
**MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS
DIRECCION GENERAL DE NORMAS Y TECNOLOGIA INDUSTRIAL**

**REGLAMENTO TECNICO
DGNTI-COPANIT 16 - 2003**

**TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS
QUESO FRESCO**

I.C.S. 67.100.30

DIRECCIÓN GENERAL DE NORMAS Y TECNOLOGÍA INDUSTRIAL (DGNTI) Oficina Industrial (DGNTI) Humanos
COMISIÓN PANAMEÑA DE NORMAS INDUSTRIALES Y TÉCNICAS (COPANIT)
Apartado Postal 9658 Zona 4, Rep. de Panamá
E-mail: dgnti@mici.gob.pa

PREFACIO (DGNTI)

La Dirección General de Normas y Tecnología Industrial (DGNTI), del Ministerio de Comercio e Industrias (MICI) es el Organismo Nacional de Normalización encargado por el Estado del proceso de Normalización Técnica, Evaluación de la Conformidad, Certificación de Calidad, Metrología y Conversión al Sistema Internacional de Unidades (SI).

El Comité Técnico es el encargado de realizar el estudio y revisión de las normas y reglamentos técnicos, está integrado por representantes del sector público y privado.

Este reglamento en su etapa de proyecto, ha sido sometido a un período de discusión pública de sesenta (60) días, durante el cual los sectores interesados emitieron sus observaciones y recomendaciones.

El Reglamento Técnico DGNTI – COPANIT 16 – 2003 ha sido oficializado por el Ministerio de Comercio e Industrias mediante Resolución N° 361 de 1º Agosto de 2003, y publicada en Gaceta Oficial N° _____ del _____ de _____ 2003.

Miembros Participantes del Comité Técnico:

Quesos Adelaida
Instituto Especializado de Análisis
Universidad de Panamá (I.E.A.)
Industrias Lácteas
Refrescos Nacionales – NEVADA
SOGO S.A.
RIBA SMITH
Quesos Domitila
Agropecuaria ABA, S.A.
PROLACSA
Laboratorio Central de Referencia
en Salud Pública

- Cristóbal Fundora
- Leticia de Núñez
- Luis Varela
- Bey Mario Robles
- Miguel Miranda
- Pablo N. Solís
- Cristóbal Koo
- Ingrid Delgado
- Azael Torres D.
- Ricardo A. Pérez

- Ismael Sánchez
- Manuel Mann Yi
- Damarys Cortés
- Indra Franco
- Alcides Jaén

Departamento de Protección de
Alimentos (DEPA) – Ministerio de Salud

Técnica Normalizadora responsable del Comité Técnico Leche y Productos Lácteos:
Mayela Ma. Ortega P.

**REPUBLICA DE PANAMA
MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS**

DIRECCION GENERAL DE NORMAS Y TECNOLOGIA INDUSTRIAL

**RESOLUCION N° 361
(De 1 de agosto de 2003)**

**EL Viceministro Interior de Comercio e Industrias
En uso de sus Facultades Legales:**

CONSIDERANDO:

Que de conformidad a lo establecido en el artículo 93 del Título II de la Ley N° 23 de 15 de julio de 1997, la Dirección General de Normas y Tecnología Industrial (DGNTI), del Ministerio de Comercio e Industrias, es el Organismo Nacional de Normalización, encargado por el Estado del proceso de Normalización Técnica, y facultada para coordinar los Comités Técnicos y someter los proyectos de Normas, elaborado por la Dirección General de Normas y Tecnología Industrial, o por los Comités Sectoriales de Normalización a un período de discusión pública.

Que el Reglamento Técnico DGNTI – COPANIT 16 – 2003, fue a un período de discusión pública por sesenta (60) días, a partir del 7 de mayo de 2003.

Que de acuerdo al artículo 95 Título II de la precitada Ley, la Dirección General de Normas y Tecnología Industrial del Ministerio de Comercio e Industrias velará porque los Reglamentos Técnicos sean establecidos en base a objetivos legítimos, tales como la seguridad nacional, la prevención de prácticas que puedan inducir a error, la protección de la salud o seguridad humana, de la vida o salud vegetal o animal, o del medio ambiente.

Que la presente solicitud se fundamenta en los siguientes argumentos:

- Que es necesario actualizar la normalización relativa a los productos alimenticios, de tal forma que se establezcan requisitos mínimos de producción que garanticen que los productos consumidos posean la calidad organoléptica, nutricional y a la vez la calidad sanitaria (alimentos inocuos) que no afecte la salud de las personas.
- Que es necesario establecer la vigilancia de los productos alimenticios que se comercializan en el país, ya sea nacionales o importados.
- Que los reglamentos técnicos son una herramienta práctica para lograr de forma preventiva proteger la salud de los consumidores.
- Que la ausencia de reglamentos técnicos nos coloca en desventaja como país desprotegiendo la salud de nuestra población.
- Que se hace necesario establecer y mantener las medidas de protección de la salud, seguridad humana, la vida, salud animal, vegetal o medio ambiente, seguridad nacional, así como la prevención de prácticas que puedan inducir a error.

