

**NORMA VENEZOLANA
LECHE PASTEURIZADA.
REQUISITOS**

**COVENIN
798:2025
(4ta. Revisión)**

1. OBJETO

Esta norma establece los requisitos mínimos que deben cumplir los diferentes tipos de leche pasteurizada vacuna, bufalina, caprina y ovina destinada al consumo humano.

2. ALCANCE

Esta norma se aplica a la producción de leche pasteurizada vacuna, bufalina, caprina y ovina, nacional e importada que se comercialicen en el territorio nacional.

3. REFERENCIAS NORMATIVAS

Las siguientes normas contienen disposiciones generales utilizadas para la elaboración de la norma o que al ser citadas en el texto, constituyen requisitos de esta norma; las ediciones indicadas, estaban en vigencia en el momento de esta publicación. Como toda norma está sujeta a revisión, se recomienda a aquellos que realicen acuerdos con base en ellas, que analicen la conveniencia de usar las ediciones más recientes de las normas.

Gaceta Oficial de la Buenas Prácticas de Fabricación, Almacenamiento y Transporte de República de Venezuela Alimentos para Consumo Humano.

Nº 36.081, del 7 de noviembre de 1996

AOAC 020902

COVENIN 367:1982

COVENIN 368:1997

COVENIN 369:1982

COVENIN 370:1997

COVENIN 573:1979

COVENIN 658:1997

COVENIN 902:1987

COVENIN 903:2022

COVENIN 931:1997

COVENIN 932:1997

COVENIN 938:1983

COVENIN 940:1982

COVENIN 1086:1984

COVENIN 1104:1996

COVENIN 1315:2021

Merck Chromocult® Coliform Agar AOAC ® Certification Number 020902.

Leche fluida determinación de la densidad relativa. (1ra. Revisión).

Leche y sus derivados. Determinación de cenizas. (2da. Revisión).

Leche y sus derivados. Determinación de cloruros. (1ra. Revisión).

Leche y sus derivados. Determinación de proteínas. (2da. Revisión).

Leche y sus derivados. Determinación de la actividad fosfatásica. Método de referencia.

Leche y sus derivados. Determinación de la acidez titulable. (3ra. Revisión).

Alimentos. Método para recuento de colonias de bacterias aerobias en placas de Petri. (2da. Revisión).

Leche cruda. Requisitos. (2da. Revisión).

Leche y sus derivados. Determinación de grasa por el método de Roesse Gottlieb. (2da. Revisión).

Leche y sus derivados. Determinación de sólidos totales. (2da. Revisión).

Leche y productos lácteos. Métodos para la toma de muestra.

Leche fluida determinación del punto crioscópico. (1ra. Revisión).

Alimentos. Métodos para recuento de bacterias Coliformes en placas de Petri. (1ra. Revisión).

Alimentos. Determinación del número más probable de coliformes, de coliformes fecales y de *Escherichia coli*. (2da. Revisión).

Alimentos. Determinación del pH. (Acidez iónica). (1ra. Revisión).

COVENIN 2952:2001	Norma general para el rotulado de los alimentos envasados. (1ra. Revisión).
COVENIN 2952-1:1997	Diretrices para la declaración de propiedades nutricionales y de salud en el rotulado de los alimentos envasados.
COVENIN 3276:1997	Alimentos. Recuento de coliformes y de <i>Escherichia coli</i> . Método en placa con películas secas rehidratables. (Petrifilm).
Mallqui, L. A. 2016	Métodos para el análisis fisicoquímico de la leche y derivados lácteos.

4. TÉRMINOS Y DEFINICIONES

A los fines de este documento, se aplican los siguientes términos y definiciones:

4.1. Leche pasteurizada

Es la leche cruda que ha sido sometida a un proceso térmico, aprobado por la autoridad sanitaria competente, en condiciones tales que garanticen la eliminación de los microorganismos patógenos y la casi totalidad de los microorganismos no patógenos que podrían estar presentes, sin que se alteren las características sensoriales, nutricionales y fisicoquímicas del producto.

4.2. Leche homogeneizada

Es la leche pasteurizada sometida a un proceso mediante el cual se reduce el tamaño de partícula de los glóbulos gramos de la leche, impartiendo mayor estabilidad para evitar la separación de las fases.

