

ORDEN DE 1 DE JULIO DE 1987 POR LA QUE SE APRUEBA LA NORMA DE CALIDAD PARA EL YOGUR O YOGHOURT DESTINADO AL MERCADO INTERIOR.

Texto: 8.

HIGIENE.

8.1 EL FABRICANTE DEBERA RESPONSABILIZARSE DE LOS CONTROLES DE LAS MATERIAS PRIMAS Y DEMAS INGREDIENTES, SALVO PRUEBA EN CONTRARIO, COMPROBANDO LAS CONDICIONES DE PUREZA EN EL MOMENTO DE SU RECEPCION O DE SU USO, MEDIANTE ANALISIS NORMALES EN BUENA PRACTICA INDUSTRIAL O POR MEDIO DE LAS CERTIFICACIONES NECESARIAS APORTADAS POR EL PROVEEDOR.

8.2 EL TRATAMIENTO DE LAS MATERIAS PRIMAS, ADICIONES ESENCIALES Y ADICIONES FACULTATIVAS, LA FABRICACION, MANIPULACION, CONSERVACION Y COMERCIALIZACION DEL PRODUCTO SE HARAN DE FORMA QUE QUEDE PERFECTAMENTE GARANTIZADO EL CUMPLIMIENTO DE LAS DISPOSICIONES SANITARIAS Y LA HIGIENE DEL PRODUCTO.

8.3 EL YOGUR, DESDE EL MOMENTO DE SU FABRICACION HASTA SU ADQUISICION POR EL CONSUMIDOR, SE MANTENDRA A TEMPERATURAS COMPRENDIDAS ENTRE 1 Y 10 GRADOS CENTIGRADOS.

9.

NORMA MICROBIOLOGICA Y CONTAMINANTES.

9.1 NORMA MICROBIOLOGICA PARA EL YOGUR.

9.1.1 TOMA, TRANSPORTE Y CONSERVACION DE MUESTRAS. LA TOMA DE MUESTRAS PARA LOS YOGURES SE HARA POR TRIPLICADO SEGUN LA LEGISLACION VIGENTE Y DE ACUERDO CON LOS SIGUIENTES METODOS:

A) COMO NORMA GENERAL, SE TOMARAN 5 UNIDADES DEL MISMO LOTE, PARA CADA UNO DE LOS TRES EJEMPLARES DE LA MUESTRA. CADA UNIDAD ESTARA CONSTITUIDA POR UN ENVASE ORIGINAL E INTEGRO.

B) EXCEPCIONALMENTE, EN LOS SUPUESTOS EN QUE NO FUESE POSIBLE TOMAR EL NUMERO DE MUESTRAS INDICADO EN EL APARTADO A), POR FALTA DE CANTIDAD SUFICIENTE DE UN MISMO LOTE, SE TOMARA UNA UNIDAD PARA CADA EJEMPLAR DE LA MUESTRA.

C) EN AMBOS CASOS, EN EL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS DEBERAN REFLEJARSE LAS CONDICIONES DE CONSERVACION, LA TEMPERATURA DE LA MUESTRA Y LA FECHA DE CADUCIDAD.

EL TRANSPORTE DE LAS MUESTRAS Y SU CONSERVACION HASTA EL MOMENTO DEL ANALISIS, SE REALIZARA A TEMPERATURA INFERIOR A 10C, PARA QUE LA MUESTRA MANTENGA, EN TODO MOMENTO, LAS CARACTERISTICAS ADECUADAS AL OBJETO DE NO DESVIRTUAR LA FINALIDAD DE AQUEL.

EL ANALISIS DE LOS TRES EJEMPLARES DEBERA ESTAR INICIADO ANTES DE LA FECHA DE CADUCIDAD.

LA PORCION DE LA MUESTRA QUE SE TOME PARA SU ANALISIS, DEBERA SER REPRESENTATIVA DEL CONJUNTO DE SU RESPECTIVA UNIDAD.

