

Clasificación:

- Mezcla líquida para helados.
- Mezcla concentrada para helados.
- Mezcla en polvo para helados.
- Helado de crema de leche.
- Helado de leche.
- Helado de leche con grasa vegetal.
- Helado de yogur.
- Helado de grasa vegetal.
- Helado no lácteo, de imitación.
- Sorbete o sherbet.
- Helado de fruta.
- Helado de agua o nieve.
- Helado de bajo contenido calórico.

Mezcla líquida para helados: Producto líquido higienizado que se destina a la preparación de helado, que contiene todos los ingredientes necesarios en cantidades adecuadas, de modo que al congelarlo, da el producto final descrito anteriormente (helado).

Mezcla concentrada para helados: Producto líquido concentrado, higienizado que contiene los ingredientes necesarios en cantidades adecuadas, que después de la adición prescrita de agua o leche y al congelarlo da como resultado el producto definido anteriormente (helado)

Mezcla en polvo para helados: producto higienizado con un porcentaje de humedad máximo de 4% m/m, que contiene todos los ingredientes necesarios en cantidades adecuadas, que después de añadir la cantidad prescrita de agua o leche y al congelarlo da como resultado el producto definido anteriormente (helados)
Helado de crema de leche: Helado preparado a base de leche y grasa procedente de la leche (grasa butírica) y cuya única fuente de grasa y proteína es la láctea.

Helado de leche: Helado preparado a base de leche y cuya única fuente de grasa y proteína es la láctea.

Helado de leche con grasa vegetal: helado cuyas proteínas provienen en forma exclusiva de la lecheo sus derivados y parte de u grasa puede ser de origen vegetal.

Helado de yogur: helado en donde todos o parte de lo ingredientes lácteos son de inoculados y fermentados con un cultivo característico de microorganismos productores de ácido láctico (*Lactobacillus delbrueckii* subsp. *Bulgarius* y *Streptococcus salivarius* subsp. *Thermophilus*) y puede contener otros cultivos de bacterias adecuadas, los cuales deber ser abundantes y viables el producto final.

Helado de grasa vegetal: Helado cuya única fuente de proteína es la láctea y la fuente de grasa es grasa vegetal o aceites comestibles vegetales.

Helado no lácteo, de imitación: helado cuya proteína grasa no proviene de la leche o sus derivados.

Sorbete o sherbet: helado preparado con agua potable leche, productos lácteos, frutas, productos a base de frutas u otras materias primas alimenticias; tiene un bajo contenido de grasa y proteínas las cuales pueden ser total o parcialmente de origen lácteo.

Helado de fruta: Producto fabricado con agua potable, adicionado con frutas o productos a base de fruta, en una cantidad mínima del 10% m/m de fruta natural, a excepción del limón cuya cantidad mínima es del 5 % m/m. El helado de fruta se puede reforzar con esencias naturales, idénticas a las naturales y/o artificiales.

Helado de Agua o nieve: Helado preparado con agua potable, azúcar y otros aditivos permitidos. No contiene grasa, ni proteína excepto las provenientes de los ingredientes adicionados y puede contener frutas o productos a base de fruta.

Helado de bajo contenido calórico: Helado que presenta una reducción en el contenido calórico de mínimo 35% con respecto al producto normal correspondiente.

Helado de Yogurt: Todos o parte de los ingredientes lácteos serán inoculados y fermentados con un cultivo característico de microorganismos productores de ácido láctico (*Lactobacillus delbrunckii* subsp. *bulgaricus* y *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus*) y puede contener otros cultivos de bacterias adecuadas.

