

**PLIEGO DE CLAUSULAS DE REQUERIMIENTOS BROMATOLOGICOS Y DE IDENTIFICACION COMERCIAL**

Sin perjuicio de lo establecido en el Capítulo I - Artículo 6° - Apartado 2 - Alimento y demás prescripciones contempladas en el Código Alimentario Argentino (Decreto N° 2126/71 - Boletín Oficial Nro. 22.262, y que en cada caso se citan, los productos deberán ajustarse a los siguientes requisitos:

**ALMACEN**

**ACEITE: CAPITULO VIII del C.A.A.**

Estará constituido por el 100 % de girasol, será límpido, sin sedimentos, de caracteres organolépticos satisfactorios en frío y en caliente, no contendrá materias colorantes extrañas ni ácidos expresada en ácido oleico superior al 1,2% y acusará pruebas negativas a los ensayos de rancidez. Envase por cinco litros. DE PRIMERA CALIDAD.

**ARROZ: TITULO IX del C.A.A.**

De tipo Carolina 0000, granos de tamaño uniforme, duros, brillantes, de color blanco, sin puntos negros y sin perforaciones, no contendrá polvos ni fragmentos de granos inferiores al tamaño de medio grano, no contendrá granos extraños, gorgojos u otros parásitos, aumentará su volumen por la cocción y se admitirá un máximo del 20% de granos partidos amarillos y defectuosos. Envasado en caja de cartón de un 1 Kg

**ZUCAR: CAPITULO X del C.A.A. Artículo 768 (Res 1546, 12.09. 90)**

Blanca, de primera calidad, cristalizada, granulada o en polvo Envase de 1 Kg

Art 768bis - (Dec 51, 10.7.74) "Con la denominación de azúcar común tipo A, se entiende el azúcar que responda a las siguientes características:

Polarización, Mín: 99,7°S

Azúcar invertido, Máx: 0,05% en peso

Pérdida por desecación, (3 horas a 105°C), Máx: 0,10% en peso

Cenizas por conductividad, Máx: 0,05% en peso

Color (ICUMSA), Máx: 200 unidades

Anhidrido sulfuroso total, Máx: 40 mg/kg

Este producto se rotulará en el cuerpo del envase con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

**CHOCLO EN GRANO: CAPITULO XI - Art 929 del CAA (Res 1039, 26.3.81)**

"Se entiende por Maíz dulce o Grano de choclo en conserva, la conserva elaborada con los granos enteros de las variedades dulces del Zea mays L o variedad saccharata del maíz los que serán blancos, amarillos o dorados y estarán envasados en un medio líquido apropiado. El envase será cerrado herméticamente y esterilizado industrialmente.

Este producto deberá presentar olor y sabor propios y estará exento de olores y sabores extraños. Estará además libre de panojas, estilos, cáscaras, granos descoloridos o manchados, así como de otras sustancias y cuerpos extraños.

Los granos serán de consistencia razonablemente tierna y ofrecerán cierto grado de resistencia a la masticación, sin llegar a resultar duros o correosos. El contenido de un mismo envase deberá presentar granos de coloración normal para el Tipo respectivo y estará libre de granos de fuera de variedad. Este producto se rotulará: Maíz dulce o Granos de choclo y formando una sola frase con letras del mismo tipo, realce y visibilidad, se indicará el color del grano y el tipo de maíz (Grano entero).

En lugar y con tipos bien visibles del rotulado se hará constar el peso neto del maíz escurrido"

**CHOCLO CREMOSO: CAPITULO XI -Art 929 bis del C.A.A - (Res 1546, 17.9.85)**

"Se entiende por Maíz dulce o Granos de choclo en conserva, Tipo cremoso, la conserva elaborada con granos de las variedades dulces del Zea mays L o variedad saccharata, blancos, amarillos o dorados los que han sido partidos, raspados o rallados y que están libres de cualquier cuerpo o sustancia extraños al grano.

Queda permitido en este Tipo cremoso la adición sin declaración en el rótulo de hasta un 2% de féculas o almidones en el medio líquido apropiado que se agrega para regular la consistencia de la conserva, productos que podrán ser reemplazados por gomas o alginatos autorizados por este Código.

**DULCE DE LECHE: CAPITULO VIII - Art 592 - (Res 1276, 19.07.88) C.A.A.**

Con la denominación de Dulce de leche se entiende el producto obtenido por concentración mediante el calor, a presión normal, o a presión reducida de leche o de leche reconstituida, aptas para la alimentación, con el agregado de azúcar blanco.

En la elaboración de dulce de leche queda permitido:

- a) La neutralización parcial de la acidez de la leche por el agregado de sustancias alcalinizantes de uso permitido.
- b) La sustitución parcial de hasta el 40% del azúcar blanco por otros edulcorantes nutritivos contemplados en el presente Código.
- c) La hidrólisis parcial de la lactosa por la acción enzimática de la beta galactosidasa (Lactasa) (sin declaración en el rotulado).
- d) El agregado de sustancias aromatizantes naturales o sintéticas autorizadas excepto aromas a dulce de leche, leche o crema.
- e) El agregado de ácido sórbico o su equivalente en sorbato de sodio o potasio, máx. 600 mg/kg (600 ppm).

Queda prohibido el agregado de:

- 1 - Sustancias grasas distintas a las de la leche.

