

CONSULTA PÚBLICA

Proyecto que sustituye la Sección 1, Capítulo 16, de los artículos 16.1.12 a 16.1.16 – Leche tratada térmicamente – Definiciones para leche tratada térmicamente. Los artículos 16.1.17 a 16.1.21 – Disposiciones generales para leche tratada térmicamente y artículos 16.1.22 y 16.1.23 – Disposiciones particulares para leche tratada térmicamente del Capítulo 16 – LECHE Y DERIVADOS del Reglamento Bromatológico Nacional – Decreto 315/994 de 5 de julio de 1994 por el documento que se expone continuación.

CAPITULO 16

LECHE Y DERIVADOS

Sección 1

Leche tratada térmicamente

Definiciones

16.1.12 Se incluye en esta categoría la leche proveniente de especies autorizadas por la autoridad competente para el ordeño. Según el tratamiento térmico al que hayan sido sometidas, se distinguen los siguientes tipos de leche:

a) leche pasteurizada

b) leche ultrapasteurizada

c) leche UHT (UAT)

d) leche esterilizada

16.1.13 Leche pasteurizada o pasteurizada: es la leche que ha sido sometida al tratamiento definido en el artículo 1.3.10. de este reglamento y sus posteriores modificaciones. En este proceso cada partícula de leche es sometida a un calentamiento en equipamiento diseñado y operado apropiadamente de forma que la combinación tiempo temperatura esté de acuerdo a la intensidad del tratamiento térmico elegido.

Luego de la pasteurización debe conservarse en refrigeración. Para su venta debe envasarse en envases previamente higienizados.

Se denominará "leche pasteurizada, seguida de la clasificación de acuerdo al contenido de materia grasa pudiendo agregarse la expresión "Homogeneizada" si ha sido sometido a dicho proceso.

De acuerdo a la intensidad del tratamiento térmico (combinación tiempo/temperatura) la pasteurización de la leche puede realizarse por los siguientes métodos:

a) Pasterización baja temperatura, largo tiempo: es la que se realiza a baja temperatura (mínimo 63 °C) durante por lo menos 30 minutos,

b) Pasterización alta temperatura, corto tiempo: es la que se realiza a elevadas temperaturas (mínimo 72 °C) durante por lo menos 15 segundos.

CONSULTA PÚBLICA

16.1.14 Leche ultrapasterizada o ultrapasteurizada: es la leche que ha sido sometida a un tratamiento térmico de flujo continuo a una temperatura mínima de 138 °C, durante como mínimo 2 segundos y ha sido envasada en envases previamente sanitizados o esterilizados. Podrá conservarse en refrigeración o a temperatura ambiente, dependiendo del proceso de envasado utilizado y el material de envase. Se denominará "leche ultra pasterizada o leche ultrapasteurizada" seguida de la clasificación de acuerdo al contenido de materia grasa, pudiendo agregarse la expresión "homogeneizada" si ha sido sometida a dicho proceso.

16.1.15 Leche UAT (Ultra Alta Temperatura) o UHT:

Se entiende por Leche **UAT (Ultra Alta Temperatura) o UHT a la** leche homogeneizada que ha sido sometida durante 2 a 4 segundos a una temperatura entre 130°C y 150°C, mediante un proceso térmico de flujo continuo, inmediatamente enfriada a menos de 32°C y envasada bajo condiciones asépticas en envases estériles y herméticamente cerrados. Se denominará "Leche UAT (UHT) entera, semidescremada o parcialmente descremada, o descremada". Podrán agregarse las expresiones "Larga Vida" y/o "Homogeneizada".

16.1.15.1 Leche UAT o UHT de vaca: debe cumplir con el Decreto 408/997 y sus posteriores modificaciones.

16.1.15.2 La leche UAT o UHT que pertenece a otras especies autorizadas deben cumplir con el presente decreto.

16.1.16 Leche esterilizada industrialmente: es la leche que luego de ser estandarizada, homogeneizada y envasada es sometida a un proceso de esterilización industrial que asegure su conservación por un tiempo prolongado a temperatura ambiente. El proceso tiene como objetivo la eliminación de todos los microorganismos patógenos y los microorganismos capaces de desarrollarse bajo condiciones normales de almacenamiento y distribución.

16.1.17. Leche homogeneizada: es la leche que previa o posteriormente a su tratamiento térmico ha sido tratada por medios físicos o mecánicos para disminuir el diámetro de los glóbulos grasos y obtener una distribución estable y uniforme.

16.1.18. El contenido de materia grasa de la leche puede ser modificado por extracción o por agregado únicamente de crema de leche de la misma especie animal.

