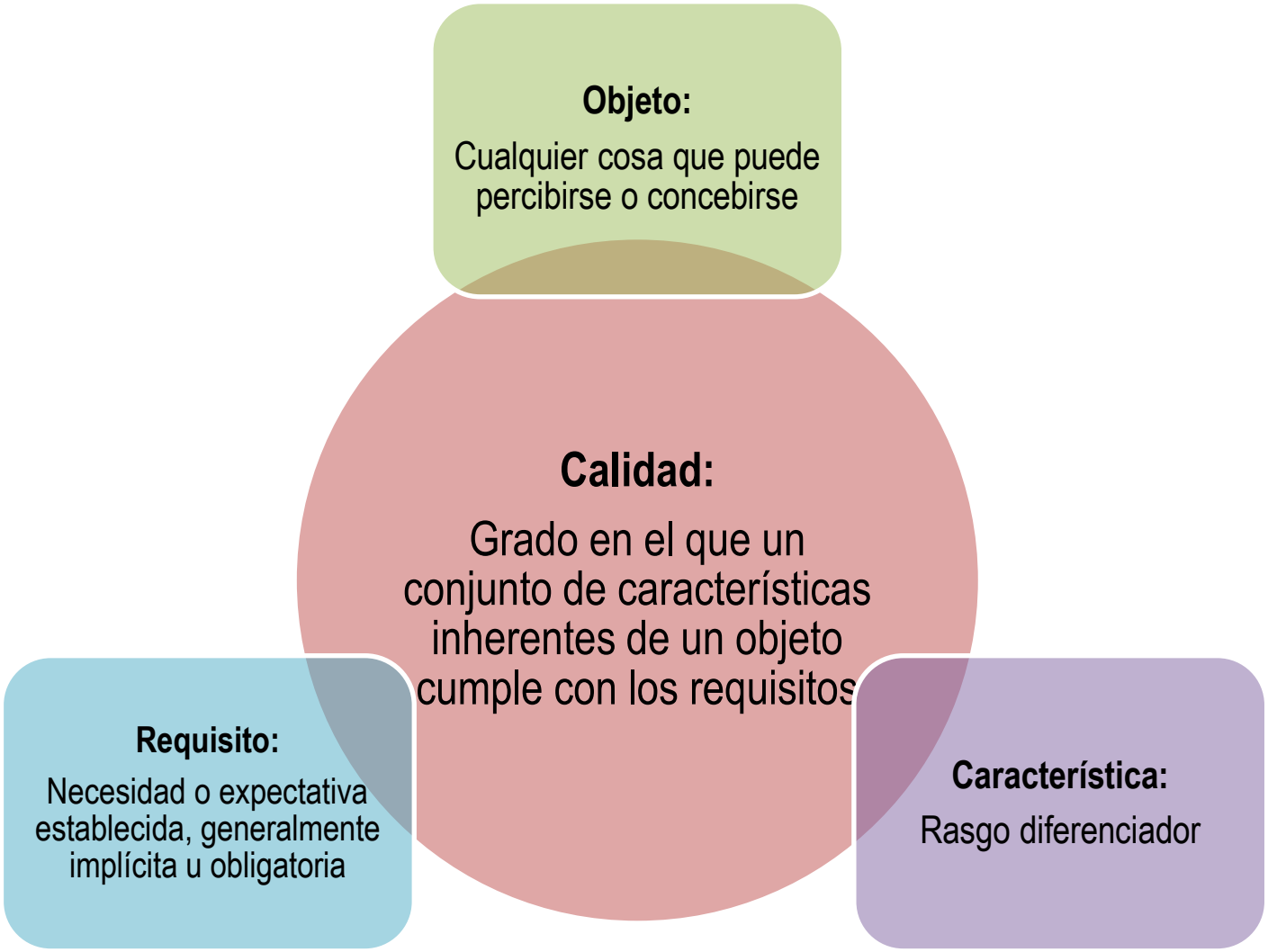
CALIDAD E INOCUIDAD DE PRODUCTOS LÁCTEOS

Alejandra Díaz

¿calidad? ¿inocuidad?



Definiciones: ISO 9000:2015 ed. 1.1 Quality management systems -- Fundamentals and vocabulary

- ***Inocuidad de los alimentos*** - La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.

