



ANEXO I
(MODELO DE INFORME EVALUACIÓN UNIÓN ADUANERA)^{1 y 2}
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

1. INFORMACIÓN BÁSICA/ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN

- 1.1. Nombre/Razón Social**
- 1.2. Dirección de la empresa**
- 1.3. Nº RGSEAA**
- 1.4. Actividades registradas UE / Listados en los que está incluido o solicita inclusión para exportar a la UA**
- 1.5. Productos que exporta o desean exportarse a la UA**
- 1.6. Fecha de construcción e inicio de las operaciones (operador actual)**
- 1.7. Datos recientes de las remodelaciones efectuadas. Breve resumen de las características de las operaciones básicas**
- 1.8. Nº de trabajadores (a fecha de la evaluación)**
 - a) personal de administración:**
 - b) manipuladores:**
 - c) veterinarios privados:**
 - d) departamento calidad no veterinario:**

¹Se emitirá un informe de evaluación por nº de RGSEAA, incluyendo en él todas las actividades que sean requeridas por la empresa, de acuerdo con los listados establecidos por la UA. Cuando en el formulario de evaluación exista algún apartado que no sea objeto de evaluación en el establecimiento, debe señalarse (NO APLICABLE)

² Para facilitar la evaluación, las empresas cumplimentarán los datos que sean necesarios para la pertinente comprobación por parte de los SO.



1.9. Turnos de trabajo (nº y horario)

1.10. Capacidad de producción

a) Potencial

- Leche cruda (toneladas/día)
- Leche procesada (toneladas/día)
- Capacidad almacenamiento (toneladas)

b) Actual

- Leche cruda (toneladas/día)
- Leche procesada (toneladas/día)
- Capacidad almacenamiento (toneladas)

1.11. Lista de países terceros a los que exporta tras aprobación de autoridad competente

1.12. Fecha inicial de la primera exportación a Rusia (mes y año)

1.13. Fecha del último de envío de productos a la UA (copia del último certificado emitido)



1.14. Relación de proveedores y áreas de suministro de leche cruda

- Nº de proveedores:
- Centros de recogida:
- Distancia máxima de los proveedores (incluyendo los centros de recogida)
- Tiempo máximo de transporte de la leche cruda (en horas)
- Nº de ganaderías que actúan como proveedores:
- Si la leche cruda es proporcionada por otros países especifique el listado de países, la cantidad total que se recibe anualmente y que porcentaje representa del total:

1.15. Situación epizootica de las áreas de suministro de leche cruda. Estatus sanitario de las explotaciones

1.16. Volumen de la producción y venta de productos (por tipos básicos) en los últimos 3 años (toneladas):³

productos	20 (año)	20—(año)	20—(año)
20			
20			
20			

1.17. Destinos de comercialización en los productos (tres últimos años en toneladas)

	20--	20--	20--
Mercado nacional			
Unión Europea			
Terceros países			
○ Rusia			
○ Bielorrusia			
○ Kazajistán			

³ Detallar estimación para el año en curso y los datos de los 2 últimos años



2. DOCUMENTACIÓN Y REGISTROS

- 2.1. La empresa dispone de una copia de normativa sanitaria de la Unión Aduanera** **A – I**
- 2.2. La empresa dispone de planos que describan la distribución exacta de las salas de proceso y dependencias auxiliares** **A – I**
- 2.3. En los planos de la instalación o en algún otro procedimiento o instrucción, la empresa ha descrito los flujos de personal, materias primas y productos.** **A – I**
- 2.4. La empresa dispone de un programa de control de plagas. En su aplicación no existen hallazgos que cuestionen sus condiciones** **A – I**
- 2.5. La empresa dispone de un programa de control de aguas. En su aplicación y evaluación no existen hallazgos que cuestionen sus condiciones. Identifique si es acorde según el tipo de suministro** **A – I**
- 2.6. La empresa dispone de medidas específicas para el control de aguas residuales. En su aplicación no existen hallazgos que cuestionen sus condiciones** **A – I**
- 2.7. La empresa dispone de un Programa de Limpieza y Desinfección o de otros Programas Generales de Higiene Normalizados. En su aplicación y evaluación no existen hallazgos que cuestionen sus condiciones.** **A – I**
- 2.8. Para la evaluación de las condiciones de higiene de las salas de proceso y equipos se realizan muestreos de superficies de contacto y no contacto. Se han establecido los indicadores y parámetros de aceptación para la adopción de acciones correctoras** **A– I**
- 2.9. La empresa dispone de un sistema de trazabilidad que permite identificar las entradas de materia prima hasta la salida del producto final y en todas las fases del proceso.** **A – I**
- 2.10. La empresa dispone de medidas para garantizar el cumplimiento de los requisitos sanitarios de la leche cruda** **A – I**