2 - Colorantes naturales o sintéticos, emulsionantes, estabilizantes, espesantes, antioxidantes, conservantes de cualquier naturaleza que no sean los mencionados en el Inc e) del presente Artículo.

El dulce de leche deberá responder a las siguientes características:

I - Consistencia siruposa, textura lisa, suave y uniforme sin cristales apreciables organolépticamente. Podrá presentarse también en forma de tabletas, de consistencia semisólida, parcialmente cristalizado, en cuyo caso la humedad no podrá exceder de 15% p/p.

II - Presentará al examen microscópico una distribución razonablemente uniforme de los glóbulos grasos.

III - Responderá a las siguientes exigencias:

Agua: máx. 30,0% p/p

Sólidos totales de leche: mín. 24,0% p/p

Grasa de leche: mín. 6,0% p/p

Cenizas (500-550°C): máx. 2,0% p/p

IV -Estará libre de gérmenes patógenos y/o tóxicos genéricos. Esta exigencia se dará por no cumplida si presenta:

1. Staphylococcus aureus coagulasa positiva: presencia en 0,1 g.

2. Hongos y levaduras: mayor de 100/g. Este recuento deberá efectuarse sobre 10 cm<sup>3</sup> de la dilución 10-1 de la muestra, distribuidos uniformemente en tres placas, cuyos resultados deberán presentar la debida correlación.

PRESENTACION ENVASE DE PLASTICO POR 500 GR.

#### **FIDEOS: CAPITULO IX - Artículos 706 y 707 del C.A.A**

De distintos tipos, debiendo el oferente en la invitación, cotizar especificando dentro del por ciento correspondiente a tuco y sopa, las variedades que incluye para esos rubros en su propuesta, elaborados con harina de primera calidad, amarillos o blancos, no conteniendo ningún signo de avería o alteración de caracteres normales, buen estado de conservación, satisfactorias cualidades Organolépticas antes o después de la cocción en cuyo ensayo aumentarán 2 o 3 veces el volumen, presentando la pasta estructura homogénea y firme, el líquido quedará casi limpio, humedad máxima 13%, acidez expresada en 3 centímetros de álcali normal 5%. Se entregarán en envases de manera que se asegure una aislación adecuada para impedir la entrada de aire húmedo a fin de lograr una mejor conservación del producto.

PRESENTACION ENVASE POR 500 GR.

**FLAN:** De varios sabores, de primera calidad, preparación con cocción. Envase bolsa de 1 Kg

**GELATINA:** De primera calidad. Envase bolsa de 1 Kg

#### **LECHE ESTADO LIQUIDA: CAPITULO VIII -Art 558 - (Res MSyAS N° 047 del 28.01.98) C.A.A -**

Se entiende por Leche Entera Pasteurizada o Leche Entera Pasteurizada, la que reuniendo las características establecidas en el artículo 555 y proveniente de plantas pasteurizadoras con inspección oficial de conformidad con las disposiciones en la materia (artículo 66) y con la dirección técnica de un profesional universitario, haya sido sometida a los siguientes tratamientos:

1. Selección, a fin de descartar las leches no aptas según las disposiciones del artículo 556 del presente Código.

2. Higienización previa por filtración o por medios mecánicos aprobados por la autoridad sanitaria competente.

3. Estandarización optativa del contenido de materia grasa propia de la leche.

4. Homogeneización optativa.

5. Haber sido sometida a tratamiento térmico durante un tiempo y temperatura suficientes de acuerdo con el sistema aprobado por la autoridad sanitaria nacional.

6. Ser enfriada inmediatamente después del tratamiento térmico, a una temperatura no superior a 5°C.

7. Ser envasada a continuación en envases perfectamente limpios, libres de contaminación, de preferencia esterilizados e inviolables, previamente aprobados por la autoridad sanitaria competente. Podrá mantenerse hasta su envasado en tanques adecuados a una temperatura no superior a 5°C.

8. Ser mantenida a continuación de ser envasada, a una temperatura no superior a 8°C, ya sea en el establecimiento pasteurizador y/o en medios de transportes refrigerados y/o en depósitos terminales de la empresa, bajo responsabilidad del establecimiento pasteurizador.

El intervalo de tiempo en el que la leche pasteurizada podrá permanecer enfriada desde el momento de su pasteurización hasta la fecha de vencimiento será fijado en cada caso por la autoridad sanitaria jurisdiccional luego de haber evaluado la propuesta presentada por el elaborador que deberá contener los ensayos efectuados para establecer su estabilidad acompañados por documentos de validez científica que los avalen (de acuerdo al inciso e del artículo 3° del Anexo II del Decreto 2126/71 reglamentario de la Ley 18284). Dicho período no podrá exceder en ningún caso los 5 días e incluye el tiempo de almacenaje a granel y envasado ambos en el establecimiento pasteurizador, el tiempo de transporte, refrigerado y/o el tiempo que permanece en los depósitos terminales de la empresa.

9. Ser mantenida en la boca de expendio, en refrigerador a temperatura no superior a 8°C desde el momento de su recepción y hasta su expendio al consumidor.

La leche entera pasteurizada, deberá responder a las siguientes exigencias:

a) Estar exenta de gérmenes patógenos. Esta exigencia no se dará por cumplida si presenta:

1. Recuento total en placa: mayor de 50.000 bacterias mesófilas/cm<sup>3</sup> en los meses de abril a setiembre inclusive y mayor de 100.000/cm<sup>3</sup> en los meses de octubre a marzo inclusive.