Código Internacional de Prácticas Recomendado - Principios Generales De Higiene De Los Alimentos. CAC/RCP 1-1969, Rev 4 (2003)

Armonización

Normas internacionales

- Reglamentación regional y nacional

RTCA Términos lecheros

Definiciones

- Leche
- Producto lácteo
- Producto lácteo reconstituido
- Productos lácteo recombinado
- Producto lácteo compuesto
- Términos lecheros
- Mezcla de producto lácteo con aceite o grasa vegetal comestible

Reglamentos

- Objeto y ámbito de aplicación
- Definiciones
- Clasificación
- Composición
- Contaminantes
- Higiene
- Etiquetado
- Envase, empaque, embalaje, almacenamiento y distribución
- Muestreo y análisis
- Vigilancia y verificación

Leche pasteurizada

aquella leche que ha sido sometida a un tratamiento térmico específico y por un tiempo determinado, para lograr la destrucción de los organismos patógenos que pueda contener, sin alterar en forma considerable su composición, sabor ni valor alimenticio.

Características físico-químicas

Parámetro	Entera	Semidescremada	Descremada
Contenido de materia grasa	≥ 3,0	≥ 0,5 y < 3	< 0,5
Proteínas Nx6.38 (%)	≥ 3,0	≥ 3,0	≥ 3,0
Extracto seco lácteo no graso (%)	≥ 8,2	≥ 8,2	≥ 8,2
Acidez, expresada como ácido láctico (%)	≥0,13 y ≤0,17	≥0,13 y ≤0,17	≥0,13 y ≤0,17
Punto de congelación (˚C)	≤ -0,53	≤ -0,53	≤ -0,53

%m/m

Nata o crema: producto lácteo fluido comparativamente rico en grasa en forma de una emulsión de grasa en leche desnatada (descremada), que es obtenida por separación física de la leche.

Contenido de grasa láctea de las cremas (natas) y cremas (natas) ácidas

Tipo	≥ Grasa (% m/m)
Crema (nata), natilla	10
Crema (nata) doble, natilla doble	45
Crema (nata) para batir y crema (nata) batida	28
Crema (nata) para batir rica en grasa y crema (nata) batida rica en grasa	35

Queso: producto blando, semiduro, duro y extra duro, madurado o no madurado, y que puede estar recubierto, en el que la proporción entre las proteínas de suero y la caseína no sea superior a la de la leche.

Clasificación del queso según su consistencia y maduración

Según su consistencia		Según maduración
Humedad sin materia grasa (HSMG %)	Denominación	
Menor a 51%	Extraduro	Madurado
Mayor o igual a 49% y menor o igual a 56%	Duro	Madurados por mohos
Mayor o igual a 54% y menor o igual a 69%	Firme/semiduro	No madurado/fresco
Mayor 67%	Blando	En salmuera

Reglamentos

- Objeto y ámbito de aplicación
- Definiciones
- Clasificación
- Composición
- Contaminantes
- Higiene
- Etiquetado
- Envase, empaque, embalaje, almacenamiento y distribución
- Muestreo y análisis
- Vigilancia y verificación

Contaminantes

Niveles máximos de contaminantes especificados en el RTCA específico, o en su ausencia

- Norma del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos

LMR de medicamentos veterinarios y plaguicidas establecidos para la leche por el RTCA específico, o en su ausencia

- Codex Alimentarius.

Higiene

- RTCA 67.01.33:06 Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales.
- RTCA 67.04.50:08 Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de Alimentos

Reglamentos

- Objeto y ámbito de aplicación
- Definiciones
- Clasificación
- Composición
- Contaminantes
- Higiene
- Etiquetado
- Envase, empaque, embalaje, almacenamiento y distribución
- Muestreo y análisis
- Vigilancia y verificación

Información del producto

Evitar prácticas que puedan inducir al error o a la confusión

FUTURE FOOD 2050

HOW INGENUITY WILL FEED THE WORLD.

15 MUST READ INTERVIEWS

HOME | SUSTAINABILITY | HEALTH | FOOD SAFETY | INNOVATION | FOOD CULTURE

LATEST NEWS A Good Square Meal

Arresting food fraud

Featured Interviews | Food Safety | The Interviews 03/18/2015

> "Food fraud is now recognized as being one of the big threats to the integrity of the global food supply."
> —Chris Elliott

El consumidor paga el fraude…

Vigilancia y Verificación

- Corresponde al Ministerio o Entidad competente designada en cada uno de los países que conforman el proceso de UAC

Producción primaria → Proceso → Producto → **Mercado**

Evaluación de la conformidad

Vigilancia / Verificación

- Lenguaje común
- Desarrollo ordenado del comercio
- Beneficios para las empresas
- Beneficios para los consumidores
  - La competencia hace que los consumidores tengan una gama de productos amplia y atractiva para elegir.
- Prevención de prácticas que induzcan a error
- Favorece control y vigilancia sanitaria efectivas por las autoridades sanitarias, con criterios armonizados
- Protección de la región respecto al ingreso de productos que no cumplan con regulaciones.

