

Leche y productos lácteos — Cremas o natas y cremas o natas preparadas — 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.....	2
4 Requisitos generales	3
4.1 Factores esenciales de composición y calidad.....	3
4.2 Materia prima	3
4.3 Ingredientes permitidos	4
4.4 Composición.....	4
4.5 Requisitos microbiológicos.....	5
5 Aditivos alimentarios	6
6 Contaminantes	10
7 Higiene	11
8 Etiquetado.....	11
8.1 Denominación del alimento.....	11
8.2 Declaración del contenido de grasa láctea.....	12
8.3 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor	12
9 Métodos de análisis y muestreo.....	12
Bibliografía	13

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 67-1:093, Leche y productos lácteos. Cremas o natas y cremas o natas preparadas**, ha sido preparada por la Dirección de Normalización del Instituto Dominicano para la Calidad (INDOCAL).

Se decidió elaborar esta norma en atención al requerimiento enviado al INDOCAL por el Instituto Nacional de Protección de los Derechos del Consumidor (Pro Consumidor) con el interés de disponer de una norma de requisitos para estos productos. Consideramos factible elaborar la misma por el conocimiento de que en el país se comercializan algunos tipos de crema de leche de fabricación local e importada. Se sometió a consideración del comité a fin de iniciar los trabajos de elaboración que culminaron con este proyecto de norma.

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 **CXS 288-1976 (Enm. 2018) Norma para las natas (cremas) y natas (cremas) preparadas**, 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.377** de fecha **01 de diciembre 2021** y enviado a encuesta pública, por un período de 60 días.

Formaron parte del comité técnico, las entidades y personas naturales siguientes:

PARTICIPANTES:

Rosanna Figuereo

Wáscar Sánchez
Leomilka Jiménez

José del Carmen Valenzuela

Yuderky Pérez
Mariana Furakis
Katherine Díaz

María Celeste Rodríguez

Zoraya García
Luis Regalado

Rosalina Rodríguez

Denise Candelario

Rossie Houellemont
Glenny Almonte

REPRESENTANTES DE:

Grupo Lácteo del Caribe (Don Pinos)

Instituto Nacional de Protección de los Derechos del Consumidor (Pro Consumidor)

Universidad Nacional Pedro Henríquez Ureña (UNPHU)

Consejo Nacional para la Reglamentación y Fomento de la Industria Lechera (CONALECHE)

Consejo Nacional de Consumidores & Usuarios (CONACONU)

Comisión Nacional de Defensa de la Competencia (PRO-COMPETENCIA)

Mejía Arcalá

Productos Químicos Industriales (PQI)

Grupo SID

Rita González Melania Soriano	Observatorio Nacional para la Protección del Consumidor (ONPECO)
Dilena Vargas Ingrid Vargas Jairo Martínez Yolanda Félix Cesarina Reyes Milagros Peralta Carmen Polanco	Laboratorio Nacional de Salud Pública Doctor Defilló (LNSPDD)
Sarah Burgos	Asociación de Industrias de la República Dominicana (AIRD)
Svetlana Afanasieva	División de Nutrición, Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social (MISPAS)
Kareddy Cohen	Nestlé Dominicana, S.A.
Miguel Acosta	Ministerio de Industria, Comercio y Mipymes (MICM)
Julia Carrasco	Sigma Alimentos
Raquel Perelló Lauren Vargas	Grupo Rica
Modesto Pérez	Punto de Contacto Codex de República Dominicana (MISPAS)
Fernando Disla Diomaris Peguero	Dirección General de Medicamentos, Alimentos y Productos Sanitarios (DIGEMAPS)/MISPAS
Modesta B. Acosta	Instituto Dominicano para la Calidad (INDOCAL)

Leche y productos lácteos — Cremas o natas y cremas o natas preparadas — Definiciones y especificaciones

1 Objeto y campo de aplicación

1.1 Objeto

Esta norma establece las definiciones y especificaciones para las cremas o natas y cremas o natas preparadas.

1.2 Campo de aplicación

Esta norma se aplica a las cremas o natas y cremas o natas preparadas para consumo directo o procesamiento adicional, tal como se definen en el capítulo 3 de esta norma.

