

NORDOM 680(1^{ra} Rev.)

CT- 67: 1

Coordinadora: Modesta B. Acosta

Materias grasas lácteas para untar. 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 Factores esenciales de composición y calidad	2
4.1 Materias primas	2
4.2 Ingredientes permitidos	2
4.3 Composición y/o requisitos químicos.....	2
4.3.1 Requisitos microbiológicos	2
5 Aditivos alimentarios.....	3
6 Contaminantes.....	7
7 Higiene.....	8
8 Etiquetado	8
8.1 Denominación del alimento	8
8.2 Declaración del contenido de grasa.....	8
8.3 Marcado de la fecha.....	8
9 Métodos de ensayo y muestreo.....	8
Bibliografía	10

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 680 (1ra Rev.) Materias grasas lácteas para untar**, 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 **Codex CXS 253-2006, Enm. 2018 Norma para materias grasas lácteas para untar**, 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. 398** de fecha **19 de octubre 2022** y enviado a Encuesta Pública, por un período de 60 días.

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

PARTICIPANTES

REPRESENTANTES DE:

Modesto Pérez

Punto de Contacto Codex en República Dominicana (PCC-RD/MISPAS)

Fernando Disla

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

Miguel Acosta

Dirección de Comercio Interno, Departamento Regulación de Mercado Interno, Ministerio Industria Comercio y MiPymes (MICM)

María Celeste Rodríguez

Consejo Nacional de Consumidores & Usuarios (CONACONU)

Mariana Furakis
Yuderky Pérez

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

Zoraya García

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

Denise Candelario

Productos Químicos Industriales (PQI) S.A.

Rosanna Figuereo

Grupo Lácteo del Caribe (Dos Pinos)

Brenda Aquino

Sigma Alimentos, S.A.

Leomilka Jiménez

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

Félix Aquino

Universidad Autónoma de Santo Domingo (UASD)

Svetlana Afanasieva

División de Nutrición, Viceministerio de Salud Colectiva,
(MISPAS)

Raquel Perelló

Pasteurizadora Rica

Lauren Vargas

José Valenzuela

Universidad Nacional Pedro Henríquez Ureña (UNPHU)

Rosalina Rodríguez

Mejía Arcalá

Modesta B. Acosta

Instituto Dominicano para la Calidad (INDOCAL)

DOCUMENTOS EN CONSULTA PÚBLICA

DOCUMENTOS EN CONSULTA PÚBLICA

Materias grasas lácteas para untar. Definiciones y especificaciones

1 Objeto y campo de aplicación

1.1 Objeto

Esta norma especifica las características de las materias grasas lácteas para untar destinadas principalmente al consumo directo como tales o a la elaboración posterior.

1.2 Campo de aplicación

Esta norma aplica para las materias grasas lácteas para untar destinadas al consumo directo como tales 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 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 30, Toma de muestra de la leche y los productos lácteos. Definiciones y directrices

NORDOM 53, Etiquetado general de los alimentos preenvasados

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

NORDOM 275, Norma general para quesos

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 742, Etiquetado nutricional. Definiciones y directrices

CXG 9-1987, Principios generales del Codex para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos

3 Términos y definiciones

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

3.1

Materias grasas para untar

Productos lácteos relativamente ricos en grasa en forma de emulsión untable, principalmente del tipo agua en grasa de leche, que se mantienen sólidos a una temperatura de 20°C.

4 Factores esenciales de composición y calidad

4.1 Materias primas

-Leche o productos obtenidos de la leche.

NOTA Las materias primas, incluida la grasa láctea, pueden haber sido sometidas a cualquier tipo de elaboración adecuada (por ejemplo: modificaciones de tipo físico, incluido el fraccionamiento) antes de su uso.

4.2 Ingredientes permitidos

Podrán añadirse las siguientes sustancias:

- a) aromas y aromatizantes;
- b) coadyuvantes de elaboración inocuos idóneos;
- c) según se permita con arreglo al CXG 9-1987 Principios generales del Codex para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos, 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 determinados nutrientes.
- d) cloruro de sodio y cloruro de potasio como sucedáneos de la sal;
- e) azúcares (cualquier carbohidrato edulcorante);
- f) inulina y maltodextrinas (dentro de los límites de las buenas prácticas de fabricación-BPF);
- g) cultivos iniciadores inocuos de ácido láctico y/o bacterias productoras de aroma;
- h) agua;
- i) gelatina y almidones (dentro de los límites de las BPF): estas sustancias pueden utilizarse con la misma función que los espesantes, siempre y cuando agreguen solamente en cantidades funcionalmente necesarias de acuerdo con las BPF, teniendo en cuenta cualquier empleo de los espesantes enumerados en capítulo 5 (tabla 3).

