



INSTITUTO DOMINICANO PARA LA CALIDAD

NORDOM 599

Edición: 1^{ra}

Fecha de Aprobación: 2004-10-29

Coordinador: Cristina M. Rosario

Norma Dominicana

Helados. Definiciones y clasificaciones.

ICS: 67.100.40

Resolución: 01/ 2004

Pág. 5

1. OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACIÓN.

Esta norma establece las definiciones y clasificaciones de los helados.

2. NORMAS DOMINICANAS A CONSULTAR.

Esta norma es completa.

3. DEFINICION.

Para los efectos de esta norma se establecerá la definición siguiente:

3.1 **Helado.** Es una mezcla pasteurizada, homogeneizada y congelada compuesto de: sólidos de leche no grasos, grasa butírica, grasa vegetal, azúcares, aditivos alimentarios permitidos, que es agitada para incorporar aire como contenido total de volumen (40-50%), asegurando uniformidad y consistencia cuyo producto final sea de textura y cuerpo suave y agradable.

4. CLASIFICACIONES Y DESIGNACION.

4.1 **Clasificación de los helados.**

Los helados se clasificaran de acuerdo con su composición en:

4.1.1 **Helado de crema.** Es aquel que solo contiene grasa de leche, predominando una mayor cantidad de sólidos de leche no grasos y aditivos alimentarios permitidos.

4.1.2 **Helado de leche.** Es aquel que contiene un alto contenido de grasa de leche, grasa vegetal deodorizada, leche, azúcares y aditivos alimentarios permitidos.

4.1.3 **Helados mantecado.** Es aquel que solo contiene grasa de leche, predominando una mayor cantidad de sólidos de leche no grasos, yema de huevo y aditivos alimentarios permitidos.

4.1.3.1 Cuando se elabore helados con la composición del helado de crema y de leche, al cual se le añada frutas, pulpa de frutas, jugos de frutas, mermeladas, productos de repostería, tomará la denominación propia de estos y/o una denominación a opción del fabricante.

4.1.4 **Helado de grasa vegetal.** Es aquel que tiene un alto contenido de grasa vegetal deodorizada, sólidos de leche no graso, azúcares y aditivos alimentarios permitidos.

4.1.5 **Sherbert.** Es aquel elaborado a partir de pulpa o jugos de frutas naturales, sólidos de leche, saborizantes, colorantes artificiales, azúcares y/o edulcorantes permitidos, estabilizantes y emulsificantes.

4.1.6 **Helados de frutas y/o Sorbete.** Es aquel elaborado con jugos, néctares o jarabes naturales de las frutas a que deban el nombre, estabilizantes, emulsificantes, saborizantes, colorantes naturales y artificiales, azúcares y/o edulcorantes y aditivos alimentarios permitido.

4.1.7 **Helados de agua.** Es aquel elaborado con agua, estabilizantes, emulsificantes, espesantes, colorantes, saborizantes naturales o artificiales, azúcares y/o edulcorantes y aditivos alimentarios permitidos.

4.1.8 **Postres helados.** Es toda presentación de los helados en cualquiera de sus variedades o de sus mezclas que posteriormente se someten a un proceso de elaboración y decoración con productos alimentarios aptos para tal fin y debidamente autorizado en sus reglamentaciones específicas.

Estos pueden ser: Tartas heladas, gitanos, sándwichs, etc.

4.2 **Clasificación de la mezcla envasada para congelar.**

4.2.1 **Mezcla envasada para congelar.** Son aquellos productos preparados debidamente envasados, que en forma líquida o en polvo se destinen a la fabricación de helados en maquinas automáticas y cuya composición cuantitativa sea completa, o que para conseguir el helado solamente se deba agregar agua purificada o leche pasteurizada en las proporciones adecuadas.

4.2.2 **Mezcla líquida para helado:** Esta mezcla en estado líquido, contendrá todos los ingredientes necesarios en las cantidades adecuadas, de modo que al congelarlo de como resultado un producto alimenticio final que se ajuste a la definición de helado que figura en este proyecto de norma.

