

ORDEN DE 12 DE JULIO DE 1983 POR LA QUE SE APRUEBAN LAS NORMAS GENERALES DE CALIDAD PARA LA NATA Y NATA EN POLVO CON DESTINO AL MERCADO INTERIOR.

De conformidad con lo dispuesto en el Decreto 1043/1973, de 17 de mayo, por el que se regula la normalización de productos ganaderos en el mercado interior, y teniendo en cuenta los Decretos de Presidencia del Gobierno 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español, y el 2519/1279, de 9 de agosto, sobre su aplicación, desarrollo y entrada en vigor, parece oportuno dictar las presentes normas de calidad, visto el informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación alimentaria y de conformidad con los acuerdos del FORPPA.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Agricultura. Pesca y Alimentación, de Economía y Hacienda y de Sanidad y Consumo, esta Presidencia del Gobierno dispone:

Primero.-Se aprueban las Normas Generales de Calidad para la nata y nata en polvo con destino al mercado interior, recogidas, respectivamente, en los anejos 1 y 2 de esta Orden.

Segundo.-La toma de muestras, así como las determinaciones analíticas, se realizarán de acuerdo con los métodos oficiales vigentes.

Tercero.-Los departamentos competentes velarán por el cumplimiento de lo dispuesto en la presente Orden a través de sus órganos administrativos encargados, que coordinarán sus actuaciones; en todo caso, sin perjuicio de las competencias que correspondan a las Comunidades Autónomas y a las Corporaciones Locales.

Cuarto.-Las presentes Normas entrarán en vigor en todo el territorio del Estado español a los doce meses de su publicación en el <Boletín Oficial del Estado>, excepto lo dispuesto en los apartados 12, <Etiquetado y Rotulación>, de las mismas que lo harán en las fechas previstas para el título IV del Real Decreto 2058/1982, de 12 de agosto, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados.

Quinto.-A la entrada en vigor de las presentes normas quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a la presente Orden en los aspectos que regula.

Madrid, 12 de julio de 1983. Moscoso Del Prado y Muñoz.

ANEJO 1

Norma general de calidad para la nata

1. NOMBRE DE LA NORMA

Norma general de calidad para la nata.

2. OBJETO DE LA NORMA

La presente norma tiene por objeto definir aquellas condiciones y características que debe reunir la nata para su comercialización y consumo en el mercado interior.

3. AMBITO DE APLICACION

La presente norma general abarca a la nata destinada a su comercialización en el mercado interior, con excepción de la nata en polvo.

4. DEFINICION

Se entiende por nata en general al producto lácteo rico en materia grasa separado de las leches de las especies animales a que luego se alude, que toma la forma de una emulsión del tipo grasa en agua.

La nata se elaborará con leche procedente de animales que no padezcan procesos infecciosos peligrosos para la salud pública y forzosamente habrá de ser sometida a un tratamiento que asegure la destrucción de los gérmenes patógenos.

5. DENOMINACIONES

5.1 Por su origen.

5.1.1 Nata o nata de vaca: cuando proceda exclusivamente de leche de vaca.

5.1.2 La nata que se fabrique con leche de oveja, leche de cabra, o mezcla de ambas entre sí y con la de vaca, deberá incluir en su denominación, después de la palabra <nata>, la indicación de la especie o especies animales de las que proceda la leche empleada por orden descendente de proporciones en caracteres claros y legibles.

5.2 Por su composición.

Según el contenido en materia grasa, expresado en porcentaje en masa de materia grasa sobre masa del producto final, las natas se denominarán:

5.2.1 Doble nata: La que contenga un mínimo de materia grasa del 50 por 100.

5.2.2 Nata: La que contenga un mínimo de materia grasa del 30 por 100 y menos del 50 por 100.

5.2.3 Nata delgada o ligera: La que contenga un mínimo de materia grasa del 12 por 100 y menos del 30 por 100.

Cuando la nata contenga productos añadidos autorizados, la determinación del porcentaje de materia grasa se efectuará sobre la parte láctea, descontando dichos añadidos.

5.3 Por su tratamiento higiénico y conservación.

5.3.1 Nata pasteurizada: Se entiende por nata pasteurizada la sometida a un tratamiento térmico en condiciones tales de temperatura y tiempo que aseguren la total destrucción de los gérmenes patógenos y la casi totalidad de la flora banal sin modificación sensible de su naturaleza fisicoquímica y cualidades nutritivas.

El tratamiento térmico para la nata delgada o ligera se realizará a los mínimos de 75 C durante quince segundos y máximo de 80 C, y para los demás tipos, a los mínimos de 80 C durante quince segundos y máximo de 85 C.

No obstante, estas relaciones de temperatura y tiempo no excluyen otras que demuestren ser igualmente eficaces para el cumplimiento del apartado 8.1 de esta norma ni otros procesos de pasteurización previamente autorizados por los Ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo.

5.3.2 Nata esterilizada: Se entiende por nata esterilizada la sometida en el mismo envase en que se suministra al consumidor a tratamiento térmico que asegure la destrucción de los gérmenes y la inactividad de sus formas de resistencia.

El tratamiento térmico se realizará a los mínimos:

* Minutos *
108 C * 45 *
114 C * 25 *
118 C * 20 *

No obstante, estas relaciones de temperatura y tiempo no excluyen otras que demuestren ser igualmente eficaces para cumplir el apartado 8.1 de esta norma ni otros procedimientos de esterilización previamente

autorizados por los Ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo.