2. Bacterias coliformes (recuento en placa con medio agar-violeta-rojo-bilis): mayor de 50/cm<sup>3</sup>.

3. Escherichia coli: presencia en 1 cm<sup>3</sup>. Deberá ser confirmada por pruebas bioquímicas.

4. Prueba de la Fosfatasa: Positiva.

b) Ser positiva a la prueba de peroxidasa.

c) Mantener sin alteración sus constituyentes, con excepción de las modificaciones inevitables según el tratamiento térmico sufrido.

d) No tener modificadas apreciablemente sus características sensoriales

**MANTECA: CAPITULO VIII -Art 596 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006) DEL C.A.A**

Con la denominación de Mantequilla, se entiende la emulsión del tipo de agua en grasa obtenida por el desuero, lavado y amasado de los conglomerados de glóbulos grasos que se forman por el batido de la crema pasteurizada, con o sin maduración biológica producida por bacterias específicas.

En la elaboración de la mantequilla quedan permitidas las siguientes operaciones:

- 1) Neutralización parcial de la crema por medio de sustancias alcalinas de uso permitido.
- 2) La acidificación y obtención del aroma característico de la mantequilla durante el proceso de elaboración, mediante el cultivo de bacterias ácido lácticas y productoras de aroma y/o por agregado de los productos naturales recuperados de dicho cultivo.

Deberá cumplir las siguientes condiciones:

- a) Consistencia sólida plástica a temperatura ambiente (20°C) de textura lisa y uniforme, untuosa sin huecos ni "bolsillos" de agua o de aire.
- b) Sabor característico, sin olores ni sabores extraños.
- c) Color amarillento, sin manchas, vetas o puntos de otra coloración.
- d) Al examen microscópico en capa delgada (entre porta y cubreobjetos), deberá observarse un tamaño y distribución razonablemente uniforme de pequeños glóbulos de agua.
- e) No deberá contener antioxidantes, colorantes agregados, conservantes ni aditivos de ninguna naturaleza.
- f) Prueba de la fosfatasa residual: negativa (A.O.A.C., 16.115 12a Edición, 1975).
- g) Estará libre de germen patógeno y/o toxicogénico. Esta exigencia se dará por no cumplida si presenta:  
Bacterias coliformes: mayor de 10/g, determinado por el método del número más probable (NMP) (Norma FIL 73 - 1974)  
Escherichia coli: presencia en 1 g.

Deberá ser confirmado por pruebas bioquímicas

- h) Hongos y levaduras: máx. 100/g. Este recuento deberá efectuarse sobre 10 cm<sup>3</sup> de la dilución 10-1 de la muestra, distribuidos uniformemente en tres placas y cuyos resultados deberán presentar la debida correlación.  
En paralelo deberán utilizarse dos placas testigo para control del ambiente.

Materia grasa: mín. 82,0 % p/p.

Agua: máx. 16,0 % p/p.

Sólidos no grasos de leche: máx. 2,0 % p/p.

Índice de acidez de la fase grasa (mg/kOH/g): máx. 1,2 (A.O.A.C. 16.193 12a Edic. 1975)

Cenizas a 500-550°C: máx. 0,6 % p/p.

Índice de peróxidos: máx. 2 miliequivalentes de oxígeno/kg (Norma FIL-74 1974 adaptada)

PRESENTACION EN PAN POR 200 GR.

**MAYONESA: CAPITULO XVI -Art 1280 (Resolución Conjunta SPReI N° 287/2013 y SA GyP N° 423/2013) [Se otorga a las empresas un plazo para su adecuación de (CIENTO OCHENTA) 180 días corridos, a partir del 25 de octubre de 2013.] - C.A.A.**

"Con la denominación de Mayonesa, se entiende la salsa constituida por una emulsión de aceite vegetal comestible en no menos de 5,0% de huevo entero o líquido (Artículo 509) o en no menos de 2,5% de yema de huevo fresca o líquida (Artículo 510), sazonada con vinagre y/o jugo de limón, con o sin condimentos, aceites esenciales, extractos aromatizantes, envasada en un recipiente bromatológicamente apto.

Podrá contener:

- a) Cloruro de sodio.
- b) Edulcorantes nutritivos (azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas).
- c) Exaltadores del sabor y/o aroma en cantidad de hasta 0,5%.
- d) Sal disódica cálcica del ácido etilendiamino tetracético (Edetato disódico cálcico) en cantidad máxima de 75 mg/kg (75 ppm) y/o ácido sórbico hasta 800 mg/kg (800 ppm) o su equivalente en sorbato de calcio o potasio.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

1. Tendrá una consistencia semisólida; textura lisa y uniforme.
2. Al examen microscópico presentará una distribución y tamaño razonablemente uniformes de pequeños glóbulos grasos.
3. (Res 101 del 22.02.93) "Será de color amarillo uniforme, quedando permitido (sin declaración en el rótulo) el refuerzo de la coloración por el agregado de cúrcuma o rojú en las cantidades determinadas por las buenas prácticas de manufactura, o por el agregado de hasta 2 mg/kg de beta caroteno natural o sintético".
4. El extracto etéreo (éter etílico) será no menor de 70,0%.
5. Tendrá un pH (a 20°C) no mayor de 4,5.
6. Por examen microbiológico cumplirá las exigencias establecidas en el Artículo 6, Inc 6, y se admitirá:

Bacterias totales (cultivo en placas), Máx: 1000/g.

