



INSTITUTO DOMINICANO PARA LA CALIDAD

## NORDOM 195 (2<sup>da</sup>REV.2019)

Edición:3<sup>ra</sup>

Fecha de Aprobación: 2019-07-17  
Coordinadora: Modesta B. Acosta

**Norma Dominicana**

**Mantequilla — Requisitos**

---

CORRESPONDENCIA. Esta norma es una adopción modificada de la Norma Codex Stan 279-1971, Rev.2010.

**ICS:** 67.100.20

**Resolución:** CTE-009-2019

**Año de Publicación:** 2019

**Pág.:** 11    **Grupo:** D

**Prohibida su reproducción**

## Contenido

Prefacio .....	iii
<b>1 Objeto y campo de aplicación .....</b>	<b>1</b>
<b>1.1 Objeto .....</b>	<b>1</b>
<b>1.2 Campo de aplicación .....</b>	<b>1</b>
<b>2 Referencias normativas .....</b>	<b>1</b>
<b>3 Términos y definiciones .....</b>	<b>2</b>
<b>4 Requisitos .....</b>	<b>2</b>
<b>5 Clasificación .....</b>	<b>4</b>
<b>6 Aditivos alimentarios .....</b>	<b>4</b>
<b>7 Contaminantes .....</b>	<b>4</b>
<b>8 Higiene .....</b>	<b>5</b>
<b>9 Etiquetado .....</b>	<b>5</b>
<b>9.1 Denominación del alimento .....</b>	<b>5</b>
<b>9.3 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor .....</b>	<b>5</b>
<b>10 Métodos de análisis y muestreo .....</b>	<b>5</b>
<b>Bibliografía .....</b>	<b>6</b>

## 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 195 Mantequilla. Requisitos (2<sup>da</sup> Rev.2019)**, 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 279-1971, Enm. 2010 Norma del Codex para la mantequilla (Manteca)**, 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. 301** de fecha **20 de junio 2018** y enviado a Encuesta Pública, por un período de 60 días a partir del **20 de julio 2018** hasta el **17 de septiembre 2018**.

Finalizado este periodo, el Comité Técnico celebró la reunión **No. 312** de **fecha 19 de septiembre 2018** y decidió aprobar como Proyecto de Norma para recomendar a la Comisión Técnica de Expertos del CODOCA, a través del Instituto Dominicano para la Calidad, INDOCAL, para que sea aprobada como una Norma Dominicana.

Formaron parte del Comité Técnico, las entidades y personas naturales siguientes:

### **PARTICIPANTES**

### **REPRESENTANTES**

Milagros Peralta	Laboratorio Nacional de Salud Doctor Defillo / LNSPDD
Rosa Houellemont	Induveca, S.A.
Pastor Ponce	Ministerio de la Presidencia, MINPRE
Raquel De la Cruz	Empaques Múltiples
Andrea Cabral	Ministerio de Salud Pública, MSP/ Nutrición
Tony A. Raful Zoraya Garcia	Comisión Nacional de Defensa de la Competencia, PRO-COMPETENCIA
Freddy Báez Carlos Rodriguez	Consejo Nacional de Protección al Consumidor y Usuarios, CONACONU
José Valenzuela	Universidad Nacional Pedro Henriquez Ureña, UNPHU
Rosalina Rodriguez	Mejía Arcalá
Leomilka Jiménez Josefa Modesto	Instituto Nacional de Protección de los Derechos del Consumidor, Pro Consumidor
Raquel Perello Lauren Vargas	Pasteurizadora Rica

Mariana Furakis	Consejo Nacional para la Reglamentación y Fomento de la Industria Lechera, CONALECHE
Seberina De León Mildred Cuevas	Ministerio de Industria, Comercio y Mipymes / MICM
Félix Aquino Dileyni Díaz Modesto Pérez José Antonio Rodríguez	Dirección General de Medicamentos, Alimentos y Productos Sanitarios, DIGEMAPS / Ministerio de Salud Pública
Denise Candelario	Productos Químicos Industriales, PQI
Clarisse Féliz	Sigma Alimentos
Modesta B. Acosta José Contreras	Instituto Dominicano para la Calidad, INDOCAL

# Mantequilla —Requisitos

## 1 Objeto y campo de aplicación

### 1.1 Objeto

Esta norma establece los requisitos para la mantequilla destinada al consumo directo o a elaboración ulterior.