5.3.3 Nata UHT: Se entiende por nata UHT la sometida, en circulación continua, a tratamiento térmico que asegure la destrucción de los gérmenes y la inactivación de sus formas de resistencia, siendo posteriormente envasada en condiciones asepticas.

El tratamiento térmico se realizará a los mínimos de 132 C durante dos segundos.

No obstante, esta relación de temperatura y tiempo no excluye otras que demuestren ser igualmente eficaces para el cumplimiento del apartado 8.1 de esta norma ni otros procedimientos previamente autorizados por los Ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo.

5.3.4 Nata pasteurizada envasada bajo presión: Es la nata pasteurizada envasada y acondicionada bajo presión de gases inertes para su venta en recipientes estancos.

5.3.5 Nata esterilizada envasada bajo presión: Es la nata esterilizada envasada y acondicionada bajo presión de gases inertes para su venta en recipientes estancos.

5.3.6 Nata UHT envasada bajo presión: Es la nata UHT envasada bajo presión de gases inertes para su venta en recipientes estancos.

5.3.7 Nata congelada: Es IB nata pasteurizada y envasada, azucarada o no, sometida a un proceso rápido de congelación que permita alcanzar al menos -18 C en el centro de su masa.

Su almacenamiento y transporte deberá hacerse a temperatura no superior a -15 C.

5.4 Nata homogeneizada.

Cualquiera de las natas anteriores sometidas a un proceso mecánico que subdivida los glóbulos grasos y asegure una mejor emulsión.

5.5 Por distintas incorporaciones.

Todos los tipos de nata que se relacionan a continuación habrán de ser sometidos a algunos de los tratamientos contemplados en el apartado 5.3 de esta norma, sean o no homogeneizados.

5.5.1 Batida o montada: Con adición de aire o gases inocuos .

5.5.2 Para batir o montar: La acondicionada para tal fin.

5.5.3 Azucarada: Con adición de azúcares.

5.5.4 Aromatizada: Con adición de aromas.

5.5.5 Con frutas u otros alimentos naturales.

5.5.6 Ácida o acidificada: la acidificada por adición de fermentos lácticos.

6. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

6.1 Ingredientes esenciales.

Leche de vaca, oveja o cabra o sus mezclas.

6.2 Ingredientes facultativos.

6.2.1 Sacarosa y/o glucosa en proporción total no superior al 15 por 100 en masa con respecto al producto terminado, en las natas azucaradas.

6.2.2 Sustancias aromáticas naturales o idénticas naturales en las natas aromatizadas.

6.2.3 Frutas y otros alimentos naturales.

6.3 Características físicoquímicas.

6.3.1 Organolépticas: La nata dispuesta para su venta deberá presentar las siguientes características:

Consistencia líquida más o menos viscosa, excepto la <nata batida> o <montada>, que presentará consistencia semisólida.

Color blanco amarillento.

Sabor y olor característicos.

6.3.2 Intrínsecas.

Contenido mínimo en materia grasa de leche, 12 por 100.

La composición del extracto seco de la fracción no grasa de las distintas natas, descontando el correspondiente al de los ingredientes facultativos y aditivos añadidos, será la misma que la del extracto seco magro de la leche natural de partida.

Acidez, expresada en peso de ácido láctico por 100 de nata en volumen de la parte no grasa, 0,25 por 100 como máximo, excepto para la nata acidificada, que podrá ser del 0,85 por 100 como máximo.

Impurezas macroscópicas, grado 0.

Las características físicoquímicas de la grasa estarán comprendidas entre los siguientes valores:

a) Para la nata de vaca:

Índice de refracción a 40 C, de 1,4540 a 1,4557,

Índice de Reichert, de 28 a 32.

Índice de Polenske, de 1 a 4.

Índice de Kirchner, de 1 a 27.

b) Para la nata de oveja:

Índice de refracción a 40 C, de 1,4530 a 1,4557.

Índice de Reichert, de 26 a 32.

Índice de Polenske, de 5 a 8.

Índice de Kirchner, de 19 a 27.

c) Para la nata de cabra:

Índice de refracción a 40 C. de 1,4520 a 1,4545.

Índice de Reichert, de 21 a 28.

Índice de Polenske de 5 a 2.

Índice de Kirchner de 14 a 21.

Tanto para la nata de vaca como para las de oveja y cabra el límite mínimo de colesterol dentro de los esteroides será del 98 por 100 de la fracción estéril del insaponificable, determinados por cromatografía gaseosa.

7. ADITIVOS AUTORIZADOS

Las siguientes estipulaciones relativas a los aditivos y sus especificaciones han sido sancionadas por la Subsecretaría de Sanidad y Consumo, del Ministerio de Sanidad y Consumo.

De conformidad con el artículo 2.2 del Decreto 1518/1974 de 9 de agosto, dicha Subsecretaría podrá modificar en cualquier momento la presente relación de aditivos mediante Resolución.

Los aditivos que se indican a continuación deberán responder a las normas de identificación, calidad y pureza prescritas por la Subsecretaría de Sanidad y Consumo del Ministerio de Sanidad y Consumo.

7.1 Reguladores de la maduración.

Exclusivamente para natas acidificadas o destinadas a la fabricación de mantequilla.

7.1.1 Fermentos lácticos, especialmente *Streptococcus Lactis* y *cremonis*.

7.1.2 Fermentos productores de aroma, especialmente *Leuconostoc citrovorum* y *paracitrovorum*.

7.2 Estabilizantes.

7.2.1 Los siguientes estabilizantes, para las natas esterilizadas y UHT y nata montada y batida, en las dosis que se indican respecto al producto terminado.