4.3. Leche reconstituida pasteurizada

Es la leche pasteurizada resultante de la adición de agua potable a su forma deshidratada o concentrada, en la cantidad necesaria para restablecer la proporción adecuada de los sólidos lácteos en el producto final, según los requisitos determinados en las tablas 1, 2, 3 y 4, respectivamente.

4.4. Leche modificada pasteurizada

Es la leche pasteurizada que ha sido privada total o parcialmente de alguno de sus componentes, adicionada de sustancias ajenas a su naturaleza, reforzada en cualquiera de sus elementos constitutivos o transformada en su estructura fisicoquímica.

4.5. Leche saborizada pasteurizada

Es la leche pasteurizada a la que se le ha agregado otros componentes no lácteos (saborizantes) aprobados por la autoridad sanitaria competente. Estos ingredientes no podrán sustituir total o parcialmente a ninguno de los componentes de la leche.

4.6. Pasteurización de la leche

Es el proceso de calentar todas y cada una de las partículas de leche o productos lácteos en equipos adecuadamente diseñados y apropiados, por lo menos a una temperatura de 63 °C (145,44 °F) y mantener esa temperatura continuamente durante un mínimo de 30 minutos, o calentarla por lo menos a una temperatura de 73 °C (163,44 °F) y mantener esa temperatura durante un mínimo de 15 segundos, y luego enfriarla a una temperatura máxima de 7 °C (44,6 °F).

NOTA. Esta definición no es limitante para otra combinación de temperatura y tiempo que se ha demostrado igualmente eficiente para asegurar la total destrucción de los microorganismos patógenos, y la casi total destrucción de los organismos no patógenos.

5. REQUISITOS

La leche pasteurizada debe cumplir con la normativa legal vigente de las normas de Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) y con los siguientes requisitos:

- 5.1.** La leche cruda destinada a la pasteurización debe cumplir con lo especificado en la COVENIN 903.
- 5.2.** La leche pasteurizada debe presentar características sensoriales propias del producto de acuerdo a su naturaleza y estar libre de sustancias ajenas al mismo.
- 5.3.** La leche pasteurizada envasada y colocada en el mercado, no debe ser reprocesada para su comercialización.
- 5.4.** La leche pasteurizada debe ser vendida en el envase establecido por el fabricante y permitido por la autoridad sanitaria competente.
- 5.5.** La leche pasteurizada debe conservarse a una temperatura no mayor de 5 °C, durante su transporte, almacenamiento y distribución.
- 5.6.** La fecha de expiración, vencimiento o caducidad, debe ser establecida por cada fabricante previa aprobación por la autoridad sanitaria competente y de las evidencias que así lo comprueben y garanticen la vida útil del producto.
- 5.7.** La leche pasteurizada podría ser enriquecida con vitaminas o minerales de acuerdo a los requisitos establecidos por la autoridad sanitaria competente.
- 5.8.** Requisitos fisicoquímicos (ver tablas 1, 2, 3 y 4).
- 5.9.** Límites microbiológicos (ver tabla 5).
- 5.10.** La leche pasteurizada no debe contener sustancias ajenas a la naturaleza del producto como: conservantes (formaldehído, peróxido de hidrógeno, hipocloritos, cloraminas, dicromato de potasio, lactoperoxidasa adiconada), adulterantes (harinas, almidones, sacarosa, cloruros, suero de leche, grasa vegetal, colorantes), neutralizantes y antibióticos.

