

MERCOSUR\GMC\RES 31/93

**REGLAMENTO TECNICO PARA LA FIJACION DE IDENTIDAD Y CALIDAD
DE LA LECHE EN POLVO**

VISTO: El art. 13 del Tratado de Asunción, el art. 10 de la Decisión N° 4/91 del CMC, la Resolución N° 18/92 del Grupo Mercado Común y la Recomendación N° 27/93 del SGT N° 3.

CONSIDERANDO:

Que es necesario fijar la Identidad y Calidad de la leche en polvo y la leche instantánea destinada al consumo humano.

Que la armonización de los reglamentos técnicos propenderá a eliminar los obstáculos que generan las diferencias en los reglamentos técnicos nacionales, dando cumplimiento a lo establecido por el Tratado de Asunción.

**EL GRUPO MERCADO COMUN
RESUELVE :**

ART. 1- Los Estados Partes no podrán prohibir ni restringir por razones de identidad y calidad la comercialización de la leche en polvo que cumpla con lo establecido en el Anexo de la presente Resolución.

ART. 2- Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución y comunicarán el texto de las mismas al Grupo Mercado Común a través de la Secretaría Administrativa.

ART. 3- Lo establecido en el art. 1 de la presente Resolución no se aplicará obligatoriamente a la leche en polvo destinada a la exportación a terceros países.

ART. 4 - La presente Resolución comenzará a regir el 31 de Diciembre de 1993.

ANEXO 1

Reglamento técnico para la fijación de identidad y calidad de leche en polvo.

1. Alcance.

1.1 Objetivo

Fijar la identidad y las características mínimas de calidad a las que deberá obedecer la leche en polvo y la leche en polvo instantánea destinada al consumo humano, con excepción de la destinada para formulaciones para lactantes y farmacéuticas.

1.2 Ambito de aplicación

El presente reglamento se refiere a la leche en polvo y la leche en polvo instantánea destinada al consumo humano, con excepción de la destinada para formulaciones para lactantes y farmacéuticas, a ser comercializada en el MERCOSUR.

2. Descripción

2.1 Definición

Se entiende por leche en polvo al producto que se obtiene por deshidratación de la leche de vaca, entera, descremada o parcialmente descremada y apta para la alimentación humana, mediante procesos tecnológicamente adecuados.

2.2 Clasificación

2.2.1 Por contenido de materia grasa en:

2.2.1.1 Entera (mayor o igual que 26.0%)

2.2.1.2 Parcialmente descremada (entre 1,5 y 25,9%)

2.2.1.3 Descremada (menor que 1,5%)

2.2.2 De acuerdo al tratamiento térmico mediante el cual ha sido procesada la leche en polvo descremada, se clasifica en:

2.2.2.1 De bajo tratamiento, cuyo contenido de nitrógeno de la proteína de suero no denaturalizada es mayor o igual que 6,00 mg/g (ADMI 916)

2.2.2.2 De tratamiento mediano, cuyo contenido de nitrógeno de la proteína de suero no denaturalizada está comprendido entre 1,51 y 5,99 mg/g (ADMI 916).

2.2.2.3 De alto tratamiento, cuyo contenido de nitrógeno de la

proteína de suero no denaturalizada es menor que 1,50 mg/g (ADMI 916)

2.2.3 De acuerdo a su humectabilidad y dispersabilidad se puede clasificar en instantánea o no (ver punto 4.2.2).

2.3 Designación (denominación de venta)

El producto deberá ser denominado "leche en polvo entera", "leche en polvo parcialmente descremada" o "leche en polvo descremada".

La palabra "instantánea" se agregará a la designación si correspondiere. En el caso de leche en polvo descremada podrá utilizarse la designación de alto, mediano o bajo tratamiento, según la clasificación (2.2.2).

El producto que presente un mínimo de 12,0% y un máximo de 14,0% de materia grasa podrá, opcionalmente, ser denominado como "leche en polvo semidescremada".

3. Referencias

ADMI, 1971, Bulletin 916

AOAC, 15th. Ed., 1990, 930.30

CODEX ALIMENTARIUS, vol. H. CAC/RCP 31-1993.

FIL 9C: 1987

26 1982

60A: 1978

73A: 1985

81 1981

82A: 1987

86 1981

87 1979

93A: 1985

100A: 1987

129A: 1988

APHA. Standard Methods for the Examination of Dairy Products. 1976, Vol. 24.