E-331. Citrato sódico * Dosis máxima, 0,2 por 100 solos y 0.3 por 100 en combinación expresados como sustancias anhidras. *

E.332. Citrato potásico * Dosis máxima, 0,2 por 100 solos y 0.3 por 100 en combinación expresados como sustancias anhidras. *

E.333. Citrato cálcico * Dosis máxima, 0,2 por 100 solos y 0.3 por 100 en combinación expresados como sustancias anhidras. *

- Cloruro sódico * Dosis máxima, 0,2 por 100 solos y 0.3 por 100 en combinación expresados como sustancias anhidras. *

- Cloruro potásico * Dosis máxima, 0,2 por 100 solos y 0.3 por 100 en combinación expresados como sustancias anhidras. *

- Cloruro cálcico * Dosis máxima, 0,2 por 100 solos y 0.3 por 100 en combinación expresados como sustancias anhidras. *

- Carbonato sódico * Dosis máxima, 0,2 por 100 solos y 0.3 por 100 en combinación expresados como sustancias anhidras. *

- Carbonato potásico * Dosis máxima, 0,2 por 100 solos y 0.3 por 100 en combinación expresados como sustancias anhidras. *

E-170. Carbonato sódico * Dosis máxima, 0,2 por 100 solos y 0.3 por 100 en combinación expresados como sustancias anhidras. *

E-339. -Fosfato sódico * Dosis máxima, 0,2 por 100 solos y 0.3 por 100 en combinación expresados como sustancias anhidras. *

E-340. -Fosfato potásico * Dosis máxima, 0,2 por 100 solos y 0.3 por 100 en combinación expresados como sustancias anhidras. *

E.341. -Fosfato cálcico * Dosis máxima, 0,2 por 100 solos y 0.3 por 100 en combinación expresados como sustancias anhidras. *

E-450. c. Polifosfato sódico * Dosis máxima, 0,2 por 100 solos y 0.3 por 100 en combinación expresados como sustancias anhidras. *

E-450. c. Polifosfato potásico * Dosis máxima, 0,2 por 100 solos y 0.3 por 100 en combinación expresados como sustancias anhidras. *

- Polifosfato cálcico * Dosis máxima, 0,2 por 100 solos y 0.3 por 100 en combinación expresados como sustancias anhidras. *

E-401. Alginato sódico * Dosis máxima, 0,5 por 100 solos o combinados. *

E-402. Alginato potásico * Dosis máxima, 0,5 por 100 solos o combinados. *

E-403. Alginato amónico * Dosis máxima, 0,5 por 100 solos o combinados. *

E.407. Carragenato * Dosis máxima, 0,5 por 100 solos o combinados. *

7.2.2 Para nata batida o para batir, exclusivamente, y en las dosis que se indican respecto al producto terminado.

E-407. Carragenato * Dosis máxima del 1 por 100 solos o en combinación. *

E-401. Alginato sódico * Dosis máxima del 1 por 100 solos o en combinación. *

E-402. Alginato potásico * Dosis máxima del 1 por 100 solos o en combinación. *

E-403. Alginato amónico * Dosis máxima del 1 por 100 solos o en combinación. *

E-405. Alginato propilenglicol * Dosis máxima del 1 por 100 solos o en combinación. *

E-400. Acido alginico * Dosis máxima del 1 por 100 solos o en combinación. *

E-475. Esteres de polialcoholes y ácidos orgánicos esterificados con ácidos grasos alimenticios * Dosis máxima del 1 por 100 solos o en combinación. *

- Gelatina * Dosis máxima del 1 por 100 solos o en combinación. *
- E-322. Lecitina * Dosis máxima del 1 por 100 solos o en combinación. *
- E-440. Pectina * Dosis máxima del 1 por 100 solos o en combinación. *
- E-460. i. Celulosa microcristalina * Dosis máxima del 1 por 100 solos o en combinación. *
- E-466. Carboximetilcelulosa * Dosis máxima del 1 por 100 solos o en combinación. *
- E-472. Mono y diglicéridos acetilados o de ácidos grasos alimenticios * Dosis máxima del 1 por 100 solos o en combinación. *
- Preparados de cuajo * Dosis máxima del 1 por 100 solos o en combinación. *
- E-406. Agar-agar * Dosis máxima del 1 por 100 solos o en combinación. *
- E-414. Goma arábiga * Dosis máxima del 1 por 100 solos o en combinación. *
- E-413. Goma de tragacanto * Dosis máxima del 1 por 100 solos o en combinación. *
- E-410. Goma de Garrofin * Dosis máxima del 1 por 100 solos o en combinación. *
- E-415. Goma Xantana * Dosis máxima del 1 por 100 solos o en combinación. *

-Caseinatos: * En dosis máxima de 0,5 por 100. *

7.3 Reguladores del pH.

Los siguientes reguladores del pH, aislada o conjuntamente exclusivamente en la nata destinada a la fabricación de mantequilla, en dosis máxima del 0,2 por 100, expresado dicho porcentaje en masa de las sustancias anhidras respecto a la masa del producto total.

E-339. Fosfato sódico.

- Bicarbonato sódico.
- Hidróxido sódico.
- Hidróxido cálcico.

7.4 Aromatizantes.

Sustancias no naturales autorizadas.