- 2.11. La empresa contempla los criterios relativos a la leche cruda exigibles por la UA.
- 2.12. La empresa ha establecido un sistema de proveedores autorizados que permitan trazar a lo largo del proceso el producto que va a ser destinado a la UA con inclusión de un emplazamiento final específico para los productos
- A – I
- 2.13. La empresa ha dispuesto medidas para controlar el mantenimiento de la temperatura de la leche cruda durante el transporte
- A – I
- 2.14. Existen medidas para garantizar la limpieza de las cisternas empleadas para el transporte
- A – I
- 2.15. Los procedimientos y los registros evidencian que se cumplen los requisitos relativos a los productos lácteos (requisitos de temperatura a la recepción, requisitos de tratamiento térmico)
- A – I
- 2.16. La empresa dispone de un programa para la gestión de los SANDACH que pudieran generarse. En su aplicación y evaluación no existen hallazgos que cuestionen sus condiciones
- A – I
- 2.17. La empresa ha dispuesto de otros Programas de Requisitos Previos. En su aplicación y evaluación no existen hallazgos que cuestionen sus condiciones.
- A – I
- 2.18. La empresa dispone de procedimientos APPCC. En el diseño, aplicación y mantenimiento de los procedimientos APPCC no existen hallazgos que cuestionen la eficacia de los procedimientos.
- A – I
- 2.19. El sistema de autocontrol de la empresa (APPCC) es modificado cuando se producen cambios en los productos o es introducida nueva maquinaria o cuando se producen remodelaciones de las instalaciones
- A – I
- 2.20. La empresa dispone de un control de temperaturas. Si durante el procesado hay una rotura de la cadena del frío, la empresa tiene



contemplado cuál es el periodo de tiempo permisible (acorde con los procedimientos APPCC)

A – I

2.21. La empresa dispone de un programa de mantenimiento o de procedimientos respecto a la calibración de los equipos de medición.

A – I

2.22. Cuando se contratan nuevos trabajadores son informados del sistema autocontrol (APPCC, planes de higiene y otros planes con inclusión de estándares de la legislación rusa)

A – I

2.23. Se realizan chequeos médicos a los empleados de la empresa, que incluyen la realización de análisis.

A – I

2.24. La empresa, en su sistema de autocontrol, ha desarrollado un programa específico que contemple los requisitos sanitarios de la UA para antibióticos y residuos. Entre los parámetros a investigar, se han incluido los indicados en las tablas adjuntas (detalle el nº de muestras tomadas en los dos años anteriores y en el año en curso)⁴. El programa actual cumple los requisitos y las frecuencias de muestreo del *“Procedimiento de Control para el cumplimiento de la legislación Aduanera”*

A – I

Tabla muestras tomadas programa analítico UA

sustancia	20 ---		20--		20--	
	Matriz	Nº análisis	Matriz	Nº análisis	Matriz	Nº análisis

⁴ Si la empresa no ha investigado con regularidad estos parámetros en periodos previos estando autorizado, debe emitirse evaluación desfavorable. En el caso de industrias de segunda transformación no será necesario repetir aquellos controles contemplados en los procedimientos de autocontrol de sus proveedores (antibióticos) si el proveedor ha informado de los resultados regularmente de los resultados obtenidos.



2.25. La empresa ha aportado la información relativa a los laboratorios que intervienen en los análisis con inclusión de los métodos empleados y los límites de detección y el alcance de la acreditación por grupo (debe recogerse la información en la tabla adjunta)⁵

A – I

Parámetro	Matriz	Laboratorio de destino	Método	Límite de detección	Alcance acreditación por grupo

2.26. La empresa ha tipificado las acciones correctoras a adoptar ante detección en residuos. Cumple los principios establecidos en el “Procedimiento de autocontrol para el cumplimiento de la Legislación de la UA”. En los resultados tras la reevaluación del procedimiento no se han obtenido resultados insatisfactorios sin la adopción de acciones

A – I

2.27. La empresa tiene en cuenta los resultados de las muestras tomadas en el marco de la normativa comunitaria y tiene contempladas acciones a adoptar en los casos en que los resultados indiquen un riesgo en el cumplimiento de la normativa de la UA.