9.1.2 TOLERANCIAS MICROBIOLOGICAS. LAS TOLERANCIAS SERAN LAS INDICADAS EN EL CUADRO.9.2 CONTAMINANTES. LAS TOLERANCIAS EN RESIDUOS DE PLAGUICIDAS Y OTROS CONTAMINANTES EN TODOS LOS INGREDIENTES Y EN LOS PRODUCTOS TERMINADOS, NO DEBERAN SOBREPASAR LOS LIMITES CONTENIDOS EN LA LEGISLACION VIGENTE Y, EN SU DEFECTO, EN LAS NORMAS INTERNACIONALES ACEPTADAS POR EL ESTADO ESPAÑOL, QUE VELARA POR SU CUMPLIMIENTO COMO GARANTE DE LAS MISMAS, CON LA DETERMINACION Y EXIGENCIA DE RESPONSABILIDADES EN ESTE PUNTO POR EL ORGANO DEL ESTADO CORRESPONDIENTE.

SE ADMITIRA LA PRESENCIA DE ACIDO BENZOICO DE ORIGEN NATURAL Y SUS SALES SIEMPRE QUE NO EXCEDA LA CANTIDAD DE 50 P. P. M.

10.

ENVASADO . LOS DIVERSOS TIPOS DE YOGURES SE PRESENTARAN AL CONSUMIDOR DEBIDAMENTE ENVASADOS EN RECIPIENTES CERRADOS.

10.1 MATERIAL DE ENVASES. VIDRIO, CARTON PARAFINADO, PORCELANAS, MATERIAL MACROMOLECULAR O CUALQUIER OTRO MATERIAL AUTORIZADO PARA ESTE FIN POR EL MINISTERIO DE SANIDAD Y CONSUMO.

10.2 CONTENIDO MINIMO DE LOS ENVASES. LOS ENVASES TENDRAN UN CONTENIDO NETO MINIMO DE 125 GRAMOS.

11.

ETIQUETADO Y ROTULACION . EL ETIQUETADO DE LOS ENVASES Y LA ROTULACION DE LOS EMBALAJES, DEBERAN CUMPLIR LO DISPUESTO EN EL REAL DECRETO 2058/1982, DE 12 DE AGOSTO, POR EL QUE SE APRUEBA LA NORMA GENERAL DE ETIQUETADO, PRESENTACION Y PUBLICIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS ENVASADOS.

11.1 ETIQUETADO. EL YOGUR DISPUESTO PARA EL CONSUMO, LLEVARA EN EL CUERPO DEL ENVASE, O EN SU CIERRE, LAS SIGUIENTES INDICACIONES:

11.1.1 DENOMINACION DEL PRODUCTO. LOS YOGURES SE DENOMINARAN DE ACUERDO CON LOS DIFERENTES TIPOS DEFINIDOS EN EL APARTADO 5 DE ESTA NORMA Y CON SU CONTENIDO EN MATERIA GRASA DE LA LECHE, DE LA SIGUIENTE FORMA:

11.1.1.1 LOS YOGURES NATURALES DE ACUERDO CON SU CONTENIDO EN MATERIA GRASA DE LECHE MEDIANTE LAS EXPRESIONES:

YOGUR O YOGHOURT NATURAL.

YOGUR O YOGHOURT NATURAL DESNATADO.

11.1.1.2 LOS YOGURES AZUCARADOS, MEDIANTE LA EXPRESION:

YOGUR O YOGHOURT AZUCARADO, SEGUIDA, EN SU CASO, DE LA INDICACION <DESNATADO>.

11.1.1.3 LOS YOGURES EDULCORADOS MEDIANTE LA EXPRESION:

YOGUR O YOGHOURT EDULCORADO, SEGUIDA, EN SU CASO, DE LA INDICACION <DESNATADO>.