16.1.19. En contenido de materia grasa en la leche semi descremada y leche alta en grasa (pasterizada, ultrapasterizada o UAT/UHT) deberá indicarse en el rótulo del producto junto al nombre del mismo, con igual tamaño de letra y realce, de acuerdo al valor declarado en el rotulado nutricional.

Disposiciones generales para leche tratada térmicamente

16.1.20 La leche definida en este capítulo no podrá ser reprocesada térmicamente para su comercialización como leche fluida luego de ser liberada por la planta elaboradora.

16.1.21 Las características sensoriales de la leche procesada térmicamente deben ajustarse a los siguientes requisitos:

- a) Aspecto líquido
- b) Color Blanco
- c) Olor y sabor característicos, sin sabores ni olores extraños

16.1.22 Criterios macroscópicos y microscópicos: la leche tratada térmicamente debe estar exenta de cualquier tipo de impurezas o elementos extraños.

16.1.23 Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo a lo que se establece en el Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los Productos Lácteos (CAC/RCP57-2004 enmienda 2009) y sus posteriores modificaciones.

16.1.24 Requisitos fisicoquímicos de la leche pasterizada de vaca.

La leche pasterizada de vaca debe cumplir con los requisitos establecidos en la siguiente tabla:

	Leche descremada	Leche semidescremada o parcialmente descremada	Leche entera	Leche alta en grasa Leche hipergrasa Leche extragrasa
Materia grasa (g/100 ml)	$\leq 0,5$	$> 0,5$ y $< 2,6$	$\geq 2,6$ y $\leq 3,7$	$> 3,7$ y < 10
Extracto seco no graso (g/100 g)	$\geq 8,6$	$\geq 8,5$	$\geq 8,4$	$\geq 8,0$
Prueba de fosfatasa alcalina	Negativo	Negativo	Negativo	Negativo
Prueba de peroxidasa	Positivo	Positivo	Positivo	Positivo
Acidez (g de ácido láctico / 100 ml)	$\leq 0,18$	$\leq 0,18$	$\leq 0,18$	$\leq 0,18$

16.1.25 Requisitos fisicoquímicos de la leche ultrapasterizada de vaca.

La leche ultrapasterizada de vaca debe cumplir con los requisitos establecidos en la siguiente tabla:

Requisito	Leche descremada	Leche semidescremada o parcialmente descremada	Leche entera	Leche alta en grasa/leche hipergrasa/leche extra grasa
Materia grasa (g/100 ml)	$\leq 0,5$	$> 0,5$ y $< 2,6$	$\geq 2,6$ y $\leq 3,7$	$> 3,7$ y < 10
Extracto seco no graso (g/100 g)	$\geq 8,6$	$\geq 8,5$	$\geq 8,4$	$\geq 8,0$
Prueba de fosfatasa alcalina	Negativo	Negativo	Negativo	Negativo
Prueba de peroxidasa	Negativo	Negativo	Negativo	Negativo
Acidez (g de ácido láctico / 100 ml)	$\leq 0,18$	$\leq 0,18$	$\leq 0,18$	$\leq 0,18$

16.1.26 Requisitos fisicoquímicos de la leche esterilizada industrialmente de vaca.

La leche esterilizada industrialmente de vaca debe cumplir con los requisitos establecidos en la siguiente tabla:

Requisito	Leche descremada	Leche semidescremada o parcialmente descremada	Leche entera	Leche alta en grasa/leche hipergrasa/leche extra grasa
Materia grasa (g/100 ml)	≤ 0,5	> 0,5 y < 2,6	≥ 2,6 y ≤ 3,7	> 3,7 y < 10
Extracto seco no grasoso (g/100 g)	≥ 8,6	≥ 8,5	≥ 8,4	≥ 8,0
Prueba de fosfatasa alcalina	Negativo	Negativo	Negativo	Negativo
Prueba de peroxidasa	Negativo	Negativo	Negativo	Negativo
Acidez (g de ácido láctico / 100 ml)	≤ 0,18	≤ 0,18	≤ 0,18	≤ 0,18

16.1.27 Requisitos microbiológicos de la leche pasteurizada de vaca.

La leche pasteurizada de vaca debe estar exenta de microorganismos patógenos y cumplir además con los siguientes requisitos microbiológicos.

	n	c	m (ufc/ml)	M (ufc/ml)
Recuento de aerobios mesófilos	5	0	5×10^4	-
Coliformes a 30° C	5	0	10	-
<i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa y termonucleasa	5	0	10	-
<i>Salmonella</i>	5	0	Ausencia en 25 g	-
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Ausencia en 25 g	-

16.1.28 Requisitos microbiológicos de la leche esterilizada industrialmente de vaca:

La leche esterilizada industrialmente de vaca debe estar exenta de microorganismos patógenos y cumplir además con los siguientes requisitos microbiológicos:

	n	c	m (ufc/ml)	M (ufc/ml)
Recuento de microorganismos aerobios mesófilos*	5	0	10	-
<i>Salmonella</i>	5	0	Ausencia en 25 g	
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Ausencia en 25 g	

* ensayo realizado en dos muestras de leche esterilizada industrialmente incubadas en sus envases originales cerrados, uno durante 15 días a 30 °C y otro durante 7 días a 55 °C.

