

MINISTERIO DE SALUD

RESOLUCIÓN NÚMERO 14985 DE 1988
(6 de octubre de 1988)

Por la cual se autoriza el uso de unas enzimas y de la Pimaricina en Productos Cárnicos.

EL MINISTERIO DE SALUD

En uso las facultades legales, en especial las que le otorga el Decreto 2103 de 1983, artículo 8, y

CONSIDERANDO

Que el Comité de que trata el Decreto 2106 de 1983, artículo 7, estudió la solicitud presentada por la industria para la utilización de las enzimas LACTASA y LIPASA en los productos lácteos.

Que la investigación realizada sobre el particular y los conceptos de los técnicos consultados sobre la inocuidad del uso de estas enzimas, así como los datos de Codex Alimentarius, aseguran que no existe problema para poderlas utilizar en el campo de los productos lácteos.

Que la Comisión Revisora de Productos Farmacéuticos, según Acta 012 de 1988, conceptuó que se puede aceptar el uso de la Pimaricina en la parte externa de los productos cárnicos.

RESUELVE:

ARTÍCULO 1. Autorizar el uso de las enzimas LACTASA Y LIPASA en la elaboración de productos lácteos.

ARTÍCULO 2. Autorizar el uso de la PIMARICINA como antimicótico, en la parte externa de los productos cárnicos.

ARTÍCULO 3. La presente resolución rige a partir de la fecha de su publicación.

COMUNIQUESE, PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Bogotá, D.E. a los 6 días del mes de octubre de 1988.

LUIS H. ARRAUT ESQUIVEL
Ministro de Salud

MANUEL F. MANJARRES A.
Secretario General

MINISTERIO DE SALUD

RESOLUCIÓN NÚMERO 01804 DE 1989
(3 de febrero de 1989)

Por la cual se modifica la Resolución No 02310 de 1986, (24 de febrero) que reglamenta parcialmente el título V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los Derivados Lácteos.

166 - Legislación Sanitaria

EL MINISTRO DE SALUD

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

RESUELVE:

ARTÍCULO 1. El artículo 43 de la Resolución 2310 de 1986, quedará así:

ARTÍCULO 43. De las clases de queso, según el contenido de grasa. Según el contenido de grasa láctea en el extracto seco. Los quesos se clasifican en:

- a. Rico en grasa
- b. Graso
- c. Semigraso
- d. Semimagro
- e. Magro

ARTÍCULO 2. El artículo 45 de la Resolución 2310 de 1986, quedará así:

ARTÍCULO 45. De las características del queso.

Los quesos deben presentar las siguientes características:

a. FISICOQUÍMICAS

	Rico en grasa	Graso graso	Semi- graso	Semi- Magro	Magro
Materia grasa en extracto seco de m/m, mínimo	60.0	45.0	20.0	5.0	0.1
		blando	semi- bando	semi- duro	duro
Humedad % m/m, máximo	80.0	65.0	55.0	40.0	

b. MICROBIOLÓGICAS

1. Queso Fresco:

Exámen de rutina

	n	m	M	c
NMP Coliformes fecales/g	3	< 100	-	0
Hongos y Levaduras/g				

Exámenes Especiales:

	n	m	M	c
Estafilococos coagulasa positivos/g.	3	1.000	3.000	1
Salmonella/25g	3	0	-	0