

ACUERDO No. 383.

San Salvador, 12 de junio de 1998.

EL ORGANO EJECUTIVO EN EL RAMO DE ECONOMIA,

Vista la solicitud del Ingeniero CARLOS ROBERTO OCHOA CORDOVA, Director Ejecutivo Interino del CONSEJO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGIA, CONACYT, contraída a que se apruebe la Norma Salvadoreña Obligatoria NSO 67 01. 08: 95 CREMAS LACTEAS PASTEURIZADAS PARA EL CONSUMO DIRECTO. ESPECIFICACIONES; y

CONSIDERANDO:

Que la Junta Directiva de la citada Institución, ha aprobado la Norma antes relacionada, mediante el Punto No. CINCO del Acta No. CIENTO NOVENTA Y OCHO, de la Sesión celebrada el 15 de abril del corriente año.

POR TANTO:

De conformidad al Art. 36 de la Ley del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología,

ACUERDA:

1º.- **APRUEBASE** la Norma Salvadoreña Obligatoria NSO 67. 01. 08: 95 CREMAS LACTEAS PASTEURIZADAS PARA EL CONSUMO DIRECTO. Especificaciones, de acuerdo a los siguientes términos:

NORMA

NSO 67.01.08:95

SALVADOREÑA

Cremas Lácteas Pasteurizadas para el Consumo Directo. Especificaciones

CORRESPONDENCIA: Esta norma Salvadoreña está basada en la norma A-9 "Crema para el consumo directo" del Codex Alimentarius.

I. C. S 67.100

Editada por el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT) Colonia Médica, Av. Dr. Emilio Álvarez, Pje. Dr. Guillermo Rodríguez Pacas, # 51, San Salvador. Teléfonos 226-2800, 225 6222; Fax 225 6255; e-mail: info@conacyt. gob.sv

Derechos Reservados

1. Objeto

Esta norma tiene por objeto establecer las características y especificaciones que deben cumplir los diferentes tipos de crema para consumo directo.

2. Campo de aplicación

Esta norma se aplica a la crema rica en grasa, crema baja en grasa, crema para batir, crema batida y crema de alto contenido de grasa, sometidas a pasteurización, esterilización, UHT (tratamiento térmico a temperaturas ultraelevadas) y ultrapasteurización.

3. Normas para consulta

NSO 67.01.13	Leche y productos lácteos. Toma de muestras.
NSO 67.01.26	Leche y productos lácteos. Determinación del contenido de grasa de la crema.
NSO 67.01.22	Leche y productos lácteos. Recuento de bacterias coliformes y Escherichia Coli.
NSO 67.01.23	Leche y productos lácteos. Recuento total en placa.
NSO 01.09.01	Sistema Internacional de Unidades (SI)
NSO 67.01.30	Etiquetado de productos alimenticios para consumo humano.
NSO 67.01.18	Leche y productos. Determinación de la acidez titulable.
NSO 67.01.32	Productos envasados. Verificación del volumen neto y variaciones permitidas para el mismo.

4. Definiciones

- 4.1 **Crema:** Se entiende por crema el producto lácteo relativamente rico en grasa separado de la leche y que adopta la forma de una emulsión de un tipo de leche descremada con grasa. La composición final puede ajustarse mediante la adición de leche o leche descremada.
- 4.2 **Cremas pasteurizadas:** Son las que han sido sometidas a un proceso de pasteurización o un tratamiento térmico reconocido, similar o equivalente.
- 4.3 **Cremas esterilizadas:** Son las que han sido sometidas a un proceso de esterilización mediante un tratamiento térmico reconocido.
- 4.4 **Cremas UHT:** Son las cremas tratadas a temperaturas ultraelevadas (UHT) o cremas pasteurizadas que han sido sometidas de modo continuo a un procedimiento UHT o de ultrapasteurización, según un tratamiento térmico reconocido, y han sido envasadas en condiciones asépticas.

5. Especificaciones y características:

- 5.1 **Características generales:** El producto terminado deberá estar libre de toda adulteración, de separación y de sustancias extrañas al proceso normal de elaboración.

5.2 Características sensoriales:

- a) **Sabor:** El producto tendrá el sabor característico y deberá estar libre de sabor ácido en cremas dulces, amargo o cualquier sabor extraño.
- b) **Olor:** El producto deberá tener el olor característico y estará libre de cualquier olor extraño.
- c) **Color:** El producto deberá tener color blanco ligeramente amarillento.
- d) **Aspecto:** El producto presentará el aspecto de un líquido denso, cuya viscosidad deberá estar en relación directa al contenido de grasa; deberá estar libre de grumos, burbujas, sedimentos o suero y/o grasa separada.