7.5 Gases.

7.5.1 Gases inocuos solos o mezclados para la elaboración de <nata batida o montada>.

- Nitrógeno.

E-290. Dióxido de carbono (CO₂).

- Óxido nitroso (N₂O).
- Aire.

7.5.2 Protóxido de nitrógeno para la conservación bajo presión de la nata pasteurizada o esterilizada.

7.6 Conservadores.

Únicamente en natas montadas o batidas.

E-200. Ácido sórbico. * En dosis máxima del 0,05 por 100. *

E-201. Sorbato sódico. * En dosis máxima del 0,05 por 100. *

E-202. Sorbato potásico. * En dosis máxima del 0,05 por 100. *

E-203. Sorbato cálcico. * En dosis máxima del 0,05 por 100. *

8. NORMA MICROBIOLOGICA Y CONTAMINANTES

8.1 Norma microbiológica.

Las siguientes normas microbiológicas, relativas a la higiene alimentaria de estos productos, han sido aprobadas por la Subsecretaría de Sanidad y Consumo del Ministerio de Sanidad y Consumo.

En virtud del artículo 14 del Real Decreto 3302/1978, de 22 de diciembre, dicha Subsecretaría podrá, atendiendo a motivaciones de salud pública, modificar en cualquier momento la presente relación, mediante la Resolución correspondiente.

a) Criterio microbiológico para natas pasterizadas.

Recuento de colonias aerobias mesófilas (31+1 C) * Máximo 1105 colonias/g. *

Enterobacteriaceae totales * Máximo 1101 colonias/g. *

Escherichia coli * Ausencia/g. *

Salmonella-Shigella * Ausencia/25 g. *

St. aureus enterotoxigénico * Máximo 1.101 colonias/g. *

Otros gérmenes patógenos * Ausencia. *

Prueba de la fosfatasa * Negativa. *

Además, el producto deberá estar exento de toxinas microbianas peligrosas.

b) Criterio microbiológico para natas esterilizadas.

No debe haber ningún crecimiento microbiano después de ser sometido el producto a pruebas de preincubación a 31+1 C y 55 C durante setenta y dos horas.

8.2 Contaminantes.

La tolerancia de productos contaminantes y sustancias tóxicas no deberá sobrepasar los contenidos en la legislación vigente, y en su defecto, los contenidos en las normas internacionales aceptadas por el Estado español.

9. PROHIBICIONES

Queda expresamente prohibido:

9.1 Utilizar en la elaboración de la nata materias primas que estén adulteradas o alteradas, así como las consideradas extrañas a su composición.

9.2 Cualquier manipulación que tienda a sustituir total o parcialmente la grasa natural de la leche utilizada en su fabricación por grasas distintas.

9.3 La utilización de aditivos alimentarios no autorizados para este producto.

9.4 La tenencia en la industria de aditivos alimentarios no autorizados para alguno de los productos que elabore la misma.

9.5 La adición de sustancias destinadas al aumento de peso.

9.6 La venta de productos en cuya denominación se incluya la palabra <nata>, donde la totalidad de la materia grasa no proceda exclusivamente de la leche. exceptuando aquellos en cuya composición se incluya únicamente como grasa distinta de la leche la manteca de cacao o aquellos otros donde la nata resulte fácilmente separable o identificable.

9.7 El empleo de las palabras <crema> y <chantilly> para designar aquellos productos que puedan tener el carácter de sucedáneos o productos análogos a la nata, en sus distintas formas, e incluso para la nata misma.

9.8 La venta de natas adulteradas, alteradas o contaminadas.

9.9 La venta de nata con un contenido en materia grasa menor del 12 por 100.

9.10 La tenencia y venta de nata a granel y en envases abiertos en 103 locales de venta al público, exceptuándose la de uso propio o de cocina en establecimientos de la industria alimentaria y en el ramo de la hostelería.

9.11 El envasado de nata que no haya sido tratada térmicamente, según corresponda, en el mismo centro envasador.

9.12 El envasado de natas bajo presión de protóxido de nitrógeno puro en recipientes estancos que contengan más de 2 kilogramos de nata.

9.13 La venta de nata sin higienizar al consumidor, a los establecimientos de venta al público a los del ramo de hostelería y a las industrias alimentarias distintas de las lácteas.

10. Higiene

10.1 El fabricante deberá responsabilizarse de los controles de las materias primas y demás ingredientes, salvo prueba en contrario, comprobando sus condiciones de pureza, en el momento de su recepción o de uso, mediante exámenes y análisis normales en buena práctica industrial o por medio de las certificaciones necesarias aportadas por el proveedor.

10.2 Los productos terminados no deberán contener microorganismos patógenos ni sustancias tóxicas, según lo dispuesto en la legislación vigente.

10.3 La conservación del producto se realizará en todo momento a una temperatura no superior a 8 C, a excepción de las natas esterilizadas y UHT.

11. ENVASADO

11.1 El material de envase podrá ser vidrio, porcelana cartón parafinado. material macromolecular o cualquier otro autorizado para este fin por el Ministerio de Sanidad y Consumo.

11.2 Los diversos tipos de nata se presentarán al consumidor debidamente envasados en recipientes integros, en perfectas condiciones de higiene y limpieza y cerrados herméticamente. Se exceptúan los empleados en natas batidas o montadas, que en todo caso reunirán las necesarias garantías de estanqueidad.

11.3 Los envases podrán ser <recuperables> o de retorno únicamente cuando en la industria existan instalaciones técnicas que garanticen su correcta limpieza y esterilización.

