



**NORMA TECNICA OBLIGATORIA NICARAGUENSE
PARA EL YOGUR (YOGURT, YOGHURT)
AZUCARADO, NATURAL, SABORIZADO, Y CON
FRUTA**

**NTON
03 073 - 06**

NORMA TECNICA OBLIGATORIA NICARAGÜENSE

La Norma Técnica Obligatoria denominada NTON 03 – 073 - 06 NORMA TECNICA OBLIGATORIA PARA EL YOGUR (YOGURT, YOGHURT) AZUCARADO, NATURAL, SABORIZADO, Y CON FRUTA, en su preparación y discusión participaron los miembros del subcomité de Leche y Productos Lácteos del CONICODEX nombradas a continuación:

Meyling Centeno V.	MINSA
Martha E. Moreno R.	PROLACSA
Damaris Mendieta	UNA
Aris Mejia Herrera	MAG – FOR
Heinz Liechti	PARMALAT
Jorge Daniel Medina F.	ESKIMO
José E. Porras R	INTA
Salvador Guerrero	MIFIC
Alejandro Llanes	NICAFRUIT COMPANY
Eduardo Logo	CENTRO DE CONSUMIDORES DE NICARAGUA

Esta norma fue aprobada por el Subcomité Técnico de Leche y Productos Lácteos del CONICODEX en su última sesión de trabajo el 12 de Diciembre de 2005.

1. OBJETO

Esta norma tiene por objeto establecer los requisitos de calidad e inocuidad que debe cumplir el yogur (yogurt, yoghurt) azucarado, natural, saborizado, y con fruta.

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta norma se aplicará a los procesadores, importadores y distribuidores que elaboran y/o comercializan yogur (yogurt, yoghurt) azucarado, natural, saborizado, y con fruta.

3. DEFINICIONES

3.1 Por yogur natural o simple se entiende el producto de la leche coagulada, obtenido por fermentación láctica mediante la acción de *Lactobacillus bulgaricus* y *Streptococcus thermophilus* a partir de la leche y los productos lácteos que se enumeran en la sección 4.1.2 y con o sin las adiciones facultativas que se enumeran en la sección 4.1.4. Los microorganismos vivos presentes en el producto final deberán ser apropiados y abundantes.

3.2 Por yogur azucarado¹ se entiende, el yogur al que se le han añadido uno o más azúcares solamente.

3.3 *Yogur aromatizado* es el producto lácteo coagulado obtenido por fermentación láctica mediante la acción de *Lactobacillus bulgaricus* y *Streptococcus thermophilus* a partir de los productos lácteos que se enumeran en la sección 4.1.2 y 4.1.3, a los cuales se han añadido los alimentos aromatizantes u otros ingredientes aromatizantes que se enumeran en la sección 5.2.

3.4 *Yogur con fruta* es el yogur (el cual cumple con las definiciones 3.1 al 3.3) al cual se han añadido alimento aromatizado u otros ingredientes tales como: frutas procesadas en forma de trozos, puré de fruta, pulpa de fruta, jugo de fruta, mermeladas, jaleas u otros ingredientes naturales.

4. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

4.1 Clasificación según el contenido de grasa

4.1.1. Yogur

Contenido mínimo de grasa de la leche:	3,0% m/m
Contenido mínimo de extracto seco	8,2% m/m

¹ Por "azúcares" se entiende cualquier carbohidratos edulcorante.

magro de la leche:	
--------------------	--

4.1.2 Yogur parcialmente o semidescremado (desnatado)

Contenido máximo de grasa de la leche	Menos de 3,0% m/m
Contenido mínimo de grasa de la leche	más de 0,5% m/m
Contenido mínimo de extracto seco magro de la leche	8,2% m/m

4.1.3 Yogur descremado (desnatado)

Contenido máximo de grasa de la leche:	0,5% m/m
Contenido mínimo de extracto seco magro de la leche	8,2% m/m

4.2 MATERIAS PRIMAS ESENCIALES

- Leche pasteurizada o leche concentrada, o
- Leche pasteurizada parcialmente descremada (desnatada), o
- Leche concentrada parcialmente o semidescremada (desnatada), o
- Leche pasteurizada descremada (desnatada), o
- Crema (nata) pasteurizada, o
- Una mezcla de dos o más de estos productos.

4.3 ADICIONES ESENCIALES

- cultivos de *Lactobacillus bulgaricus* y *Streptococcus thermophilus*

4.4 ADICIONES FACULTATIVAS

- leche en polvo, leche descremada (desnatada) en polvo, suero de mantequilla sin fermentar, suero en polvo, proteínas de suero, proteínas de suero concentradas, proteínas de leche solubles en agua, caseína alimentaria, caseinatos fabricados a partir de productos pasteurizados
- cultivos de bacterias adecuadas productoras de ácido láctico, además de los mencionados en la sección 4.3
- azúcares (solamente en el yogur azucarado).

5. ADITIVOS ALIMENTARIOS

5.1 AROMAS²

Los términos que aparecen a continuación están definidos en el Volumen XIV del Codex Alimentarius en la "Lista de aditivos evaluados en cuanto a su inocuidad en el uso alimentario".