### 1.2 Campo de aplicación

La presente Norma es aplicable a los productos que se corresponden con la definición que figura 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 1, Agua potable para uso doméstico. Requisitos.

NORDOM 19, Leche cruda de vaca. Especificaciones

NORDOM 30, Leche y Productos Lácteos. Toma de muestra de la leche.

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

NORDOM 78, Sal para uso en la industria alimenticia. Especificaciones

NORDOM 116, Aceites y Grasas Comestibles. Prueba de rancidez. Ensayo de Kreis.

NORDOM Codex Stan 192-1995 Norma general para los aditivos alimentarios.

NORDOM CODEX STAN 193-1995 Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.

NORDOM 198, Leche y Productos Lácteos. Mantequilla. Determinación del contenido de humedad, sólidos no grasos, y materia grasa en una misma muestra.

NORDON 247, Leche y Productos Lácteos. Determinación de coliformes.

NORDOM 248, Leche y Productos Lácteos. Determinación de hongos y levadura.

NORDOM 249, Leche y Productos Lácteos. Mantequilla. Determinación de la acidez en la grasa de la mantequilla.

NORDOM 298, Leche y Productos Lácteos. Mantequilla. Determinación del contenido de sal.

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.

### **3 Términos y definiciones**

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

#### **3.1**

##### **Mantequilla**

Es el producto graso, fresco o madurado derivado exclusivamente de la leche, con o sin la adición de cultivos lácticos seleccionados, obtenido del batido y amasado de la crema o de su mezcla reconstituida.

#### **3.2**

##### **Mantequilla re combinada**

Es el producto fresco o madurado elaborado a partir de Butteroil (aceite de mantequilla).

#### **3.3**

##### **Mantequilla de suero**

Es el producto fresco o madurado por la adición de cultivos lácticos seleccionados, obtenido del batido y amasado de la crema de suero.

#### **3.4**

##### **Crema**

Es el producto rico en grasa láctea, separado de la leche por reposo o centrifugación.

#### **3.5**

##### **Crema de suero**

Es el producto rico en grasa láctea, separado por reposo o centrifugación del suero proveniente de la coagulación ácida o enzimática de la leche, el cual sólo podrá contener los diferentes aditivos utilizados en la elaboración del queso del cual proviene.

#### **3.6**

##### **Crema reconstituida**

Es el producto rico en grasa láctea obtenido de la mezcla de Butteroil (aceite de mantequilla), o grasas de leche deshidratada y leche entera o descremada.

### **4 Requisitos**

#### **4.1 Materia prima e ingredientes permitidos**

##### **4.1.1 Materia prima**

Leche y/o productos obtenidos de la leche.

##### **4.1.2 Ingredientes permitidos**

- a) Sal de calidad alimentaria (cloruro de sodio)
- b) Cultivos de fermentos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico y/o modificadores del sabor y aroma
- c) Agua potable
- d) Condimentos y especias

## 4.2 Requisitos generales

4.2.1 La leche y la crema utilizadas en la elaboración del producto además de ser pasteurizadas deberán cumplir con la NORDOM 19 Leche cruda de vaca. Especificaciones y con la NORDOM 583 Código de prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos.

4.2.2 La mantequilla presentará una consistencia firme y uniforme a una temperatura de 10 a 12 °C.

4.2.3 El sabor y olor deberán ser los típicos de un producto fresco o madurado, sin indicios de rancidez, enmohecimiento, sabor amargo o cualquier otro sabor u olor extraño. El color será uniforme, variando del blanco amarillento al amarillo brillante.

## 4.3 Requisitos químicos y físicos

La mantequilla deberá cumplir con los requisitos especificados en la Tabla 1

**Tabla - 1 Requisitos físicos y químicos**

Características	% m/m
Grasa láctica expresada en porcentaje en masa.	80 mínimo
Humedad, expresada en porcentaje en masa,	16 máximo
Sólidos lácteos no grasos.	1,5 mínimo
Acidez, expresada en porcentaje en masa de ácido láctico	2 máximo
Sal (NaCl) en porcentaje en masa (Mantequilla con sal).	4 máximo
Sal (NaCl) en porcentaje en masa (Mantequilla sin sal).	0,5 máximo

## 4.4 Requisitos microbiológicos

La mantequilla deberá cumplir con los requisitos microbiológicos indicados en la Tabla 2

**Tabla 2- Requisitos microbiológicos**

Parámetros	Muestra		Límite permitido	
	n	c	m	M
Recuento aerobios mesófilos (UFC/g)	5	1	1x10 <sup>3</sup>	1x10 <sup>4</sup>
Coliformes (UFC/g)	5	1	<10	10
Salmonella spp /25 g	5	0	Ausente	-
Listeria monocitógenas / 25g	5	0	Ausente	-
Staphilococcus aureus(UFC/g)	5	1	10	10 <sup>2</sup>

Donde:

n, es el número de muestras que deben 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.

## 4.5 Requisitos de la grasa de la mantequilla

La grasa de la mantequilla deberá cumplir con los requisitos especificados en la Tabla 3

**Tabla - 3 Requisitos de la grasa de la mantequilla**

Requisitos	Máximo	Mínimo
Índice de refracción a 40 °C	1,4558	1,4528
Índice de yodo	38	26
Índice de Reichert-Meissl	32	20
Índice de polenske	3,6	1,3
Índice de saponificación	234	219
Índice de rancidez (reacción de kreis)	Negativa	

## 5 Clasificación

La mantequilla se clasificará en dos tipos:

5.1 Mantequilla de nata dulce, obtenida a partir de una nata fresca, sin acidificación, sin sal.

5.2 Mantequilla de nata ácida, en la que la nata se ha sometido a una maduración con acidificación, con o sin sal.

## 6 Aditivos alimentarios

Los aditivos alimentarios comprendidos en las tablas 1 y 2 de la NORDOM Codex Stan 192-1995 Norma general para los aditivos alimentarios en la categoría de alimentos 02.2.1 (Mantequilla (manteca)) pueden utilizarse en los alimentos comprendidos en esta norma.

## 7 Contaminantes

Los productos a los cuales se aplica la presente norma deberán estar por debajo de los niveles máximos permitidos de contaminantes y toxinas especificados en NORDOM CODEX STAN 193-1995 Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.



## **8 Higiene**

Se recomienda que los productos abarcados por las disposiciones de esta norma se preparen y manipulen de conformidad con la NORDOM 581 Principios generales de higiene de los alimentos y con la NORDOM 583 Código de prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos.

## **9 Etiquetado**

Además de las disposiciones de la NORDOM 53 Etiquetado general de los alimentos previamente envasados (Pre envasados), la NORDOM 591 Uso de términos lecheros, se aplicarán las disposiciones específicas que se enumeran a continuación:

### **9.1 Denominación del alimento**

**9.1.1** La denominación del alimento deberá ser “Mantequilla” (“Manteca”). Se utilizará la denominación “mantequilla” (“manteca”) con un calificativo adecuado para la mantequilla (manteca) con más del 95% de grasa.

**9.1.2** En el etiquetado de la mantequilla (manteca) deberá indicarse si contiene sal o no, conforme a la legislación nacional.

**9.1.3** Cuando el producto esté condimentado, deberá decir “mantequilla con...” (el condimento o sabor agregado).

### **9.2 Declaración del contenido de grasa láctea**

Deberá declararse el contenido de grasa láctea, bien sea (I) como porcentaje por masa; o bien (II) en gramos por ración cuantificada en la etiqueta.

### **9.3 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor**

La información requerida en el apartado 9 de esta Norma y en los apartados 5.1 a 5.8 de la NORDOM 53 Etiquetado general de los alimentos previamente envasados (Pre envasados) y en caso necesario, las instrucciones para la conservación, deberán indicarse bien sea en el envase o bien en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador deberán aparecer en el envase. No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador podrán ser sostenidos por una marca de identificación, siempre y cuando dicha marca sea claramente identificable con los documentos que lo acompañan.

## **10 Métodos de análisis y muestreo**

Conforme a los procedimientos analíticos oficiales y a la NORDOM 30 Leche y productos lácteos. Muestreo.

## **Bibliografía**

- [1] Codex Stan 279-1971, Enm. 2010 Norma del Codex para la mantequilla (manteca)
- [2] NORDOM 195 Leche y productos lácteos. Mantequilla
- [3] Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 161:2015 (3<sup>ra</sup> Revisión) Mantequillas. Requisitos
- [4] Norma Salvadoreña NSO 67.01.12:07 Productos lácteos. Mantequilla. Especificaciones.



Calle Olof Palme, Esq. Núñez de Cáceres, San Gerónimo.  
Santo Domingo, República Dominicana.

☎ (809) 686-2205

[www.indocal.gob.do](http://www.indocal.gob.do)