11.4 El llenado se realizará mecánicamente.

11.5 La tolerancia máxima admisible en la capacidad de envasado en una muestra individual será de un 5 por 1000 en más o en menos si el contenido es igual o inferior a 200 gramos o mililitros, y de un 3 por 100 en más o en menos si es superior.

No obstante. en el caso de una muestra representativa de la totalidad de un lote, la media del conjunto de dicha muestra deberá corresponderse con el contenido neto declarado en la etiqueta, con las tolerancias admitidas por el muestreo estadístico.

12. ETIQUETADO Y ROTULACION

El etiquetado de los envases y la rotulación de los embalajes deberán cumplir lo dispuesto en el Real Decreto 2058/1982, de 12 de agosto por el que se aprueba la norma general de etiquetado. presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados.

12.1 Etiquetado.

La nata dispuesta para el consumo llevará en el cuerpo del envase y/o en su cierre las siguientes indicaciones:

12.1.1 La denominación del producto, que incluirá obligatoriamente:

La palabra <nata>, seguida de la indicación de la especie de procedencia en caracteres de igual tamaño, según lo especificado en el apartado 5.1, y el nombre de su tratamiento higiénico según el apartado 5.3. Esta

Última mención no será obligatoria en el caso de la nata montada o batida. El porcentaje mínimo de grasa, que se declarará por defecto en unidades completas y discrecionalmente la denominación correspondiente al apartado 5.2.

Las palabras <batida> o <montada>, o <para batir> o <para montar> o <apta para batir> o <apta para montar>, o acidificada, era su caso, según el apartado 5.5.

En el caso de añadirse azúcares, la expresión <azucarada>.

En el caso de utilizarse sustancias aromáticas, la expresión <aromatizada>.

12.1.2 Lista de ingredientes.

Ir precedida del título <Ingredientes> y se mencionarán todos los ingredientes en orden decreciente de sus pesos en el momento en que se incorporan en el proceso de fabricación del producto.

12.1.3 Contenido neto.

Se declarará en gramos o en kilogramos, excepto para las natas líquidas, que se indicarán en mililitros o en litros.

El contenido neto se expresará mediante caracteres que tengan una altura mínima de:

Cantidad en g o ml * Altura mínima en mm *

Hasta 50 * 2 *

Más de 50 hasta 200 * 3 *

Más de 200 hasta 500 * 4 *

Más de 500 hasta 1.000 * 5 *

Más de 1.000 * 6 *

12.1.4 Marcado de fechas.

12.1.4.1 Para las natas pasteurizadas y batidas o montadas figurará la fecha de caducidad, que se indicará mediante la leyenda <Fecha de caducidad> seguida del día y mes en dicho orden. El período entre la fecha de fabricación y la fecha de caducidad no podrá sobrepasar de veinticinco días.

12.1.4.2 Para las demás natas figurará la fecha de duración mínima, que se indicará mediante la leyenda <consumir preferentemente antes de>, seguida del mes y el año, en dicho orden.

El período entre la fecha de duración mínima y la de fabricación no podrá ser superior a:

Doce meses para las natas esterilizadas y UHT.

Seis meses para la nata congelada mantenida a -15 C.

Dieciocho meses para la nata congelada mantenida -30 C.

12.1.4.3 Todas las fechas definidas en 12.1.4.1 y 12.1.4.2 se indicarán en la forma siguiente:

El día, con la cifra o cifras correspondientes.

El mes, con su nombre o con las tres primeras letras del nombre o con dos dígitos (del 01 al 12) que correspondan. La expresión del mes mediante dígitos sólo podrá utilizarse cuando también figure el año.

El año, con sus cuatro cifras o sus dos cifras finales.

Las indicaciones antedichas estarán separadas unas de otras por espacios en blanco, punto, guión. etc., salvo cuando el mes se exprese con letras.

12.1.5 Instrucciones para la conservación.

La indicación <conservarse en frío> en todas las natas menos en las esterilizadas y UHT. En el caso de las natas congeladas se indicará <conservarse como mínimo a -15 C>.

12.1.6 Identificación de la Empresa.

Se hará constar el nombre o la razón social o la denominación del fabricante, envasador o importador, y en todo caso, su domicilio.

Se hará constar el número de Registro Sanitario de Industria para las de fabricación nacional.

El número de Registro del Producto en el Ministerio de Sanidad y Consumo para las importadas.

Cuando la elaboración de la nata se realice bajo marca de un distribuidor, además de figurar su nombre, razón social o denominación y domicilio. se incluirán los de la industria elaboradora o su número de Registro Sanitario, precedidos por la expresión <Fabricado por...>.

12.1.7 Identificación del lote de fabricación.

Todo envase deberá llevar una indicación que permita identificar el lote de fabricación, quedando a discreción del fabricante la forma de dicha identificación. Será obligatorio tener a disposición de los Servicios competentes de la Administración la documentación donde consten los datos necesarios para la identificación de cada lote.

12.2 Rotulación.

En los rótulos de los embalajes se hará constar:

Denominación del producto o marca.

Número y contenido neto de los envases.

Nombre o razón social o denominación de la Empresa.

Las expresiones:

<Consumirse en frío>, para todas las natas, excepto las esterilizadas y UHT.

<Consumirse como mínimo a -15 C, para las congeladas.

No será obligatoria la mención de estas indicaciones siempre que puedan ser determinadas clara y fácilmente en el etiquetado de los envases sin necesidad de abrir el embalaje.

