



**NORMA TECNICA OBLIGATORIA
NICARAGUENSE PARA LA MANTEQUILLA
Y MANTEQUILLAS MODIFICADAS**

**NTON
03 052 - 04**

En base a CODEX STAN A-1-1971, Rev.1-1999

NORMA TECNICA OBLIGATORIA NICARAGÜENSE

Derecho de reproducción reservado

La Norma Técnica Obligatoria denominada NTON 03 052 – 04 **NORMA TECNICA OBLIGATORIA NICARAGUENSE PARA LA MANTEQUILLA Y MANTEQUILLAS MODIFICADAS** ha sido preparada por el Subcomité Técnico de Leche y Productos Lácteos del CONICODEX en su elaboración participaron las siguientes personas:

Juana Mercedes Machado	Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua - León
José Esteban Porras	Instituto Nicaragüense Tecnológico Agronomo
Damaris Mendieta	Universidad Nacional Agraria
Alejandro LLanes	NICAFRUIT
Heinz Liechti	PARMALAT
Nicolas Escobar	PARMALAT
Gilberto Arguello	CANISLAC
Gloria Corrales	CANISLAC
Gustavo Rosales	Ministerio de Salud
Meyling Centeno	Ministerio de Salud
Aris Mejia	Ministerio Agropecuario y Forestal
Salvador Guerrero	Ministerio de Fomento Industria Y Comercio

Esta norma fue aprobada por el Subcomité Técnico en su sesión de trabajo el día 11 de Noviembre del 2004.

1. OBJETO

La presente Norma se aplica a los productos destinados al consumo directo o a elaboración ulterior, que se ajustan a las definiciones que figuran en la sección 2 de esta Norma.

2. DESCRIPCION

2.1 Se entiende por mantequilla el producto graso derivado exclusivamente de la leche y/o de productos obtenidos de la leche, principalmente en forma de emulsión del tipo agua en aceite.

2.2 Se entiende por mantequilla modificada aquella que se le ha sustituido con un porcentaje de grasa vegetal (Contenido máximo de grasa vegetal 20%).

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 Materias Primas. Leche y/o productos obtenidos de la leche

3.2 Ingredientes Autorizados.

- Cloruro de sodio (sal de calidad alimentaria)
- Cultivos de fermentos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico y/o modificadoras del sabor y aroma
- Agua potable
- Colorante natural

3.3 COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS

3.3.1 Características Físico y Químicas

Contenido mínimo de materia grasa	80% m/m
Contenido máximo de agua	16% m/m
Contenido máximo de extracto seco magro de la leche	2% m/m
Cloruro de sodio (sal de calidad alimentaria)	2% m/m

3.3.2 Características Microbiológicas

Microorganismos	Limite máximo
Coliformes Totales	10 UFC/g
Staphylococcus aureus	< 100 UFC/g

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Sólo podrán utilizarse los aditivos alimentarios que se indican a continuación, y únicamente en las dosis establecidas.

No . SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
	Colores	
160 ^a (i)	β-caroteno (sintético)	25 mg/kg
160 ^a (ii)	Carotenos (extracto naturales)	600 mg/kg
160b	Extracto de bija	20 mg/kg (referido a bixina/norbixina)
160e	β-apo-carotenal	35 mg/kg
160f	Ester metílico o etílico del ácido β-apo-8'-carotenoico	35 mg/kg

No . SIN	Reguladores de la acidez	Dosis máxima
339	Fosfato de sodio	2 g/kg
500(i)	Carbonato de sodio	Limitada por las BPF
500(ii)	Bicarbonato de sodio	
524	Hidróxido de sodio	
526	Hidróxido de calcio	

No . SIN	Antioxidantes	Dosis máxima
	Vitaminas o sus ésteres de E, K y C	Limitadas por las BPF

5. CONTAMINANTES

5.1 Metales Pesados.

Los productos regulados por la presente Norma deberán ajustarse a los niveles máximos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius. En particular, se aplicará el siguiente nivel máximo:

Metal	Nivel máximo

Plomo	0,05 mg/kg
-------	------------

5.2 Residuos De Plaguicidas.

Los productos regulados por la presente Norma deberán ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

6. HIGIENE

6.1 Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones pertinentes del Código Internacional de Prácticas Recomendado - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1 -1969, Rev.3- 1997), y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

6.2 Desde la producción de las materias primas hasta el punto de consumo, los productos regulados por esta Norma deberán estar sujetos a una serie de medidas de control, las cuales deben incluir, por ejemplo, la pasteurización, y deberá mostrarse que estas medidas pueden lograr el nivel apropiado de protección de la salud pública.

6.3 El producto deberá ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de acuerdo con los Principios para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos (CAC/GL 21-1997).

6.4 El producto deberá cumplir con el Reglamento Técnico de Buenas Prácticas de Manufactura aprobado en el marco Unión Aduanera de Centro América.

7. ETIQUETADO

El Etiquetado de estos alimentos deberá cumplir con la NTON 03 021 – 99 Norma de etiquetado de Alimentos Preenvasados para consumo Humano y la Norma General para el Uso de Términos Lecheros (CODEX STAN 206-1999)

8. ALMACENAMIENTO

La presente norma deberá cumplir con los requerimientos establecidos en la Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense 03 041-03 de Almacenamiento de Productos Alimenticios

9. MÉTODOS DE MUESTREO Y ANÁLISIS

Véase el Volumen 13 del *Codex Alimentarius*.

10. REFERENCIAS

NORMA Oficial Mexicana NOM-185-SSA1-2002, Productos y servicios. Mantequilla, cremas, producto lácteo condensado azucarado, productos lácteos fermentados y acidificados, dulces a base de leche. Especificaciones sanitarias.

11. OBSERVANCIA DE LA NORMA

La verificación y Certificación de esta norma estará a cargo del Ministerio de Salud a través de la Dirección de Regulación de alimentos y los SILAIS del País; y el Ministerio Agropecuario y Forestal a través de la dirección de Inocuidad Agroalimentaria.

12. ENTRADA EN VIGENCIA

La presente Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense entrará en vigencia con carácter Obligatorio noventa días después de su publicación en la Gaceta Diario Oficial

13. SANCIONES

El incumplimiento a las disposiciones establecidas en la presente norma, debe ser sancionado conforme a lo establecido en la Ley 291 Ley Básica de Salud Animal y Sanidad Vegetal y su Reglamento; la Ley 423 Ley General de Salud y su Reglamento; Decreto No. 394 y No. 432 y la Ley 219 Ley de Normalización Técnica y Calidad.

ULTIMA LINEA