Designación: El helado debe designarse de acuerdo con la clasificación correspondiente anteriormente seguida del ingrediente que lo caracteriza y debe nombrarse claramente si se trata de un producto saborizado. Ej. *Helado de crema de leche con mora, Helado de agua con sabor a fresa*

En el caso de los productos de bajo contenido calórico se debe conservar el nombre del producto normal adicionado de la indicación "de bajo contenido calórico".
Ejemplo: *Mezcla líquida para helado con sabor a mora, de bajo contenido calórico.*

Requisitos generales: En la fabricación de helados se permiten los siguientes ingredientes:

- Leche, constituyentes derivados de la leche y productos lácteos, frescos, concentrados, deshidratados, fermentados, reconstituidos o recombinados.
- Grasas y aceites vegetales o animales comestibles.
- Proteínas comestibles no lácteas.
- Edulcorantes naturales y artificiales permitidos.
- Agua potable.
- Huevos y productos de huevo, pasteurizados o productos de huevo que hayan sido sometidos a un tratamiento térmico equivalente
- Frutas y productos a base de frutas.

Norma Técnica Colombiana NTC 1239

- Agregados alimenticios, destinados a conferir un aroma, sabor o textura , por ejemplo: café, cacao, miel, nueces, sal, cereales, licores , coberturas y otros, o destinados a ser vendidos en una sola unidad con el helado, por ejemplo: bizcocho , galletas ,etc.

En la fabricación de helados se permite el uso de aditivos indicado en el anexo A y los permitidos por la autoridad sanitaria competente o por Codex Alimentarius.

Los ingredientes lácteos que se empleen en la reconstitución de las mezclas para helados deber ser higienizados.

Cuando el helado se presente en combinación con otros ingredientes alimenticios como todos los indicados anteriormente, el helado debe ser el componente principal en un cantidad mínima de 50% en volumen.

Los ingredientes lácteos que se empleen en la reconstitución de las mezclas para helados deber ser higienizados.

En las helados no se deben exceder lo limites de residuos de plaguicidas y medicamento veterinarios establecidos en las normar nacionales de carácter oficial adoptadas de Codex Alimentarios o de otras normas internacionales.

En los helados de bajo contenido calórico el porcentaje de grasa, de azúcar o de ambos puede ser reemplazado por sustitutos aprobados por la autoridad sanitaria competente, con el fin de mantener las características organolépticas lo mas parecidas posible al helado normal correspondiente.

El producto que se descongele no debe congelarse nuevamente.

Las temperaturas de almacenamiento y transporte del helado debe ser de máximo -18° C.

Las temperaturas de almacenamiento y transporte de las mezclas para helado se debe establecer de acuerdo con su proceso de higienización.

REQUISITOS FISICOQUIMICOS PARA EL HELADO Y LAS MEZCLAS PARA HELADOS

CLASE DE HELADO	DE CREMA	DE LECHE	DE LECHE CON GRASA VEGETAL	DE YOGUR	CON GRASA VEGETAL	NO LACTEO DE IMITACION	SORBETE O SHERBET	DE FRUTA	DE AGUA O NIEVE
REQUISITO									
GRASA TOTAL % M/M , MIN	10	4	8	2	6	4	0,5	0	0
GRASA LACTEA % M/M , MIN	10	4	2	2	0	0	0	0	0
GRASA VEGETAL % M/M , MIN	0	0	0	0	6	4	0	0	0
SOLIDOS TOTALES % M/M , MIN	36	27	33	25	30	26	20	20	15
PROTEINA LACTEA % M/M , MIN(N*6,38)	3	2,5	2,5	2,5	2,5	0	0,5	0	0
ENSAYO DE FOSFATASA ALCALINA	NEGATIVO	NEGATIVO	NEGATIVO	NEGATIVO	NEGATIVO	0	NEGATIVO	0	0
PE- SO/VOLUMEN , G/L, MIN	475	475	475	475	475	475	475	475	475
ACIEZ COMO ACIDO LACTICO % M/M, MIN	0	0	0	0,25	0	0	0	0	0
SI SE DECLARA HUEVO: SOLIDOS DE YEMA DE HUEVO , % M/M MIN	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	0	0