2 Referencias normativas

Los siguientes documentos se mencionan en el texto de tal manera que parte o todo su contenido constituyen 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 19, Leche cruda de vaca. Especificaciones

NORDOM 30, Toma de muestra de la leche y los productos lácteos. Definiciones y directrices

NORDOM 53, Etiquetado general de los alimentos previamente envasados (preenvasados)

NORDOM CXS193, Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos

CXS 234, Métodos de análisis y muestreo recomendados

NORDOM 494, Leches fermentadas (Yogurt, Kefir, Kumys y otras) y leches fermentadas tratadas térmicamente después de fermentación

NORDOM 581, Principios generales de higiene de los alimentos

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

NORDOM 591, Uso de términos lecheros

NORDOM 592, Tratamientos térmicos para la leche y la nata (crema). Definiciones y directrices

NORDOM 742, Etiquetado de los alimentos preenvasados. Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables

Manual Analítico Bacteriológico (BAM), Cap. 5, 8va Edición

AOAC 2003.08, Enumeración de *Staphylococcus aureus* en lácteos

ISO 6888:2019, Microbiología de los alimentos para consumo humano y animal

E. coli petrifilm™ AOAC 991.14 and AOAC 998.08

ISO 11290:17, Detección y recuento de *Listeria monocytogenes* y *Listeria spp*

AOAC 996.14 -18 Th Edición, Detección de *Listeria monocytogenes*

AOAC 97244-19 Edición, Métodos de análisis

3 Términos y definiciones

Para los fines de este documento, se aplican los siguientes términos y definiciones:

3.1

Crema

Nata

Producto lácteo fluido comparativamente rico en grasas, en forma de una emulsión de grasa en leche descremada (desnatada), que es obtenida por la separación física de la leche.

3.2

Crema reconstituida

Crema que se obtiene por reconstitución de los productos lácteos con o sin adición de agua potable y con las mismas características de producto final que el producto que se describe en el apartado 3.1.

3.3

Crema recombinada

Crema que se obtiene por recombinación de los productos lácteos con o sin adición de agua potable y con las mismas características de producto final que el producto que se describe en el apartado 3.1

3.4

Cremas preparadas

Productos lácteos que se obtienen sometiendo la crema, crema reconstituida y/o crema recombinada a tratamientos y procesos adecuados para obtener las propiedades características que se especifican desde 3.4.1 hasta 3.4.2.

3.4.1

Crema líquida preenvasada

Producto lácteo fluido que se obtiene preparando y envasando crema, crema reconstituida y/o crema recombinada para consumo directo y/o para uso directo como tal.

3.4.2

Crema para montar o batir

Crema fluida, crema reconstituida y/o recombinada destinada para ser montada o batida. Cuando el propósito de la crema sea para uso del consumidor final, la crema deberá prepararse de manera que facilite el proceso de montado o batido.

Nota 1: Fluida y/o fluido significa capaz de ser vertida(o) en forma líquida a temperaturas superiores al punto de congelamiento.

3.4.3

Crema envasada a presión

Crema fluida, crema reconstituida y/o crema recombinada que es envasada con un gas impelente en un envase de presión de propulsión y que se convierte en crema montada o batida cuando se retira del envase.

3.4.4

Crema montada o batida

Crema fluida, reconstituida y/o re combinada a la cual se incorporó aire o gas inerte sin invertir la emulsión de grasa en leche descremada (desnatada).

3.4.5

Crema o nata fermentada

Producto lácteo que se obtiene por fermentación de la crema, crema reconstituida o crema re combinada por la acción de microorganismos adecuados, lo cual resulta en una reducción del pH con o sin coagulación.

Nota 1: Cuando se realizan indicaciones sobre el contenido de un(os) microorganismo(s) específico(s), directa o indirectamente, en la etiqueta o de otro modo indicado en las declaraciones de contenido relacionadas con la venta, estos estarán presentes, serán vivos, activos y abundantes en el producto hasta la fecha de durabilidad mínima.

Nota 2: Si el producto es tratado térmicamente luego de la fermentación, el requisito de los microorganismos vivos no se aplica.

3.4.6

Crema acidificada

Producto lácteo que se obtiene por acidificación de la crema, crema reconstituida y/o crema re combinada por la acción de ácidos y/o reguladores de acidez para obtener una disminución del pH con o sin coagulación.

3.5

Crema pasteurizada

Crema que ha sido sometida al proceso de pasteurización descrito en la NORDOM 592 Tratamientos térmicos de la leche y la nata (crema). Definiciones y directrices.