Bacterias coliformes, Máx: 10/g.

Mohos y/o levaduras, Máx: 20/g.

Escherichia coli: ausencia en 1g.

ENVASE POR 1 KG.

**PERAS EN CONSERVA: CAPITULO XI -Art 957- del C.A.A (Res 197 del 6.06.95) -**

"Se entiende por "Peras en conserva" a los frutos del *Pyrus communis* o *Pyrus sinensis*, maduros, de pulpa blanca o ligeramente amarillada, pelados, sin corazón, ni semillas, ni haces vasculares centrales, ni pedúnculos, ni cáliz, en mitades, tajadas o trozos de consistencia firme y sin tendencia a deshacerse, envasadas con agua o con una solución de edulcorantes nutritivos (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas), envasados herméticamente en un recipiente y sometidos a esterilización industrial.

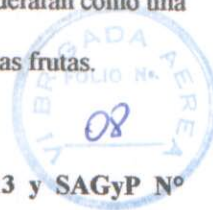
Las frutas contenidas en un mismo envase deberán pertenecer a la misma variedad botánica; serán de forma y tamaño razonablemente uniforme fijados en los tres tipos (mitades, tajadas o trozos), de manera que el peso de la unidad de mayor tamaño no sea superior al

doble del peso de la más pequeña. Cuando una unidad se haya roto en el recipiente, los fragmentos reunidos se considerarán como una sola unidad del correspondiente tipo de presentación.

El líquido de cobertura será claro, admitiéndose una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales de las frutas.

El pH debe ser inferior a 4,5.

ENVASE LATA PESO 850 GR.



**DURAZNO EN CONSERVA CAPITULO XI - Artículo 909 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013) “**

Con la denominación de Duraznos descaroizados enteros o medallones, se entienden los duraznos desecados sin piel (epicarpio) ni carozo, que al ser desecados han sido comprimidos aplanándolos de manera de cerrar el hueco del carozo y formar un disco grande llamado medallón.

Se rotularán de acuerdo a su tamaño:

Chicos: los de 20 a 35 mm de diámetro.

Medianos: los de más de 35 y hasta 45 mm de diámetro.

Grandes: los de más de 45 mm de diámetro.

Los Grados de Selección son:

a) Superior: Los medallones de un mismo color de pulpa (amarilla o blanca), sano, limpio, libre de manchas, lesiones y piel, de tamaño y color uniforme. Se admite como máximo: 6% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las

Condiciones exigidas, incluyendo en esta tolerancia no más del 2% de medallones con restos de carozo.

b) Elegido: Los medallones de un mismo color de pulpa (amarilla o blanca), sano, limpio y de tamaño y color aproximadamente uniformes.

Se acepta en cada medallón la presencia de manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel, siempre que la suma total del área afectada no exceda de 50 mm cuadrados.

Se admite como máximo: 10% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas, incluyendo en esta tolerancia no más de 4% de medallones con restos de carozo.

c) Común: Los medallones sanos y limpios, sin exigencias respecto a tamaño, color y tonalidad de la pulpa.

Se acepta en cada medallón la presencia de manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel, siempre que la suma total del área afectada no exceda de un tercio de la superficie de cada unidad.

Se admite, como máximo: 15% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas, incluyendo en esta tolerancia no más de 6% de medallones con restos de carozo.

PRESENTACION ENVASE LATA PESO 850 GR.

**ATUN EN CONSERVA: CAPITULO VI - Artículo 479**

Se considera Conservas de atún, las conservas preparadas con trozos y filetes de pescados de nombres comunes, albacora, atún patudo, atún rojo, rabil, barrilete, melba y bonito, procedentes de piezas descabezadas, evisceradas y privadas de cola, piel, branquias, espinas, huevas y carne negra, sazonadas con sal, cocidas al vapor o en salmuera y secadas adecuadamente antes del envasamiento. La caballa podrá designarse Atún argentino cuando se prepare exclusivamente con las partes blancas de la carne desprovista de piel, sangre y espinas. Estas conservas podrán serlo en aceite, aceite de oliva o en salsa de tomate.

PRESENTACION LATA POR 180 GR.

**ESPECIAS:**

Tales como:

**ROMERO DESHIDATADO: Artículo 1240**

Con el nombre de Romero, se entienden las hojas sanas y limpias del Rosmarinus officinal L.

PRESENTACION BOLSA POR 1 KG.

**PIMIENTA BLANCA: CAPITULO XVI - Artículo 1234**

Con el nombre de Pimienta blanca, se entienden las bayas maduras maceradas en agua, desecadas y decorticadas del Piper nigrum L., enteras o pulverizadas. La pimienta blanca, en grano o en polvo, debe responder a las siguientes condiciones: no tener más de 3,5% de cenizas totales a 500-550°C, de 0,3% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 3%; no menos de 52% de almidón, ni menos de 8% de extracto alcohólico y de 7% de extracto etéreo fijo.

PRESENTACION MOLIDO.