5.1.1 Aromas y aromatizantes naturales.

5.1.2 Aromatizantes idénticos a los naturales.

5.1.3 Aromatizantes artificiales que figuran en el Codex Alimentarius (Volumen XIV).

5.2 COLORANTES ALIMENTARIOS (QUE PROCEDEN EXCLUSIVAMENTE DE SUSTANCIAS AROMATIZANTES POR EFECTO DE LA TRANSFERENCIA).

	Dosis máxima (mg/kg)
Negro PN o Negro Brillante BN	12
Colores caramelo	150
Carmisina o Azorubina	57
Cochinilla o ácido carmínico	20
Eritrosina BS	27
Azul FD y C, No 1. (Azul brillante FCF)	-
Indigo Carmín o Indigotina	6
Verde S o Acido Verde Brillante BS o Verde Lisamina	2
Ponceau 4R o Cochinilla Roja A	48
Rojo 2G	30
Amarillo ocaso FCF o Amarillo Naranja S	12

² Aprobados temporalmente.

Tartrazina	18
Otros ingredientes colorantes extraídos de frutas naturales y productos vegetales	-

5.3 ESTABILIZADORES

	Dosis máxima
Agar-agar Goma arábiga Carragenina Furcelarano Goma guar Goma karaya ² Goma de algarrobo Alginato de propilenglicol Carboximetilcelulosa sódica (goma de celulosa) Alginato de sodio, potasio, calcio y amonio (algin) Goma tragacanto ³ Goma Xanthan	5 g/kg solos o mezclados
Pectina	10 g/kg
Gelatina	10 g/kg
Almidones y almidones modificados que figuran en el Codex Alimentarius (Volumen XIV)	10 g/kg

5.4 SUSTANCIAS CONSERVADORAS (QUE PROCEDEN EXCLUSIVAMENTE DE SUSTANCIAS AROMATIZANTES POR EFECTO DE LA TRANSFERENCIA).

5.4.1 Acido sórbico y sus sales de sodio, potasio y calcio, dióxido de azufre y ácido benzóico en los aromas y en las dosis permitidas en las normas individuales del Codex para frutas y productos a base de frutas, en una dosis máxima de 300 mg/kg (solos o mezclados) en el producto final.

³ Aprobación aplazada.

6.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

El yogur deberá cumplir con los requisitos especificados en la siguiente tabla:

Requisitos	n	m	M	c
coliformes totales ⁴ NMP/UFC/g	5	3 o 10	9 o 20	1
Escherichia coli o Coliformes Fecales NMP/UFC/g	5	< 3, < 10	---	0
Mohos y levaduras UFC/g	5	100	200	1
Prueba fosfatasa	5	Negativo		

Donde:

n = Número de muestras que deben analizarse

m = Recuento mínimo recomendado

M = Recuento máximo permitido

c = Número de muestras que se permite que tengan un recuento mayor que m pero no mayor que

NMP: Numero mas probable

UFC: Unidades Formadoras de Colonias

7. ETIQUETADO

Los productos deberán cumplir con la Norma de Etiquetado de Productos Preenvasados para el Consumo Humano NTON 03 021 – 99, en la denominación del nombre del alimento deberá cumplir con las siguientes especificaciones:

7.1. El nombre del producto será yogur (yoghurt) aromatizado, a reserva de las siguientes disposiciones:

7.1.1 El yogur que contenga como mínimo 3,0% m/m de grasa de leche deberá designarse yogur sin calificar.

7.1.2 En el caso del yogur que contenga menos de 3,0% m/m, pero más de 0,5% m/m de grasa de leche, la designación deberá incluir la expresión parcialmente descremado (desnatado), o rebajado en grasa o cualquier otro calificativo adecuado. Deberá acompañar a los nombres del alimento una declaración del

⁴ Los parámetros microbiológicos de coliformes totales están establecidos en base al método utilizado NMP/UFC/g

contenido de grasa de leche, expresado en múltiplos de 0,5%, por ejemplo, 1%, 1,5%, 2,0%, etc., la cifra que más se aproxime al contenido efectivo de grasa de leche del yogur.

7.1.3 En el caso del yogur con menos de 0,5% m/m de contenido de grasa de leche, la designación deberá incluir la expresión descremado (desnatado) o cualquier otro calificativo adecuado.

7.2 El nombre del producto tratado térmicamente después de la fermentación será el que especifiquen los reglamentos nacionales, a reserva de las disposiciones 7.1.1.1, 7.1.1.2 y 7.1.1.3⁵

7.3 Cuando para la fabricación del producto o de cualquier parte del mismo se emplee leche que no sea de vaca, deberá insertarse, inmediatamente antes o después de la denominación, una o varias palabras que designen el animal o los animales de donde procede la leche, pero tal inserción no será necesaria si su omisión no induce a error al consumidor.

8. REFERENCIAS

- ◆ Norma del Codex para el Yogur (Yough) Aromatizado y Productos Tratados Térmicamente después de la Fermentación (Codex Stan A-11b-1976).
- ◆ Norma del Codex para el Yogur (Yogurt) y el Yogur Azucarado (Codex Stan A1-11a-1975).
- ◆ Norma Técnica de Leche Entera Pasteurizada (NTON 03 034 – 00)
- ◆ Yogur. Especificaciones Técnicas (Norma Salvador NSO 67.01.10:95)

9. 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.

10. 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

11. 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 -