RESUELVE:

ARTICULO PRIMERO: Aprobar el Reglamento Técnico DGNTI-COPANIT 16 – 2003. Tecnología de Alimentos - Leche y Productos Lácteos – Queso Fresco de acuerdo al tenor siguiente:

**TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS
QUESO FRESCO**

**REGLAMENTO TECNICO
DGNTI-COPANIT
16-2003**

1. OBJETO Y CAMPO DE APLICACION

Este Reglamento Técnico establece las disposiciones técnico sanitarias para el queso fresco y es aplicable en la fabricación, manipulación, distribución y comercialización del queso fresco.

Igualmente, las disposiciones de esta reglamentación se aplicarán a todas las industrias que produzcan queso fresco para la venta al público.

2. NORMAS PARA CONSULTA

"Los documentos normativos siguientes contienen disposiciones que, al ser citadas en este texto, constituyen requisitos de este Reglamento Técnico. Las ediciones indicadas estaban vigentes para el momento de esta publicación. Como toda norma están sujetas a revisión, se recomienda a aquellos que realicen acuerdos con base en ellas que analicen la conveniencia de usar la edición más reciente de las normas citadas seguidamente".

- COPANIT 52-79 ETIQUETADO DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO
- COPANIT 234 – 79 LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS. LECHE PASTEURIZADA ESPECIFICACIONES.
- CODEX ALIMENTARIUS. ETIQUETADO DE ALIMENTOS PRE-ENVASADOS

3. DEFINICIONES

Para los fines del presente Reglamento Técnico se aplica la siguiente definición:

3.1 QUESO FRESCO: es el producto obtenido por separación del suero, después de la coagulación de la leche entera o parcialmente desnatada, crema íntegra, suero de mantequilla o una combinación de algunos o de todos estos productos; y que está listo para el consumo poco después de su fabricación.

4. REQUISITOS

4.1 REQUISITOS GENERALES

4.1.1 La leche cruda que se emplea en la elaboración del queso fresco debe ser de buena calidad sanitaria, libre de calostro, conservantes, antibióticos, impurezas, sabores y olores.

4.1.2 El queso fresco ha de elaborarse según las buenas prácticas de manufactura.

4.1.3 La Planta debe documentar e implementar los procedimientos operacionales de limpieza y desinfección.

4.1.4 Está permitido la adición de las siguientes sustancias de acuerdo a las buenas prácticas de fabricación:

4.1.4.1 Cultivos de bacterias inocuas, productoras de ácido láctico (fermentos lácticos)

4.1.4.2 Cuajo u otras enzimas coagulantes apropiadas.

4.1.4.3 Cloruro de sodio (grado alimenticio)

4.1.4.4 Cloruro cálcico para mejorar y estabilizar la capacidad de la leche para formar un coágulo con el cuajo (grado alimenticio)

4.1.4.5 Ácidos de grado alimenticio

4.1.5 Sustancias aromatizantes naturales u otras aprobadas por la autoridad sanitaria tales como las especias, en una proporción tal que el queso continúe siendo el componente principal y que en la denominación del producto se declare la presencia de la sustancia añadida.

4.1.6 No es permitida la adición de decolorantes no aprobados por el Ministerio de Salud.

4.1.7 No es permitida la adición de conservantes y colorantes no aprobados por el Ministerio de Salud.

4.1.8 El equipo requerido para el proceso de fabricación debe ser inocuo, de diseño y material adecuado, no ha de transmitir olores o sabores, resistentes a la corrosión y que puedan limpiarse, desinfectarse y mantenerse adecuadamente.

4.1.9 El equipo de pasteurización ha de ser el adecuado al volumen del proceso y el tratamiento térmico debe cumplir con los siguientes tiempos y temperaturas mínimas:

- Para la Pasteurización Baja: 63°C (145,44°F) durante 30 minutos
- Para la Pasteurización Alta (HTST: temperatura alta, corto tiempo): 72°C (161,64°F) por 15-20 segundos.

4.1.10 La leche utilizada para la fabricación del queso debe ser pasteurizada por lo que la prueba de fosfatasa será negativa y el control se realizará en la Planta.

4.1.11 De cada lote debe llevarse un registro permanente, legible y con fecha de los detalles pertinentes de elaboración y desinfección.

4.1.12 Debe verificarse mediante Pruebas de Fosfatasa la eficiencia del tratamiento térmico de la leche con la frecuencia necesaria que asegure un control.

4.1.13 El producto debe estar exento de bacterias patógenas.

4.2 REQUISITOS ESPECIFICOS

4.2.1 La vida media declarada del queso fresco ha de sustentarse mediante registros de pruebas de vida útil adecuada en la Planta.

4.2.2 Requisitos físico químico

La prueba de Fosfatasa alcalina será negativa para el queso fresco.

4.2.3 Requisitos microbiológicos

- Coliformes Totales	100 u.f.c/ g.
- Coliformes fecales	3 - 10 NMP/g.
- E. coli	< 3 NMP/g.
- Staphylococcus aureus	- 10 u.f.c./g.
- Patógenos	ausencia

5. TOMA DE MUESTRA

La Toma de Muestra se hará en base a la Norma DGNTI-COPANIT 223-78 Leche y Productos Lácteos – Toma de Muestras ó por Planes de Muestreo aceptados por el Departamento de Protección de Alimentos del Ministerio de Salud.