4.2.3 **Mezcla líquida concentrada para helado.** Es aquella que después de añadirle la cantidad de agua purificada y/o leche pasteurizada, de cómo resultado un producto que se ajuste a la definición de helados que figuran en esta norma.

4.2.4 **Mezcla deshidratadas para helados.** Será el producto seco, con un contenido de humedad no superior a 4%, que después de añadir la cantidad prescrita de agua purificada, o leche pasteurizada de cómo resultado un producto que se ajuste a la definición de helado que figura en este proyecto de norma.

4.3 **Designación.** El producto será designado de acuerdo con la sustancia que lo caracteriza o por nombres imaginarios.

BIBLIOGRAFIA

En la elaboración de esta norma se tomaron en cuenta los documentos siguientes:

- 5.1 Código Alimentario Español y su Desarrollo Normativo. Helados. RTS-NGC Volumen No. capítulo XXVII
- 5.2 ITINTE 202.057 Norma Técnica Peruana. Diciembre, 1975. Helados. Definiciones, clasificaciones y requisitos.
- 5.3 Norma Sanitaria. Helados y Sorbetes. Organización Panamericana de la Salud. Oficina Sanitaria Panamericana, oficina Regional de la Organización Mundial de la Salud. (OFSANPAN-IALUTZ).
- 5.4 Norma del Codex para helados comestibles y mezclas de helados. (norma Mundial) CODEX STAN137-2001.

INFORMACION COMPLEMENTARIA

La Dirección General de Normas y Sistemas de Calidad, **DIGENOR**, es el Organismo Oficial que tiene a su cargo el estudio y preparación de las Normas Técnicas a nivel nacional. Es miembro de la Organización Internacional de Normalización **ISO**, y de la Comisión Panamericana de Normas Técnicas, **COPANT**, representando a la República Dominicana ante estos Organismos.

El Anteproyecto de norma **NORDOM 599** fue estudiada por el Comité Técnico **CT 67:28**, tomando como base la propuesta de norma **NORDOM 67:28-001, Helados. Definiciones y Clasificaciones**.

La presente norma fue sometida a Encuesta Pública durante el período reglamentario y se tomaron en cuenta todas las observaciones recibidas y luego de esto se aprobó como proyecto de norma en fecha **2004-12-22**.

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

PARTICIPANTES

Teresa Paulino

Ligia Mateo

Radhamés Pérez
José Luis Martínez

Delmy Mayoica

Remi Peguero
Florián Willfort

REPRESENTANTES

Dirección General de Control de Precios, Depto. de Defensa al Consumidor, DECO.

Johansen & Co.

Helados Bon.

Instituto Dominicano de Tecnología Industrial, INDOTEC.

Helados Nestle

Deyanira Gómez	Instituto Agrario Dominicano, IAD.
Wilma D. Pérez M.	Instituto Estabilización de Precios, INESPRE.
Julio Subero	MANRESA.
Eleonora Fondeur	HELADOS NORIS.
Ramón Osoria	Instituto de Parasitología, Microbiología de la Universidad Autónoma de Santo Domingo, IMPAC
Ing. Cristina María Rosario	Dirección General de Normas y Sistemas de Calidad, DIGENOR.

Fue oficializada como norma **OPTATIVA**, por la Comisión Nacional de Normas y Sistemas de Calidad mediante **Resolución No. 01/2004, de fecha 2005-06-22**

ICS: 55.020.00
67.040.00

Todos los derechos reservados. A menos que se especifique, ninguna parte de esta publicación podrá ser reproducida o utilizada en alguna forma o por medios electrónicos o mecánicos, incluyendo las fotocopias, fotografías y microfilmes, sin el permiso escrito previo de:
Dirección General de Normas y Sistemas de Calidad (DIGENOR) Edificio Oficinas Gubernamentales “Juan Pablo Duarte” Piso 11 Santo Domingo, R.D.

Impreso en R.D.



Calle Oloff Palme, Esq. Núñez de Cáceres, San Gerónimo.

Santo Domingo, República Dominicana

T.: 809.686.2205 F.: 809.688.3843

www.indocal.gob.do