13. PAIS DE ORIGEN

Las natas importadas, además de cumplir lo establecido en los apartados 12.1 y 12.2 de esta norma. excepto el apartado 12.1.7, deberán hacer constar en su etiquetado y rotulación el país de origen.

14. RESPONSABILIDADES

A estos efectos se estará a lo dispuesto en la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Industrias, Almacenamiento, Transporte y Comercialización de Leche y Productos Lácteos.

ANEJO 2

Norma general de calidad de la nata en polvo

1. NOMBRE DE LA NORMA

Norma general de calidad de la nata en polvo.

2. OBJETO DE LA NORMA

La presente norma tiene por objeto definir aquellas condiciones y características que debe reunir la nata en polvo para su comercialización y consumo en el mercado interior.

3. AMBITO DE APLICACION

La presente norma general abarca a la nata en polvo destinada a su comercialización en el mercado interior.

4. DEFINICION

Se entiende por nata en polvo el producto seco y pulverulento que se obtiene mediante la deshidratación de la nata pasteurizada al estado líquido, antes o durante el proceso de fabricación.

5. DENOMINACIONES

5.1 Por su origen.

5.1.1 Nata en polvo o nata en polvo de vaca: Cuando procede exclusivamente de leche de vaca.

5.1.2 La nata en polvo que se fabrique con leche de oveja leche de cabra, o mezcla de ambas entre si y con la de vaca deber incluir en su denominación, después de la palabra <nata>, la indicación de la especie o especies animales de las que procede la leche empleada por orden descendente de proporciones, en caracteres claros y legibles.

5.2 Por su composición.

Según el contenido en materia grasa, expresado en porcentaje en masa de materia grasa sobre masa del producto final las natas se denominarán:

5.2.1 Nata en polvo: La que contenga un mínimo de materia grasa de la leche del 65 por 100 y un máximo de agua del 5 por 100.

5.2.2 Nata delgada o ligera en polvo: La que contenga un mínimo de materia grasa de la leche del 50 por 100 y menos del 55 por 100, así como un contenido máximo de agua del 5 por 100.

6. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

6.1. Ingredientes esenciales.

Nata de vaca. oveja, cabra o sus mezclas.

6.2 Características fisicoquímicas.

6.2.1 Organolépticas: La nata en polvo dispuesta para su venta deberá presentar las siguientes características:

Consistencia pulverulenta.

Color blanco amarillento.

6.2.2 Intrínsecas:

Contenido mínimo de materia grasa de la leche, 50 por 100.

La naturaleza del extracto seco de la fracción no grasa de la nata en polvo, descontando el correspondiente al de los aditivos añadidos, será idéntica a la del extracto seco magro de la leche desnatada en polvo.

La acidez máxima, expresada en gramos de ácido láctico por 100 gramos, vendrá dada por la fórmula $1,874 - 0,0133 G$, en la que G representa el porcentaje de grasa.

Impurezas macroscópicas, ausencia.

Las características fisicoquímicas de la grasa estarán comprendidas entre los siguientes valores:

a) Para nata en polvo de vaca:

Índice de refracción a 90 C. de 1,4540 a 1,4557

Índice de Reichert, de 26 a 32.

Índice de Polenske, de 1 a 4.

Índice de Kirchner, de 14 a 27.

b) Para nata en polvo de cabra:

Índice de refracción a 40 C, de 1,4520 a 1,4545.

Índice de Reichert, de 21 a 28.

Índice de Polenske, de 5 a 9.

Índice de Kirchner, de 14 a 21.

c) Para nata en polvo de oveja:

Índice de refracción a 40 C, de 1,4530 a 1,4557.

Índice de Reichert, de 26 a 32.

Índice de Polenske, de 5 a 8.

Índice de Kirchner, de 19 a 27.

Tanto para la nata en polvo de vaca como para las de cabra y oveja el

límite mínimo de colesterol dentro de los esteroides será del 5 por 100

de la fracción esteréfica del insaponificable determinados por cromatografía gaseosa.

7. ADITIVOS AUTORIZADOS

Las siguientes estipulaciones relativas a los aditivos y sus especificaciones han sido sancionadas por la Subsecretaría de Sanidad y Consumo del Ministerio de Sanidad y Consumo.

De conformidad con el artículo 2.2 del Decreto 2519/1974, de 14 de agosto, dicha Subsecretaría podrá modificar en cualquier momento la presente relación de aditivos mediante Resolución.

Los aditivos que se indican a continuación deberán responder a las normas de identificación, calidad y pureza prescritas por la Subsecretaría de Sanidad y Consumo del Ministerio de Sanidad y Consumo.

7.1 Estabilizantes en general.

E-331. Citrato sódico * Solos o en combinación en dosis máxima del 0.5 por 100 m/m, expresados como sustancias anhidras. *

E-332. Citrato potásico * Solos o en combinación en dosis máxima del 0.5 por 100 m/m, expresados como sustancias anhidras. *

E-333. Citrato cálcico * Solos o en combinación en dosis máxima del 0.5 por 100 m/m, expresados como sustancias anhidras. *

- Cloruro sódico * Solos o en combinación en dosis máxima del 0.5 por 100 m/m, expresados como sustancias anhidras. *

- Cloruro potásico * Solos o en combinación en dosis máxima del 0.5 por 100 m/m, expresados como sustancias anhidras. *

- Cloruro cálcico * Solos o en combinación en dosis máxima del 0.5 por 100 m/m, expresados como sustancias anhidras. *

