

# MINISTERIO PARA LAS ADMINISTRACIONES PUBLICAS

**8752** *CORRECCION de errores de la Resolución de 9 de febrero de 1988, de la Subsecretaría, por la que se publica la relación de puestos de trabajo del Instituto Hispanoárabe de Cultura, Organismo Autónomo del Ministerio de Asuntos Exteriores.*

Advertido error en el texto remitido para la publicación de la Resolución de 9 de febrero de 1988, de la Subsecretaría, por la que se publica la relación de puestos de trabajo del Instituto Hispanoárabe de Cultura del Ministerio de Asuntos Exteriores e inserto en el «Boletín Oficial del Estado» número 36, de fecha 11 de febrero de 1988, se formula a continuación la oportuna rectificación:

En la página 4520, donde dice:

«009 Habilitado I 16 158.412 N C AE C EX11»,  
debe decir:

«009 Habilitado I 16 164.760 N C AE C EX11».

# MINISTERIO DE RELACIONES CON LAS CORTES Y DE LA SECRETARIA DEL GOBIERNO

**8753** *ORDEN de 28 de marzo de 1988 por la que se aprueban las normas generales de calidad para las caseínas y caseinatos alimenticios.*

Siendo necesario adecuar la legislación española a lo dispuesto en la Directiva del Consejo 83/417 de la Comunidad Económica Europea relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre determinadas lactoproteínas (caseínas y caseinatos) destinadas a la alimentación humana, así como a las Directivas de la Comisión 85/503 y 86/424, relativas a los métodos de análisis y a los procedimientos comunitarios de toma de muestras destinadas a análisis químicos para caseínas y caseinatos, parece oportuno dictar las presentes Normas Generales de Calidad para Caseínas y Caseinatos Alimenticios.

En su virtud, oídos los sectores afectados, previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, y a propuesta de los Ministros de Economía y Hacienda, de Agricultura, Pesca y Alimentación, y de Sanidad y Consumo, este Ministerio de Relaciones con las Cortes y de la Secretaría del Gobierno dispone:

Primero.—Se aprueban las Normas Generales de Calidad para Caseínas y Caseinatos Alimenticios con destino al mercado interior, que se recogen, respectivamente, en los anejos 1 y 2 de esta Orden.

Segundo.—La toma de muestras y las determinaciones analíticas se realizarán de acuerdo con los métodos que se recogen en los anejos 3 y 4 de esta Orden.

Tercero.—Los Departamentos competentes velarán por el cumplimiento de lo dispuesto en la presente Orden a través de sus órganos administrativos encargados, que coordinarán sus actuaciones, en todo caso, sin perjuicio de las competencias que correspondan a las Comunidades Autónomas y a las Corporaciones Locales.

Cuarto.—La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Madrid, 28 de marzo de 1988.

ZAPATERO GOMEZ

Excmos. Sres. Ministros de Economía y Hacienda, Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo.

## ANEJO 1

Norma general de calidad para las caseínas alimenticias con destino al mercado interior

### 1. Nombre de la norma.

Norma general de calidad para las caseínas alimenticias.

### 2. Objeto de la norma.

La presente norma tiene por objeto definir aquellas condiciones y características que deben reunir las caseínas alimenticias para su comercialización y utilización en el mercado interior.

### 3. Ambito de aplicación.

La presente norma general abarca a todas las caseínas alimenticias destinadas a su comercialización en el mercado interior para uso en la industria alimenticia.

Los productos definidos en esta norma sólo pueden comercializarse si se ajustan a las definiciones y requisitos previstos en ella.

### 4. Definiciones.

4.1 Caseína: A los efectos de la presente norma se entiende por «caseínas» el principal componente proteico de la leche, insoluble en el agua obtenido por lavado, prensado y secado del coágulo obtenido a partir de leche desnatada por adición de ácido, o por acidificación microbiana (caseína ácida), o por medio de cuajo o de otros enzimas coagulantes de leche (caseína al cuajo), sin perjuicio de una posible aplicación previa de procedimientos de intercambios de iones y de concentración.

4.2 Caseínas alimenticias: Son aquellas caseínas para cuya elaboración se somete obligatoriamente a un proceso de pasteurización la leche desnatada utilizada, el coágulo obtenido de la misma, o la suspensión acuosa de la caseína.

### 5. Denominaciones.

Las denominaciones que figuran a continuación quedan reservadas a los productos objeto de la norma y deberán utilizarse obligatoriamente en la industrialización y comercialización de los mismos.

5.1 Caseína ácida alimenticia: Se denomina así a la caseína alimenticia para cuya obtención se han utilizado los coadyuvantes tecnológicos y/o cultivos bacterianos enumerados en el apartado 6.3.1, que se ajuste a los requisitos establecidos en el apartado 6.

5.2 Caseína al cuajo alimenticia: Se denomina así a la caseína alimenticia para cuya obtención se han utilizado los coadyuvantes tecnológicos enumerados en el apartado 6.3.2, que se ajuste a los requisitos establecidos en el apartado 6.

### 6. Factores esenciales de composición y calidad.

6.1 Ingredientes esenciales: Leche desnatada.

6.2 Características físico-químicas:

	Caseína ácida alimenticia Porcentaje	Caseína al cuajo alimenticia Porcentaje
Contenido máximo de humedad	10 m/m	10 m/m
Contenido mínimo de proteínas de la leche calculado sobre extracto seco	90 m/m	84 m/m
Contenido mínimo de caseínas sobre proteínas lácteas	95 m/m	95 m/m
Contenido máximo de materia grasa de la leche sobre extracto seco	2,25 m/m	2 m/m
Acidez titulable máxima expresada en ml de solución de hidróxido sódico decinormal por gramo	0,27 ml/g	
Contenido de cenizas (P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> incluido)	(máx.) 2,5 m/m	(mín.) 7,5 m/m
Contenido máximo de lactosa anhidra	1 m/m	1 m/m
Contenido máximo de sedimentos (partículas quemadas)	22,5 mg en 25 g	22,5 mg en 25 g
Prueba de la fosfatasa	Negativa	Negativa