

NORMA NSO CODEX ALIMENTARIUS A-5:95 SALVADOREÑA



LECHE EN POLVO. ESPECIFICACIONES

CORRESPONDENCIA : Esta norma Salvadoreña es idéntica a la Norma Codex Alimentarius A5 (1971) "Norma para la leche entera en polvo, leche en polvo parcialmente desnatada y leche en polvo desnatada".

ICS 67.100

NSO 67.01.05:95

Editada por el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT) Colonia Médica, Av. Dr. Emilio Alvarez, Pje. Dr. Guillermo Rodríguez Pacas, # 51, San Salvador. Teléfonos 226-2800, 225-6222; Fax 225-6255; e-mail: info@conacyt.gob.sv.

Derechos Reservados

INFORME

Los Comités Técnicos de Normalización del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, CONACYT, son los organismos encargados de realizar el estudio de las normas. Están integrados por representantes de la Empresa Privada, Gobierno, Organismo de Protección al Consumidor y Académico Universitario.

Con el fin de garantizar un consenso nacional e internacional, los proyectos elaborados por los Comités se someten a un período de consulta pública durante el cual puede formular observaciones cualquier persona.

El estudio elaborado fue aprobado como NSO CODEX ALIMENTARIUS A-5 el cual es equivalente a NSO 67.01.05:95 por el Comité Técnico de Normalización 01. La oficialización de la norma conlleva la ratificación por Junta Directiva y el Acuerdo Ejecutivo del Ministerio de Economía.

Esta norma está sujeta a permanente revisión con el objeto de que responda en todo momento a las necesidades y exigencias de la técnica moderna. Las solicitudes fundadas para su revisión merecerán la mayor atención del organismo técnico del Consejo: Departamento de Normalización, Metrología y Certificación de la Calidad.

MIEMBROS PARTICIPANTES DEL COMITE 01

Fátima Linares	Dirección General de Protección al Consumidor
María Herminia de Luna	LACTOSA de C.V
Sandra Serpas de García	La Salud
Ana Patricia Laguardia	I.P.O.A-M.A.G
Pedro Escobar	Centro de Defensa del Consumidor
Mario Cromeyer Milla	I.P.O.A-M.A.G
Luis Rafael Arevalo	D.G.S.V.A- M.A.G
Maurio Cornejo Lanza	UNAGRO
Oscar Eduardo Mejía	U.A.P.A- M.A.G
César Frech	SAVONA
Francisco Morales	FOREMOST
Federico Guillermo Otíz	Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social
Hazel Magaña de Palomares	Ministerio de Economía
Coralia de Murillo	UES-C.D.C
Elvia Berenice de Oliva	E.S.M.I S.A de C.V
Nidia A. Menjivar de Landaverde	FUSADES
Julio Colorado	PETACONES
Efrain Maza	Cámara de Comercio
Myrna Evelyn de Vanegas	CONACYT
Ricardo Harrison Parker	CONACYT
Evelyn Rosas de Guély	CONACYT

1. Objeto

Esta norma tiene por objeto establecer las características y especificaciones técnicas que debe reunir la leche entera en polvo, la leche en polvo semidescremada y la leche en polvo descremada.

2. Campo de aplicación

Esta norma se aplica exclusivamente a los productos de la leche en polvo según se han definido, con un contenido máximo de materia grasa del 40% m/m.

3. Normas para consulta

- Norma Codex Alimentarius A-5 (1971) "Norma para leche entera en polvo, leche en polvo parcialmente desnatada, y leche en polvo desnatada.

4. Definiciones

Leche en polvo es un producto obtenido por la extracción del agua de la leche fluida, entera, semidescremada o descremada.

5. Especificaciones y Características

Cuadro 1. Especificaciones y Características

Leche Entera en Polvo	Leche en Polvo Semidescremada	Leche en Polvo Descremada
<ul style="list-style-type: none"> - Contenido min. de materia grasa de la leche : 26% m/m. - Contenido máx. de materia grasa de la leche: 40% m/m. - Contenido máx de humedad: 3.5% m/m. 	<ul style="list-style-type: none"> - Contenido min. de materia grasa de la leche: 1.3% m/m - Contenido máx. de materia grasa de la leche: menos de 26% m/m. - Contenido máx. de humedad 3.5% m/m. 	<ul style="list-style-type: none"> - Contenido máx. de materia grasa de la leche: 1.5% m/m - Contenido máx. de humedad: 3.5% m/m.

6. Aditivos alimentarios**6.1 Estabilizadores.** Sales sódicas, potásicas y cálcicas de:

-	ácido clorhídrico	?	
-	ácido cítrico	?	dosis máxima
-	ácido carbónico	?	5000 mg/kg solos o en combinación
-	ácido ortofosfórico	?	expresados como sustancias anhidras.
-	ácido polifosfórico	?	

6.2 Emulsionantes para uso en productos de leche en polvo solubles únicamente:

6.2.1 Mono y di-gliceridos = 2500 mg/kg

6.2.2 Lecitina = 5000 mg/kg

6.3 Agentes antiaglutinantes para uso en productos de leche en polvo que han de venderse en máquinas:

6.3.1	fosfato tricálcico	?	dosis: 10g/kg solos o en combinación
6.3.2	silicato de aluminio, calcio, magnesio y sodio-aluminio	?	" "
6.3.3	dióxido de silicio (amorfo)	?	" "
6.3.4	carbonato cálcico	?	" "
6.3.5	óxido magnésico	?	" "
6.3.6	carbonato magnésico	?	" "
6.3.7	fosfato de magnesio, tribásico	?	" "

7. Etiquetado**7.1 Denominación del alimento:**

7.1.1 La denominación del producto deberá ser (a) "Leche entera en polvo" (b) "Leche semidescremada en polvo" (c) "Leche descremada en polvo".

7.1.2 El contenido de grasa de la leche semidescremada en polvo, cuando se declare, deberá expresarse como porcentaje en masa del producto final.

7.2. Lista de ingredientes: deberá declararse en la etiqueta la presencia de emulsionantes y de agentes antiaglutinantes. Podrá emplearse el nombre genérico de "Emulsionante (s) y "Agente(s) antiaglutinante(s).

7.3 Contenido neto: deberá declararse el contenido neto en masa en unidades del Sistema Internacional.

7.4 Nombre y dirección: deberá declararse el nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del alimento.

7.5 País de origen (fabricación): deberá declararse el país de fabricación.

8. Métodos de ensayo y análisis

8.1 Toma de muestras: de acuerdo con la norma B-1 de la FAO/OMS, "Métodos para la Toma de Muestras de Leche y Productos Lácteos", párrafos 2 y 4.

Determinación del contenido de materia grasa: de acuerdo con la norma B-2 de la FAO/OMS "Determinación del Contenido de Materia Grasa de la Leche en Polvo".

- FIN DE LA NORMA -