La calidad de los productos

- Está determinada por la capacidad para satisfacer a los clientes, y por el impacto previsto y el no previsto sobre las partes interesadas pertinentes.

DISCOVERY
More sophisticated food experiences

EXCLUSION DIETS
Alternative eating styles, including gluten-, lactose-, and dairy-free

LIFESTYLE LOGISTICS
Changes in lifestyles, eating patterns, and demographics

THE BIG CHILL
A shift to fresh and refrigerated foods

the TOP TEN Food Trends

RETHINKING NATURAL
Local, organic, and natural products

WHOLE FOOD NUTRITION
Fruits, vegetables, grains, nuts, legumes, and seeds

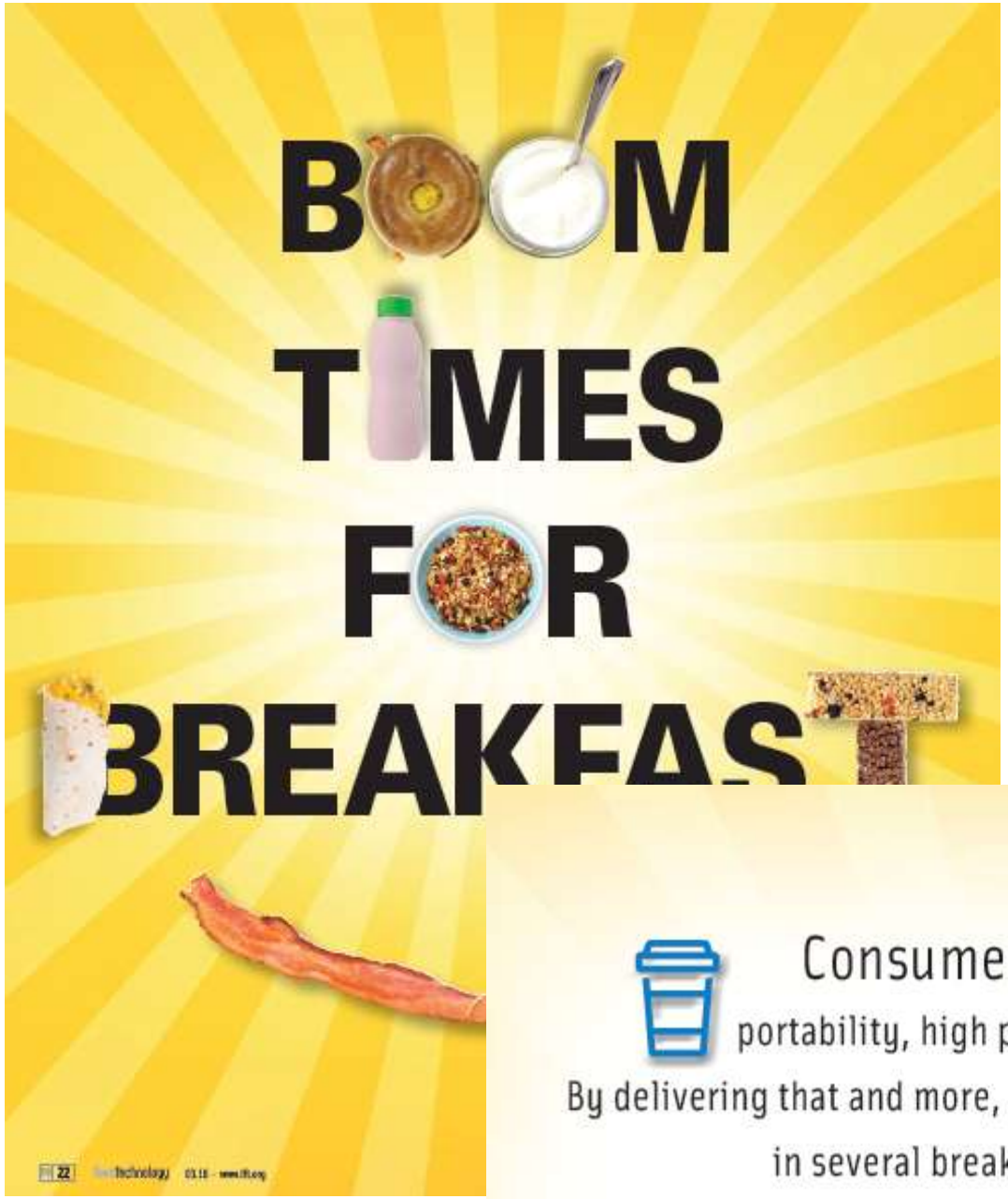
DIET WATCHING
More than half of adults are watching their diet

