

NORDOM 682 (1^{ra} Rev.)

CT: 67- 1

Coordinadora: Modesta B. Acosta

Mezclas de leche descremada (desnatada) y grasa vegetal, en polvo

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 Composición esencial y factores de calidad.....	2
4.1 Materias primas	2
4.2 Nutrientes permitidos.....	2
4.3 Composición y/o requisitos químicos.....	2
4.4 Requisitos microbiológicos.....	3
5 Aditivos alimentarios.....	4
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 682 (1^{ra} Rev.) Mezclas de leche descremada (desnatada) y grasa vegetal, en polvo**; 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 la **NORDOM 682 (~~1^{ra} edición, 2012~~) Mezclas de leche desnatada (descremada) y grasa vegetal** y el **CXS 251-2006 (Enm. 2021) Mezclas de leche desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo**, de los cuales partió la propuesta a ser estudiada por el comité.

El comité acordó sustituir la denominación de la NORDOM 682 (1^{ra} edición, 2012) Mezclas de leche desnatada (descremada) y grasa vegetal, por: Mezclas de leche descremada(desnatada) y grasa vegetal, en polvo.

Dicha propuesta de norma fue aprobada como anteproyecto de norma por el comité técnico de trabajo, en la reunión **No. 408** de fecha **05 de abril 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

Modesto Pérez	Punto de Contacto Codex en República Dominicana (PCC-RD/MISPAS)
Fernando Disla	Dirección General de Medicamentos, Alimentos y Productos Sanitarios (DIGEMAPS/MISPAS)
José Valenzuela	Universidad Nacional Pedro Henríquez Ureña (UNPHU)
Sarah Burgos	Asociación de Industrias de la República Dominicana (AIRD)
Mariana Furakis Yudelky Pérez	Consejo Nacional para la Reglamentación y Fomento de la Industria Lechera (CONALECHE)
Rosa Houllémont Glenny Almonte	Grupo SID
Denise Candelario	Productos Químicos Industriales (PQI) S.A.
Cristian González Leomilka Jiménez Wascar Sánchez	Instituto Nacional de Protección de los Derechos del Consumidor (Pro Consumidor)
Lauren Vargas	Pasteurizadora Rica

Svetlana Afanasieva	Programa de Nutrición, Viceministerio de Salud Colectiva, Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social. (MISPAS)
Rosalina Rodríguez	Mejía ArcalÁá
Karedy Cohen Yelisse Vitiello	Nestlé Dominicana, S.A.
Claudia Chez Nancy Cruz Rosanna Figuereo	Grupo Lácteo del Caribe S.A.
Melania Soriano	Observatorio Nacional para la Protección del Consumidor (ONPECO)
Miguel Acosta	Dirección de Comercio Interno, Departamento Regulación de Mercado Interno, Ministerio Industria Comercio y MiPpymes (MICM)
Carmen Rosa Gutiérrez	Departamento de Inocuidad Agroalimentaria, (DIA, MA)
Luis Regalado	Comisión Nacional de Defensa de la Competencia (Pro-Competencia)
Hugo Socorro	Empaques Múltiples
Modesta B. Acosta	Instituto Dominicano para la Calidad (INDOCAL)

Mezclas de leche descremada (desnatada) y grasa vegetal, en polvo

1 Objeto y campo de aplicación

1.1 Objeto

Esta norma especifica las características de las mezclas de leche descremada (desnatada) y grasa vegetal, en polvo; destinadas al consumo directo o a la elaboración posterior.

1.2 Campo de aplicación

Esta norma se aplica a las mezclas de leche descremada (desnatada) y grasa vegetal, en polvo; destinadas al consumo directo o la elaboración posterior y 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 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 152, Leche en polvo. Determinación de la humedad

NORDOM CXS 192, 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

NORDO 248, Leche y productos lácteos. Determinación de hongos y levaduras

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

NORDOM 591, Uso de términos lecheros

Compendio de métodos para el examen microbiológico de los alimentos

Reglamento técnico 354-10 de Límites máximos de residuos de medicamentos veterinarios y afines en alimentos de origen animal

Reglamento 244-10 sobre Límites máximos de residuos de plaguicidas (LMR), (Decreto 244-10 del 27 de abril 2010)

CXG 9-1987 Principios generales 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

Mezcla de leche descremada (desnatada) y grasa vegetal, en polvo

Producto preparado por medio de la extracción parcial del agua de los componentes de la leche con la adición de aceite vegetal comestible, grasa vegetal comestible o una mezcla de ambos, para cumplir con los requisitos de composición descritos en el capítulo 4

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 eliminando la proteína láctea y la grasa láctea de leche, leche parcialmente descremada (desnatada), o leche descremada (desnatada) por ultrafiltración

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

4.1.1 Se permiten los siguientes productos lácteos para ajustar el contenido de proteínas:

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

4.2 Nutrientes permitidos

Según se permita con arreglo a la CXG 09-1987, la legislación nacional puede establecer según corresponda a la necesidad del país, niveles máximos y mínimos de vitaminas A, D y otros nutrientes, incluida, cuando corresponda, la prohibición del uso de determinados nutrientes.