16.1.29 Requisitos microbiológicos de la leche ultrapasterizada de vaca:

La leche ultrapasterizada de vaca debe estar exenta de microorganismos patógenos y cumplir además con los siguientes requisitos microbiológicos:

	n	c	m (ufc/ml)	M (ufc/ml)
Recuento de microorganismos aerobios mesófilos	5	2	1×10^2	1×10^3
Coliformes a 30 C	5	0	10	-
<i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa y termonucleasa	5	0	10	-
<i>Salmonella</i>	5	0	Ausencia en 25 g	
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Ausencia en 25 g	

16.1.30 Los caracteres sensoriales de la leche esterilizada industrialmente incubada no deben diferir sensiblemente de los de una leche esterilizada industrialmente sin incubar.

16.1.31 Los Aditivos utilizados en la elaboración de leche Ultrapasterizada de vaca, leche Esterilizada de vaca, leche UHT de otras especies no comprendidas en el decreto 408/997y sus posteriores modificaciones serán los que se detallan en la siguiente tabla:

INS	Nombre del aditivo	Máximo
450 vi	Difosfato dicalcico	0,15 g / 100 g como fósforo
450 i	Difosfato disodico	
450vii	Difosfato diacido de calcio	
450 ix	Difosfato diacido de magnesio	
450 v	Difosfato tetrapotasico	
450 iii	Difosfato tetrasodico	
342 i	Fosfato diacido de amonio	
341 iii	Fosfato tricalcico	
343 i	Fosfato diacido de magnesio	
340 i	Fosfato diacido de potasio	
341 iii	Fosfato tricalcico	
343 iii	Fosfatato trimagnesico	
340 iii	Fosfato tripotasico	
339 iii	Fosfato trisodico	
340 ii	Hidrogenfosfato dipotasico	
339 ii	Hidrogenfosfato disodico	
341 ii	Hidrogenfosfato de calcio	
343 ii	Hidrogenfosfato de magnesio	
342 ii	Hidrogenfosfato diamonico	
339 i	Ortofosfato monosodico	
452 ii	Polifosfato de potasio	
452i	Polifosfato de sodio	
452 iii	Polifosfato de sodio y calcio	
452 v	Polifosfato de amonio	
452 iv	Polifosfatos de calcio	

451 ii	Trifosfato pentapotásico	
451 i	Trifosfato pentasódico	
338	Ácido fosfórico.	

M.S.P.
SECRETARÍA DE SALUD
13 MAR. 2017
EN

451 ii	Trifosfato pentapotásico
451 i	Trifosfato pentasódico
338	Ácido fosfórico.
451 i	Trifosfato pentasódico
451 ii	Trifosfato pentapotásico
451 iii	Trifosfato pentapotásico
451 iv	Trifosfato pentapotásico
451 v	Trifosfato pentapotásico
451 vi	Trifosfato pentapotásico
451 vii	Trifosfato pentapotásico
451 viii	Trifosfato pentapotásico
451 ix	Trifosfato pentapotásico
451 x	Trifosfato pentapotásico
451 xi	Trifosfato pentapotásico
451 xii	Trifosfato pentapotásico
451 xiii	Trifosfato pentapotásico
451 xiv	Trifosfato pentapotásico
451 xv	Trifosfato pentapotásico
451 xvi	Trifosfato pentapotásico
451 xvii	Trifosfato pentapotásico
451 xviii	Trifosfato pentapotásico
451 xix	Trifosfato pentapotásico
451 xx	Trifosfato pentapotásico
451 xxi	Trifosfato pentapotásico
451 xxii	Trifosfato pentapotásico
451 xxiii	Trifosfato pentapotásico
451 xxiv	Trifosfato pentapotásico
451 xxv	Trifosfato pentapotásico
451 xxvi	Trifosfato pentapotásico
451 xxvii	Trifosfato pentapotásico
451 xxviii	Trifosfato pentapotásico
451 xxix	Trifosfato pentapotásico
451 xxx	Trifosfato pentapotásico