4.3 Composición y/o requisitos químicos

El contenido de grasa láctea será igual o superior a una fracción de masa de 10 % e inferior a una fracción de masa de 80 % y representará por lo menos 2/3 del extracto seco.

Las modificaciones de composición de las materias grasas lácteas para untar están limitadas por los requisitos descritos en el apartado 5.3.3 de la NORDOM 591 Uso de términos lecheros.

4.3.1 Requisitos microbiológicos

Las materias grasas para untar deberán cumplir con los requisitos microbiológicos especificados en la tabla 1.

Tabla 1- Requisitos Microbiológicos

Parámetros	Plan de muestreo		Límite por gramo (UFC)		Métodos
	n	c	m	M	
Recuento de aerobios mesófilos	5	3	10 ⁴	10 ⁵	Compendio de métodos para el examen microbiológico de los alimentos.

Coliformes totales	5	3	10	10 ²	NORDOM 247, Leche y productos lácteos. Determinación de Coliformes
Staphylococcus aureus	5	2	10	10 ²	AOAC 2003.08 Enumeración de Staphylococcus aureus en lácteos

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

Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios de uso justificado enumerados en la tabla 2 para las categorías especificadas de productos. Para cada clase de aditivo y según se permita en la tabla, solamente pueden utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación y únicamente dentro de las funciones y límites especificados en la tabla 3.

Tabla 2- Clase funcional de aditivos

Clase funcional de aditivos	<70 % de contenido de grasa láctea ^(a)	≥70 % de contenido de grasa láctea
Reguladores de la acidez	X	X
Antiaglutinantes	-	-
Antiespumantes	X	X
Antioxidantes	X	X
Decolorantes	-	-
Incrementadores de volumen	-	-
Gasificantes	-	-
Colorantes	X	X
Agentes de retención de color	-	-
Emulsionantes	X	-
Agentes endurecedores	-	-
Acentuadores del sabor	X	-
Espumantes	-	-
Agentes gelificantes	-	-
Humectantes	-	-
Sustancias conservadoras	X	X
Propulsores	X	X
Leudantes	-	-

Secuestrantes	-	-
Estabilizadores	X	-
Espesantes	X	-
(a) Cuando se usan los emulsionantes, estabilizantes, espesantes y acentuadores del sabor se deberán aplicar las BPF y considerar que la cantidad requerida para obtener una función tecnológica en el producto disminuye al aumentar el contenido de grasa, y desaparece cuando dicho contenido llega al 70% aproximadamente.		

Tabla 3- Aditivos alimentarios

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo
Colorantes		
100(i)	Curcumina	5 mg/kg
160a(i)	Carotenos, beta-, sintéticos	35 mg/kg, solo o combinado
160a(ii)	Carotenos, beta-, vegetales	
160e	Carotenal, beta-apo-8'-	
160f	Éster etílico del ácido beta-apo-8'- carotenoico	
160b(i)	Extractos de annato - base de bixina	20 mg/kg
Emulsionantes		
432	Monolaurato de sorbitán polioxietilenado (20)	10 000 mg/kg, solo o combinado (Materias grasas lácteas para untar destinadas a horneado solamente)
433	Monooleato de sorbitán polioxietilenado (20)	
434	Monopalmitato de sorbitán polioxietilenado (20)	
435	Monoestearato de sorbitán polioxietilenado (20)	
436	Triestearato de sorbitán polioxietilenado (20)	
471	Monoglicéridos y di glicéridos de ácidos grasos	Limitado por las BPF
472a	Esteres acéticos y de ácidos grasos de glicerol	Limitado por las BPF
472b	Esteres lácticos y de ácidos grasos de glicerol	Limitado por las BPF
472c	Esteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol	Limitado por las BPF
472e	Ésteres diacetiltartáricos y ésteres de ácidos grasos de glicerol	10 000 mg/kg
473	Ésteres de sacarosa de ácidos grasos	10 000 mg/kg, materias grasas lácteas para untar destinadas a horneado solamente
474	Sucroglicéridos	10 000 mg/kg, materias grasas lácteas para untar destinadas a horneado solamente
475	Ésteres de poliglicerol de ácidos grasos	5 000 mg/kg
476	Ésteres poliglicéridos del ácido ricinoleico interesterificado	4 000 mg/kg
481(i)	Estearoil lactilato de sodio	
482(i)	Estereol actilactato de calcio	
491	Mono estearato de sorbitán	