5.3 Características físicoquímicas

Tabla 1. Características físicoquímicas

Tipo de crema	Materia grasa, % m/m
Crema rica en grasa	40-45
Crema baja en grasa	18
Crema batida y para batir	28
Crema batida rica en grasa	35
Crema para batir rica en grasa	36-42
Crema ligera en grasa	12-15

5.4 Características microbiológicas

Tabla 2 Características microbiológicas

Microorganismos	n(1)	c(2)	m(3)	M (4)
<i>Staphylococcus aureus</i> , UFC/cm ³	5	2	10	10 ²
Coliformes totales, UFC/cm ³	5	2	10	10
Coliformes fecales, UFC/cm ³	5	0	0	0
<i>Escherichia coli</i> , UFC/cm ³	5	0	0	0
<i>Salmonella</i> en 25 gramos	5	0	0	0
Recuento total de bacterias aeróbicas mesófilas, UFC/cm ³ *	5	3	3x10	5x10 ⁴
Hongos y levaduras	5	1	10	20
Prueba de fosfatasa	5	0	0	0

* Solo a cremas no cultivadas

- (1) n = Número de muestras que debe analizarse
 (2) c = Número de muestras que se permite tengan un recuento mayor que *m* pero no mayor que *M*.
 (3) m = Recuento máximo recomendado.
 (4) M = Recuento máximo permitido.

6. Materias primas y materiales

6.1 Adiciones facultativas

Dosis máxima

Azúcar, solamente en crema batida y para batir	(PCF
Sólidos no grasos de leche	(2%
Caseinatos	(0.1%

6.2 Aditivos Alimentarios

Estabilizadores

Dosis máxima

(sales de sodio, potasio y calcio)

- ácido cítrico	}	2 g/kg solos ó
- ácido carbónico	}	3 g/kg mezclados,
- ácido ortofosfórico	}	expresados como
- ácido polifosfórico	}	sustancias
- ácido clorhídrico	}	anhídras

6.3 Agentes espesantes y modificantes (han de utilizarse solamente en las cremas pasteurizadas batidas o en la crema UHT y en la crema esterilizada para batir.

		Dosis máxima
Carragenina)	
Alginatos de Na, K, NH ₄ , Ca)	
Gelatina)	
Lecitina)	
Pectinas)	
Carboximetilcelulosa, sodio)	
Celulosa microcristalina)	5 g/kg solos
Mono y diglicéridos)	ó mezclados
Preparados de renina)	
Agar agar)	
Gomas vegetales:)	
Goma de acacia (arábica))	
Goma guar)	
Goma de algarrobo)	
Goma xanthan)	

6.4 Gases inocuos (solamente en las cremas batidas)

Dióxido de carbono (CO ₂))	BPF
Oxido nitroso (N ₂ O))	

7. Muestreo

7.1 Toma de muestras. La toma de muestras deberá llevarse a cabo siguiendo el procedimiento descrito en la norma NSO 67.01.13. Para los análisis microbiológicos deberán tomarse cinco muestras por lote, y para los análisis físicos y químicos deberá tomarse el número de muestras que indica la norma antes mencionada, de acuerdo al número de unidades que componen el lote.

7.2 Inspección y control. La inspección y verificación de la calidad de las cremas serán practicadas por los organismos legalmente competentes, los cuales deberán contar con personal técnico capacitado para la toma de muestras destinadas a los análisis, la realización de éstos y la verificación de los demás requisitos que exige la presente norma. Las muestras se podrán tomar en la fábrica o en los lugares de distribución y venta.

8. Envase y etiquetado

8.1 Envase. Los envases para las cremas deberán ser de materiales de naturaleza tal que no alteren las características sensoriales del producto ni produzcan sustancias dañinas o tóxicas.

8.2 Etiqueta: Para los efectos de esta norma las etiquetas serán de papel o de cualquier otro material que pueda ser adherido a los envases. Las inscripciones deberán ser fácilmente legibles en condiciones de visión normal, y hechas en forma tal que no desaparezcan bajo condiciones de uso normal.

La etiqueta deberá contener como mínimo la siguiente información:

- La designación o nombre del producto, incluyendo el contenido de materia grasa.
- El nombre de los ingredientes, en orden decreciente de su proporción.
- Los aditivos, indicando la función en el producto.
- La expresión "consérvese refrigerada" (o una expresión similar), y la expresión "Consumir antes de..."
- El contenido neto en unidades del Sistema Internacional (SI).
- La identificación del lote de fabricación, así como el año, mes y día de fabricación, los cuales podrán ponerse en clave en cualquier lugar apropiado del envase.
- El nombre o razón social del fabricante o de la entidad bajo cuya marca se expende el producto, así como la dirección del establecimiento.
- La expresión "Producto hecho en..." país de origen.
- El número de registro sanitario correspondiente.
- Cualquier otro dato que fuere requerido por leyes o reglamentos vigentes o que en el futuro dicten autoridades competentes.

8.3 La etiqueta no podrá tener ninguna leyenda de significado ambiguo, ilustraciones o adornos que induzcan a engaño, ni descripción de características que no se puedan comprobar.

9. Almacenamiento y Transporte. Las condiciones de almacenamiento y transporte cumplirán con las normas higiénico sanitarias vigentes en el país.

2º.- El presente Acuerdo entrará en vigencia a partir del día de su publicación en el Diario Oficial. COMÚNIQUESE. (Rubricado por el señor Presidente de la República). EL MINISTRO DE ECONOMÍA, EDUARDO ZABLAH-TOUCHE H.