4. Composición y requisitos

4.1 Composición.

4.1.1 Ingredientes obligatorios

Leche de vaca

4.2 Requisitos

4.2.1 Características sensoriales

4.2.1.1 Aspecto: Polvo uniforme sin grumos. No contendrá sustancias extrañas macro ni microscópicamente visibles.

4.2.1.2 Color: Blanco amarillento.

4.2.1.3 Sabor y olor: Agradable, no rancio, semejante a la leche fluida.

4.2.2 Características físico-químicas

La leche en polvo deberá contener solamente las proteínas, azúcares, grasas y otras sustancias minerales de la leche y en las mismas proporciones relativas, salvo por las modificaciones originadas por un proceso tecnológicamente adecuado.

REQUISITOS	ENTERA	PARCIALMENTE DESCREMADA	DESCREMADA	METODO DE ANALISIS
Materia grasa (% m/m)	mayor o igual que 26,0	1,5 a 25,9	Menor que 1,5	FIL 9C:1987
Humedad (% m/m),	máx. 3,5	4,0	4,0	FIL 26:1982
Acidez titulable (ml NaOH 0,1N/10g sólidos no grasos).	Máx. 18,0	18,0	18,0	FIL 86:1981
Indice de Solubilidad (ml)	Máx 1,0	1,0	1,0	FIL 81:1981 FIL 129
A: 1988				
Leches de alto tratamiento térmico			2,0	
Partículas quemadas (mg)	Máx. Disco B	Disco B	Disco B	ADMI 916
Para leche en polvo instantánea				
Humectabilidad	máx. (s) 60	60	60	FIL 87: 1979
Dispersabilidad (%.m/m)	85	90	90	

4.2.3 Acondicionamiento.

Las leches en polvo deberán ser envasadas en recipientes de primer uso, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran una protección apropiada contra la contaminación.

5. Aditivos y coadyuvantes de tecnología/elaboración.

5.1 Aditivos

Se aceptará como aditivos únicamente:

5.1.1 La lecitina como emulsionante para elaboración de leches instantáneas en una proporción máxima de 5g/kg. Leche en polvo a ser utilizada en máquinas de venta automática.

Silicatos de aluminio, calcio solos magnesio y sodio-aluminio, o en combinación	Máximo 10 g/Kg,
	Idem
Fosfato tricálcico	Idem
Dióxido de Silicio	Idem
Carbonato de Calcio	Idem
Carbonato de magnesio	Idem
Fosfato de magnesio tribásico	Idem

5.2 Coadyuvantes de tecnología/elaboración.

No se autorizan.

6. Contaminantes.

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos por el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

7. Higiene.

7.1 Consideraciones generales

Los edificios y las prácticas de elaboración, así como las medidas de higiene, estarán de acuerdo a lo que se establece en el código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para la Leche en Polvo (CAC/RCP 31-1983)

7.2 Criterios microbiológicos y tolerancias.

MICROORGANISMOS (CODEX. Vol. H CAC/RCP 31-1983)	CRITERIO DEACEPTACION	CATEGORIA I.C.M.S.F	METODO DE ENSAYO
Microorganismos aerobios mesófilos viables/g	n=5, c=2, m=30 000 M=100 000	5	FIL 100:A 1987
Coliformes totales/g	n=5, c=2, m=10	5	FIL 73A: 1985

Coliformes/g (a 44,5° C)	M=100 n=5, c=2, m<3 M=10.	5	St. Meth APHA.1976 Cap.24
Estafilococos coag.pos/g	n=5, c=1, m=10 M=100	8	FIL 60A:1978
Salmonella spp/25g	n=10, c=0, m=0	11	FIL 93A:

8. Pesos y medidas

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9. Rotulado.

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

Deberá indicarse en el rótulo de "leche en polvo parcialmente descremada" y "leche semidescremada" el porcentaje de materia grasa correspondiente.

10. Métodos de análisis

Los métodos de análisis correspondientes son los indicados en los puntos 4.2.2 y 7.2

11. Muestreo.

Se seguirán los procedimientos recomendados en la norma FIL 50B:1985

12. Bibliografía

Codex Alimentariux, Norma A-5.