

**REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD
DE QUESO EN POLVO**

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Resolución Nº 91/93 y la Recomendación No. 59/96 del SGT No. 3 "Reglamentos Técnicos".

CONSIDERANDO:

Que los Estados Partes acordaron fijar la Identidad y Calidad del Queso en Polvo .

Que la armonización de los Reglamentos Técnicos tiene por objetivo eliminar los obstáculos que generan las diferencias en los Reglamentos Técnicos nacionales, dando cumplimiento a lo establecido en el Tratado de Asunción.

**EL GRUPO MERCADO COMUN
RESUELVE**

Art. 1. Aprobar el Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Queso en Polvo, que figura en el Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2. Los Estados Partes colocarán 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.

Art. 3. Las autoridades competentes de los Estados Partes, encargadas de la implementación de la presente Resolución serán:

ARGENTINA Ministerio de Salud y Acción Social
 Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos
 Secretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación
 (Servicio Nacional de Sanidad Animal - SENASA)

BRASIL Ministério da Agricultura e Abastecimento
 Ministério da Saúde

PARAGUAY Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
 Ministerio de Agricultura y Ganadería
 Ministerio de Industria y Comercio

URUGUAY Ministerio de Salud Pública
 Ministerio de Industria, Energía y Minería (LATU)
 Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca

Art. 4. La presente Resolución entrará en vigencia el 1/1/97.

Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Queso en Polvo.

1. - ALCANCE

1.1. OBJETIVO

Establecer la identidad y las características mínimas de calidad que deberá cumplir el QUESO EN POLVO, destinado al consumo humano.

1.2. AMBITO DE APLICACION:

El presente reglamento se refiere al Queso en Polvo a ser comercializado en el MERCOSUR.

2 – DESCRIPCION

2.1. DEFINICION

Se entiende por Queso en Polvo el producto obtenido por fusión y deshidratación, mediante un proceso tecnológicamente adecuado, de la mezcla de una o más variedades de queso, con o sin adición de otros productos lácteos y/o sólidos de origen lácteo y/o especias, condimentos u otras sustancias alimenticias, y en el cual el queso constituye el ingrediente lácteo utilizado como materia prima preponderante en la base láctea del producto.

2.2. DESIGNACION (DENOMINACION DE VENTA)

La denominación Queso en Polvo está reservada a los productos en los cuales la base láctea no contenga grasa y/o proteínas de origen no lácteo. La materia grasa del Queso en Polvo debe cumplir el Reglamento MERCOSUR de Identidad de Grasa Láctea.

2.2.1. Se denomina “Queso en Polvo”.

2.2.2. Cuando en su elaboración se utilice una determinada variedad de queso en una proporción mínima de 75% del total de la base láctea, el producto podrá denominarse “Queso.....en Polvo” llenando el espacio en blanco con el nombre de la variedad predominante.

2.2.3. En caso de fraccionamiento del producto en embalajes destinados a la venta minorista se designará respectivamente: “Queso Fundido en Polvo” o “Queso Procesado en Polvo” o “Queso Fundido en Polvo” o “Queso..... Procesado en Polvo”, llenando el espacio en blanco con el nombre de la variedad predominante.

2.2.4. Cuando al producto se le adicione especias y/o condimentos y/o otras sustancias alimenticias se agregará a la designación correspondiente la expresión “Con”, llenando el espacio en blanco con el nombre de las especias y/o condimentos y/o otras sustancias alimenticias adicionadas.

2.2.5. Cuando en su elaboración se utilicen aromas permitidos se agregará al nombre del producto la expresión “Sabor de.....”, llenando el espacio en blanco con el sabor conferido por el aromatizante/saborizante utilizado, excepto en los casos en que se

utilicen estos aromas con el objetivo de restituir los aromas naturales de los quesos utilizados que se perdieron en el proceso de elaboración.

3 - REFERENCIA

FIL 26: 1982

FIL 5B: 1986

FIL 106: 1982

FIL 20B: 1993

FIL 100B: 1991

FIL 73A: 1985

FIL 94B: 1990

FIL 138: 1986

FIL 50C: 1995

APHA. Compendium of Methods for the microbiological examination of food. Cap. 24. 1992.

Codex Alimentarius. Vol. 1A 1995 Sección 5.3 Principio de Transferencia de los Aditivos Alimentarios.

4 - COMPOSICION Y REQUISITOS

4.1. COMPOSICION

4.1.1. Ingredientes obligatorios

4.1.1.1 Quesos de una o más variedades y agentes emulsionantes o sales fundentes..

4.1.2 . Ingredientes Opcionales

4.1.2.1. Crema, manteca, grasa anhidra de leche o butter oil, leche, queso procesado, leche en polvo, caseinatos, otros sólidos de origen lácteo, cloruro de sodio, condimentos, especias, otras sustancias alimenticias, almidón o almidones modificados, azúcares y extracto de levaduras.

