

MERCOSURIGMC/RES 31/93

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.

Relamento 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 correspondiera.

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., 1970. 930.30.

CODEX ALIMENTARIUS, vol. H, CAC/RCP 31-1983.

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 y 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 fisico-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/10 g sólidos no grasos) máx.	18,0	18,0	18,0	FIL 86: 1981 FIL 81: 1981
Indice de solubilidad (ml) máx.	1,0	1,0	1,0	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 max(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 5 g/kg.

leche en polvo a ser utilizada en máquinas de venta automática.

Silicatos de aluminio, calcio, Máximo 10g/kg,
solos magnesio y sodio-aluminio. o en
combinación.

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	CRITERIO DE ACEPTACION (CODEX. vol.H CAC/RCP 31-1983)	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 M=100	5	FIL 73A: 1985
Coliformes/g (a 44,5° C)	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:

263

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 Alimentarius; Norma A-5.