**LAUREL DESHIDRATADO:** PRESENTACION BOLSA POR 1 KG.

**NUEZ MOSCADA: CAPITULO XVI - Artículo 1231**

Con el nombre de Nuez moscada, se entiende la almendra desecada del grano de Myristica fragans Houttyng, desprovista completamente de sus envolturas. Se permite el empleo de cal para recubrir la nuez moscada con el objeto de preservarla de los insectos, siempre que el peso de la capa de dicha sustancia no exceda de 1%. El peso de una nuez moscada oscilará alrededor de 5 g y colocada en un vaso de agua no debe irse al fondo. La nuez moscada debe satisfacer además las siguientes exigencias: no debe contener más de 5% de cenizas totales a 500-550°C; de 0,5% cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%; 10% de fibra bruta, ni menos de 25% de extracto etéreo fijo y de 2% de extracto etéreo volátil. Artículo 1232 Artículo 1231 Con el nombre de Nuez moscada, se entiende la almendra desecada del grano de Myristica fragans Houttyng, desprovista completamente de sus envolturas. Se permite el empleo de cal para recubrir la nuez moscada con el objeto de preservarla de los insectos, siempre que el peso de dicha sustancia no exceda de 1%. El peso de una nuez moscada oscilará alrededor de 5 g y colocada en un vaso de agua no debe irse al fondo. La nuez moscada debe satisfacer además las siguientes exigencias: no debe contener más de 5% de cenizas totales a 500-550°C; de 0,5% cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%; 10% de fibra bruta, ni menos de 25% de extracto etéreo fijo y de 2% de extracto etéreo volátil.

PRESENTACION POR UNIDAD

**OREGANO: CAPITULO XVI - Artículo 1226 - (Resolución Conjunta SPyRS y SAGPyA N° 48/2008 y N° 147/2008)**

Con el nombre de orégano se entienden las hojas y sumidades florecidas, sanas, limpias y secas de *Origanum vulgare* L. y sus diversas variedades e híbridos. El orégano debe responder a las siguientes exigencias: Agua (a 100-105 °C), Máximo 12%. Cenizas Totales a 500-550 °C: Máximo 10%. Cenizas Insolubles en ácido clorhídrico al 10%: Máximo 2%. Esencia por destilación: Mínimo 1%. Materias extrañas, a) Máximo 3% del tallo de la misma planta, b) Máximo 2% de materias extrañas (material vegetal proveniente de otras plantas), c) Libre de contaminantes. Con el nombre de Mejorana, se entienden las hojas y sumidades florecidas, sanas, limpias y secas del *Origanum majorana* L.  
PRESENTACION SOBRE POR 50 GR.

**PIMENTON DULCE: CAPITULO VXI - Artículo 1233 - (Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N°92/2008 y N° 355/2008)**

Con la denominación genérica de Pimentón o Páprika, se entiende el producto obtenido de la molienda de los frutos de Pimiento para pimentón. El pimentón deberá expendirse en sus envases originales, con la indicación del origen (Argentino, Español, Húngaro, etc), quedando prohibido fraccionar los envases para su venta al detalle.  
PRESENTACION PAQUETE POR 50 GR.

**PURE DE TOMATE: Art 943bis (Res N° 197, 6.06.95) del C.A.A.**

"Los "Tomates pelados" referidos en el artículo N° 943 podrán ser envasados con puré o salsa de tomate.

- 1) Con Puré de tomate: los sólidos solubles del jugo contenido en el envase deberán ser mayores de 6,0 por ciento libre de cloruro de sodio y el extracto seco total, libre de cloruro de sodio y azúcares agregados, no será inferior a 6,9 por ciento.
  - 2) Con Salsa de tomate: los sólidos solubles del jugo contenido en el envase deberán ser mayores de 7,5 por ciento libre de cloruro de sodio y el extracto seco total, libre de cloruro de sodio y azúcares agregados, no será inferior a 8,5 por ciento.
- El contenido de mohos en ambos casos no será superior a 50 por ciento de campos positivos, determinados sobre la porción líquida. El ph en ambos casos estará comprendido entre 3,5 y 4,5.

PRESENTACION TETRABRIK POR 530 GR.

**FIAMBRES: CAPITULO VI - Artículo 309 - Artículo 316 - Artículo 317**

Se entiende por Fiambre, los chacinados, las salazones, las conservas de carne y los productos que se expendan y consuman fríos.

No podrán elaborarse chacinados:

- a) Empleando materia prima de calidad inferior y/o en proporción distinta a la declarada en la monografía con que se aprobó el producto.
- b) Con aditivos no incluidos en este Código.
- c) Con adición de agua o hielo en proporción superior a la autorizada por este Código.
- d) Adicionando tejidos u órganos de calidad inferior o aponeurosis, intestinos, bazo, glándulas mamarias, útero o glándulas de secreción interna, con excepción del hígado. Cuando se use carne de quijada u otra provista de abundante tejido aponeurótico o tendones, deberá se despojada del exceso de esos tejidos antes de su elaboración.

Se considerarán chacinados ineptos para el consumo:

- a) Cuando la superficie fuera húmeda, pegajosa o resumiere líquido.
- b) Cuando a la palpación se verifiquen zonas flácidas o de consistencia anormal.
- c) Cuando hubiere indicios de fermentación pútrida.
- d) Cuando la mezcla o masa presente colores anormales.
- e) Cuando se compruebe rancidez en las grasas.
- f) Cuando la envoltura de los embutidos se hallara perforada por parásitos.
- g) Cuando se verificara la existencia de gérmenes patógenos.