- Carbonato sódico * Solos o en combinación en dosis máxima del 0.5 por 100 m/m, expresados como sustancias anhidras. *

- Carbonato potásico * Solos o en combinación en dosis máxima del 0.5 por 100 m/m, expresados como sustancias anhidras. *

E-170. Carbonato cálcico * Solos o en combinación en dosis máxima del 0.5 por 100 m/m, expresados como sustancias anhidras. *

E-338. Fosfato sódico * Solos o en combinación en dosis máxima del 0.5 por 100 m/m, expresados como sustancias anhidras. *

E-340. Fosfato potásico * Solos o en combinación en dosis máxima del 0.5 por 100 m/m, expresados como sustancias anhidras. *

E-341. Fosfato cálcico * Solos o en combinación en dosis máxima del 0.5 por 100 m/m, expresados como sustancias anhidras. *

E-450 Polifosfato sódico * Solos o en combinación en dosis máxima del 0.5 por 100 m/m, expresados como sustancias anhidras. *

E-450 c. Polifosfato potásico * Solos o en combinación en dosis máxima del 0.5 por 100 m/m, expresados como sustancias anhidras. *

- Polifosfato cálcico * Solos o en combinación en dosis máxima del 0.5 por 100 m/m, expresados como sustancias anhidras. *

7.2 Estabilizantes para uso exclusivo en nata en polvo de disolución instantánea.

E-471. Mono y diglicéridos de ácidos grasos alimenticios * Dosis máxima, 0,25 por 100 m/m. *

E-332. Lecitina * Dosis máxima, 0,5 por mn m/m. *

7.3 Estabilizantes para uso exclusivo en nata en polvo destinada a venderse en máquinas.

- Fosfato tricálcico * Dosis máxima solos o en combinación, 1 por 100 m/m. *

- Silicato de aluminio, calcio, magnesio y sodio-aluminio * Dosis máxima solos o en combinación, 1 por 100 m/m. *

- Dióxido de silicio (amorfo) * Dosis máxima solos o en combinación, 1 por 100 m/m. *

E-170. Carbonato cálcico * Dosis máxima solos o en combinación, 1 por 100 m/m. *

- Óxido de magnesio * Dosis máxima solos o en combinación, 1 por 100 m/m. *

- Carbonato de magnesio * Dosis máxima solos o en combinación, 1 por 100 m/m. *

- Fosfato de magnesio, tribásico * Dosis máxima solos o en combinación, 1 por 100 m/m. *

8. NORMA MICROBIOLOGICA Y CONTAMINANTES

8.1 Norma microbiológica.

La siguiente norma microbiológica, relativa a la higiene alimentaria de este producto, ha sido sancionada por la Subsecretaría de Sanidad y Consumo, del Ministerio de Sanidad y Consumo.

En virtud del artículo 14 del Real Decreto 3302/78, de 22 de diciembre, dicha Subsecretaría podrá, atendiendo a motivaciones de salud pública modificar en cualquier momento la presente norma mediante la Resolución correspondiente.

Norma de microbiología aplicable a la nata en polvo:

Recuento de colonias aerobias mesófilas (31 + 1 C) * Máximo 1.105 colonias/g *

Enterobacteriaceae totales * Máximo; 1.101 colonias/g * Escherichia coli * Ausencia/g. *

St. aureus enterotoxigénico * Máximo 1.101 colonias/g. *

Salmonella-Shigella * Ausencia/25 g. *

Otros gérmenes patógenos * Ausencia. *

Prueba de la fosfatasa * Negativa. *

8.2 Contaminantes.

Las tolerancias de productos contaminantes y sustancias tóxicas no deberán sobrepasar las contenidas en la legislación vigente, y en su defecto, las contenidas en las normas internacionales aceptadas por el Estado español.

9. PROHIBICIONES

Queda expresamente prohibido:

9.1 Utilizar para la elaboración de la nata en polvo materias primas que estén adulteradas o alteradas, así como las consideradas extrañas a su composición.

9.2 Cualquier manipulación que tienda a sustituir total o parcialmente la grasa natural de la nata utilizada en su fabricación por grasas distintas.

9.3 La utilización de aditivos alimentarios no autorizados para este producto.

9.4 La tenencia por la industria de aditivos alimentarios no autorizados para algunos de los productos que elabore dicha industria.

9.5 La adición de sustancias destinadas al aumento de peso.

9.6 El empleo de las palabras <crema en polvo> y <chantilly en polvo> para designar aquellos productos que puedan tener carácter de sucedáneos o productos análogos a la nata en polvo, e incluso para ella misma.

9.7 La venta de productos en cuya denominación se incluya la mención .nata en polvo, y no se ajusten a la presente norma.

9.8 La venta de nata en polvo adulterada, alterada o contaminada

9.9 La venta de nata en polvo con un contenido en materia grasa menor del 50 por 100

9.10 La venta al público de nata en polvo a granel y en envases abiertos.

9.11 El envasado de nata en polvo que no haya sido pasteurizada y desecada en el mismo centro donde se realice aquí.

10. HIGIENE

10.1 El fabricante deberá responsabilizarse de los controles de las materias primas y demás ingredientes, salvo prueba en contrario, comprobando sus condiciones de pureza en el momento de su recepción o de uso mediante exámenes y análisis normales en buena práctica industrial o por medio de las certificaciones necesarias aportadas por el proveedor.

10.2 Los productos terminados no deberán contener microorganismos patógenos ni sustancias tóxicas, según lo dispuesto en la legislación vigente.