A – I

2.28. La empresa, en su sistema de autocontrol, ha desarrollado un programa específico que contemple los requisitos sanitarios de la UA para los criterios microbiológicos. El programa actual cumple los requisitos y las frecuencias de muestreo del *“Procedimiento de autocontrol para el cumplimiento de la legislación de la Unión Aduanera”*

A – I

⁵ Los datos contenidos en esta tabla serán analizados para determinar, en base a la información recopilada, los laboratorios que pueden intervenir en los análisis de los productos exportados a la UA. Si los análisis se realizan en el propio laboratorio del establecimiento, la empresa deberá disponer de certificaciones ISO 9001, BRC o IFS, y se incluirá en la relación indicando “Laboratorio propio”. Si se trata de un laboratorio que presta servicios a terceros, el laboratorio debe disponer de certificación ISO 9001 o tener acreditado al menos algún parámetro del grupo investigado o solicitada formalmente la acreditación como evidencia de que el laboratorio trabaja bajo la ISO 17025 y con criterios de acreditación. Si un laboratorio no dispone de certificación ISO 9001, pero sí de alguna técnica acreditada, sólo podrá realizar análisis del grupo de parámetros al que pertenezca dicha acreditación.



3. EVALUACIÓN EN PLANTA⁹

- | | |
|---|--------------|
| 3.1. Condiciones del perímetro de la empresa con inclusión de las zonas dispuestas para los vehículos de transporte | A – I |
| 3.2. Condiciones de las salas de proceso y de las dependencias auxiliares con inclusión de las condiciones del equipamiento y útiles | A – I |
| 3.3. Condiciones para eliminación de aguas residuales | A – I |
| 3.4. Condiciones de las salas de proceso y del equipamiento | A – I |
| 3.5. Verificación de las medidas establecidas en los programas de control de aguas, plagas y de control de la higiene y otros programas de requisitos previos | A – I |
| 3.6. Verificación de las medidas de control en la recepción de leche cruda | A – I |
| 3.7. Verificación de las medidas de control relativas a requisitos de productos lácteos (requisitos temperatura tras recepción, requisitos de tratamiento térmico) | A – I |
| 3.8. En planta los productos destinados a la UA están identificados, segregados y almacenados en un emplazamiento específico destinado a este fin. | A – I |
| 3.9. Verificación en planta de eficacia de los PCC | A – I |
| 3.10. Verificación de las medidas para el correcto envasado | A – I |

⁹ Marque:

A – aceptable

I – cuando presenta puntos débiles que requieren la adopción de acciones correctoras

Para cada respuesta se deben sintetizar o referenciar las evidencias en las que se sustenta la evaluación. P.e. verificaciones in situ de las condiciones de mantenimiento, de las prácticas de higiene, de las medidas de control, etc... Para documentar la evaluación, los SO podrán basarse en la información recogida en los registros oficiales e informes donde existan evaluaciones de estos apartados (p.e. informes de auditoría de los procedimientos APPCC, planes de Requisitos Previos, etc..)



4. DICTAMEN

- **DESFAVORABLE¹⁰**
- **REQUIERE PLAN DE ACCIÓN¹¹**
- **FAVORABLE¹²**

Se informa al operador que el resultado de este informe únicamente habilita la propuesta del establecimiento a las autoridades españolas para su traslado a las autoridades de la UA, que serán quienes determinen las actuaciones necesarias para autorizar el establecimiento. Finalmente, se le informa que, en base al dictamen favorable, se va a proceder a la toma de muestras oficiales para verificar los requisitos específicos de la UA¹³.

¹⁰ La empresa tiene incumplimientos sistémicos que desaconsejan continuar con la tramitación del expediente y no procede tomar muestras oficiales para verificar el cumplimiento del programa específico para la UA. Se documentará esta conclusión cuando la empresa presenta 1 evaluación Inaceptable en alguna de las preguntas relacionadas con los requisitos específicos de la UA

¹¹ No es posible proponer a la empresa y no procede la toma de muestras oficial del programa específico para la UA. Se documentará esta evaluación cuando la empresa presenta 1 evaluación Inaceptable en un apartado del cuestionario no relacionado con requisitos específicos de la UA. Esta empresa quedará en lista de espera para determinar la continuidad del expediente una vez que las autoridades de la UA hayan determinado que en España se dan las condiciones para presentar la aprobación de nuevas empresas. .

¹² El establecimiento reúne las condiciones y procede iniciar la toma de muestras para verificar el plan específico que la empresa ha desarrollado para exportar a la UA.

¹³ Se documentará el párrafo final sólo en los casos que se hubiere obtenido un dictamen favorable.