**SALAME: CAPITULO VI Artículo 338**

Con el nombre genérico de Salame, se entiende el embutido seco, elaborado sobre la base de carne de cerdo o carne de cerdo y acuno, con el agregado de tocino, sal, salitre, especias, vino blanco y azúcar.

**QUESO BARRA GOUDA ARGENTINO: CAPITULO VIII - Art 633 - (Dec 111, 12.1.76) C.A.A.**

Con la denominación de Queso Tybo Argentino, se entiende el producto semi-duro, semi-graso, elaborado con leche semi descremada o normatizada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas. Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Masa: lavada, semi-cocida por agregado de agua caliente, pre-prensada con el suero, moldeada, prensada, salada y madurada.
- b) Pasta: firme de consistencia elástica, con o sin algunos ojos pequeños y bien diseminados; sabor y aroma bien desarrollados; color blanco-amarillento.
- c) Corteza: lisa, consistente, bien formada.
- d) Forma: barra de sección transversal rectangular.
- e) Peso: 3 a 4 kg.
- f) Maduración, Mín: 2 meses.

PRESENTACION HORMA POR 1 KG.

**JAMON COCIDO: TITULO VI Artículo 294 (Resolución Conjunta SPyRS N° 104/2005 y SAGP y A N° 414/2005)**

Se entiende por Jamón cocido, una salazón preparada con pernil de cerdo, con o sin hueso y sometido a la cocción en agua salada con o sin condimentos autorizados.

A los efectos de esta definición se entiende por Pernil de cerdo a la pieza única de carne, correspondiente al despiece total o parcial de los miembros posteriores del ganado porcino, separado como máximo del resto del costado de la semicanal en un punto no anterior al extremo del hueso de la cadera, excluyéndose expresamente las carnes trituradas o picadas, y recortes de carne.

El jamón cocido deberá responder a las siguientes exigencias:

No tener proteínas agregadas ni otros extensores.

Hidratos de carbonos totales

Máximo: 1,5 % expresado como glucosa

Relación Humedad/proteínas: 4,65

Reacción de almidón negativa

Sólo podrán utilizarse los aditivos que están permitidos por este Código para salazones cocidas. Presentación al peso.



#### **QUESO CUARTIROLO: TITULO VIII - Art 622 - (Dec 111, 12.1.76) C.A.A.**

Con la denominación de Queso Cuartirolo Argentino, se entiende el producto fresco, elaborado con leche entera o normatizada, con o sin el agregado de crema, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coaguladas por cuajo y/o enzimas específicas.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

a) Masa: cruda, moldeada, refrigerada, salada y madurada en frío.

b) Pasta: blanda, cerrada, algo elástica y grasosa; sabor dulce característico, ligeramente ácido; aroma suave y agradable; color blanco-amarillento uniforme.

c) Contenido de grasas en el extracto seco, Mín: 50,0%

d) Corteza: entera, lisa o ligeramente rugosa, de consistencia adecuada.

e) Forma: cilíndrica achatada o paralelepípedo.

f) Tiempo de maduración y peso,

Mín 20 días, para los que pesen menos de 2,5kg

Mín: 30 días, para los que pesen 2,5 a 5,0kg

PRESENTACION AL PESO.

pr

#### **QUESO SARDO: CAPITULO VIII Artículo 637-(Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33 /2006 y N° 563/2006) C.A.A.**

Con la denominación de "Queso Romano Argentino y Queso Sardo Argentino, se entienden los productos de pasta dura, elaborados con leche entera o parcialmente descremada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo de cabrito o cordero y/o enzimas específicas. Cuando se utilice cuajo de ternero o enzimas coagulantes deberá ser adicionado de enzimas lipolíticas.

Deberán cumplimentar las siguientes condiciones:

a) Masa: cocida, moldeada, prensada, salada y madurada.

b) Pasta: compacta, consistente, fractura quebradiza y granulada; sabor y aroma característicos, picante por el cuajo y/o enzimas utilizadas; aroma agradable, limpio, bien desarrollado; color blanco-amarillento.

c) Corteza: lisa, sana, bien formada, consistente.

d) Forma: cilíndrica achatada en los de tamaño grande; esferoide con sección vertical de caras paralelas y bordes convexos en los de tamaño chico.

e) Contenido de grasas (s/Extracto Seco), Mín: 38,0%.

f) Tamaño, peso y tiempo de maduración:

Grande: más de 8 kg. Maduración Mín: 9 meses.

Mediano: 3 a 8 kg. Maduración Mín: 6 meses.

Estos productos se rotularán:

Queso Romano Argentino.

Tamaño: menos de 4 kg. Maduración Mín: 3 meses.

PRESENTACION EN HORMA DE 3 KG.

#### **SAL FINA: TITULO XVI - Artículos 1264 y 1265 del C.A.A.**

Finamente cristalizada o molida, limpia, muy poco higroscópico, su pureza estará determinada por las mismas características fijadas para la sal gruesa. Toda la sal deberá pasar por el tamiz de la mallas por cm2 y no menos del 55% del tamiz 10/6 mallas cm2.

ENVASE DE PAQUETE DE 1 KG.