4.3 Composición y/o requisitos químicos

Las mezclas de leche descremada (desnatada) y grasa vegetal, en polvo; deberán cumplir con los requisitos de composición establecidos en la tabla 1.

¹ Para especificaciones, véase la Norma Dominicana pertinente

Tabla 1 – Composición

Mezcla de Leche descremada (desnatada) y grasa vegetal, en polvo		
Parámetros	Límites permitidos	Métodos
Total mínimo de grasa	Una fracción de masa de 26%	NORDOM 56
Máximo de agua ^a	Una fracción de masa de 5%	NORDOM 152
Mínimo de proteína láctea en sólidos lácteos no grasos ^a	Una fracción de masa de 34%	NORDOM 57
Mezcla reducida en grasa de leche descremada (desnatada) y grasa vegetal, en polvo		
Parámetros	Límites permitidos	Métodos
Total mínimo de grasa	Una fracción de masa de más del 1.5% y menos del 26%	NORDOM 56
Máximo de agua	Una fracción de masa de 5%	NORDOM 52
Mínimo de proteína láctea en sólidos lácteos no grasos ^a	Una fracción de masa de 34%	NORDOM 57
^a El contenido de sólidos lácteos y sólidos lácteos no grasos incluye el agua de cristalización de la lactosa.		

4.4 Requisitos microbiológicos

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

Tabla 2- Requisitos microbiológicos

Parámetros	Plan de muestreo		Límite (UFC/ g)		Métodos
	n	c	m	M	
Aerobios mesófilos (máximo)	5	2	1 x 10 ⁴	5 x 10 ⁴	Compendio de métodos para el examen microbiológico de los alimentos
Coliformes a 30 ^o C	5	2	10	1 x 10 ²	NORDOM 247, Leche y productos lácteos. Determinación de coliformes
Staphylococcus aureus (coagulasa positiva)	5	1	10	1x10 ²	AOAC 2003.08 Enumeración de Staphylococcus aureus en lácteos
Bacillus cereus	5	1	1x10 ²	1x10 ³	Compendio de métodos para el examen microbiológico de los alimentos
Salmonella spp en 25 g	10	0	Ausente	Ausente	Manual analítico bacteriológico (BAM), Cap. 5, 8 ^{va} . Edición
Mohos	5	2	1x10 ²	1x10 ³	NORDOM 248, Leche y productos lácteos. Determinación de hongos y levaduras
Clave					
n: Número de muestras que deberán analizarse					
m: valor del parámetro microbiológico para el cual o por debajo del cual el alimento no representa un riesgo para la salud					
M: Valor del parámetro por encima del cual el alimento representa un riesgo para la salud					
c: 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, antiaglutinantes y antioxidantes utilizados de conformidad con las tablas 1 y 2 de la NORDOM CXS 192 en la categoría de alimentos 01.5.2 {[Productos análogos a la leche y la crema (nata) en polvo]} y solo determinados reguladores de acidez, antiaglutinantes, emulsionantes y estabilizadores en la tabla 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	-
Emulsionantes	x
Antioxidantes	x
Conservantes	-
Espumantes	-
Antiaglutinantes	x
Gases de envasado	-
Clave X El uso de aditivos pertenecientes a la clase se justifica tecnológicamente - El uso de aditivos pertenecientes a la clase no se justifica tecnológicamente	

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, 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 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 y no exceder los límites máximos de residuos de 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, la NORDOM 583 y el Decreto 392-19.

8 Etiquetado

Además de las disposiciones establecidas en la NORDOM 53 y en la NORDOM 591, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

8.1 Denominación del alimento

La denominación del alimento será:

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

8.2 Declaración del contenido de grasa

8.2.1 El contenido total de grasa deberá declararse, 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. El nombre del alimento incluirá el nombre común del vegetal del que se deriva la grasa o aceite, o este se colocará en la lista de ingredientes.

8.3 Declaración del contenido de proteína láctea

El contenido de proteína láctea deberá declararse, 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, 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, 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.

Bibliografía

- [1] NORDOM 682 Mezclas de leche desnatada (descremada) y grasa vegetal
- [2] CXS 251-2006 Mezclas de leche desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo