NORMA TÉCNICA OBLIGATORIA NICARAGÜENSE. PRODUCTOS LÁCTEOS. CREMAS (NATAS) Y CREMAS (NATAS) PREPARADAS. ESPECIFICACIONES

NORMAS TÉCNICA NTON No. 03 102-14/ RTCA 67.04.71:14, aprobada el 13 de octubre de 2017

Publicada en La Gaceta Diario Oficial N°. 121 del 26 de junio de 2018

CERTIFICACIÓN La infrascrita Secretaria Ejecutiva de la Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad, **CERTIFICA** que en el Libro de Actas que lleva dicha Comisión, en los folios que van del 145 al 153, se encuentra el **Acta No. 001-2017 "Primera Sesión Ordinaria de la Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad (CNNC)",** la que en sus partes conducentes, expone: En la ciudad de Managua, República de Nicaragua, ocho y treinta y cinco minutos de la mañana del día martes cinco de septiembre del dos mil diecisiete, reunidos en la Sala de Conferencias del Despacho del Ministro de Fomento, Industria y Comercio (MIFIC), de conformidad a lo establecido en el Reglamento Interno de Organización y Funcionamiento de la Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad (CNNC), están presentes los Miembros titulares y delegados de la CNNC: **Orlando Solórzano Delgadillo,** Ministro de Fomento, Industria y Comercio (MIFIC) y Presidente de la CNNC; Augusto Flores, Vice Ministro del Ministerio del Ambiente y los Recursos Naturales (MARENA); **Ricardo José Somarriba,** en representación del Instituto de Protección y Sanidad Agropecuaria (IPSA); **Isidro Rivera,** en representación del Ministro Agropecuario (MAG); **Óscar Escobar,** en representación del Ministro de Transporte e Infraestructura (MTI); **Fernando Ocampo y David Fariñas** en representación del Ministerio de Energía y Minas (MEM); **Julio Solís Sánchez,** en representación del Director del Instituto Nicaragüense de Acueductos y Alcantarillados (INAA); **José León Arguello** en re presentación del Ministerio del Trabajo (MITRAB); **Sheyla Carolina Gadea** en representación del Director Ejecutivo del Instituto Nicaragüense de Telecomunicaciones y Correos (TELCOR); **Zacarías Mondragón,** en representación del Sector Industrial; **Francisco Javier Vargas,** en representación de las Organizaciones Privadas del Sector Agropecuario; **Geraldine Pineda,** en representación de los consumidores. Asimismo, participan en esta Sesión, **Noemí Solano Lacayo**, en su carácter de Secretaría Ejecutiva de la CNNC y los siguientes invitados especiales: **Santiago Rodríguez** del Instituto de Protección y Sanidad Agropecuaria (IPSA); **Víctor Rivera Baca** en representación del Ministro Agropecuario (MAG); **Victor Hugo Tercero y Martín García** en representación del Ministerio del Trabajo (MITRAB); **Silfida Miranda, Karla Brenes, Hilma Godoy, Iván Martínez y Cairo Flores,** del Ministerio de Fomento, Industria y Comercio (MIFIC). El compañero **Orlando Solórzano Delgadillo,** en calidad de Presidente de la CNNC procede a dar las palabras de bienvenida (...) **II. Presentación y aprobación de Normas Técnicas Nicaragüense (NTN y NTON).** Se presentan para aprobación de la CNNC un total de 66 normas técnicas nicaragüenses, de las cuales cuarenta y cinco (45) son voluntarias

Fuente: http://www.leybook.com/doc/22053

y veinte (21) **obligatorias, aprobándose 65 normas técnicas en esta sesión. Norma Obligatoria Aprobada: 20) NTON 03 102- 141 RTCA 67.04. 71:14 Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense**. **Productos Lácteos. Cremas (natas) y Cremas (natas) Preparadas. Especificaciones.** (...). No habiendo otros asuntos que tratar se levanta la sesión y después de leída la presente acta, se aprueba, ratifica y firman el día cinco de septiembre del dos mil diecisiete. (f) Orlando Solórzano (Legible)-Ministro MIFIC, Presidente de la CNNC (f) Noemí Solano Lacayo (Legible), Secretaria Ejecutiva CNNC". A solicitud del Ministerio de Salud (MINSA), en una hoja de papel común tamaño carta, se extiende esta CERTIFICACIÓN, la cual es conforme con el documento original con el que fue cotejada, para su debida publicación en La Gaceta, Diario Oficial de la República, y la firmo, sello y rubrico en la ciudad de Managua a los trece días del mes de octubre del año dos mil diecisiete. **(F) NOEMÍ SOLANO LACAYO,** Secretaría Ejecutiva, Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad.

ANEXO DE LA RESOLUCIÓN No. 363-2015 (COMIECO-LXXI)

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
NTON 03 102-14/ RTCA 67.04.71:14

PRODUCTOS LÁCTEOS. CREMAS (NATAS) Y CREMAS (NATAS) PREPARADAS. ESPECIFICACIONES

CORRESPONDENCIA: Este Reglamento Técnico tiene correspondencia con la norma del CODEX para las Cremas (Natas) y las Cremas (Natas) Preparadas. CODEX STAN 288-1976.

ICS 67.100.01 RTCA 67.04.71:14

Reglamento Técnico Centroamericano, editado por:

- Ministerio de Economía, MINECO
-Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica, OSARTEC
- Ministerio de Fomento, Industria y Comercio, MIFIC
- Secretaría de Desarrollo Económico, SDE
- Ministerio de Economía, Industria y Comercio, MEIC
- Ministerio de Comercio e Industrias, MICI

INFORME

Los respectivos Comités Técnicos de Normalización o Reglamentación Técnica a través de los Entes de Normalización o Reglamentación Técnica de los países centroamericanos, son los organismos encargados de realizar el estudio o la adopción de las normas. Están integrados por representantes de la Empresa Privada, Gobierno, Organismos de Protección al Consumidor y Académico Universitario.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/22053

Este documento fue aprobado como Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67 .04. 71:14. PRODUCTOS LÁCTEOS. CREMAS (NATAS) Y CREMAS (NATAS) PREPARADAS. ESPECIFICACIONES, por el Subgrupo de Alimentos y Bebidas Procesadas y el Subgrupo de Medidas de Normalización de Centroamérica. La oficialización de este Reglamento Técnico, conlleva la aprobación por el Consejo de Ministros de Integración Económica (COMIECO).

MIEMBROS PARTICIPANTES DEL COMITÉ

Por El Salvador:
Ministerio de Salud

Por Guatemala:
Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación

Por Nicaragua:
Ministerio de Salud

Por Honduras:
Secretaría de Salud

Por Costa Rica:
Ministerio de Salud

Por Panamá:
Ministerio de Salud
Ministerio de Comercio e Industrias
Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos.

1. OBJETO

Establecer las especificaciones que deben cumplir la crema (nata) y crema (nata) preparada que se ajustan a la definición que figura en el numeral 4 del presente reglamento.

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Aplica a la crema (nata) y crema (nata) preparada destinada al consumo humano directo o procesamiento ulterior en el territorio de los Estados Parte.

3. DOCUMENTOS A CONSULTAR

3.1. RTCA Alimentos. Criterios Microbiológicos para la inocuidad de Alimentos, en su versión vigente**.**

Fuente: http://www.leybook.com/doc/22053

3.2. RTCA Industria de alimentos y bebidas procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales, en su versión vigente.

3.3. RTCA Alimentos y bebidas procesadas. Aditivos Alimentarios, en su versión vigente.

3.4. RTCA Etiquetado general de los alimentos previamente envasados (preenvasados), en su versión vigente.

3.5. RTCA Etiquetado nutricional de productos alimenticios preenvasados para consumo humano para la población a partir de 3 años de edad, en su versión vigente.

3.6. RTCA Uso de Términos Lecheros, en su versión vigente.

3.7. CODEX STAN 234-1999. Métodos recomendados de análisis y muestreo.

3.8. Código de Prácticas de Higiene para la leche y producto lácteos CAC/RCP 57 - 2004.

4. DEFINICIONES

4.1. Nata o crema: producto lácteo fluido comparativamente rico en grasa en forma de una emulsión de grasa en leche desnatada (descremada), que es obtenida por separación física de la leche.

4.2. Cremas (natas) preparadas: productos lácteos que se obtienen sometiendo la crema (nata), crema (nata) reconstituida y/o crema (nata) recombinada a tratamientos y procesos adecuados para obtener las propiedades características que se especifican seguidamente (apartados del 4.2.1 al 4.2.6).

4.2.1. Crema (nata) acidificada o natilla: producto lácteo que se obtiene por acidificación de la crema (nata), crema (nata) reconstituida y/o crema (nata) recombinada por la acción de ácidos y/o reguladores de acidez para obtener una disminución del pH con o sin coagulación.

4.2.2. Crema (nata) envasada a presión: crema (nata) fluida, crema (nata) reconstituida y/o crema (nata) recombinada que es envasada con un gas impelente en un envase de presión de propulsión y que se convierte en crema (nata) montada o batida cuando se retira del envase.

4.2.3. Crema (nata) fermentada o natilla: producto lácteo que se obtiene por fermentación de la crema (nata), crema (nata) reconstituida o crema (nata) recombinada por la acción de microorganismos adecuados, lo cual resulta en una reducción del pH con o sin coagulación. Cuando se realizan indicaciones sobre el contenido de un(os) microorganismo(s) específico(s), directa o indirectamente, en la

Fuente: http://www.leybook.com/doc/22053

etiqueta o de otro modo indicado en las declaraciones de contenido relacionadas con la venta, estos estarán presentes, serán vivos, activos y abundantes en el producto hasta la fecha de vencimiento o caducidad. Si el producto es tratado térmicamente luego de la fermentación, el requisito de los microorganismos vivos no se aplica.

4.2.4. Crema (nata) líquida preenvasada: producto lácteo fluido que se obtiene preparando y envasando crema (nata), crema (nata) reconstituida y/o crema (nata) recombinada para consumo directo y/o para uso directo como tal.

4.2.5. Crema (nata) montada o batida: crema (nata) fluida, reconstituida y/o recombinada a la cual se incorporó aire o gas inerte sin invertir la emulsión de grasa en leche desnatada (descremada).

4.2.6. Crema (nata) para montar o batir: crema (nata) fluida, crema (nata) reconstituida y/o recombinada destinada para ser montada o batida. Cuando el propósito de la crema (nata) sea para uso del consumidor final, la crema (nata) deberá haber sido preparada de manera que facilite el proceso de montado o batido.

4.3. Crema (nata) reconstituida: crema (nata) que se obtiene por reconstitución de los productos lácteos con o sin adición de agua potable y con las mismas características del producto final que se describen en el numeral 4.1.

4.4. Crema (nata) recombinada: crema (nata) que se obtiene por recombinación de los productos lácteos con o sin adición de agua potable y con las mismas características de producto final que se describen en el numeral 4.1.

5. CLASIFICACIÓN'

En función de su contenido graso se clasifica en:

- Crema (nata), natilla.
- Crema (nata) para batir y crema (nata) batida.
- Crema (nata) para batir rica en grasa y crema (nata) batida rica en grasa.
- Crema (nata) doble, natilla doble.

Las cremas (natas) se designan por su consistencia y contenido mínimo de grasa, según se muestra en la Tabla 1.

Tabla I. Contenido de grasa láctea de las cremas (natas) y cremas (natas) ácidas.

Nota: La tabla 1 establece los límites mínimos de contenido de grasa, por lo que cualquier producto con un valor mayor o igual a los establecidos se puede denominar

Fuente: http://www.leybook.com/doc/22053

según el tipo de producto indicado.

6. COMPOSICIÓN

6.1. Materia prima

Para todas las cremas (natas) y las cremas (natas) preparadas se puede emplear:

Leche, que puede haber sido sometida a tratamientos mecánicos o físicos antes del procesamiento de la crema (nata).

Adicionalmente, se puede utilizar:

Para las cremas (natas) elaboradas por reconstitución o recombinación: mantequilla, productos de grasa láctea, leche en polvo, crema (nata) en polvo y agua potable.

Para las cremas (natas) preparadas que se describen en la Sección 4.2.1 hasta la Sección 4.2.6: el producto que permanece luego de la eliminación de la grasa láctea por agitación de la leche y la crema (nata) para elaborar productos llamada suero de mantequilla) y que pueden haber sido concentrados y/o secados.

6.2. Ingredientes permitidos

a. Los productos derivados exclusivamente de la leche o el suero y que contienen el 35 % (m/m) o más de proteínas lácteas de cualquier tipo (incluyendo los productos de caseína y proteína de suero y los concentrados y cualesquiera combinaciones de los mismos) y leches en polvo: estos productos pueden utilizarse con la misma función que los espesantes y estabilizantes, siempre y cuando se agreguen solamente en cantidades funcionalmente necesarias que no superen los 20 g/kg, tomando en cuenta cualquier uso de estabilizantes y espesantes listados en el apartado 6.3.

b. Cultivos de microorganismos inocuos (para crema acidificada o fermentada).

c. Almidones y gelatinas. Pueden ser utilizados con la misma función que los estabilizantes, siempre y cuando se agreguen solamente en cantidades funcionalmente necesarias tal como lo establecen las buenas prácticas de manufactura (BPM), tomando en cuenta cualquier uso de estabilizantes y espesantes autorizados como aditivos.

d. Condimentos o especias, hierbas, vegetales y frutas, frescos o procesados y otros alimentos permitidos.

e. Cloruro de sodio u otras sales de grado alimentario.

6.3. Aditivos

Fuente: http://www.leybook.com/doc/22053

Los aditivos autorizados están establecidos en el RTCA Alimentos y bebidas procesadas. Aditivos alimentarios, en su versión vigente.

7. CONTAMINANTES

La crema (nata) y cremas (natas) preparadas deben cumplir con los niveles máximos de contaminantes especificados para el producto en el RTCA específico, o en su ausencia en la norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos (Codex STAN 193-1995) y sus revisiones.

La leche utilizada en la elaboración de los productos a los cuales se aplica el presente reglamento técnico centroamericano deberá cumplir con los niveles máximos de contaminantes y toxinas especificados para la leche en el RTCA específico o en su ausencia la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos (CODEX STAN 193-1995) y con los límites máximos de residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas establecidos para la leche en el RTCA especifico o en su ausencia por la Comisión del Codex Alimentarius y sus revisiones.

8. HIGIENE

Los productos abarcados por las disposiciones de este reglamento deberán prepararse y manipularse de conformidad con las secciones pertinentes del RTCA Industria de alimentos y bebidas procesadas. Buenas prácticas de manufactura. Principios Generales, y con lo establecido en el RTCA Industria de alimentos y bebidas procesadas. Criterios microbiológicos para la inocuidad de alimentos, ambos en sus versiones vigentes.

9. ETIQUETADO

9.1. Deberán cumplirse las disposiciones establecidas en el RTCA Etiquetado general de los alimentos previamente envasados (preenvasados) y cuando se realicen declaraciones de tipo nutricional se aplicarán las contenidas en el RTCA Etiquetado nutricional de productos alimenticios preenvasados para consumo humano para la población a partir de 3 años de edad, ambos en sus versiones vigentes.

9.2. Los productos a que se refiere este reglamento se denominarán de acuerdo a lo establecido en las definiciones del numeral 4. El término "crema (nata) preparada" no deberá aplicarse como designación.

9.3. Se deberá proporcionar una designación adecuada del tratamiento térmico, ya sea como parte del nombre o en una ubicación prominente en el mismo campo visual, siempre y cuando la falta de dicho etiquetado no induzca a engaño al consumidor.

9.4. La designación deberá ser acompañada de una indicación del contenido graso

Fuente: http://www.leybook.com/doc/22053

como parte del nombre, o en el mismo campo visual de este y se declarará como un porcentaje de la masa o del volumen o en gramos por porción cuantificada en la información nutricional, siempre que se indique el número de porciones.

NOTA: En caso del contenido de materia de grasa se considerará la tolerancia según lo establecido en el RTCA Etiquetado nutricional de productos alimenticios preenvasados para consumo humano para la población a partir de 3 años de edad, en su versión vigente.

9.5. Las cremas (natas) elaboradas por recombinación o reconstitución de ingredientes lácteos serán etiquetadas como "crema (nata) recombinada" o "crema (nata) reconstituida".

10. ENVASE, EMPAQUE, EMBALAJE, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

El envasado, empaque, embalaje, almacenamiento y distribución deben cumplir con lo establecido en el RTCA Industria de alimentos y bebidas procesados. Buenas prácticas de manufactura. Principios generales, en su versión vigente.

11. MUESTREO Y ANÁLISIS

Se aplicarán los métodos de muestreo y análisis establecidos en los reglamentos técnicos centroamericanos. En ausencia de una referencia regional centroamericana, se aplicarán las disposiciones establecidas en la norma CODEX STAN 234-1999 Métodos recomendados de muestreo y análisis u otras referencias internacionales validadas, en sus ediciones vigentes.

12. VIGILANCIA Y VERIFICACIÓN

La vigilancia y verificación de este reglamento técnico centroamericano le corresponde a las autoridades nacionales competentes de cada uno de los Estados Parte.

BIBLIOGRAFÍA

Escobar, E. 2003. Elaboración de normas técnicas para cinco productos lácteos artesanales de Honduras. Honduras.

%: en todos los casos en que figura este símbolo en este reglamento técnico, si no se especifica de otra forma, se refiere al porcentaje masa/masa (o/om/m).

Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense NTON 03 047-04. Natas (cremas) y Natas (cremas) preparadas.

Norma Técnica de Costa Rica NCR 211:1994. Crema láctea (nata) para consumo

Fuente: http://www.leybook.com/doc/22053

directo y crema láctea ácida (natilla).

Norma Salvadoreña Obligatoria NSO 67.01.08:95. Cremas lácteas pasteurizadas para el consumo directo.

Reglamento Técnico de Costa Rica RTCR 412:2008 Crema (nata) y crema ácida y fermentada (natilla), 2009.

Reglamento Técnico MERCOSUR 93/71. Identidad y calidad de la crema de leche.

-FIN DEL REGLAMENTO TÉCNICO-

NOTA: En la publicación de esta Norma Técnica hay un error en el texto de la publicación de la certificación que le corresponde a la Norma Técnica **GUÍA PARA LA INTERPRETACIÓN DEL REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO ETIQUETADO GENERAL DE LOS ALIMENTOS PREVIAMENTE ENVASADOS (PREENVASADOS)**, dicho corrección y error ya fue subsanado.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/22053