492	Triestearato de sorbitán	10 000 mg/kg, solo o combinado
493	Monolaurato de sorbitán	
494	Monooleato de sorbitán	
495	Monopalmitato de sorbitán	
Sustancias conservadoras		
200	Ácido sórbico	2 000 mg/kg, solos o combinados (como ácido sórbico) para contenidos de grasa < 59 % y 1000 mg/kg, solos o combinados (como ácido sórbico) para contenidos de grasa > 59 %
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calico	
Estabilizantes/Espesantes		
340(i)	Ortofosfato monopotásico	880 mg/kg, solos o combinados, como fósforo
340(ii)	Ortofosfato dipotásico	
340(iii)	Ortofosfato Tripotásico	
341(i)	Ortofosfato monocálcico	
341(ii)	Ortofosfato dicálcico	
341(iii)	Ortofosfato Tricálcico	
450(i)	Bifosfato disódico	
400	Ácido algínico	Limitado por las BPM
401	Alginato de sodio	Limitado por las BPM
402	Alginato de potasio	Limitado por las BPM
403	Alginato de amonio	Limitado por las BPM
404	Alginato de calcio	Limitado por las BPM
405	Alginato de propilenglicol	3 000 mg/kg
406	Agar	Limitado por las BPM
407	Carragenanos	Limitado por las BPM
407a	Alga euchema elaborada	Limitado por las BPM
410	Goma de semillas de algarrobo	Limitado por las BPM
412	Goma guar	Limitado por las BPM
413	Goma tragacanto	Limitado por las BPM
414	Goma arábica	Limitado por las BPM
415	Goma xantán	Limitado por las BPM
418	Goma gelán	Limitado por las BPM
422	Glicerol	Limitado por las BPM
440	Pectinas	Limitado por las BPM
460(i)	Celulosa microcristalina	Limitado por las BPM
460(ii)	Celulosa en polvo	Limitado por las BPM
461	Metilcelulosa	Limitado por las BPM

463	Hidroxipropilcelulosa	Limitado por las BPM
464	Hidroxipropilmetilcelulosa	Limitado por las BPM
465	Metiletilcelulosa	Limitado por las BPM
466	Carboximetilcelulosa	Limitado por las BPM
500(i)	Carbonato de sodio	Limitado por las BPM
500(ii)	Hidrogencarbonato de sodio	Limitado por las BPM
500(iii)	Sesquicarbonato de sodio	Limitado por las BPM
1400	Dextrinas (almidón tostado, blanco y amarillo)	Limitado por las BPM
1401	Almidones tratados con ácido	Limitado por las BPM
1402	Almidones tratados con álcalis	Limitado por las BPM
1403	Almidón blanqueado	Limitado por las BPM
1404	Almidón oxidado	Limitado por las BPM
1405	Almidones tratados con enzimas	Limitado por las BPM
1410	Fosfato de monoalmidón	Limitado por las BPM
1412	Fosfato de dialmidón	Limitado por las BPM
1414	Fosfato de dialmidón acetilado	Limitado por las BPM
1420	Acetado de almidón esterificado con acetato de vinilo	Limitado por las BPM
1422	Adipato de dialmidón acetilado	Limitado por las BPM
1440	Almidón hidroxipropilado	Limitado por las BPM
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado	Limitado por las BPM
Reguladores de la acidez		
325	Lactato de sodio	Limitado por las BPM
326	Lactato de potasio	Limitado por las BPM
327	Lactato de calcio	Limitado por las BPM
329	Lactato de magnesio	Limitado por las BPM
331(i)	Dihidrogencitrato de sodio	Limitado por las BPM
331(ii)	Citrato disódico mono hidrogenado	Limitado por las BPM
334	Ácido tartárico L(+)-	5 000 mg/kg, solos o combinados, como ácido tartárico
335(ii)	Tartratos disódico	
337	Tartrato de potasio y sodio	
339(i)	Ortofosfato monosódico	880 mg/kg, solos o combinados, como fósforo
339(ii)	Ortofosfato diosódico	
339(iii)	Ortofosfato trisódico	
338	Ácido ortofosfórico	
524	Hidróxido de sodio	Limitado por las BPM
526	Hidróxido de calcio	Limitado por las BPM
Antioxidantes		
304	Palmitato de ascorbilo	500 mg/kg, como estearato ascórbico
305	Estearato de ascorbilo	

