

MINISTERIO DE SALUD

RESOLUCION NUMERO 11961 DE 1989

(30 de Agosto de 1989)

Por la cual se modifica parcialmente la resolución número 2310 del 24 de febrero de 1986.

EL MINISTRO DE SALUD

en uso de las atribuciones que le confiere la Ley 09 de 1979,

RESUELVE:

ARTICULO 1. El artículo 10 de la Resolución 2310 de 1986, quedará así:

DE LAS CLASES DE LECHE FERMENTADA

La leche fermentada, según sus características fisicoquímicas, microbiológicas y otras especiales señaladas en la presente resolución se clasifica en:

- 1 Yogurt
2. kumis
3. Leche fermentada larga vida
4. Leche cultivada con Bifidobacterium sp.

PARAGRAFO. Cualquier otra leche fermentada debe someterse a estudio aprobación del Ministerio de Salud.

ARTICULO 2. De la leche cultivada con bifidobacterium.

Denominase Leche cultivada con Bifidobacterium sp. al producto obtenido a partir de leche higienizada coagulada por la acción de Bifidobacterium sp., Lactobacillus acidophilus y otras bacterias lácticas las cuales deben ser abundantes y viables en el producto final.

ARTICULO 3. De las clases de leche cultivada con bifidobacterium.

Para efectos de la presente resolución se consideran las siguientes:

1. Según su contenido de grasa láctea

- a. Entera
- b. Semidescremada

c. Descremada

2. Según se adicione o no azúcar:

a Con dulce

b. Sin dulce

ARTICULO 4. De las características de la leche cultivada con bifidobacterium.

La Leche Cultivada con Bifidobacterium sp. debe presentar las siguientes características:

a. Fisicoquímicas

	Entera	Semidescremada	Descremada
Materia grasa % m/m	Min25	Min. 1.5	Max 0.8
Sólidos lácteos no grasos %m/m.,mínimo	7.0	7.0	7.0
Acidez como ácido láctico	0.60-1.50	0.60-1.50	0.60-1.50
Prueba de fosfatasa	Negativa	Negativa	Negativa

b. Microbiológicas: Entera Semidescremada y Descremada; con dulce y sin dulce

	n	m	M	c
NMP Coliformes totales/g	3	20	93	1
NMP Coliformes fecales/g	3	<3	-	0
Hongos y levaduras/g	3	200	500	1

ARTICULO 5. De los ingredientes y aditivos que pueden emplearse en la leche cultivada con bifidobacterium sp.

En la elaboración de este producto pueden emplearse los siguientes

a. INGREDIENTES:

- leche entera
- leche condensada - leche en polvo - Crema de leche - Mantequilla
- Proteínas de leche - Azúcares
- Frutas o concentrados de frutas - Cereales
- Mermeladas de frutas
- Cultivos lácticos específicos
- Otros cultivos para dar características especiales al producto

b. ADITIVOS

- COLORANTES

Se permite la adición de colorantes naturales, autorizados por el Ministerio de Salud, Resolución No 10593/85, adicionado la cantidad mínima indispensable para lograr el efecto deseado

Se permite la adición de colorantes artificiales autorizados por el Ministerio de Salud, Resolución 10593 de 1985 en cantidad máxima de 30 mgKg

- SABORIZANTES

Se permite la adición de saborizantes naturales o artificiales autorizados por el Ministerio de Salud, adicionados en la cantidad mínima indispensable para lograr el efecto deseado

PARAGRAFO. El empleo de aditivos no contemplados en el presente artículo debe someterse a estudio previo y aprobación del Comité de Aditivos del Ministerio de Salud, según se contempla en el Decreto 2106 de 1983

ARTICULO 6. De las condiciones especiales de la leche cultivada con bifidobacterium SP.

La leche cultivada con Bifidobacterium sp debe tener las siguientes características:

a- Cuando se le adicione mermelada de frutas, concentrados de frutas o cereales, la cantidad mínima debe ser tal que el contenido neto de frutas en el producto final sea mínimo del 3% m/m y el contenido neto de cereales en el producto final sea entre el 3 y el 10% *m/m*.

b. Cuando se le adicione fruta que requiera reforzar el sabor se permite hacerlo con esencias artificiales en la cantidad mínima para lograr el efecto deseado.

c- Estar exento de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias no contempladas en el presente capítulo.

d. Estar prácticamente exenta de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.

e. Para residuos de plaguicidas deberán tenerse en cuenta las Normas Oficiales de carácter nacional o en su defecto las Normas Internacionales FAO/OMS u otras adoptadas por el Ministerio de Salud.

ARTICULO 7. Requisito especial

La leche cultivada con Bifidobacterium sp. deberá tener un contenido mínimo de 1×10^5 Bifidobacterium sp, por gramo del producto, las cuales deberán estar presentes en esa cantidad al término de vida útil del producto.

ARTICULO 8. De la denominación

La leche cultivada con Bifidobacterium sp deberá denominarse en el rótulo como LECHE CULTIVADA CON BIFIDUS ACTIVO.

La leche cultivada con Bifidobacterium sp. debe denominarse en el rótulo según la clase a que corresponda. Por ejemplo: leche cultivada con Bifidus activo entera sin dulce.

Cuando a la leche cultivada con Bifidobacterium sp se le adicione fruta, debe denominarse en el rótulo con la clase del producto y con el nombre de la fruta utilizada. Por ejemplo: la Leche cultivada con Bifidum activo entera, sin dulce con fresa.

Cuando la leche cultivada con Bifidobacterium sp. se le adicione fruta que requiera reforzar su sabor con saborizante artificial debe denominarse en el rótulo con la clase del producto y con el nombre de la fruta utilizada. En la lista de ingredientes debe destacarse saborizante artificial permitido.

Cuando la leche cultivada con Bifidobacterium sp. únicamente se le adicionen saborizantes debe denominarse en el rótulo con la clase del producto y el nombre del saborizante utilizado. Por ejemplo: Leche cultivada con Bifidus activo, sin dulce, con sabor a fresa.

ARTICULO 9. La leche cultivada con Bifidobacterium sp. debe cumplir con lo establecido en el artículo 126 de la Resolución 2314 de 1986

ARTICULO 10. Del periodo de vida útil.

La leche cultivada con Bifidobacterium sp presentada en envase hermético, conservada en refrigeración, tendrá una duración sanitaria de 21 días

ARTICULO 11. De la vigilancia, el control y las sanciones. Las actividades que deben cumplir las autoridades sanitarias en relación con la vigilancia, el control y las sanciones se sujetarán a los términos, requisitos y condiciones previstos en el Decreto 2437 de 1983 y demás normas legales que lo adicionen. modifiquen o sustituyan, en la medida en que sean susceptibles de aplicación dada la naturaleza o índole del caso

ARTICULO 12. La presente resolución rige a partir de la fecha de su publicación

PUBUQUESE, COMUNIQUESE y CUMPLASE.

Dada en Bogotá, D.E., a los 30 días del mes de agosto de 1989

EDUARDO DIAZ URIBE
Ministro de Salud

FRANCISCO PEREZ CARVAJAL
Secretario General