10.3 La conservación del producto terminado se realizará en todo momento en recipientes herméticamente cerrados, que aseguren la total protección contra contaminaciones, absorción de humedad o acción de la luz.

11. ENVASADO

11.1 El material del envase podrá ser de hojalata, aluminio cartón parafinado, material macromolecular o cualquier otro autorizado para este fin por el Ministerio de Sanidad y Consumo.

11.2 La nata en polvo se presentará al consumidor debidamente envasada en recipientes íntegros, en perfectas condiciones de higiene y limpieza y cerrados herméticamente.

11.3 El llenado se realizará mecánicamente.

11.4 La tolerancia máxima admisible en el peso de una muestra individual será de un 5 por 100 en más o en menos, si el contenido es igual o inferior a 200 gramos, y de un 3 por 100 si es superior.

No obstante, en el caso de una muestra representativa de la totalidad de un lote, la media del conjunto de dicha muestra deberá corresponderse con el peso neto declarado en la etiqueta, con las tolerancias admitidas por el muestreo estadístico.

12. ETIQUETADO Y ROTULACION

El etiquetado de los envases y la rotulación de los embalajes deberán cumplir lo dispuesto en el Real Decreto 2058/1982, de 12 de agosto, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados.

12.1 Etiquetado.

La nata en polvo dispuesta para el consumo llevará en el cuerpo del envase y/o en su cierre las siguientes indicaciones:

12.1.1 La denominación del producto, que incluirá obligatoriamente:

La expresión nata en polvo. seguida de la indicación de la especie de procedencia, en caracteres de igual tamaño, según lo especificado en el apartado 5.1.

El porcentaje mínimo de grasa, que se declarará, por defecto en unidades completas, y discrecionalmente la denominación correspondiente, según el apartado 5.2.

Cuando se trate de natas en polvo de disolución instantánea y/o destinadas para su venta en máquinas deberán hacerse constar tales circunstancias mediante las expresiones de disolución instantánea., <para venta en máquinas> u otras similares.

12.1.2 Lista de ingredientes:

Ira precedida del título <Ingredientes> y se mencionarán todos los ingredientes en orden decreciente de sus pesos en el momento en que se incorporen al proceso de fabricación del producto.

12.1.3 Contenido neto:

Se declarará en gramos o en kilogramos y se expresará mediante caracteres que tengan una altura mínima de:

Cantidad en gramos * Altura mínima en mm *

Hasta 50 * 2 *

Más de 50 hasta 200 * 3 *

Más de 200 hasta 500 * 4 *

Más de 500 hasta 1.000 * 5 *

Más de 1.000 * 6 *

12.1.4 Marcado de fechas.

12.1.4.1 Se indicará la fecha de duración mínima, que se expresará mediante la leyenda <Consumir preferentemente antes de>, seguida del día y el mes, en dicho orden. El día se expresará con la cifra o cifras correspondientes, y el mes, con su nombre o las tres primeras letras del nombre.

El período entre la fecha de duración mínima y la de fabricación no podrá sobrepasar los tres meses.

12.1.4.2 Para las natas en polvo envasadas bajo vacío o en atmósfera de gases inertes, la fecha de duración mínima se expresará mediante la leyenda .Consumir preferentemente antes de..., seguida del mes y el año, en dicho orden. El mes se expresará con su nombre o con las tres primeras letras del nombre o con dos dígitos (del 01 al 12) que correspondan, y el año, con sus cuatro cifras o sus dos cifras finales. El período entre la fecha de duración mínima y la de fabricación no podrá sobrepasar los nueve meses.

12.1.5 Instrucciones para la conservación.

Se incluirá la indicación <conservarse en lugar fresco y seco>.

12.1.6 Identificación de la Empresa.

Se hará constar el nombre o la razón social o la denominación del fabricante, envasador o importador, y en todo caso, su domicilio.

Se hará constar el número de registro sanitario de Industria para las natas en polvo de fabricación nacional.

Se hará constar el número de registro del producto en el Ministerio de Sanidad y Consumo para las natas en polvo importadas.

Cuando la elaboración de la nata en polvo se realice bajo marca de un distribuidor, además de figurar su nombre, razón social o denominación y domicilio, se incluirán los de la industria elaboradora o su número de Registro sanitario, precedidos por la expresión <Fabricado por>.

12.1.7 Identificación del lote de fabricación.

Todo envase deberá llevar una indicación que permita identificar el lote de fabricación, quedando a discreción del fabricante la forma de dicha identificación. Será obligatorio tener a disposición de los Servicios competentes de la Administración la documentación donde consten los datos necesarios para la identificación de cada lote.

12.2 Rotulación.

En los rótulos de los embalajes se hará constar:

Denominación del producto o marca

Número y contenido neto de los envases

Nombre o razón social o denominación de la Empresa

La indicación <Conservese en lugar fresco y seco>.

No será obligatoria la mención de estas indicaciones siempre que puedan ser determinadas clara y fácilmente en el etiquetado de los envases sin necesidad de abrir el embalaje.

13. PAIS DE ORIGEN

Las natas en polvo importadas, además de cumplir lo establecido en los apartados 12.1 y 12.2 de esta norma, excepto el apartado 12.1.7, deberán hacer constar en su etiquetado y rotulación el país de origen.

14. RESPONSABILIDADES

A estos efectos se estará a lo dispuesto en la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Industrias, Almacenamiento, Transporte y Comercialización de Leche y Productos Lácteos,