TABLA 1. Requisitos fisicoquímicos de la leche vacuna

Características	Leche completa pasteurizada		Leche semidescremada pasteurizada		Leche descremada pasteurizada		Leche descremada pasteurizada con adición de sólidos no grasos de leche		Método de ensayo	
	Límites									
	Min.	Max.	Min.	Max.	Min.	Max.	Min.	Max.		
Acidez titulable (mL NaOH 0,1 N/100 mL)	15	19	15	19	15	19	15	19	COVENIN 658	
pH	6,50	6,70	6,50	6,70	6,50	6,70	6,50	6,70	COVENIN 1315	
Densidad relativa (g/mL) a 15 °C	1,0280	1,0330	1,0280	1,0390	1,0330	1,0390	1,0330	1,0390	COVENIN 367	
Punto crioscópico °C ^a	-0,555	-0,535	-0,560	-0,535	-0,560	-0,535	-0,600	-0,550	COVENIN 940	
Grasa (%) ^b	3,20	-	>1,00	<3,20	-	<1,00	-	<1,00	COVENIN 931	
Proteínas (%) ^b	3	-	3	-	3	-	3,30	-	COVENIN 370	
Cloruros (%) ^b	0,07	0,11	0,07	0,12	0,07	0,12	0,07	0,13	COVENIN 369	
Cenizas (%) ^b	0,70	0,80	0,70	0,80	0,70	0,80	0,75	0,85	COVENIN 368	
Sólidos totales (%) ^b	12,00	-	9,50	-	8,80	-	10,80	-	COVENIN 932	
Sólidos no grasos (%) ^b	8,80	-	8,50	-	8,50	-	10,30	-	Diferencia entre el contenido de sólidos totales y el contenido de grasa	
Fosfatasa alcalina	Negativo								COVENIN 573	
Índice de homogeneización (%) ^c	-	10,00	-	10,00	-	10,00	-	10,00	Ver capítulo 8	

^a Para calcular °C se debe multiplicar °H x 0,9656. °H es una medida de temperatura a la que se congela la leche y se conoce como grados Horvet y para calcular °H se debe multiplicar °C x 1,0356.

^b Es una fracción de masa sobre volumen expresado en porcentaje.

^c Sólo para leche pasteurizada homogeneizada.

NOTA. La leche procesada podría presentar valores del punto crioscópico superiores a -0,535 °C, valores de acidez titulable hasta un mínimo de 14 y valores menores de proteínas hasta un mínimo de 2,8 siempre y cuando el contenido de sólidos totales sea el mínimo, esto debe ser comprobado previamente, ya que, por razones fisiológicas y épocas del año, las leches de vacas de rebaños individuales de ciertas zonas del país no cumplen con estos requisitos.

[FUENTE: Elaboración propia del Subcomité Técnico de Normalización SC4 Leche y Productos Derivados adscrito al Comité Técnico de Normalización CT10 Productos Alimenticios a partir de la COVENIN 903].

TABLA 2. Requisitos fisicoquímicos de la leche de caprinos

Características	Leche completa pasteurizada		Leche semidescremada pasteurizada		Leche descremada pasteurizada		Leche descremada pasteurizada con adición de sólidos no grasos de leche		Método de ensayo	
	Límites									
	Min.	Max.	Min.	Max.	Min.	Max.	Min.	Max.		
Acidez titulable (mL NaOH 0,1 N/100 mL)	13	19	13	19	13	19	13	19	COVENIN 658	
pH	6,30	6,70	6,30	6,70	6,30	6,70	6,30	6,70	COVENIN 1315	
Densidad relativa (g/mL) a 15 °C	1,0280	1,0330	1,0280	1,0390	1,0330	1,0390	1,0330	1,0390	COVENIN 367	
Punto crioscópico °C ^a	-0,580	-0,535	-0,585	-0,535	-0,585	-0,585	-0,590	-0,540	COVENIN 940	
Grasa (%) ^b	3,20	-	>1,00	<3,20	-	<1,00	-	<1,00	COVENIN 931	
Proteínas (%) ^b	3,10	4,50	3,10	4,50	3,10	4,50	3,10	4,50	COVENIN 370	
Cloruros (%) ^b	0,07	0,10	0,07	0,10	0,07	0,10	0,07	0,10	COVENIN 369	
Cenizas (%) ^b	0,75	0,90	0,75	0,90	0,75	0,90	0,75	0,90	COVENIN 368	
Sólidos totales (%) ^b	11,00	16,00	9,50	-	8,80	-	10,80	-	COVENIN 932	
Sólidos no grasos (%) ^b	7,00	9,80	8,50	-	8,50	-	10,30	-	Diferencia entre el contenido de sólidos totales y el contenido de grasa	
Fosfatasa alcalina	Negativo								COVENIN 573	
Índice de homogeneización (%) ^c	-	10,00	-	10,00	-	10,00	-	10,00	Ver capítulo 8	

^a Para calcular °C se debe multiplicar °H x 0,9656. °H es una medida de temperatura a la que se congela la leche y se conoce como grados Horvet y para calcular °H se debe multiplicar °C x 1,0356.

^b Es una fracción de masa sobre volumen expresado en porcentaje.

^c Sólo para leche pasteurizada homogeneizada.