6. METODOS DE ENSAYO

6.1 MICROBIOLÓGICOS:

- **Escherichia coli**

Standard Methods for the examination of Dairy Products

- **Staphylococcus aureus**

Standard Methods for the examination of Dairy Products.

- **Coliformes fecales**

American Public Health Association. Standard Methods for the Examination of Dairy Products.

- **Patógenos**

American Public Health Association. Standard Methods for the Examination of Dairy Products.

6.2 QUÍMICO:

- **Fosfatasa (SHARER RAPID PHOSPHATASE TEST)**

Standard Methods for the Determination of Dairy Products,

7. EMPAQUE Y ROTULADO

7.1 Todo material que se emplee para el empaque debe almacenarse en condiciones de sanidad y limpieza, y ha de ser de un material inerte al producto.

7.2 ROTULADO

En el rótulo debe aparecer la siguiente información:

7.2.1 Nombre del producto

7.2.1.1 Cuando se utilice leche de otra especie para la elaboración del queso fresco, en el nombre del producto se indicará su procedencia.

7.2.2 Marca registrada

7.2.3 Los ingredientes y aditivos utilizados en la fabricación deben indicarse en orden decreciente.

7.2.4 Contenido Neto expresado en el Sistema Internacional de Unidades.

7.2.5 Se indicará en la etiqueta la frase "Manténgase Refrigerado".

7.2.6 Nombre y Dirección del Fabricante

7.2.7 Fecha de Vencimiento: Para alimentos de vida media corta que necesiten refrigeración o congelación, se les exigirá la fecha de Vencimiento, la cual se indicará en forma clara y legible, según el siguiente formato: día...mes...año...
Los fabricantes se podrán acoger a la Norma del Codex Alimentarius sobre Etiquetado y declarar en la etiqueta así...."Consumir preferiblemente antes de...."

7.2.8 País de origen

8. ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y EXPENDIO

8.1 ALMACENAMIENTO

El queso fresco debe almacenarse según las condiciones establecidas en las leyes sanitarias y cuya temperatura controlada estará entre 2°C (35,64°F) y 7°C (44,6°F)

8.2 TRANSPORTE Y EXPENDIO

El queso fresco ha de transportarse y expendirse en condiciones y temperaturas controladas (2°C a 7°C) (35,64°F a 44,6°F), que excluyan la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protejan contra la alteración del queso o los daños al empaque.

8.3 Todo queso fresco que se comercialice en el país, ya sea nacional e importado debe contar con un Registro Sanitario expedido por el Departamento de Protección de Alimentos (DEPA) del Ministerio de Salud, según el Decreto 1195 de 3 de diciembre de 1992.

9. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- NORMA FAO – Codex STAN A-6 (1978) Norma General para el Queso
- Decreto Ley 256 de 13 de junio de 1962 del Ministerio de Salud
- Decreto 1195 de 3 de diciembre de 1992 del Ministerio de Salud

- Ley 60 de 2 de diciembre de 1977 del Ministerio de Salud
- Decreto No. 66 de 22 de abril de 1996 del Ministerio de Salud
- Decreto 352 de 10 de octubre de 2001 del Ministerio de Salud

ARTICULO SEGUNDO: Corresponde al Departamento de Protección de Alimentos (DEPA) del Ministerio de Salud (MINSA), realizar las verificaciones de cumplimiento de lo establecido en este Reglamento Técnico.

ARTICULO TERCERO: La presente Resolución entrará en vigencia a partir de su publicación en la Gaceta Oficial.

COMUNIQUESE Y CUMPLASE

TEMISTOCLES ROSAS R.
Viceministro Interior de Comercio e Industrias

REPÚBLICA DE PANAMÁ **MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS**

DIRECCIÓN GENERAL DE NORMAS Y TECNOLOGÍA INDUSTRIAL

RESOLUCION Nº 370
(De 5 de agosto de 2003)

El Viceministro Interior de Comercio e Industrias
En uso de sus Facultades Legales

CONSIDERANDO:

Que de conformidad a lo establecido en el artículo 93 del Título II de la Ley Nº 23 de 15 de julio de 1997, la Dirección General de Normas y Tecnología Industrial (DGNTI), del Ministerio de Comercio e Industrias, es el Organismo Nacional de Normalización, encargado por el Estado del proceso de normalización técnica, y la facultada para coordinar los Comités Técnicos y someter los proyectos de Normas, elaborados por la Dirección General de Normas y Tecnología Industrial, o por los Comités Sectoriales de Normalización a un periodo de discusión pública.

Que de acuerdo al artículo 95 Título II de la precipitada ley, la Dirección General de Normas y Tecnología Industrial del Ministerio de Comercio e Industrias velará porque todos los reglamentos técnicos sean establecidos en base a objetivos legítimos tales como la seguridad nacional, la prevención a prácticas que puedan inducir a error, la protección a la salud o seguridad humana de la vida o salud animal, vegetal o del medio ambiente.