5. INFORME DE LAS ACTIVIDADES DE INSPECCIÓN Y AUDITORIA¹⁴

- 5.2. Nombre/Razón Social**
- 5.3. Dirección de la empresa**
- 5.4. Nº RGSEAA**
- 5.5. Actividades registradas UE / autorizaciones para países terceros**
- 5.6. Nº de inspectores asignados al establecimiento**
- 5.7. Organización y programación de los controles (frecuencia de controles)¹⁵**
- 5.8. Procedimientos e instrucciones de la CA aplicables al establecimiento¹⁶**
- 5.9. Incumplimientos documentados en el año en curso¹⁷**
- 5.10. Muestras tomadas en los programas de control oficial¹⁸**
- 5.11. Como resultado de los controles oficiales se ha requerido por parte de la CA la adopción de medidas ante incumplimiento, o sanciones¹⁹**
- 5.12. Los incumplimientos documentados y los resultados de programas de toma de muestras requieren el traslado y comunicación a la autoridad gubernamental central en el marco de exportación a países terceros.²⁰**

¹⁴ Este formato de informe tiene como objetivo recopilar la información relevante de los controles oficiales efectuados por la CA. Cuando la CA tenga estos datos u otros análogos en soportes informáticos, se solicitará que los exporte a un formato que permita su evaluación por la SGSE o por los auditores de los países terceros. Esta parte del informe se documentará periódicamente para actualizar los resultados de los controles oficiales.

¹⁵ En este apartado se detallarán las frecuencias que la CA haya establecido en su plan de control respecto a los controles efectuados con regularidad y auditorías. Igualmente se detallarán otros supuestos en los que se procede a la visita e inspección del establecimiento adicionales a las establecidas en los programas

¹⁶ En este apartado se detallarán los procedimientos relevantes conforme sea la denominación de la CA. En los casos en que sea posible, se detallará las muestras programadas en el PNCOCA, incluyendo los parámetros a investigar

¹⁷ Se relacionarán los incumplimientos que constan en los registros oficiales (hojas de control sanitario, actas de inspección e informes de auditoría u otros) indicando si los mismos se encuentran corregidos o requieren seguimiento

¹⁸ En este apartado se detallarán el nº de muestras tomadas y los resultados en cada uno de los programas aplicables al establecimiento con inclusión de los específicos para verificar los requisitos de terceros países (se hará indicación del nº de muestras y sus resultados)

¹⁹ Detallar si han concurrido o no. En el caso que haya sido necesario adoptarlas, se debe detallar la entidad de las adoptadas

²⁰ En este apartado, la CA incluirá los motivos de la propuesta de acciones por parte de la autoridad gubernamental central en el marco de la exportación, detallando la entidad de los incumplimientos con inclusión de los resultados de los programas de tomas de muestras.



**ANEXO II - NORMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA DE LA UNIÓN ADUANERA
(LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS) DECISIÓN 880 UA (TR CU 021/2011)**

☐ **Contaminantes**

CONTAMINANTE		Límite UA	Productos diana
Metales pesados	Plomo	0.1 mg/kg	Leche, nata, suero, bebidas lácteas, productos fermentados, cultivos lácticos (líquidos), nata ácida, productos compuestos, mantequilla, cremas para untar, helados, cultivos líquidos (incluyendo congelados)
		0.1 mg/kg	Productos lácteos desecados o liofilizados, en relación con el producto reconstituído
		0.3 mg/kg	Quark, lactoalbúmina, productos lácteos procesados concentrados, conservas, lactosa, lactulosa, proteínas lácteas, caseínas, untables con cacao o vegetales
		0.5 mg/kg	Quesos, pastas de queso, salsas de queso
		1 mg/kg	Cultivos lácticos (deshidratados)
		0.5 mg/kg	Lactocoagulantes enzimáticos
	Cadmio	0.03 mg/kg	Leche y nata, lactosuero, bebidas lácteas, productos fermentados, productos compuestos, mantequilla, grasa láctea, untables, helados, cultivos líquidos (incluyendo congelados).
		0.03 mg/kg	Productos lácteos desecados o liofilizados, en relación con el producto reconstituído
		0.1 mg/kg	Quark y productos derivados, lactoalbúmina, proteína láctea, productos lácteos procesados concentrados o condensados, conservas
		0.2 mg/kg	Concentrados proteicos, lactosa, lactulosa, caseína, quesos y derivados, cultivos deshidratados; mantequilla, grasa y untables con cacao
	Arsénico	0.05 mg/kg	Leche y nata, lactosuero, bebidas lácteas, productos fermentados, productos compuestos, helados, cultivos líquidos (incluyendo congelados).
		0.05 mg/kg	Productos lácteos desecados o liofilizados, en relación con el producto reconstituído
		0.1 mg/kg	Mantequilla, grasa láctea, productos de untar con o sin vegetales
		0.15 mg/kg	Productos lácteos procesados concentrados o condensados, conservas
		0.2 mg/kg	Quark y productos derivados, lactoalbúmina, proteína láctea, productos proteicos en pasta
		0.3 mg/kg	Quesos, pastas de queso, salsas de queso
		1 mg/kg	Concentrados proteicos, lactosa, lactulosa, caseína, cultivos deshidratados
	Mercurio	3 mg/kg	Lactocoagulantes enzimáticos
		0.005 mg/kg	Leche y nata, lactosuero, bebidas lácteas, productos fermentados, productos compuestos, helados, cultivos líquidos (incluyendo congelados), productos desecados o liofilizados, en relación con el producto reconstituído
		0.015 mg/kg	Productos lácteos procesados concentrados o condensados, conservas
0.02 mg/kg		Quark y productos derivados, lactoalbúmina, productos proteicos en pasta	
	0.03 mg/kg	Concentrados proteicos, lactosa, lactulosa, caseína, quesos y derivados, mantequilla, untables, cultivos deshidratados	



Benzopireno Plaguicidas	Cobre	0.4 mg/kg	Mantequilla, grasa láctea, productos de untar con o sin vegetales
	Hierro	1.5 mg/kg	Mantequilla, grasa láctea, productos de untar con o sin vegetales
	Níquel	0.7 mg/kg	Productos de untar con o sin vegetales
	Estaño	200 mg/kg	Conservas en envase de hojalata
	Cromo	0.5 mg/kg	Conservas en envase cromado
		0.001 mg/kg	Quesos y derivados, ahumados
	HCH (isómeros α , β , γ)	0.05 mg/kg	Leche, lactosuero, bebidas lácteas, productos fermentados líquidos, productos compuestos
		1.25 mg/kg (en relación a la grasa)	Mantequilla, nata, quark, lactoalbúmina, productos proteicos en pasta, productos concentrados y condensados, conservas, productos desecados o liofilizados (prod. reconstituído), concentrados proteicos, lactosa, lactulosa, caseína, quesos y derivados, mantequilla, untables, helados, cultivos deshidratados
	DDT y sus metabolitos	0.05 mg/kg	Leche, lactosuero, bebidas lácteas, productos fermentados líquidos, productos compuestos
		1 mg/kg (en relación a la grasa)	Nata, quark, lactoalbúmina, productos proteicos en pasta, productos concentrados o condensados, conservas, productos deshidratados o liofilizados (prod. reconstituído), concentrados proteicos, lactosa, lactulosa, caseína, quesos y derivados, mantequilla, untables, helados, cultivos deshidratados
Radionucleidos	Cs ¹³⁷	100 Bq/Kg	Leche y productos lácteos (excepto concentrados, condensados, conservas, desecados, quesos y derivados, mantequilla, grasa láctea, untables, concentrados proteicos, lactosa, lactulosa, caseína)
		300 Bq/kg	Concentrados proteicos, lactosa, lactulosa, caseína
		500	Productos deshidratados o liofilizados
		50	Quesos y derivados
		300	Productos concentrados, condensados, conservas
		200	Mantequilla
		100	Grasa láctea, cremas para untar
		160	Cultivos deshidratados
		Sr ⁹⁰	25 Bq/Kg
	80 Bq/Kg		Concentrados proteicos, lactosa, lactulosa, caseína



		200	Productos deshidratados o liofilizados
		100 Bq/kg	Quesos y derivados
		100 Bq/kg	Productos concentrados, condensados, conservas
		60 Bq/kg	Mantequilla
		80 Bq/kg	Grasa láctea, cremas para untar
		80 Bq/kg	Cultivos deshidratados
Dioxinas (ref. grasa)	(en caso de sospecha razonable)	0.000003 mg/kg	Leche y productos lácteos
Melamina	(en caso de sospecha razonable)	< 1 mg/kg	Leche y productos lácteos deshidratados o liofilizados (excepto mantequilla, grasa láctea, untables)- prod reconstituido.
Índice de peróxidos		10 mmol O ₂ /kg grasa	Productos para untar con vegetales
Antibióticos	Cloranfenicol	< 0.01 mg/kg	Leche y productos lácteos
	Tetraciclinas	< 0.01 mg/kg	Leche y productos lácteos
	Estreptomicina	< 0.2 mg/kg	Leche y productos lácteos
	Penicilina	< 0.004 mg/kg	Leche y productos lácteos
Micotoxinas	Aflatoxina M ₁	0.0005 mg/kg	Leche y productos lácteos
	Aflatoxina B ₁	< 0.00015 mg/kg	Coagulantes enzimáticos que puedan favorecer el desarrollo de hongos
	Zearalenona	< 0.005	
	Toxina T-2	< 0.05	
	Ocratoxina	< 0.0005 mg/kg	

NORMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA DE LA UNIÓN ADUANERA (LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS) DECISIÓN 299 UA

□ Parámetros microbiológicos

PRODUCTO	Parámetro	Límite UA
Productos lácteos elaborados con leche pasteurizada		
Leche, bebidas lácteas, lactosuero, mazada, y sus derivados (pasteurizados)	Aerobios y anaerobios facultativos	10 ⁵ ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 0.01g
	S. aureus	Ausencia en 1g
	Salmonella	Ausencia en 25 g
	L. monocytogenes	Ausencia en 25 g
Nata y derivados	Aerobios y anaerobios facultativos	10 ⁵ ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 0.1g
	S. aureus	Ausencia en 1g
	Salmonella	Ausencia en 25 g
	L. monocytogenes	Ausencia en 25 g
Bebidas lácteas, salsas, postres, mousses, natillas...	Aerobios y anaerobios facultativos	10 ³ ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 0.1 g
	S. aureus	Ausencia en 1 g
	Salmonella	Ausencia en 25 g
	L. monocytogenes	Ausencia en 25 g
Quesos frescos tipo Cottage, productos de cuajada granulados	Coliformes	Ausencia en 0.01g
	S. aureus	Ausencia en 0.1g
	Salmonella	Ausencia en 25 g
	L. monocytogenes	Ausencia en 25g
	Levaduras	100 ufc/g



Requesón	Mohos	50 ufc/g
	Aerobios y anaerobios facultativos	2×10^5 ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 0.1 g
	S. aureus	Ausencia en 0.1 g
	Salmonella	Ausencia en 25 g
	L. monocytogenes	Ausencia en 25 g
	Levaduras	100 ufc/g
Mohos	50 ufc/g	
Productos lácteos fermentados líquidos (yogur, kéfir...)		
Natural	Bacterias acidolácticas	$\geq 10^7$ ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 0.1g
	S. aureus	Ausencia en 1g
	Salmonella	Ausencia en 25 g.
	Levaduras	50 ufc/g
	Mohos	50 ufc/g
Con otros ingredientes	Bacterias acidolácticas	$\geq 10^7$ ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 0.01g
	S. aureus	Ausencia en 1g
	Salmonella	Ausencia en 25 g.
	Levaduras	50 ufc/g
	Mohos	50 ufc/g
Con bifidobacterias u otros microorganismos probióticos	Bacterias acidolácticas	$\geq 10^6$ ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 0.1g
	S. aureus	Ausencia en 1g
	Salmonella	Ausencia en 25 g.
	Levaduras	50 ufc/g
	Mohos	50 ufc/g
Productos fermentados y tratados térmicamente	Coliformes	Ausencia en 1g
	S. aureus	Ausencia en 1g
	Salmonella	Ausencia en 25 g.
	L. monocytogenes	Ausencia en 25 g
	Levaduras	50 ufc/g
	Mohos	50 ufc/g
Productos lácteos elaborados con leche esterilizada / UHT		
Productos UHT y esterilizados	Criterios de esterilidad industrial, tras almacenamiento a 37° 3-5 días:	
	Aerobios y anaerobios facultativos	10^2 ufc/g
	Caracteres organolépticos	Ausencia de defectos visibles y signos de alteración
	Acidez titulable	2 ^o Ternero
Productos lácteos condensados, concentrados, en conserva		
Leche y productos lácteos concentrados o condensados, esterilizados	Criterios de esterilidad industrial, tras almacenamiento a 37° 6 días:	
	Caracteres organolépticos	Ausencia de defectos visibles y signos de alteración
	Acidez titulable	No detectable
	Celulas microbianas	No detectables al microscopio
	Requisitos adicionales para productos infantiles: ausencia de hongos, levaduras y microorganismos acidolácticos	
Leche condensada con azúcar, en envase al consumidor	Aerobios y anaerobios facultativos	2×10^4 ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 1 g