NOTA. La leche procesada podría presentar valores del punto crioscópico superiores a -0,535 °C, valores de acidez titulable hasta un mínimo de 13 y valores menores de proteínas hasta un mínimo de 2,8 siempre y cuando el contenido de sólidos totales sea el mínimo, esto debe ser comprobado previamente, ya que, por razones fisiológicas y épocas del año las leches de cabras de rebaños individuales de ciertas zonas del país no cumplen con estos requisitos.

[FUENTE: Elaboración propia del Subcomité Técnico de Normalización SC4 Leche y Productos Derivados adscrito al Comité Técnico de Normalización CT10 Productos Alimenticios a partir de la COVENIN 903].

TABLA 3. Requisitos fisicoquímicos de la leche de ovinos

Características	Leche completa pasteurizada		Leche semidescremada pasteurizada		Leche descremada pasteurizada		Leche descremada pasteurizada con adición de sólidos no grasos de leche		Método de ensayo	
	Límites									
	Min.	Max.	Min.	Max.	Min.	Max.	Min.	Max.		
Acidez titulable (mL NaOH 0,1 N/100 mL)	18	22	18	22	18	22	18	22	COVENIN 3658	
pH	5,65	7,00	5,65	7,00	5,65	7,00	5,65	7,00	COVENIN 1315	
Densidad relativa (g/mL) a 15 °C	1,0160	1,0450	1,0200	1,0340	1,0300	1,0400	1,0300	1,0400	COVENIN 367	
Punto crioscópico °C ^a	-0,561	-0,582	-0,560	-0,670	-0,560	-0,670	-0,560	-0,670	COVENIN 940	
Grasa (%) ^b	3,20	-	>1,00	<3,20	-	<1,00	-	<1,00	COVENIN 931	
Proteínas (%) ^b	4,03	7,19	4,03	7,19	4,03	7,19	4,03	7,19	COVENIN 370	
Cloruros (%) ^b	0,07	0,11	0,07	0,12	0,07	0,12	0,07	0,12	COVENIN 369	
Cenizas (%) ^b	0,79	1,26	0,79	1,26	0,79	1,26	0,79	1,26	COVENIN 368	
Sólidos totales (%) ^b	12,50	22,11	10,99	-	10,50	-	10,80	-	COVENIN 932	
Sólidos no grasos (%) ^b	10,42	16,00	9,99	-	9,50	-	9,50	-	Diferencia entre el contenido de sólidos totales y el contenido de grasa	
Fosfatasa alcalina	Negativo								COVENIN 573	
Índice de homogeneización (%) ^c	-	10,00	-	10,00	-	-	-	10,00	Ver capítulo 8	

^a Para calcular °C se debe multiplicar °H x 0,9656. °H es una medida de temperatura a la que se congela la leche y se conoce como grados Horvet y para calcular °H se debe multiplicar °C x 1,0356.

^b Es una fracción de masa sobre volumen expresado en porcentaje.

^c Sólo para leche pasteurizada homogeneizada.

NOTA. La leche procesada podría presentar valores del punto crioscópico superiores a -0,535 °C, valores de acidez titulable hasta un mínimo de 14 y valores menores de proteínas hasta un mínimo de 2,8 siempre y cuando el contenido de sólidos totales sea el mínimo, esto debe ser comprobado previamente, ya que, por razones fisiológicas y épocas del año las leches de ovejas de rebaños individuales de ciertas zonas del país no cumplen con estos requisitos.

[FUENTE: Elaboración propia del Subcomité Técnico de Normalización SC4 Leche y Productos Derivados adscrito al Comité Técnico de Normalización CT10 Productos Alimenticios a partir de la COVENIN 903].

