

RESUMEN NUMÉRICO DE PERSONAL LABRAL CERRADA AL 31 DE OCTUBRE DE 1983 DE LA DELEGACIÓN PROVINCIAL DEL I.N.A.S. EN CORDOBA.

NIVEL	CATEGORÍA	NÚMERO DE PLAZAS CUBIERTAS	NÚMERO DE PLAZAS VACANTES
02	Dtor. Res. Zab. Niños	1	
03	Médico	5	1
04	Dtor. Profesional	1	
04	Dtor. N. Infantil	1	
04	Dtor. N. Escuelas	2	
05	Dtor. O.T. y J.M.	17	7
05	Enfermera	3	1
06	Maestro Privado	1	
06	Dtor. Club Ane.	2	
07	Educador Diplomado	7	7
07	Dtor. Conador	1	2
08	Of. Vra. (Cocinero)	21	6
09	Aux. Enfermera	15	5
09	Aux. Dietista	71	17
10	Yoda Especializado	77	13
10	Conserje	12	
10	Espero	2	
11	Vigilante	7	
11	Person. Limpieza	79	22
	TOTAL.....	290	102

— 42 —

(Continuad.)

26007 CORRECCION de erratas del Real Decreto 1723/1984, de 20 de junio, por el que se da nueva redacción al Real Decreto 1999/1976, de 29 de junio, sobre el Reglamento Nacional del Transporte de Mercancías Peligrosas.

Padecidos errores en la inserción del citado Real Decreto, publicado en el «Boletín Oficial del Estado» número 230, de 25 de septiembre de 1984, se transcriben a continuación las oportunas rectificaciones:

En la página 27787, artículo 5.º, en la columna izquierda, en la primera línea, donde dice: «... curso análogo de actuación de ...», debe decir: «... curso análogo de actualización de ...».

En la página 27788, artículo 18, en la columna de la izquierda, segunda línea, donde dice: «... escrituras para la información ...», debe decir: «... escritas para la información ...».

26008 ORDEN de 23 de noviembre de 1984 por la que se aprueba la norma general de calidad para la leche en polvo destinada al consumo en el mercado interior.

Excelesísimos señores:

De acuerdo con lo dispuesto en el Decreto 1043/1973, de 17 de mayo, que regula la normalización de productos ganaderos en el mercado interior, parece oportuno dictar la presente norma de calidad para la leche en polvo destinada al consumo humano, comercializada en el mercado interior.

En su virtud, previo informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, de conformidad con los acuerdos del FORPPA y a propuesta de los Ministros de Agricultura, Pesca y Alimentación, de Economía y Hacienda y de Sanidad y Consumo.

Esta Presidencia del Gobierno dispone:

Primero.—Se aprueba la norma general de calidad para la leche en polvo destinada al consumo humano, comercializada en el mercado interior, que se recoge en el anexo único de esta Orden.

Segundo.—La toma de muestras, así como las determinaciones analíticas, se realizarán de acuerdo con los métodos oficiales de análisis vigentes.

Tercero.—La presente Orden entrará en vigor en todo el territorio del Estado español a los dos meses de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Cuarto.—De acuerdo con lo dispuesto en el Decreto 1043/1973, de 17 de mayo, por el que se regula la normalización de productos ganaderos en el mercado interior, y demás disposiciones concordantes, los Departamentos competentes velarán por el cumplimiento de lo dispuesto en la presente Orden a través de sus Organismos administrativos encargados, que coordinarán sus actuaciones, en todo caso, sin perjuicio de las competencias que correspondan a las Comunidades Autónomas y a las Corporaciones Locales.

Lo que comunico a VV. EE. para su conocimiento y demás efectos.

Madrid, 23 de noviembre de 1984.

MOSCOSO DEL PRADO Y MUÑOZ

Excmos. Sres. Ministros de Agricultura, Pesca y Alimentación, de Economía y Hacienda y de Sanidad y Consumo.

ANEXO UNICO

Norma general de calidad para la leche en polvo destinada al mercado interior

1. *Nombre de la norma.*—Norma general de calidad para la leche en polvo.

2. *Objeto de la norma.*—La presente norma tiene por objeto definir aquellas condiciones y características que debe reunir la leche en polvo para su comercialización y consumo en el mercado interior.

3. *Ámbito de aplicación.*—La presente norma general abarca a la leche en polvo de vaca destinada a su comercialización en el mercado interior.

4. *Definición.*—Se entiende por leche en polvo el producto seco y pulverulento que se obtiene mediante la deshidratación de la leche natural entera o total o parcialmente desnatada, sometida a un tratamiento térmico equivalente, al menos, a la pasteurización y realizado en estado líquido antes o durante el proceso de fabricación.

5. *Denominaciones.*

5.1 Leche en polvo rica en grasa o extragrasa.—La que contenga un mínimo de materia grasa de la leche del 42 por 100 m/m y menos del 50 por 100 m/m y un máximo de agua del 3 por 100 m/m.

5.2 Leche en polvo entera o leche entera en polvo.—La que contenga un mínimo de materia grasa de la leche del 28 por 100 m/m y menos del 42 por 100 m/m, con un contenido máximo de agua del 5 por 100 m/m.

5.3 Leche en polvo parcialmente desnatada o semidesnatada.—La que contenga un mínimo de materia grasa de la leche superior al 1,5 por 100 m/m y menos del 26 por 100 m/m, así como un contenido máximo de agua del 5 por 100 m/m.

5.4 Leche en polvo desnatada o leche desnatada en polvo.—La que contenga un máximo del 1,5 por 100 de materia grasa de la leche y un máximo de agua del 5 por 100 m/m.

5.5 Leche en polvo para uso en máquinas automáticas.—Es cualquiera de las denominadas en los epígrafes 5.1 a 5.4, con adición de sacarosa y/o lactosa.

6. *Factores esenciales de composición y calidad.*

6.1 *Ingredientes esenciales.*—Leche de vaca.

6.2 *Ingredientes facultativos.*—Sacarosa y lactosa, solas o en combinación, en proporción máxima del 35 por 100 m/m para leches en polvo de uso en máquinas automáticas.

6.3 *Características físico-químicas.*

6.3.1 *Organolépticas.*—La leche en polvo dispuesta para su venta deberá presentar las siguientes características:

— Consistencia pulverulenta, granulada o en escamas, según su procedimiento de fabricación.

— Color uniforme blanco o cremoso claro, carente de color amarillo o pardo característicos de un producto recalentado, así como de cualquier otro color artificial.

— Olor y sabor fresco y puro, tanto antes como después de su reconstitución.

El sabor de la leche denominada en el epígrafe 5.5 se corresponderá con los de los ingredientes añadidos.

6.3.2 *Intrínsecas:*

— Contenido máximo de agua: 5 por 100 m/m.

— Materia grasa de la leche: inferior al 50 por 100 m/m.

— Acidez en peso expresado en ácido láctico por 100 gramos:

— Máximo, 1,45 por 100 para leche en polvo entera.

— Máximo, 1,85 por 100 para leche en polvo desnatada.

Para las leches en polvo parcialmente desnatada o semidesnatada y extragrasa, el máximo de acidez en ácido láctico por 100 gramos de polvo vendrá dado por la siguiente fórmula:

Máximo acidez = 1,74-0,0163 por porcentaje graso de la leche en polvo.