

NORDOM 681(1^{ra} Rev.)

CT- 67: 1

Coordinadora: Modesta B. Acosta

Mezclas de leche evaporada descremada (desnatada) y grasa vegetal

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 Composición esencial y factores de calidad.....	2
4.1 Materias primas	2
4.2 Ingredientes permitidos	2
4.3 Nutrientes permitidos.....	2
4.4 Composición y/o requisitos químicos.....	2
4.5 Requisitos microbiológicos.....	3
5 Aditivos alimentarios.....	3
6 Contaminantes.....	4
7 Higiene.....	5
8 Etiquetado	5
8.1 Denominación del alimento	5
8.2 Declaración del contenido de grasa.....	5
8.3 Declaración del contenido de proteína láctea.....	5
8.4 Lista de ingredientes.....	5
8.5 Advertencia.....	5
9 Métodos de ensayo y muestreo.....	5
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 y Comisión Panamericana de Normas Técnicas (COPANT), representando a la República Dominicana ante estos organismos.

La norma **NORDOM 681 (1ra Rev.) Mezclas de leche evaporada (descremada o desnatada) y grasa vegetal**, ha sido preparada por la Dirección de Normalización del Instituto Dominicano para la Calidad (INDOCAL).

La decisión de revisar esta norma surgió por iniciativa de la Dirección de Normalización del Instituto Dominicano para la Calidad (INDOCAL), en cumplimiento de los procedimientos aplicables de actualización de los documentos luego de haber cumplido el período de vigencia.

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 **CXS 250-2006, Enm. 2021 Mezclas de leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal**, 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. 402** de fecha **18 de enero 2023** y enviado a Consulta Pública, por un período de 60 días.

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

PARTICIPANTES

REPRESENTANTES DE:

Modesto Pérez
Fernando Disla

Dirección General de Medicamentos, Alimentos y Productos Sanitarios
(DIGEMAPS/MISPAS)

José Valenzuela

Universidad Nacional Pedro Henríquez Ureña (UNPHU)

María Celeste Rodríguez

Consejo Nacional de Consumidores & Usuarios (CONACONU)

Yuderky Pérez
Mariana Furakis

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

Zoraya García
Luis Regalado

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

Denise Candelario

Productos Químicos Industriales (PQI)

Leomilka Jiménez
Cristian González

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

Lauren Vargas

Pasteurizadora Rica

Svetlana Afanasieva

Programa de Nutrición del Viceministerio de Salud Colectiva
/Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social (MISPAS)

Rosalina Rodríguez

Mejía Arcalá

Milagros Peralta
Sonia Saturia

Laboratorio Nacional de Salud Pública Doctor Defillo

Karedy Cohen
Yelise Vitiello

Nestlé Dominicana

Sarah Burgos

Asociación de Industrias de la República Dominicana (AIRD)

Rosa Houlemont

Grupo SID

Modesta B. Acosta

Instituto Dominicano para la Calidad (INDOCAL)

DOCUMENTO EN CONSULTA PÚBLICA

Mezclas de leche evaporada descremada (desnatada) y grasa vegetal

1 Objeto y campo de aplicación

1.1 Objeto

Esta norma establece las características y especificaciones de las mezclas de leche evaporada descremada (desnatada) y grasa vegetal destinadas al consumo directo o a la elaboración posterior.

1.2 Campo de aplicación

Esta norma se aplica para las mezclas de leche evaporada descremada (desnatada) y grasa vegetal destinadas al consumo directo o a la elaboración posterior que se ajustan a la definición del apartado 3.1.

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, Contenido total de sólidos en leches y cremas. Métodos de ensayo

NORDOM 53, Etiquetado general de los alimentos preenvasados

NORDOM 56, Leche y productos lácteos. Determinación del contenido de grasa por el método de Gerber

NORDOM 57, Leche y productos lácteos. Determinación de proteínas

NORDOM CXS 192-1995 Norma general para los aditivos alimentarios

NORDOM CXS 193, Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos

NORDOM 247, Leche y productos lácteos. Determinación de Coliformes

Decreto 392-19 Reglamento sanitario de leche y productos lácteos de la República Dominicana

NORDOM 581, Principios generales de higiene de los alimentos

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

ISO 4833-2:2013 Método horizontal para el recuento de microorganismos. Determinación de aerobios mesófilos

3 Términos y definiciones

Para los fines de este documento, se aplica el siguiente término o definición:

3.1

Mezclas de leche evaporada descremada (desnatada) y grasa vegetal

Producto preparado por recombinación de los elementos de la leche con agua potable, o por extracción parcial del agua y adición de aceite vegetal comestible, grasa vegetal comestible o una mezcla de ambos, para cumplir con los requisitos de composición indicados en el apartado 4.4 de la presente Norma.

3.2

Retentado de leche

Producto que se obtiene concentrando la proteína de la leche por ultrafiltración de leche, leche parcialmente descremada (desnatada), o leche descremada (desnatada).

3.3

Permeado de leche

Producto que se obtiene de la extracción de la proteína y la grasa de la leche mediante ultrafiltración de leche, leche parcialmente descremada (desnatada), o leche descremada (desnatada).