3.6

Crema ultra pasteurizada

Crema que ha sido sometida al proceso de ultra pasteurización descrito en la NORDOM 592 Tratamientos térmicos de la leche y la nata (crema). Definiciones y directrices.

3.7

Crema UHT

Crema que ha sido sometida al proceso de ultra alta temperatura (UHT) descrito en la NORDOM 592 Tratamientos térmicos de la leche y la nata (crema). Definiciones y directrices.

4 Requisitos generales

4.1 Factores esenciales de composición y calidad

La leche utilizada en la elaboración de las cremas de leche deberá cumplir con los requisitos establecidos en la NORDOM 19 Leche cruda de vaca. Especificaciones.

4.2 Materia prima

4.2.1 Todas las cremas

4.2.2 Leche, que es posible someter a tratamientos mecánicos o físicos antes del procesamiento de las cremas.

4.2.3 Adicionalmente, para las cremas elaboradas por reconstitución o re combinación:

- a) mantequilla¹,
- b) productos de grasa láctea¹
- c) leche en polvo¹, crema en polvo¹ y
- d) agua potable.

4.2.4 Adicionalmente, para las cremas preparadas que se describen en los apartados 3.4.2 hasta el 3.4.6:

El producto que permanece luego de la eliminación de la grasa láctea por agitación de la leche y la crema para elaborar productos de mantequilla y grasa láctea (a menudo llamada suero de mantequilla) y que pueden haber sido concentrados y/o secados.

4.3 Ingredientes permitidos

Solamente los ingredientes listados a continuación pueden utilizarse para los propósitos y las categorías de producto que se especifican, y ello solamente dentro de las limitaciones que se especifican. Para empleo solamente en productos para los cuales se justifica el uso de estabilizantes y/o espesantes (véase la tabla 3):

4.3.1 Los productos derivados exclusivamente de la leche o el suero y que contienen una fracción de masa de 35 % o más de proteínas lácteas de cualquier tipo (incluyendo los productos de caseína y proteína de suero y los concentrados y cualesquiera de las combinaciones de estos) y leches en polvo. Estos productos pueden utilizarse con la misma función que los espesantes y estabilizantes, siempre y cuando se agreguen solamente en cantidades funcionalmente necesarias, que no superen los 20 g/kg, tomando en cuenta cualquier uso de estabilizantes y espesantes enlistados en el capítulo 5 (tabla 4).

4.3.2 Gelatina y almidones: estas sustancias pueden ser utilizadas en la misma función que los estabilizantes, siempre y cuando se agreguen solamente en cantidades funcionalmente necesarias tal como lo establecen las buenas prácticas de fabricación (BPF), tomando en cuenta cualquier uso de estabilizantes y espesantes enlistados en el capítulo 5 (tabla 4).

4.3.3 Adicionalmente para uso en crema fermentada, solo:

Cultivos de microorganismos inocuos incluyendo los que se especifican en el apartado 3.1 de la Norma NORDOM 494 Leches fermentadas (Yogurt, Kefir, Kumys y otras) y leches fermentadas tratadas térmicamente después de fermentación.

4.3.4 Adicionalmente, para uso en cremas fermentadas y cremas acidificadas, solo:

El cuajo y otras enzimas de coagulación inocuas y adecuadas para mejorar la textura sin producir una coagulación enzimática.

4.3.5 Cloruro de sodio.

4.4 Composición

4.4.1 Grasa láctea: Fracción de masa mínimo del 10 % (m/m)

4.4.2 La modificación de la composición por debajo del mínimo especificado en el apartado 4.4.1 para la grasa láctea no se considera que cumpla con el apartado 5.3.3 de la NORDOM 591 Uso de términos lecheros.

¹ Para especificaciones, ver las Normas Dominicanas pertinentes

4.5 Requisitos microbiológicos

Las cremas de leche cubiertas por esta norma deberán cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las tablas 1,2 y 3.

Tabla 1 - Requisitos microbiológicos para la crema pasteurizada

Parámetros	Muestra		Límite permitido		Métodos de ensayo
	n	c	m	M	
<i>Salmonella spp</i>	5	0	Ausencia/25 g	-	Manual Analítico Bacteriológico (BAM), Cap. 5, 8va Edición.
<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10 UFC/g	-	AOAC 2003.08 Enumeración de <i>Staphylococcus aureus en lácteos</i> ISO 6888:2019 Microbiología de los alimentos para consumo humano y animal
<i>Escherichia coli</i>	N/A	N/A	< 3 NMP/g o < 10 UFC/g	-	E. coli petrifilm™ AOAC 991.14 and AOAC 998.08
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Ausencia/25 g	-	ISO 11290:17 Detección y recuento de listeria monocytogenes y listeria spp AOAC 996.14 - 18 Th Edición Detección de listeria monocytogenes

NOTA Los métodos de ensayo son de referencia, se podrán utilizar otros métodos reconocidos internacionalmente que permitan realizar los análisis indicados.

n, es el número de muestras que deberán 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.
Spp = Especies de un género de microorganismos
NMP= Número más probable

Tabla 2 - Requisitos microbiológicos para la crema UHT

Parámetros	Muestra		Límite permitido		Métodos de ensayo
	n	c	m	M	
<i>Aerobios mesófilos</i> (previa incubación a 35 °C por 10 días).	N/A	N/A	Ausencia/ ml o g	-	Esterilidad comercial Compendio de métodos para el examen microbiológico de los alimentos.
<i>Anaerobios mesófilos</i> (previa incubación a 35 °C por 10 días)	N/A	N/A	Ausencia/ ml o g	-	Esterilidad comercial Métodos de análisis de AOAC 97244-19 Edición

NOTA Los métodos de ensayo son de referencia, se podrán utilizar otros métodos reconocidos internacionalmente que permitan realizar los análisis indicados.

n, es el número de muestras que deberán 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.

Tabla 3 - Requisitos microbiológicos para la crema ultra pasteurizada

Parámetros	Muestra		Límite permitido		Métodos de ensayo
	n	c	m	M	
Recuento de <i>aerobios mesófilos</i> .	5	2	10 ³	10 ⁴	Compendio de métodos para la microbiología; examen de alimentos. Métodos estándar para el examen de productos lácteos.

NOTA Los métodos de ensayo son de referencia, se podrán utilizar otros métodos reconocidos internacionalmente que permitan realizar los análisis indicados.

n, es el número de muestras que deberán 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.

5 Aditivos alimentarios

5.1 Solamente los aditivos mencionados en la tabla 4 a continuación pueden utilizarse para las categorías de producto que se especifican. Dentro de cada clase de aditivos, y cuando sea permitido según la tabla, solamente podrán utilizarse los aditivos que se indican a continuación y ello solamente dentro de las limitaciones que se especifican.

5.2 Los estabilizantes y espesantes, incluidos los almidones modificados podrán usarse en forma individual o en combinación, cumpliendo con las definiciones de los productos lácteos y solamente en la medida en que sean necesarios para esa función, tomando en cuenta todo uso de gelatina y almidón, tal como se contempla en el apartado 4.3.

Tabla 4 — Clase funcional de aditivos

Categoría de producto	Clase funcional de aditivos			
	Estabilizantes ^(a)	Reguladores de acidez ^(a)	Espesantes ^(a) y emulsificadores ^(a)	Gases impelentes
Crema líquida preenvasada (3.4.1):	X	X	X	—
Crema para montar / batir (3.4.2):	X	X	X	—
Crema envasada a presión (3.4.3):	X	X	X	X
Crema montada o batida (3.4.4):	X	X	X	X
Crema fermentada (3.4.5):	X	X	X	—

Crema acidificada (3.4.6):	X	X	X	-
----------------------------	---	---	---	---

(a) Estos aditivos podrán utilizarse cuando sea necesario para garantizar la estabilidad del producto, la integridad de la emulsión, tomando en cuenta el contenido graso y la duración del producto. Con respecto a la duración, se deberá dar consideración especial al nivel del tratamiento térmico aplicado, ya que algunos productos de escasa pasteurización no requieren el uso de ciertos aditivos.

X El uso de aditivos que pertenecen a esta clase está justificado a nivel tecnológico.
 – El uso de aditivos que pertenecen a esta clase no está justificado a nivel tecnológico.

Tabla 5- Aditivos alimentarios

No. SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
Reguladores de acidez		
270	Ácido láctico D, L DL	BPF
325	Lactato de sodio	BPF
326	Lactato de potasio	BPF
327	Lactato de calcio	BPF
330	Ácido cítrico	BPF
333	Citratos de calcio	BPF
500(i)	Carbonato de sodio	BPF
500(ii)	Carbonato ácido de sodio	BPF
500(iii)	Sesquicarbonato de sodio	BPF
501(i)	Carbonato de potasio	BPF
501(ii)	Carbonato ácido de potasio	BPF
Estabilizantes y espesantes		
170(i)	Carbonato de calcio	BPF
331(i)	Dihidrogenocitrato sódico	BPF
331(iii)	Citrato trisódico	BPF
332(i)	Citrato diácido potásico	BPF
332(ii)	Citrato tripotásico	BPF
516	Sulfato de calcio	BPF
339(i)	Fosfato diácido de sodio	1 100 mg / kg expresado como fósforo
339(ii)	Hidrogenofosfato disódico	
339(iii)	Fosfato trisódico	

340(i)	Fosfato diácido de potasio	
340(ii)	Hidrogenfosfato dipotásico	
340(iii)	Fosfato tripotásico	
341(i)	Fosfato diácido de calcio	
341(ii)	Hidrogenfosfato de calcio	
341(iii)	Fosfato 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 sódico	
452(ii)	Polifosfato potásico	
452(iii)	Polifosfato de sodio y calcio	
452(iv)	Polifosfato de calcio	
452(v)	Polifosfato potásico de amonio	
400	Ácido algínico	BPF
401	Alginato de sodio	BPF
402	Alginato de potasio	BPF
403	Alginato de amonio	BPF
404	Alginato de calcio	BPF
405	Alginato de propilenglicol	5 000 mg/kg
406	Agar	BPF
407	Carragenina	BPF
407 a	Alga euqueuma elaborada	BPF

410	Goma de semilla de algarrobo	BPF
412	Goma guar	BPF
414	Goma arábica (Goma de acacia)	BPF
415	Goma xantana	BPF
418	Goma gellan	BPF
440	Pectinas	BPF
460(i)	Celulosa microcristalina (Gel de celulosa)	BPF
460(ii)	Celulosa en polvo	BPF
461	Metilcelulosa	BPF
463	Hidroxipropil celulosa	BPF
464	Hidroxipropilmetil celulosa	BPF
465	Metiletilcelulosa	BPF
466	Carboximetilcelulosa sódica (Goma de celulosa)	BPF
472 e	Ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol	5 000 mg/kg
508	Cloruro de potasio	BPF
509	Cloruro de sodio	BPF
1410	Fosfato de monoalmidón	BPF
1412	Fosfato de dialmidón	BPF
1413	Fosfato de dialmidón fosfatado	BPF
1414	Fosfato dialmidonado acetilado	BPF
1420	Acetato de almidón	BPF
1422	Adipato dialmidonado acetilado	BPF
1440	Almidón hidroxipropilico	BPF
1442	Fosfato de hidroxipropil dialmidón	BPF
1450	Octenilsuccinato sódico de almidón	BPF
Emulsionantes		

322 (i)	Lecitina	BPF
432	Monolaurato de sorbitán polioxietilado (20)	1 000 mg/kg
433	Monooleato de sorbitán polioxietilado (20)	
434	Monopalmitato de sorbitán polioxietilado (20)	
435	Monoesterato de sorbitán polioxietilado (20)	
436	Triesterato de sorbitán polioxietilado (20)	
471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	BPF
472a	Ésteres acéticos y de ácidos grasos de glicerol	BPF
472b	Ésteres lácticos y de ácidos grasos de glicerol	BPF
472c	Ésteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol	BPF
473	Sucroésteres de ácidos grasos	5 000 mg/kg
475	Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos	6 000 mg/kg
491	Monoestearato de sorbitán	5 000 mg/kg
492	Triestearato de sorbitán	
493	Monolaurato de sorbitán	
494	Monooleato de sorbitán	
495	Monopalmitato de sorbitán	
Gases de envasado		
290	Dioxido de carbono	BPF
941	Nitrógeno	BPF
Propulsor		
942	Óxido nitroso	BPF

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 NORDOM Codex Stan 193 Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos, vigente.

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 NORDOM CXS 193 Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos, y no exceder los límites máximos de residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas

(LMR), establecidos en 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 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 (preenvasados) y la NORDOM 591 Uso de términos lecheros, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas

8.1 Denominación del alimento

8.1.1 La denominación del alimento será la que se especifica en el capítulo 3 de esta norma, según corresponda y tomando en cuenta el apartado 8.1.3. Sin embargo, “la crema líquida preenvasada” puede designarse como crema (nata) y la “crema (nata) envasada a presión” puede designarse utilizando otro término descriptivo que se refiera a su naturaleza o destino o como “crema (nata) montada o batida”. El término crema (nata) preparada” no deberá aplicarse como designación.