307	Alfa-tocoferol	500 mg/kg
310	Galato de propilo	200 mg/kg, solos o combinados: butilhidroxianisol (BHA, SIN 320), butilhidroxitolueno (BHT, SIN 321) y galato de propilo (SIN 310) hasta un nivel máximo total de 200 mg/kg sobre la base de la grasa o el aceite. Se podrán utilizar únicamente en productos grasos lácteos para untar destinados a la cocción.
320	Butilhidroxianisol	200 mg/kg, solos o combinados: butilhidroxianisol (BHA, SIN 320) Butilhidroxitolueno (BHT, SIN 321) y galato de propilo (SIN 310) hasta un nivel máximo total de 200 mg/kg sobre la base de la grasa o el aceite. Se podrán utilizar únicamente en productos grasos lácteos para untar
321	Butilhidroxitolueno	75 mg/kg, solos o combinados: butilhidroxianisol (BHA, SIN 320), butilhidroxitolueno (BHT, SIN 321) y galato de propilo (SIN 310) hasta un nivel máximo total de 200 mg/kg sobre la base de la grasa o el aceite. Se podrán utilizar únicamente en productos grasos lácteos para untar.
Antiespumantes		
900a	Polidimetilsiloxano	10 mg/kg en materias grasas lácteas destinadas solamente a freír
Acentuadores del sabor		
627	Guanilato de sodio	Limitado por las BPF
628	Guanilato de potasio	

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).

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 y en la NORDOM 591 Uso de términos lecheros, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

8.1 Denominación del alimento

8.1.1 La denominación que deberá figurar en la etiqueta será “materia grasa láctea para untar”. Podrán usarse otras denominaciones si lo permite la legislación nacional.

8.1.2 Las materias grasas lácteas para untar con bajo contenido de grasa podrán denominarse “desgrasadas” de acuerdo con la NORDOM 742 Etiquetado de los alimentos preenvasados. Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables.

8.1.3 Las denominaciones y cualquier término calificativo se traducirán a otros idiomas de una forma que no induzca a error - no necesariamente palabra por palabra -, y de modo que resulten aceptables por la legislación nacional.

8.1.4 Las materias grasas lácteas para untar deberán etiquetarse indicando si se les ha añadido sal o no, de acuerdo con la legislación nacional.

8.1.5 Las materias grasas lácteas para untar que han sido edulcoradas deberán etiquetarse para indicar que han sido edulcoradas.

8.2 Declaración del contenido de grasa

El contenido de grasa láctea se declarará en forma aceptable para el país de venta al por menor, ya sea (i) como porcentaje en masa, (ii) como porcentaje de grasa en el extracto seco, o (iii) como gramos por porción expresados en la etiqueta, siempre que se especifique el número de porciones.

8.3 Marcado de la fecha

La información especificada en el capítulo 8 de esta norma y en los apartados 5.1 a 5.9 de la NORDOM 53 Etiquetado general de los alimentos preenvasados y, en caso necesario, las Instrucciones de almacenamiento, figurarán ya sea en el envase o en los documentos que acompañan el producto, exceptuando la denominación del producto, identificación del lote, y el nombre del fabricante o envasador que aparecerán en el envase; en caso de carecer de envase, deberán aparecer sobre el producto mismo. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y la dirección pueden sustituirse por una marca identificativa, siempre que dicha marca sea fácilmente identificable en los documentos que acompañan el producto.

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 la tabla 1, 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.

DOCUMENTOS EN CONSULTA PÚBLICA

Bibliografía

- [1] NORDOM 680 Materias grasas lácteas para untar
- [2] CXS 253-2006 Enm. 2018, Norma para materias grasas lácteas para untar

DOCUMENTOS EN CONSULTA PÚBLICA