4 Composición esencial y factores de calidad

4.1 Materias primas

Leche descremada o desnatada y leche descremada o 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:

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

4.2 Ingredientes permitidos

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

4.3 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 del país, niveles máximos y mínimos de vitaminas A, D y otros nutrientes, incluida, cuando corresponda, la prohibición del uso de determinados nutrientes.

4.4 Composición y/o requisitos químicos

Las mezclas de leche evaporada descremada (desnatada) y grasa vegetal y las mezclas de leche evaporada descremada (desnatada) y grasa vegetal con un contenido reducido de grasa, deberán cumplir con los requisitos de composición establecidos en la tabla 1.

Tabla 1 – Composición

Mezclas de leche evaporada descremada (desnatada) y grasa vegetal		
Parámetros	Límites permitidos	Métodos

¹ Para las especificaciones véase la Norma Dominicana pertinente

Total mínimo de grasa	Una fracción de masa de 7.5%	NORDOM 56
Mínimo de sólidos no grasos ^a	Una fracción de masa de 17.5%	NORDOM 20
Mínimo de proteína láctea en los sólidos no grasos	Una fracción de masa de 34%	NORDOM 57
Mezclas de leche evaporada descremada (desnatada) y grasa vegetal con contenido reducido de grasa		
Parámetros	Límites permitidos	Métodos
Total de grasa	Más del 1% y menos de una fracción de masa de 7.5%	NORDOM 56
Mínimo de sólidos no grasos ^a	Una fracción de masa de 19%	NORDOM 20
Mínimo de proteína láctea en los sólidos no grasos	Una fracción de masa de 34%	NORDOM 57
^a El contenido de sólidos lácteos no grasos incluye el agua de cristalización de la lactosa.		

4.5 Requisitos microbiológicos

Las mezclas de leche evaporada descremada (desnatada) y grasa vegetal y mezclas de leche evaporada descremada (desnatada) y grasa vegetal con un contenido mínimo de grasa, deberán cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la tabla 2.

Tabla 2- Requisitos microbiológicos

Parámetros	Muestreo		Límite permitido		Métodos de ensayo
	n	c	m	M	
Aerobios mesófilos (Previa incubación a 35 °C por 10 días)	5	0	< 1 UFC/ml	-	ISO 4833-2:2013 Método horizontal para el recuento de microorganismos. Determinación de aerobios mesófilos
Anaerobios mesófilos (Previa incubación a 35 °C por 10 días) (Solo para enlatados)	5	0	< 1 UFC/ml	-	ISO 4833-2:2013 Método horizontal para el recuento de microorganismos. Determinación de aerobios mesófilos

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

5 Aditivos alimentarios

5.1 Solo las clases de aditivos que se indican en la tabla 3 como justificados, se pueden utilizar en las categorías de productos especificadas.

5.2 Los reguladores de acidez utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la NORDOM CXS 192-1995 Norma general para los aditivos alimentarios 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.

Tabla 3- Clase funcional de aditivos

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

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 CXS 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).

6.3 Los aceites/grasas vegetales utilizados 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 NORDOM CXS 193-1995 Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos y no exceder los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos para aceites/grasas por la 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, la NORDOM 583 Código de prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos y el Decreto 392-19 Reglamento sanitario de leche y productos lácteos de la República Dominicana.

8 Etiquetado

Además de las disposiciones establecidas en la NORDOM 53 Etiquetado general de los alimentos preenvasados, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

8.1 Denominación del alimento

La denominación del alimento será:

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

8.2 Declaración del contenido de grasa

8.2.1 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.

8.2.2 En la etiqueta aparecerá una declaración con respecto a la presencia de grasa vegetal comestible y/o aceite vegetal comestible. Se incluirá en el nombre del alimento o en una declaración aparte el nombre común del vegetal del que se obtiene la grasa o aceite.

8.3 Declaración del contenido de proteína láctea

El contenido de proteína láctea deberá declararse de una manera que resulte aceptable 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.

8.4 Lista de ingredientes

No obstante, la disposición del apartado 5.2 de la NORDOM 53 Etiquetado general de los alimentos preenvasados, no es necesario declarar los productos lácteos que se utilizan sólo para ajustar el contenido de proteínas.

8.5 Advertencia

Deberá aparecer en la etiqueta una advertencia que indique que el producto no deberá usarse como sustituto de preparados para lactantes, por ejemplo "NO APTO PARA LACTANTES".

9 Métodos de ensayo 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 y 2, los métodos analíticos equivalentes aprobados por la Asociación Oficial Internacional de Químicos Analíticos (AOAC), por la Comisión Internacional de Especificaciones Microbiológicas en alimentos (ICMSF) y otros

métodos que cumplan con los criterios de especificidad y sensibilidad, adoptados por otros organismos internacionales reconocidos.

DOCUMENTO EN CONSULTA PUBLICA

Bibliografía

- [1] NORDOM 681 Mezclas de leche evaporada (descremada o desnatada) y grasa vegetal
- [2] CXS 250-2006, Enm. 2021 Mezclas de leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal

DOCUMENTO EN CONSULTA PÚBLICA