#### **SAL GRUESA: CAPITULO XVI - Artículo 1264 y 1265 del C.A.A**

Cristales limpios, de caracteres normales conteniendo mínimo 97% del cloruro de sodio, máximo 1% de sulfato de sodio, máximo 1% cloruro de calcio, magnesio, potasio. No contendrá nitratos ni nitritos.

ENVASE BOLSA DE 1 KG.

#### **ARVEJAS: CAPITULO XI - Artículo 878 (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)“**

Con el nombre de arveja, alverja o guisante, se entiende a la semilla fresca o desecada de *Pisum sativum*L.”

#### **Artículo 879 (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)“**

Queda prohibido el expendio de las variedades de arvejas del género *Lathyrus*, aisladamente o en mezclas con cualquier legumbre, así como su empleo en la elaboración de cualquier producto alimenticio.”

PRESENTACION LATA POR 380 GR

#### **TOMATE TRITURADO: De primera calidad. CAPITULO XI - del C.A.A. Art 948 - (Res N° 197 del 6.06.95) -**

"Se entiende por "Tomate triturado" la conserva elaborada por trituración mecánica de tomates (*Lycopersicum Bouletum* y sus variedades), sanos, limpios, enteros, libres de pedúnculos y hojas, maduros y de estructura consistente, con o sin la adición de sal (cloruro de sodio), hasta no más de 5 por ciento, con o sin concentración de paila abierta o al vacío.

75

BANANA: de 100 a 120 gramos aproximadamente cada una.

UVA: Primera calidad.

NARANJA: de 120 a 150 gramos aproximadamente cada una.

LIMON: de 80 a 120 gramos aproximadamente cada uno.



#### **CAPITULO XI - Artículos 879, 881, 882 y 883 del C.A.A.**

**Art 879** - (Dec 61, 17.1.77) "Se entiende por Fruta destinada al consumo, el producto maduro procedente de la fructificación de un planta sana.

Fruta Fresca: Es la que presenta una madurez adecuada y que manteniendo sus características organolépticas se consume al estado natural.

Se hace extensiva esta denominación a las que reuniendo las condiciones citadas se han preservado en cámaras frigoríficas.

**Art 880** - Se admiten dos grados de madurez:

El fisiológico, cuando el fruto alcanza su mayor evolución (pasada la cual empieza la descomposición) con la mayor concentración en azúcares y proteínas.

El comercial, correspondiente al fruto cosechado antes de su madurez fisiológica (para preservarse en cámaras frigoríficas o someterse a largos transportes).

**Art 881** - Se considera Fruta sana, la que no presenta enfermedades de origen parasitario o fisiogenico, o cualquier lesión de origen físico o mecánico que afecte su apariencia.

Se entiende por Fruta limpia, la fruta sana que se encuentra en buen estado de higiene, libre de tierra o de cualquier residuo adherido a la superficie, que aunque no la dañe, la desfigure total o parcialmente.

La condición de fruta limpia debe ser satisfecha por la fruta fresca, seca, desecada o deshidrata que se ofrezca a la venta para el consumo o se utilice para su industrialización.

**Art 882** - La fruta que se exponga a la venta para el consumo debe ser limpia y encontrarse en su madurez fisiológica.

En los lugares de venta al menudeo se colocarán carteles con la leyenda: Se ruega no tocar la fruta por razones de higiene.

Los que expendan fruta aún verde, como fruta de mesa, sufrirán el decomiso inmediato del producto. DE PRIMERA CALIDAD.

#### **RAICES Y TUBERCULOS: CAPITULO XI – Art 825 del C.A.A. -(Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)**

Con la denominación de Tubérculo y Raíz, se entiende la parte subterránea de las diferentes especies y variedades vegetales.

Los destinados a la alimentación deben estar sanos, limpios y en perfecto estado de conservación."

#### **PAPA BLANCA: CAPITULO XI Artículo 827 – Artículo 827 Y 827 bis del C.A.A.**

Promedio de peso 80 gramos por unidad, no admitiéndose menores de 50 gramos por unidad.

Con el nombre de Papa o Patata, se entiende el tubérculo del *Solanum tuberosum* L y sus variedades, sanos, limpios y sin brotes. Mantenedos en lugares frescos, secos, aireados y al abrigo de la luz solar directa.

Como Papa indígena, se entiende el tubérculo del *Solanum adigenum* y otras especies del género tuberaria.

**Art 827bis** - (Res 171, 2.03.89) "Las papas, que cumplan con las exigencias del presente Código podrán ser sometidas a la acción de energía ionizante con la finalidad de inhibir su brotación.

El proceso de irradiación deberá realizarse según las disposiciones del artículo 174 del presente Código.

La dosis de radiación absorbida deberá estar comprendida entre 0,03 y 0,15 KGy.

Además deberán cumplirse los siguientes requisitos:

Las papas a irradiar no deberán presentar cortes, magulladuras o lesiones exteriores.

Aquellas que presente algún tipo de lesión superficial debido a daño mecánico durante la cosecha y/o almacenamiento podrán ser irradiadas luego de haber sido sometidas a un proceso de restauración tisular mediante un estacionamiento durante 1-2 semanas a temperaturas ambiente y con circulación de aire húmedo (humedad relativa entre 85 y 95%).

Las papas no podrán ser objeto de ningún tratamiento químico de inhibición de brotación previa o posteriormente a la irradiación.

b) La irradiación deberá efectuarse en un plazo no mayor de 40 días posteriores a la cosecha.

