

## 4.7. NORMA TECNICA ARTESANA DE POSTRES LÁCTEOS (Versión 0)

### Artículo 1.- Generalidades

De acuerdo con el Decreto Foral 103/1994, de 23 de mayo, por el que se regula en Navarra la artesanía agroalimentaria, podrá llamarse producto artesano al yogur elaborado cumpliendo con las características que se definen en la presente norma técnica, con todos los requisitos exigidos en la normativa de la artesanía agroalimentaria de Navarra y con todos los de la legislación vigente que le sean de aplicación.

### Artículo 2.- Definiciones

Se entiende por postre lácteo, aquel producto cuyo ingrediente principal es la leche, obtenido tras la elaboración culinaria por tratamiento con calor de uno o varios productos alimenticios y finalmente la aplicación de frío. Se presentará envasado, dispuesto para su consumo y requiere de refrigeración para su conservación.

Los postres lácteos a los que puede aplicar esta Norma, según los ingredientes que contengan, se clasifican de la siguiente forma.

Los productos pertenecientes a cada grupo se toman como referencia, sin carácter limitativo:

2.1 **Natillas:** Producto elaborado con leche, como ingrediente principal, espesada por cocción del almidón de maíz o trigo, además contiene como ingrediente característico del producto, azúcar, huevo y/o vainilla.

Tipos de Natillas:

- Natillas de huevo: la definida en el apartado anterior.
- Natillas de huevo con caramelo: natilla a la se le ha añadido caramelo.
- Natillas con fruta, zumo y/u otros productos naturales: natilla a la que se ha añadido fruta, zumo y/u otros productos naturales.

2.2 **Flan:** Producto elaborado con leche, como ingrediente principal, que queda cuajada después de ser tratada por el calor, además contiene como ingrediente característico del producto, azúcar, huevo y/o vainilla.

Tipos de Flanes:

- Flan de huevo: la definida en el apartado anterior.
- Flan de huevo con caramelo: flan, al que se le ha añadido caramelo.
- Flan calostro: Producto elaborado con leche calostro de vaca, azúcar y canela.
- Flan con fruta, zumo y/u otros productos naturales: flan al que se han añadido fruta, zumo y/u otros productos naturales.

2.3 **Arroz con leche:** Producto elaborado con leche, como ingrediente principal, cocinada con arroz, además contiene como ingrediente característico del producto, azúcar, pudiendo ser aromatizado con canela y/o corteza de limón y/o naranja.

### Artículo 3.- Materias primas autorizadas

En la elaboración de los postres lácteos podrán utilizarse las siguientes materias:

- a) Leche (de vaca, oveja o cabra).
- b) Leche-calostro pasterizada.
- c) Nata (de vaca, oveja o cabra).
- d) Huevo u ovoproducto.
- e) Arroz.
- f) Harina de trigo o almidón de maíz.
- g) Azúcar y/o azúcares comestibles, azúcar caramelizado.
- h) Canela, vainilla, cascara limón o naranja.
- i) Frutas
  - Frescas, congeladas, en conserva, liofilizadas o en polvo.
  - Puré de frutas, pulpa de frutas.
  - Compotas, mermeladas o confituras artesanas.
  - Zumos naturales
- j) Frutos secos.
- k) Chocolate, cacao.
- l) Miel.
- m) Otros: coco, café, especias y otros ingredientes naturales.

### Artículo 4.- Proceso de elaboración

Para el Flan de huevo o Flan calostro:

- Pasterización y homogeneización (opcional) de la leche.
- Mezcla de ingredientes
- Llenado de envases.
- Tratamiento térmico por calor a baño maría: cocción/ horneado.
- Enfriamiento.

Para las Natillas y Arroz con leche:

- Pasterización y homogeneización (opcional) de la leche.
- Mezcla de ingredientes
- Tratamiento térmico por calor: cocción.
- Llenado de envases antes o después del cocinado.
- Enfriamiento.

Para el postre lácteo con fruta, zumo y/u otros productos naturales, la incorporación de los productos naturales se hará antes o después de la elaboración.

### Artículo 5.- Prácticas prohibidas y permitidas

1.-A los efectos de esta norma técnica se **prohíben** las siguientes prácticas:

- a) El empleo de cualquier tipo de aditivos.

2.- Son prácticas **permitidas** específicamente a efectos de esta norma las siguientes:

- a) Uso de espesantes de origen natural, no modificados genéticamente.
- b) El empleo de pectina (E440) en los productos lácteos con fruta.

### Artículo 6.- Etiquetado

El etiquetado de los postres lácteos de la marca "Alimentos Artesanos" deberá ajustarse a lo previsto en la legislación vigente y en las Normas Regulatoras del Uso de la marca.

### Artículo 7.- Trazabilidad y registros.

Todos los elaboradores de postres lácteos, deberán disponer de documentos con la descripción detallada del proceso de elaboración que siguen para cada tipo de producto.

Llevarán un registro actualizado de proveedores y deberán asimismo disponer de las fichas técnicas o especificaciones correspondientes de las materias primas que utilicen y llevar al día un registro de entradas de las mismas en el que anotarán como mínimo la fecha de entrada, el nombre de la materia prima en cuestión, la cantidad suministrada y el lote al que pertenece.

El código asignado a los productos ya elaborados, para indicar el lote del que forman parte, identificará siempre a producto homogéneo (misma especialidad o tipo de producto y condiciones de elaboración idénticas) y a partir de dicho código deberán poderse conocer qué materias primas lo componen (y a su vez los códigos de lote de estas últimas) así como los registros relativos de todas las operaciones de autocontrol vinculadas a dicho lote.

Además se deberá llevar un registro de salidas de producto con la información necesaria para conocer el destino primero de todas las unidades que conformen un lote.

### Artículo 8.- Control

ESTABLECIDO POR LA NORMA	MODO DE CONTROL
Materias primas autorizadas	Comprobación "in situ"/ Fichas técnicas de producto y de ingredientes/ Etiquetas/ Albaranes, facturas de proveedores/ Registros de autocontrol.
Modo de elaboración	Comprobación "in situ"/ Documento de autocontrol en base a APPCC; diagrama de flujo; instrucciones trabajo / Registros de autocontrol.
Prácticas prohibidas	Comprobación "in situ"/ Registros de autocontrol/ Etiquetado/ Fichas técnica de producto y de ingredientes/ Respeto de dosis en aditivos autorizados o de la ausencia en aditivos no autorizados/ Analítica facultativa/
Trazabilidad	Comprobación "in situ"/ Registros de autocontrol.

REVISION	FECHA	CAUSA DEL CAMBIO
0	Junio-2020	Demanda inscritos Acta nº 46