11.1.1.4 LOS YOGURES CON FRUTAS, ZUMOS Y/U OTROS PRODUCTOS NATURALES, MEDIANTE LA EXPRESION:

YOGUR O YOGHOURT CON

SIEMPRE QUE LLEVE INCORPORADOS FRAGMENTOS O CANTIDADES OSTENSIBLES DEL INGREDIENTE QUE LE PROPORCIONA EL CALIFICATIVO, EN LUGAR DE LOS PUNTOS SUSPENSIVOS, SE PONDRÁ EL NOMBRE DE LA/S FRUTA/S O PRODUCTO/S, SEGUIDOS, EN SU CASO, DE LA INDICACION <DESNATADO>.

11.1.1.5 LOS YOGURES AROMATIZADOS MEDIANTE LA EXPRESION:

YOGUR O YOGHOURT SABOR A

EN LUGAR DE LOS PUNTOS SUSPENSIVOS SE PONDRÁ EL NOMBRE DE LA FRUTA O PRODUCTO AL QUE CORRESPONDE EL AGENTE AROMATICO UTILIZADO, SEGUIDO, EN SU CASO, DE LA INDICACION <DESNATADO>.

11.1.2 LISTA DE INGREDIENTES. IRA PRECEDIDA DEL TITULO INGREDIENTES Y SE MENCIONARAN TODOS LOS INGREDIENTES EN ORDEN DECRECIENTE DE SUS MASAS EN EL MOMENTO EN QUE SE INCORPOREN EN EL PROCESO DE FABRICACION DEL PRODUCTO.

11.1.2.1 EN EL CASO DE MEZCLAS DE FRUTAS, HORTALIZAS, ESPECIAS O PLANTAS AROMATICAS, EN LAS QUE NINGUNA DE ELLAS PREDOMINE EN PESO DE FORMA SIGNIFICATIVA, PODRAN MENCIONARSE EN CUALQUIER ORDEN, PRECEDIDAS DE LA EXPRESION <INGREDIENTES EN PROPORCION VARIABLE>.

11.1.2.2 CUANDO SE UTILICEN INGREDIENTES CONCENTRADOS O DESHIDRATADOS QUE SE RECONSTITUYAN DURANTE LA FABRICACION DEL PRODUCTO, PODRAN MENCIONARSE DICHOS INGREDIENTE EN LA LISTA, SEGUN SU CUANTIA EN MASA ANTES DE LA CONCENTRACION O DESHIDRATACION.

11.1.2.3 CUANDO UN INGREDIENTE ESTE COMPUESTO POR VARIOS INGREDIENTES, ESTOS SE MENCIONARAN ENTRE PARENTESIS, EN ORDEN DECRECIENTE DE SUS MASAS, A CONTINUACION DE LA DENOMINACION DEL INGREDIENTE DEL QUE FORMAN PARTE.

CUANDO SETRATE DE INGREDIENTES COMPUESTOS, CUYA DENOMINACION ESTE REGLAMENTADA Y SU CUANTIA EN MASA SEA INFERIOR AL 25 POR 100 DEL PRODUCTO ALIMENTICIO SE PODRA PRESCINDIR DE LA RELACION DE INGREDIENTES SIMPLES, SIEMPRE QUE NO SE TRATE DE ADITIVOS.

11.1.2.4 LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS QUE PERTENEZCAN A UNO DE LOS GRUPOS ENUMERADOS EN EL ANEJO II DEL REAL DECRETO 2058/1982, SE DESIGNARAN OBLIGATORIAMENTE POR EL NOMBRE DE DICHO GRUPO, SEGUIDO DE SU NOMBRE ESPECIFICO O DEL NUMERO ASIGNADO POR LA DIRECCION GENERAL DE SALUD ALIMENTARIA Y PROTECCION DE LOS CONSUMIDORES.

11.1.2.5 TODO ADITIVO ALIMENTARIO QUE, POR HABER SIDO EMPLEADO EN LOS INGREDIENTES DEL PRODUCTO SE TRANSFIERA A ESTE EN CANTIDAD SUFICIENTE PARA DESEMPEÑAR EN EL ALGUNA FUNCION TECNOLOGICA, SERA CONSIDERADO COMO ADITIVO Y, POR TANTO, SE INCLUIRA EN LA LISTA DE INGREDIENTES.

LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS TRANSFERIDOS A LOS YOGURES EN CANTIDADES INFERIORES A LAS NECESARIAS PARA LOGRAR UNA FUNCION TECNOLOGICA, ESTAN EXENTOS DE LA DECLARACION EN LA LISTA DE INGREDIENTES.

11.1.3 CONTENIDO NETO. SE INDICARA EL CONTENIDO NETO EXPRESADO EN GRAMOS. LA TOLERANCIA EN CUANTO A LA VERIFICACION DEL CONTENIDO EFECTIVO EN EL ENVASADO PARA LOS PRODUCTOS AFECTADOS POR LA PRESENTE NORMA, SE DEBERA AJUSTAR A LO DISPUESTO EN ESTE SENTIDO EN EL REAL DECRETO 2506/1983, DE 4 DE AGOSTO, POR EL QUE SE APRUEBA LA NORMA GENERAL PARA EL CONTROL DEL CONTENIDO EFECTIVO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS ENVASADOS.

11.1.4 MERCADO DE FECHAS. FIGURARA LA FECHA DE CADUCIDAD QUE SE EXPRESARA MEDIANTE LA LEYENDA <FECHA DE CADUCIDAD>, SEGUIDA DEL DIA Y EL MES EN DICHO ORDEN.

ESTA FECHA NO PODRA SOBREPASAR LA DE 24 DIAS COMO MAXIMO, CONTADOS A PARTIR DE SU ENVASADO Y SE INDICARA DE LA SIGUIENTE FORMA:

EL DIA, CON LA CIFRA O CIFRAS CORRESPONDIENTES.

EL MES, CON SU NOMBRE O CON LAS TRES PRIMERAS LETRAS DEL MISMO.

11.1.5 INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACION. FIGURARA LA EXPRESION <CONSERVESE EN FRIO>.

11.1.6 IDENTIFICACION DE LA EMPRESA.

11.1.6.1 SE HARA CONSTAR EL NOMBREGO LA RAZON SOCIAL O LA DENOMINACION Y LA DIRECCION DEL FABRICANTE O ENVASADOR, O DE UN VENDEDOR ESTABLECIDO EN LA COMUNIDAD ECONOMICA EUROPEA, O DEL IMPORTADOR EN EL CASO DE PAISES TERCEROS.

11.1.6.2 EL NUMERO DE REGISTRO SANITARIO DE LA EMPRESA.

11.1.6.3 CUANDO LA ELABORACION DEL PRODUCTO SE REALICE BAJO LA MARCA DE UN DISTRIBUIDOR, ADEMAS DE FIGURAR SU NOMBRE, RAZON SOCIAL O DENOMINACION Y DOMICILIO, SE INCLUIRAN LOS DE LA INDUSTRIA ELABORADORA O SU NUMERO DE REGISTRO SANITARIO, PRECEDIDOS POR LA EXPRESION <FABRICADO POR ...>.

11.1.7 IDENTIFICACION DEL LOTE DE FABRICACION. TODO ENVASE DEBERA LLEVAR UNA INDICACION QUE PERMITA IDENTIFICAR EL LOTE DE FABRICACION, QUEDANDO A DISCRECION DEL FABRICANTE LA FORMA DE DICHA IDENTIFICACION. A ESTOS EFECTOS, PODRA SER CONSIDERADA LA FECHA DE CADUCIDAD.

SERA OBLIGATORIO TENER A DISPOSICION DE LOS SERVICIOS COMPETENTES DE LA ADMINISTRACION, LA DOCUMENTACION DONDE CONSTEN LOS DATOS NECESARIOS PARA LA IDENTIFICACION DE CADA LOTE DE FABRICACION.

11.2 ROTULACION. EN LOS ROTULOS DE LOS EMBALAJES SE HARA CONSTAR: 4