	Salmonella	Ausencia en 25 g
Productos lácteos deshidratados		
Leche y nata en polvo, productos lácteos deshidratados	Aerobios y anaerobios facultativos	5×10^4 ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 0.1g
	S. aureus	Ausencia en 1g
	Salmonella	Ausencia en 25g
Leche desnatada en polvo destinada a procesado industrial	Aerobios y anaerobios facultativos	10^3 ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 0.1g
	S. aureus	Ausencia en 1g
	Salmonella	Ausencia en 25g
Lactosuero deshidratado	Aerobios y anaerobios facultativos	10^5 ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 0.1g
	S. aureus	Ausencia en 1g
	Salmonella	Ausencia en 25g
	L. monocytogenes	Ausencia en 25 g
	Levaduras	50 ufc/g
	Mohos	100 ufc/g
Mezclas deshidratadas para helados	Aerobios y anaerobios facultativos	5×10^4 ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 0.1g
	S. aureus	Ausencia en 1g
	Salmonella	Ausencia en 25g
	L. monocytogenes	Ausencia en 25 g
Lácteos fermentados deshidratados	Aerobios y anaerobios facultativos	10^3 ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 0.1g
	S. aureus	Ausencia en 1g
	Salmonella	Ausencia en 25g
	Levaduras	50 ufc/g
	Mohos	100 ufc/g
Quesos		
Quesos (extraduros, duros, semiduros, blandos, en salmuera)	Coliformes	Ausencia en 0.001g
	S. aureus	Ausencia en 0.001g
	Salmonella	Ausencia en 25g
	L. monocytogenes	Ausencia en 25g
Quesos procesados, sin otros ingredientes	Aerobios y anaerobios facultativos	5×10^3 ufc/g Quesos ahumados: 10^4 ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 0.1g
	Salmonella	Ausencia en 25 g
	L. monocytogenes	Ausencia en 25g
	Levaduras	50 ufc/g
Quesos procesados con ingredientes (incluyendo ahumados), salsas, cremas...	Mohos	50 ufc/g
	Aerobios y anaerobios facultativos	10^4 ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 0.1g
	Salmonella	Ausencia en 25 g
	L. monocytogenes	Ausencia en 25g
	Levaduras	50 ufc/g
	Mohos	50 ufc/g



Quesos frescos	Coliformes	Ausencia en 0.1g
	S. aureus	Ausencia en 0.1g
	Salmonella	Ausencia en 25g
	L. monocytogenes	Ausencia en 25g
	Levaduras	50 ufc/g con ingredientes: 100
	Mohos	50 ufc/g con ingredientes: 100
Queso deshidratado	Aerobios y anaerobios facultativos	5×10^4 ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 1g
	Salmonella	Ausencia en 25 g
	L. monocytogenes	Ausencia en 25g
Mantequilla y preparados grasos		
Mantequilla, (dulce, salada, sin sal) sin otros ingredientes	Aerobios y anaerobios facultativos	10^3 ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 0.01 g
	S. aureus	Ausencia en 0.1 g
	Salmonella	Ausencia en 25 g
	L. monocytogenes	Ausencia en 25 g
	Levaduras, mohos	100 en total
Mantequilla, con otros ingredientes	Aerobios y anaerobios facultativos	10^3 ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 0.01 g
	S. aureus	Ausencia en 0.1 g
	Salmonella	Ausencia en 25 g
	L. monocytogenes	Ausencia en 25 g
	Levaduras	100 ufc/g
Mantequilla fundida	Mohos	100 ufc/g
	Aerobios y anaerobios facultativos	10^3 ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 1 g
	Salmonella	Ausencia en 25 g
Preparados para untar, con mezcla de grasa láctea y vegetal	Mohos	200 ufc/g
	Índices de degradación oxidativa:	
	Peróxidos	10 mol O ₂ /Kg
	Acidez	2.5°K; 3.5°K con ingredientes
	Aerobios y anaerobios facultativos	10^3 ufc/g Fundidos: 10^3 ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 0.01 g Fundidos: en 1 g
	S. aureus	Ausencia en 0.1 g
	Salmonella	Ausencia en 25 g
	L. monocytogenes	Ausencia en 25 g
	Levaduras	100 ufc/g
Mohos	100 ufc/g	
Helados		
Helados	Aerobios y anaerobios facultativos	10^3 ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 0.01 g Helados blandos: en 0.1g
	S. aureus	Ausencia en 1 g
	Salmonella	Ausencia en 25 g