Los ingredientes opcionales que no forman parte de la base láctea, aislados o combinados, deberán estar presentes en una proporción máxima de 30% (m/m) del producto final.

Los almidones o almidones modificados no podrán superar el 3% (m/m) del producto final.

4.2. REQUISITOS

4.2.1. Características sensoriales

4.2.1.1. Aspecto: polvo fino, homogéneo.

4.2.1.2. Color: blanquecino, amarillento, salvo en aquellos productos que contengan colorantes u otro ingrediente opcional en su fórmula, que le otorguen color al producto final.

4.2.1.3. Sabor: de queso, de acuerdo a la variedad o a las variedades de quesos que le transfieran sabor característico o de acuerdo al aromatizante/saborizante utilizado en su elaboración y libre de sabores extraños.

4.2.1.4. Aroma: de queso, característico de cada variedad, libre de olores extraños.

4.2.2. Requisitos Físico-Químicos.

REQUISITO		MÉTODOS DE ANALISIS
Humedad (g/100g)	Máx. 5,0	FIL 26: 1982
Materia Grasa (g/100g)	Máx. 60,0	FIL 5B: 1986
Lactosa G de lactosa Monohidrato/100g	Máx. 6,0	FIL 106B: 1982
Proteína g/100g	Mín. 22,0	FIL 20B: 1993

La denominación Queso en Polvo está reservada a los productos en los cuales la base láctea no contenga grasa y/o proteínas de origen no lácteo. La materia grasa del Queso en Polvo debe cumplir el Reglamento MERCOSUR de Identidad de Grasa Láctea.

4.2.3. Acondicionamiento.

Deberán ser embalados con materiales bromatológicamente aptos y que otorguen al producto una protección adecuada.

5. ADITIVOS

En la elaboración del Queso en Polvo se admitirá el uso de los aditivos que figuran a continuación, en las concentraciones máximas indicadas en el producto final.

ADITIVO	FUNCION	CONC. MAX. PRODUCTO FINAL
Acido cítrico Acido acético Acido láctico Bicarbonato de sodio Carbonato de calcio Glucono-delta-lactona	Reguladores de acidez	b.p.f.
Citratos de sodio, potasio ou calcio Lactatos de sodio ou calcio Tartaratos de sodio y/o potasio Fosfatos o Polifosfatos de sodio, potasio o calcio	Emulsificante/ Estabilizante	50 g/kg aislado o combinado con fosfatos o polifosfatos calculados como sustancia anhidra siempre que los fosfatos no superen 20 g/kg expresos como P205
Mono y diglicéridos de Acidos grasos, lecitina	Emulsificante	b.p.f.

Carotenoides Naturales: Beta y gama carateno	Colorante (*)	b.p.f.
Bixina, norbixina, urucu, annato, rocu	Colorante (*)	10 mg/kg como norbixina
Beta-apo-8'-carotenal	Colorante (*)	15 mg/kg
Beta caroteno sintético Idéntico al natural	Colorante (*)	600 mg/kg
Clorofila y clorofilina Cúprica sales de sodio y potasio	Colorante (*)	15 mg/kg en clorofila
Dióxido de titanio Riboflavina Curcuma ou curcumina	Colorante (*)	b.p.f.
Páprica, extracto de páprica, extracto de pimentón, capsantina, capsorrubina	Colorante (*)	b.p.f.
Tartrazina (**)	Colorante (**)	50 mg/kg
Acido propiónico y sus sales de sodio y calcio Acido sórbico y sus sales de sodio y potasio	Conservador	3g/kg aislado o combinados expresos como ácido propiónico. El ácido Sórbico y los Sorbatos no superen 1 g/kg expresos en acido sórbico.
Natamicina	Conservador	5 mg/kg
Nisina	Conservador	12,5 mg/kg
Glutamato de sodio	Realzador de sabor	b.p.f.
Sustancias Saborizantes/Aromatizantes	Saborizante/ Aromatizante	b.p.f.

(*) Las concentraciones de colorantes podrán ser superiores cuando el producto sea destinado para uso industrial.

(**) Se admitirá su uso exclusivamente en los productos destinados a la elaboración de otros alimentos que admitan su presencia.

En el Queso en Polvo se admitirá la presencia de los aditivos autorizados en el Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos para los quesos utilizados como materia prima y su concentración en el producto final deberá corresponder a los límites máximos autorizados en el presente Reglamento, independientemente de la concentración de los aditivos del queso o de los quesos utilizados como materia prima.

