas

8.2.1 Se declarará el contenido total de grasas, 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.

8.2.2 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 la legislación nacional 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.

8.3 Declaración del contenido de la proteína de leche

Se declarará el contenido en proteína de la leche, 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.

8.4 Lista de ingredientes

No obstante lo dispuesto en el apartado 5.2.1 de la NORDOM 53 Etiquetado general de los alimentos previamente envasados (Pre envasados), no será necesario declarar los productos lácteos empleados solamente para ajustar el contenido de proteínas.

8.5 Advertencia

Deberá aparecer una declaración en la etiqueta para indicar que el producto no debe usarse como sustituto de la fórmula infantil. Por ejemplo, "NO APTO PARA LACTANTES"

9 Métodos de muestreo y análisis

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

Bibliografía

- [1] Codex Stan 252-2006, Enm. 2018 Norma para una mezcla de leche desnatada condensada y grasa vegetal.
- [2] NORDOM 685 Mezclas de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal 1ra Edición 2011.
- [3] Codex Stan 19-1981, 2015 Norma para las grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales.
- [4] NORDOM 439 (1ra Rev. 2012), Aceites y grasas comestibles. Especificaciones.