TABLA 4. Requisitos fisicoquímicos de la leche de búfala

Características	Leche completa pasteurizada		Leche semidescremada pasteurizada		Leche descremada pasteurizada		Leche descremada pasteurizada con adición de sólidos no grasos de leche		Método de ensayo	
	Límites									
	Min.	Max.	Min.	Max.	Min.	Max.	Min.	Max.		
Acidez titulable (mL NaOH 0,1 N/100 mL)	15,7	20	15,7	20	15,7	20	15,7	20	COVENIN 658	
pH	6,50	6,71	6,50	6,71	6,50	6,71	6,50	6,71	COVENIN 1315	
Densidad relativa (g/mL) a 15 °C	1,0310	1,0370	1,0310	1,0390	1,0330	1,0400	1,0330	1,0400	COVENIN 367	
Punto crioscópico °C ^a	-0,529	-0,549	-0,535	-0,555	-0,535	-0,555	-0,535	-0,555	COVENIN 940	
Grasa (%) ^b	3,20	-	>1,00	<3,20	-	<1,00	-	<1,00	COVENIN 931	
Proteínas (%) ^b	3,93	7,19	3,70	7,00	3,70	7,00	3,70	7,00	COVENIN 370	
Cloruros (%) ^b	0,060	0,110	0,060	0,110	0,060	0,110	0,060	0,110	COVENIN 369	
Cenizas (%) ^b	0,75	0,83	0,75	0,83	0,75	0,83	0,75	0,83	COVENIN 368	
Sólidos totales (%) ^b	16,00	18,00	14,00	-	13,80	-	13,80	-	COVENIN 932	
Sólidos no grasos (%) ^b	8	11	13	-	13,30	-	13,30	-	Diferencia entre el contenido de sólidos totales y el contenido de grasa	
Fosfatasa alcalina	Negativo								COVENIN 573	
Índice de homogeneización (%) ^c	-	10,00	-	10,00	-	10,00	-	10,00	Ver capítulo 8	

^a Para calcular °C se debe multiplicar °H x 0,9656, °H es una medida de temperatura a la que se congela la leche y se conoce como grados Horvet y para calcular °H se debe multiplicar °C x 1,0356.

^b Es una fracción de masa sobre volumen expresado en porcentaje.

^c Sólo para leche pasteurizada homogeneizada.

NOTA. La leche procesada podría presentar valores del punto crioscópico superiores a -0,535 °C, valores de acidez titulable hasta un mínimo de 14 y valores menores de proteínas hasta un mínimo de 2,8 siempre y cuando el contenido de sólidos totales sea el mínimo, esto debe ser comprobado previamente, ya que, por razones fisiológicas y épocas del año las leches de búfalas de rebaños individuales de ciertas zonas del país no cumplen con estos requisitos.

[FUENTE: Elaboración propia del Subcomité Técnico de Normalización SC4 Leche y Productos Derivados adscrito al Comité Técnico de Normalización CT10 Productos Alimenticios a partir de la COVENIN 903].

TABLA 5. Límites microbiológicos (A nivel de distribuidor de la planta)

Requisitos	n ^a	m ^b	M ^c	c ^d	Método de ensayo
Aerobios mesófilos (UFC ^e /mL)	5	2,0 x 10 ³	2,0 x 10 ⁴	1	COVENIN 902
Coliformes (NMP ^f /mL)	5	<3	23,0	1	COVENIN 1104
Coliformes (UFC ^e /mL)	5	<1	10,0	1	COVENIN 1086 COVENIN 3276 AOAC 020902
<i>Escherichia coli</i> (UFC ^e /mL)	5	0	-	0	COVENIN 1104 AOAC 020902

dónde:

^an = número de muestras del lote a examinar.

^bm = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.

^cM = índice máximo permisible para identificar nivel de calidad aceptable.

^dc = número de muestras permitidas con resultado entre m y M.

^eUFC = unidades formadoras de colonias.

^fNMP = número más probable.

NOTA. El distribuidor de la planta, que depende directamente del fabricante, almacena el producto en condiciones de refrigeración y debe conservarlo a una temperatura no mayor de 5 °C.

[FUENTE: Elaboración propia del Subcomité Técnico de Normalización SC4 Leche y Productos Derivados adscrito al Comité Técnico de Normalización CT10 Productos Alimenticios].

6. INSPECCIÓN

Los criterios de inspección serán aplicados bajo la presencia de la autoridad sanitaria competente. Los procedimientos y muestreos se realizarán según lo especificado en la COVENIN 938.

7. ACEPTACIÓN O RECHAZO

Corresponden al cumplimiento o no de los criterios microbiológicos (ver tabla 5). Asimismo, de los requisitos fisicoquímicos (ver tablas 1, 2, 3 y 4).

8. MÉTODO DE ENSAYO

8.1. Índice de homogeneización

Es la diferencia en el contenido de grasa entre las capas superior e inferior de la leche pasteurizada contenida en su envase comercial, expresada como un porcentaje de la capa superior.