REASONABLE SNACKING
Specific snacks, mini meal occasions, and meal replacements

'COOK-LESS' MEALS
Meals in under 20 minutes, one-dish meals

GOOD MORNINGS
Healthy starts, breakfast-on-the-go, and ethnic influences

TOP 10 FUNCTIONAL FOOD TRENDS



Consumers want it all:

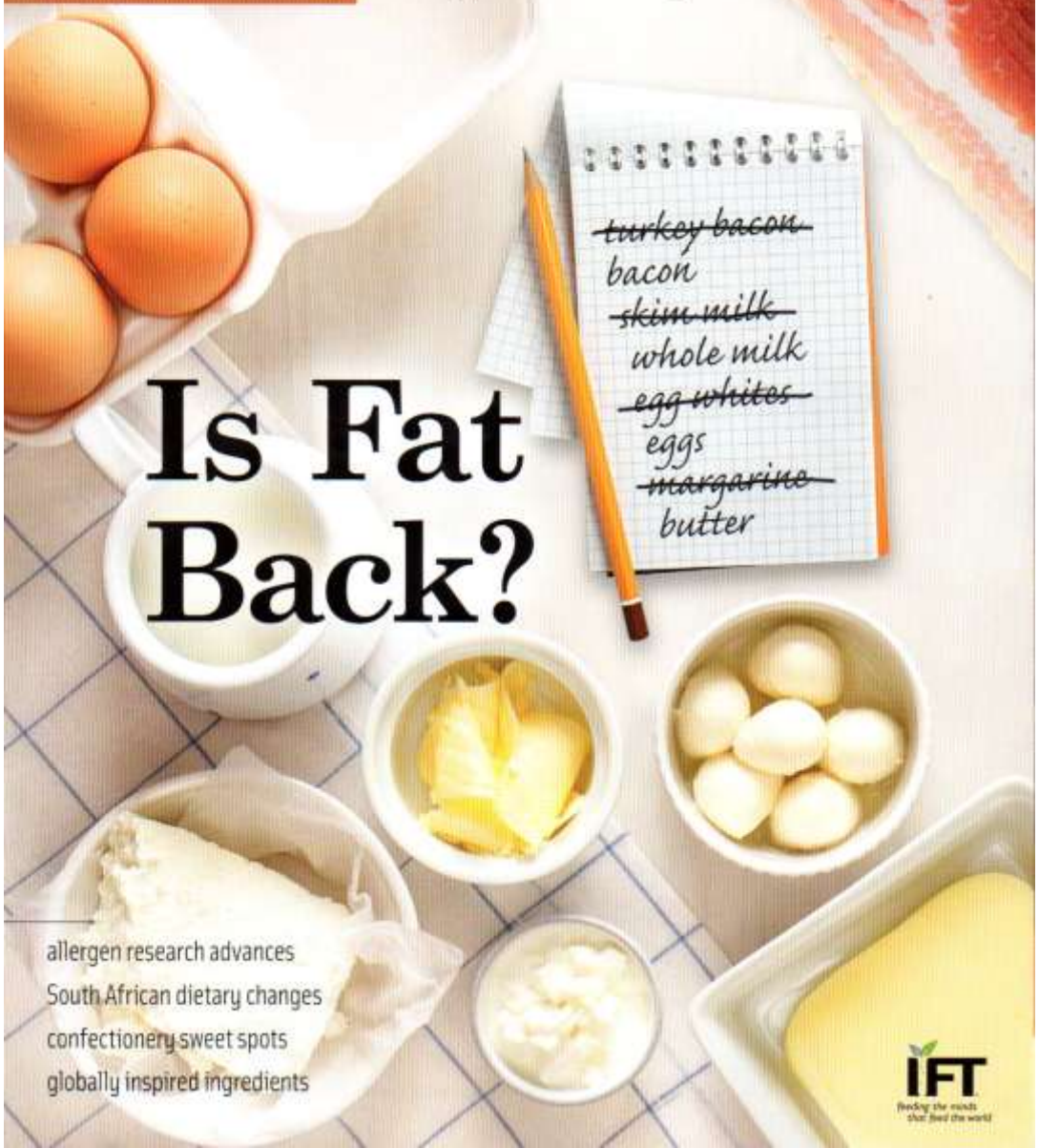
portability, high protein, and great taste.