8.1.1.1 Los productos incluidos en esta norma pueden ser designados de manera alternativa con otras denominaciones en la legislación nacional del país en el cual se elabora y/o vende o con una denominación que existe por su uso habitual, siempre y cuando tales designaciones no creen una impresión errónea en el país en donde se vende al por menor, con relación al carácter y la identidad del alimento.

8.1.1.2 Asimismo, las declaraciones de etiquetado, tales como la designación del producto de las cremas (natas) fermentadas y las declaraciones de contenido, puede incluir la referencia a los términos “Acidófilo”, “Kefir”, y “Kumys”, según corresponda, siempre y cuando el producto haya sido fermentado por el (los) correspondiente(s) cultivo(s) que se especifican en el apartado 3.1 de la NORDOM 494 Leches fermentadas (Yogurt, Kefir, Kumys y otras) y leches fermentadas tratadas térmicamente después de fermentación, y siempre y cuando el producto cumpla los criterios microbiológicos de composición aplicables a los correspondientes productos de leche fermentada como se especifica en el capítulo 5 (tabla 1) de dicha norma.

8.1.2 La designación deberá ser acompañada de una indicación del contenido graso expresado, bien como un valor numérico o por un término calificable idóneo, o bien como parte del nombre, o en una ubicación prominente en el mismo campo visual.

8.1.2.1 Las declaraciones nutricionales, cuando se utilizan, deberán cumplir con la NORDOM 742 Etiquetado de los alimentos preenvasados. Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables. A estos efectos solamente, el nivel del 30 % en grasa láctea constituye la referencia.

8.1.3 Las cremas (natas) elaboradas por recombinación o reconstitución de ingredientes lácteos como se especifica en los apartados 3.2 y 3.3 serán etiquetadas como “crema (nata) recombinada” o “crema (nata) reconstituida” u otro término calificador verídico si la falta de dicho etiquetado confundiera al consumidor.

8.1.4 Se deberá proporcionar una designación adecuada del tratamiento térmico, ya sea como parte del nombre o en una ubicación prominente en el mismo campo visual, siempre y cuando la falta de dicho etiquetado confundiera al consumidor.

8.1.4.1 Cuando se hace referencia en la etiqueta al (a los) tipo(s) de tratamiento(s) térmico(s) utilizado(s), se aplicarán las definiciones establecidas en la NORDOM 592 Tratamientos térmicos para la leche y la nata (crema). Definiciones y directrices.

8.2 Declaración del contenido de grasa láctea

8.2.1 El contenido de grasa láctea se declarará ya sea como i) un porcentaje de la masa o el volumen, ii) en gramos por porción tal como se califique en la etiqueta, siempre y cuando se especifique el número de porciones.

8.2.2 Cuando el contenido de grasa del producto esté indicado por un valor numérico de acuerdo con el apartado 8.1.2, tal indicación podrá constituir la declaración de grasa, siempre y cuando esa indicación incluya cualquier información adicional que se exija arriba.

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

La información especificada 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 (preenvasados) y, en caso necesario, las instrucciones de almacenamiento, se ofrecerán ya sea en el envase o en documentos adjuntos, exceptuando la denominación del producto, la identificación del lote, y el nombre y la dirección del fabricante o envasador que aparecerán en el envase. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante o envasador pueden sustituirse por una marca identificadora, siempre que dicha marca sea fácilmente identificable en los documentos adjuntos.

NOTA El título de la norma será Etiquetado general de los alimentos preenvasados luego de que se apruebe la última revisión.

9 Métodos de análisis y muestreo

Para comprobar el cumplimiento de esta norma, deberán utilizarse la NORDOM 30 Toma de muestra de la leche y los productos lácteos. Definiciones y directrices, los métodos indicados en las tablas 1, 2 y 3, y en su defecto, los métodos de análisis y planes de muestreo que figuran en CXS 234-1999 Métodos de análisis y muestreo recomendados.

Bibliografía

- [1] CXS 288- 1976 (Enm. 2018), Norma para las natas (cremas) y natas (cremas) preparadas
- [2] NTE INEN 712:2011, Crema de leche. Requisitos
- [3] NORDOM 592, Tratamientos térmicos para la leche y la nata (crema). Definiciones y directrices.
- [4] NORDOM 591, Uso de términos lecheros