8.2. Procedimiento

- Mantener la leche pasteurizada en el envase original contenido para su comercialización.
- Someter el envase en refrigeración a una temperatura de 5 °C (en reposo) durante un tiempo de 48 horas.
- Tomar 100 mL del tercio superior tratando de evitar la mezcla del contenido y determinar el porcentaje de grasa (ver COVENIN 931) en los 100 mL y en el resto de la muestra que queda en el envase.
- Calcular el índice de homogeneización utilizando la siguiente fórmula:

$$IH = \frac{G_1 - G_2}{G_1} \times 100$$

dónde:

IH es el índice de homogeneización.

G_1 es el porcentaje de grasa en los 100 mL de la superficie.

G_2 es el porcentaje de grasa en el resto de la muestra.

NOTA 1. Un grado de homogeneización de 0 °C es igual, cuando el porcentaje de grasa de la leche superior es igual que el porcentaje de grasa de la leche restante como se especifica en Mallqui, L. A.

NOTA 2. Para la determinación de la grasa se pueden utilizar los métodos de referencia aprobados.

9. ENVASE, MARCADO Y ETIQUETADO

9.1. Envase

9.1.1. La leche pasteurizada se envasa en condiciones higiénicas adecuadas, en recipientes limpios y libres de defectos, hechos de un material aprobado por la autoridad sanitaria competente que garantice la completa protección de su contenido contra la contaminación y que no altere sus características sensoriales y fisicoquímicas.

9.1.2. Los envases deben cerrarse higiénica y herméticamente, de tal manera que prevengan la contaminación bacteriana del contenido durante su almacenamiento, transporte y distribución.

9.2. Marcado y etiquetado

9.2.1. Debe cumplir con lo especificado en la COVENIN 2952 y en el caso de declarar propiedades nutricionales y de salud debe cumplir con lo especificado en la COVENIN 2952-1.

9.2.2. Cada envase debe llevar en forma clara e indeleble la siguiente información:

9.2.2.1. Nombre del producto: “Leche pasteurizada” o “Leche pasteurizada homogeneizada”. En el caso de las leches modificadas pasteurizadas, se indicará la modificación aplicada, seguida del término “pasteurizada” por ejemplo: “Leche semidescremada pasteurizada”.

9.2.2.2. Cuando la leche provenga de un proceso de reconstitución se debe declarar en el rótulo como parte de la denominación, por ejemplo, “Leche reconstituida pasteurizada, homogeneizada”.

BIBLIOGRAFÍA

UNIÓN EUROPEA. Reglamento (UE) N°37/2010. *Relativo a las sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a los límites máximos de residuos en los productos alimenticios de origen animal.*

COLOMBIA PRODUCTIVA. 2020. *Proyecto de caracterización de la leche cruda. Identificación de la presencia del Glicomacropéptido de Caseína c-GMP.* Comisión del 22 de diciembre de 2009. Bogotá, Colombia. 2020.

CX/MMP 00/15 diciembre 1999. Definiciones de tratamiento térmico.

CXM 2-2023. *MAXIMUM RESIDUE LIMITS (MRLs) AND RISK MANAGEMENT RECOMMENDATIONS (RMRs) FOR RESIDUES OF VETERINARY DRUGS IN FOODS.*

CAC/GL 21-1997. *Principios y directrices para la aplicación de la gestión de riesgos microbiológicos.* Adoptado en 1997. Revisado y renombrado en 2013.

CAC/RCP 57-2004. *Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los Productos Lácteos.*

CXG 98-2022. *Directrices para elaborar legislación armonizada en materia de inocuidad de los alimentos en la región del Comité Coordinador FAO/OMS para África.* Adoptadas en 2022.

CXS 206-1999¹. *Norma General Para El Uso De Términos Lecheros.* Adoptada en 1999. Enmendada en 2022.

Codex Alimentarius. (2011). *Leche y productos lácteos.* 2da Edición.

Norma Técnica DGNTI-COPANIT 234-2006. *Tecnología de los Alimentos - Leche y Productos Lácteos – Leche Pasteurizada y Leche Ultra pasteurizada (UHT).* Gaceta Oficial, N° 25.521. Primera actualización. 10 de abril de 2006.

Norma Salvadoreña NSO 67.01.02:06. *Productos lácteos. Leche de vaca pasteurizada y ultrapasteurizada. Especificaciones.* (Primera actualización).