Mezclas para helados blandos	L. monocytogenes	Ausencia en 25 g
	Aerobios y anaerobios facultativos	3×10^4 ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 0.1 g
	S. aureus	Ausencia en 1 g
	Salmonella	Ausencia en 25 g
Helados de leche fermentada	L. monocytogenes	Ausencia en 25 g
	Bacterias acidolácticas	$\geq 10^6$ ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 0.1 g
	S. aureus	Ausencia en 1 g
	Salmonella	Ausencia en 25 g
L. monocytogenes	Ausencia en 25 g	
Derivados de la leche		
Proteína láctea, caseína	Aerobios y anaerobios facultativos	10^4 ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 1g
	S.aureus	Ausencia en 1g
	Clostridium SR	Ausencia en 0.01g
	Salmonella	Ausencia en 50 g
	Levaduras	10 ufc/g
	Mohos	50 ufc/g
Caseinatos	Aerobios y anaerobios facultativos	5×10^4 ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 0.1g
	Clostridium SR	Ausencia en 0.01g
	Salmonella	Ausencia en 25 g
Concentrado de proteína sérica	Aerobios y anaerobios facultativos	5×10^4 ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 1 g
	S. aureus	Ausencia en 1 g
	Salmonella	Ausencia en 25 g
Concentrado de caseína	Aerobios y anaerobios facultativos	2.5×10^3 ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 1 g
	S. aureus	Ausencia en 1 g
	Salmonella	Ausencia en 25 g
Cultivos starter, probióticos , preparaciones nutritivas para starter, coagulantes enzimáticos		
Cultivos starter para Kéfir	Microorganismos simbióticos para starter, no menos de...	$\geq 10^8$ ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 3 g
	S. aureus	Ausencia en 10 g
	Salmonella	Ausencia en 100 g
	Mohos	5 ufc/g
Otros starter, cultivos probióticos líquidos (incluyendo congelados)	Levaduras, no menos de...	$\geq 10^4$ ufc/g
	Cultivos lácticos, no menos de...	$\geq 10^8$ ufc/g Concentrados $\geq 10^{10}$
	Coliformes	Ausencia en 10 g
	S. aureus	Ausencia en 10 g
	Salmonella	Ausencia en 100 g
Otros starter, cultivos probióticos deshidratados	Mohos, levaduras	5 ufc/gen total
	Cultivos lácticos, no menos de...	$\geq 10^9$ ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 1 g
	S. aureus	Ausencia en 1 g
Preparaciones nutritivas para cultivos lácticos, con base láctea	Salmonella	Ausencia en 100 g
	Mohos, levaduras	5 ufc/gen total
	Aerobios y anaerobios facultativos	5×10^4 ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 0.01g
Clostridium SR	Ausencia en 0.01g	



Preparaciones enzimática de origen animal para la coagulación de la leche	Salmonella	Ausencia en 25 g
	Aerobios y anaerobios facultativos	10 ⁴ ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 1g
	Clostridium SR	Ausencia en 0.01g
	E. coli	Ausencia en 25 g
	Salmonella	Ausencia en 25 g
Otros productos alimenticios		
Productos alimenticios compuestos con un contenido en ingredientes lácteos superior al 35%	Los niveles máximos autorizados de elementos tóxicos, micotoxinas, antibióticos, plaguicidas, radionucleidos, indicadores microbiológicos, degradación oxidativa se determinarán en función del contenido y proporción de los ingredientes y en el riesgo del contaminante	
Otros productos alimenticios que contengan lácteos	Los requerimientos se determinarán en función del contenido y proporción de los ingredientes	

Los laboratorios que realizan los análisis microbiológicos deben introducir las modificaciones necesarias en los métodos al objeto de expresar los resultados de acuerdo a los criterios microbiológicos de la Unión Aduanera.²¹

²¹ Para la preparación de la muestra se tomaría una cantidad mínima de 10 g para la suspensión inicial 1/10 (10 g de muestra + 90 ml de diluyente) y, posteriormente, se sembraría el volumen necesario de esta dilución o de la que fuera necesario realizar a partir de ésta primera (1/100 o 1/1000). Así para determinar:

- **ausencia en 1g**, se adicionarían 10 ml de la suspensión inicial (1/10= 1g) al medio de enriquecimiento (10 ml) doble concentrado
- **ausencia en 0.1 g** se adicionaría 1 ml de la suspensión inicial (1 ml 1/10 = 0,1 g) al medio de enriquecimiento (10 ml) a concentración simple;
- **ausencia en 0,01 g** se adicionaría 1 ml de la dilución 1/100 (1 ml 1/100 = 0,01 g) al medio de enriquecimiento (10 ml) a concentración simple;
- **ausencia en 0.001 g** se adicionaría 1 ml de la dilución 1/1000 (1 ml 1/1000 =0,001 g) al medio de enriquecimiento (10 ml) a concentración simple.