By delivering that and more, food companies are boosting sales in several breakfast food categories.

08
16
www.ift.org

food technology

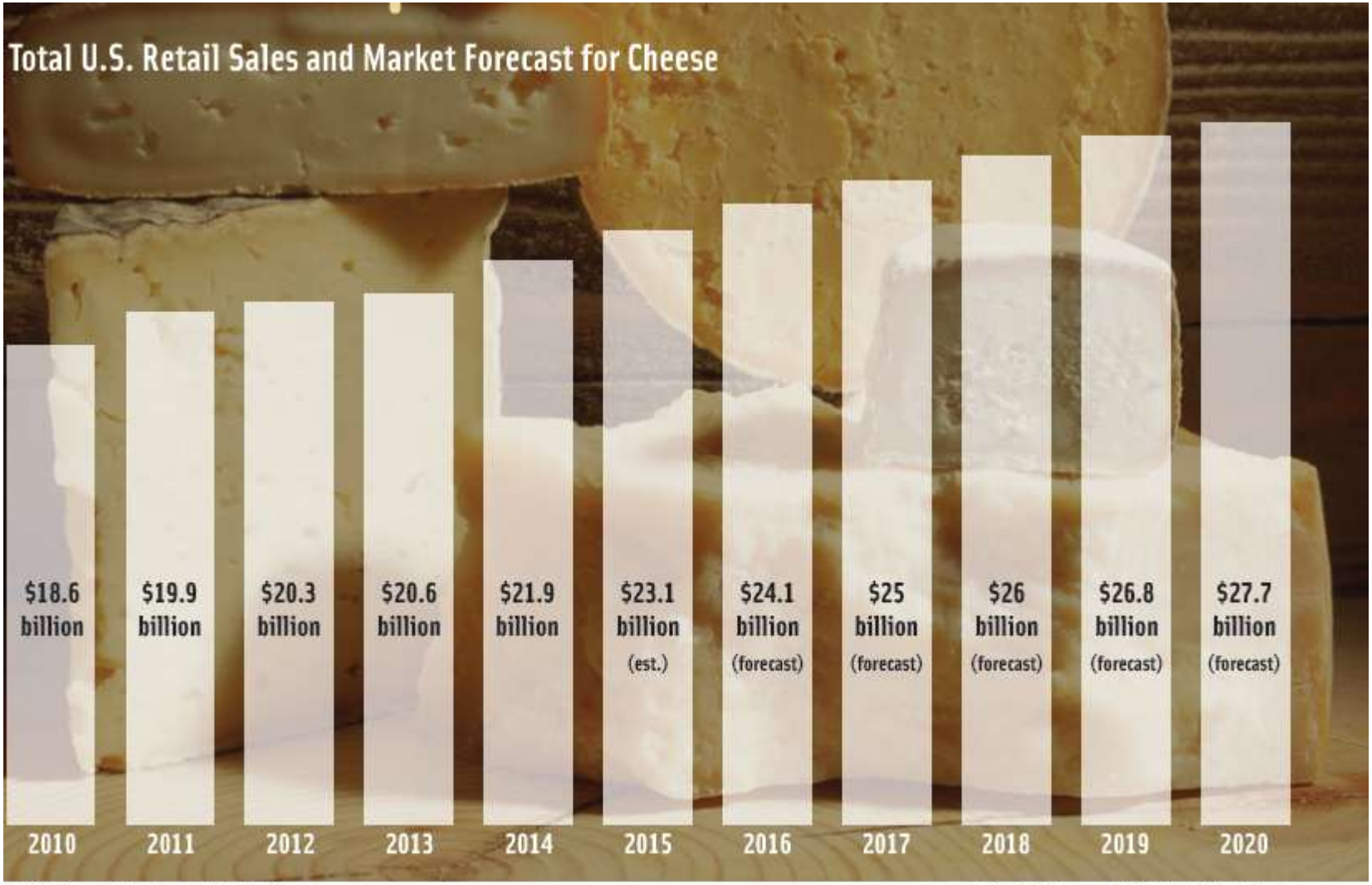
Advancing Food & Health Through Sound Science