Se admitirá también la presencia de los aditivos transferidos a través de los ingredientes opcionales de conformidad con el Principio de Transferencia de los Aditivos Alimentarios. (Codex Alimentarius. Vol. 1A. 1995. Sección 5.3) y su concentración en el producto final no deberá ser superior a la proporción que corresponda a la concentración máxima admitida en el ingrediente opcional y cuando se trate de aditivos indicados en el presente Reglamento no deberá ser superior a los límites máximos autorizados en el mismo.

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

Las prácticas de higiene para elaboración del producto deben estar de acuerdo con el Reglamento Técnico MERCOSUR sobre las Condiciones Higiénico-Sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

7.2 Consideraciones Particulares:

7.2.1. Los quesos a ser utilizados en la elaboración deberán ser previamente tratados y adecuados higiénicamente para el proceso de fusión.

7.2.2. En la elaboración de Queso en Polvo queda prohibida la utilización de quesos no aptos para el consumo humano.

Sólo se admitirán los Quesos no adecuados para venta al público debido a fallas morfológicas o de presentación comercial, siempre que no sea afectada la calidad del producto final.

7.2.3. Durante el proceso de fusión, el producto deberá ser sometido a un calentamiento mínimo de 15 segundos a 80°C o cualquier combinación tiempo/temperatura equivalente.

7.2.4. Las especias, condimentos y/o sustancias alimenticias que se agregan al producto deberán ser convenientemente tratados de forma tal que asegure la aptitud para el consumo humano del producto final.

7.3. CRITERIOS MACROSCÓPICOS Y MICROSCÓPICOS.

El producto no deberá contener sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

7.4. Criterios Microbiológicos

MICROORGANISMOS	CRITERIO DE ACEPTACION	CATEGORIA I.C.M.S.F	METODO DE ANALISIS
Aerobios Mesófilos Viabiles/g	n=5 c=2 m=10000 M=100000	5	FIL 100B: 1991
Coliformes a 30° C/g	n= 5 c= 2 m=10 M=100	5	FIL 73A: 1985
Coliformes a 45°C/g	n=5 c=2 m<3 M=10	5	APHA 1992 Cap.24(*)
Estafilococcus Coagulasis Positivo/g	n=5 c=1 m=10 M=100	8	FIL 138: 1986
Hongos Y Leveduras/g	n=5 c=2 m=100 M=1000	2	FIL 94B: 1990
Salmonela spp/25g	n= 5 c= 0	10	FIL 9 3A: 1985

(*) Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 3rd Ed. Carl Vanderzant, Don F. Spittstoesser.

8 - PESOS Y MEDIDAS.

Se aplica el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9 - ETIQUETADO

9.1. Se aplica el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9.2. El producto se denominará "Queso en Polvo"

9.3. Cuando en su elaboración se utilice una determinada variedad de queso en una proporción mínima de 75% del total de la base láctea el producto podrá denominarse "Quesoen Polvo", llenando el espacio en blanco con el nombre de la variedad predominante.

9.4. En caso de fraccionamiento del producto en embalajes destinados a la venta minorista se designará respectivamente: "Queso Fundido en Polvo" o "Queso Procesado en Polvo" o "Queso Fundido en Polvo" o "Queso Procesado en Polvo", llenando el espacio en blanco con el nombre de la variedad predominante.

9.5. Cuando el producto sea adicionado de especias y/o condimentos y/o otras sustancias alimenticias, se agregará a la denominación correspondiente la expresión "Con....." llenando el espacio en blanco con el nombre de las especias y/o condimentos y/o otras sustancias alimenticias adicionadas.

9.6. Cuando en su elaboración se utilicen aromas permitidos se agregará al nombre del producto la expresión: "sabor de", llenando el espacio en blanco con el sabor otorgado por el aromatizante/saborizante utilizado, excepto en casos en que se utilicen aromas con el objetivo de restituir los aromas naturales de los quesos utilizados, que se perdieron en el proceso de elaboración.

9.7. En todos los casos en los cuales la concentración de colorantes sea superior a los límites establecidos en la lista de aditivos, en el ítem 5, en la etiqueta del producto deberá constar la expresión "Exclusivo para uso industrial", próxima a la denominación de venta y con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Deberá constar también la lista de aditivos a concentración en el producto final de los colorantes utilizados.

10 - METODOS DE ANALISIS

Los Métodos de análisis recomendados son indicados en los ítems 4.2.2. y 7.3.

11 - MUESTREO

Siguen los procedimientos recomendados en la Norma FIL 50C: 1995