Is Fat Back?

allergen research advances
South African dietary changes
confectionery sweet spots
globally inspired ingredients

IFT
feeding the minds that feed the world

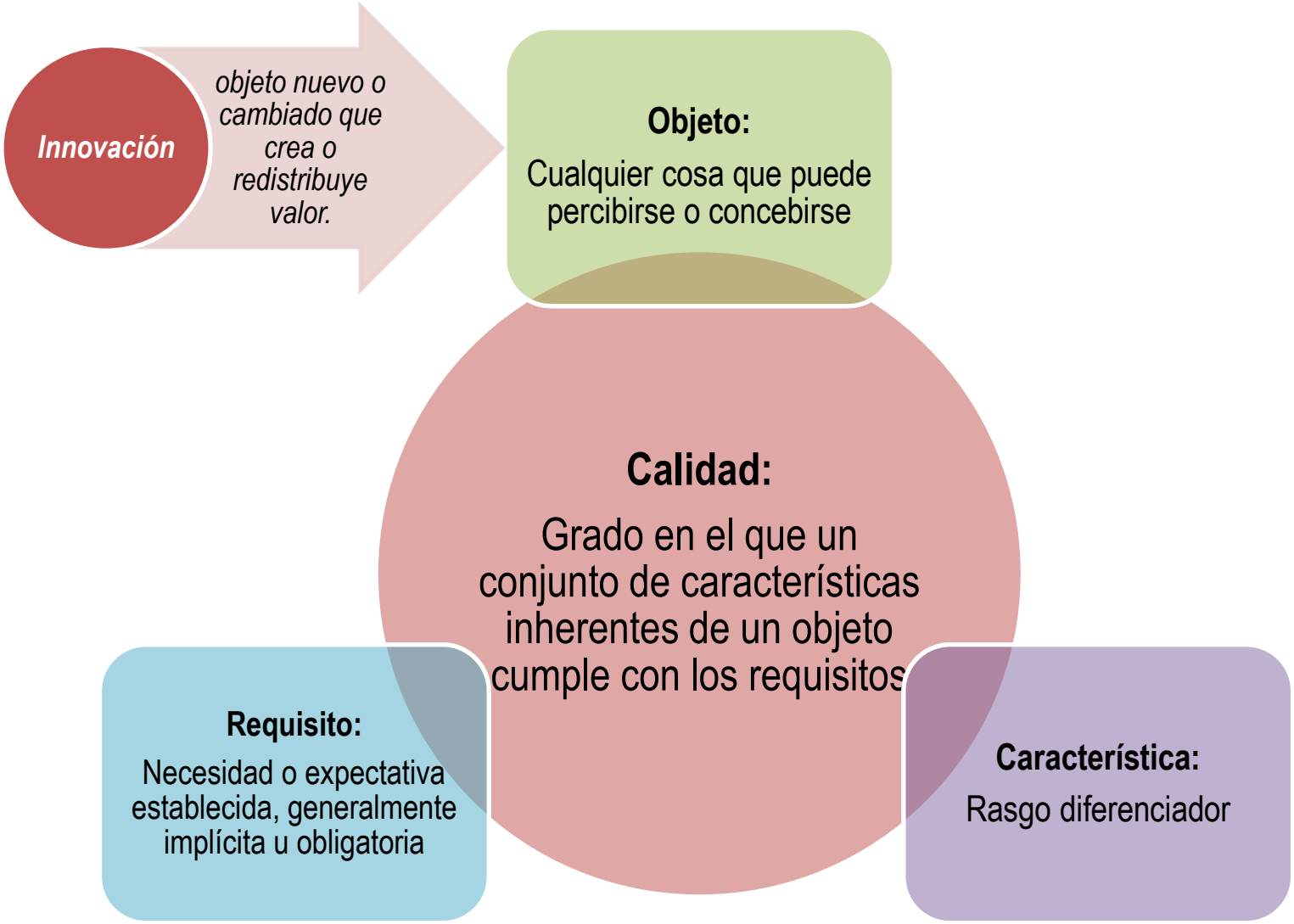


s: IRI Infoscan Reviews and Mintel)

Photo © Ingram Publishing/Thinkstock

Innovación

Conceptos creativos



Definiciones: ISO 9000:2015 ed. 1.1 Quality management systems -- Fundamentals and vocabulary

La calidad es una meta móvil…

Muchas gracias!

alejandra.diaz@iica.int