Dicho plazo podrá ser extendido hasta 90 días si las papas fueren almacenadas en condiciones de refrigeración (temperatura no mayor de 10°C).

c) La irradiación y comercialización podrá realizarse:

1 - En envases que respondan a las exigencias del Artículo 184 del presente Código, que permitan la respiración del producto y que contengan no más de 10 kg para su expendio directo al consumidor.

2 - A granel, en cajas, cajones o contenedores cuya estructura y/o diseño interior no puedan provocar lesiones en el producto y permitan su respiración.

Los envases y contenedores en general no podrán ser objeto de ningún tratamiento químico previa o posteriormente a la irradiación.

d) El rotulado de los productos envasados y las informaciones al consumidor de los no envasados deberán consignar los requisitos establecidos en el Artículo 174 y los que correspondan del presente Código, y la siguiente indicación: "Conservar en lugar fresco, aireado y protegido de la luz solar directa".

e) Las papas irradiadas deberán ser almacenadas hasta su expendio y/o exhibidas al consumidor en lugares frescos, aireados y protegidos de la luz solar". DE PRIMERA CALIDAD.

#### **ZANAHORIA: CAPITULO XI - Artículo 837 del C.A.A.**

Sana, completamente limpia, tierna, sin hoja, de tamaño mediano y con un peso no menor de 70 gramos por Unidad.

**Art 837** - Con el nombre de Zanahoria, se entiende la raíz del *Daucus carota* L. DE PRIMERA CALIDAD.

Con el nombre de ajo, se designa al bulbo de *Allium sativum* L. entero, sano, limpio y en perfecto estado de conservación."

**AJO: CAPITULO XI - Artículo 841- Artículo 841 bis del C.A.A.**

Estacionado, sano, en cabezas completas, sin ristra.

**Art 841** - (Res 171, 2.03.89) "Con el nombre de Ajo, se entiende el bulbo del *Allium sativum* L., entero, sano, limpio y en perfecto estado de conservación"

**Art 841bis** - (Res 171, 2.03.89) "Los ajos, que cumplan con las exigencias del presente Código, podrán ser sometidos a la acción de energía ionizante con la finalidad de inhibir su brotación.

El proceso de irradiación deberá realizarse según las disposiciones del Artículo 174 del presente Código.

La dosis de radiación absorbida deberá estar comprendida entre 0,02 y 0,15 KGy.

Además deberán cumplirse los siguientes requisitos:

a) Los bulbos de ajo deberán ser secados superficialmente durante las primeras 2 semanas posteriores a su cosecha.

Los ajos no podrán ser objeto de ningún tratamiento químico de inhibición de brotación previa o posteriormente a la irradiación.

b) La irradiación de los ajos deberá efectuarse en un plazo no mayor de 40 días posteriores a su cosecha.

Dicho plazo podrá ser extendido hasta 90 días si los ajos fueren almacenados en condiciones de refrigeración (temperatura no mayor de 10°C).

c) La irradiación y comercialización podrá realizarse:

1 - En envases que respondan a las exigencias del Artículo 184 del presente Código, que posibiliten la respiración del producto y cuyo tamaño permita su expendio directo al consumidor.

2 - A granel, en cajas, cajones o contenedores cuya estructura y/o diseño interior no puedan provocar lesiones en el producto y permitan su respiración.

Los envases y contenedores en general no podrán ser objeto de ningún tratamiento químico previa o posteriormente a la irradiación.

El rotulado de los productos envasados y las informaciones al consumidor de los no envasados deberán consignar los requisitos establecidos en el Artículo 174 y los que correspondan del presente Código, y la siguiente indicación: "Conservar en lugar fresco, aireado y protegido de la luz solar directa".

e) Los ajos irradiados deberán ser almacenados hasta su expendio y/o exhibidos al consumidor en lugares frescos, aireados y protegidos de la luz solar". DE PRIMERA CALIDAD.

**CEBOLLA: CAPITULO XI – Art 844 Bis – del C.A.A - (Res 171, 2.03.89)**

Sana, limpia, fresca y sin desperdicios, con un promedio de peso no menor a 200 gramos. "Las Cebollas, que cumplan con las exigencias del presente Código, podrán ser sometidas a la acción de energía ionizante con la finalidad de inhibir su brotación.

El proceso de irradiación deberá realizarse según las disposiciones del Artículo 174 del presente Código.

La dosis de radiación absorbida deberá estar comprendida entre 0,02 y 0,15 KGy. Además deberán cumplirse los siguientes requisitos:

a) los bulbos de cebolla deberán ser secados superficialmente durante las primeras dos semanas posteriores a su cosecha.

Las cebollas no podrán ser objeto de ningún tratamiento químico de inhibición de brotación previa o posteriormente a la irradiación.

b) La irradiación de las cebollas deberá efectuarse en un plazo no mayor de 40 días posteriores a su cosecha.

Dicho plazo podrá ser extendido hasta 90 días si las cebollas fueren almacenadas en condiciones de refrigeración (temperatura no mayor de 16°C).

c) La irradiación y comercialización podrá realizarse:

1 - En envases que respondan a las exigencias del Artículo 184 del presente Código, que posibiliten la respiración del producto y que contengan no más de 10 Kg para su expendio directo al consumidor.

2 - A granel, en cajas, cajones o contenedores cuya estructura y/o diseño interior no puedan provocar lesiones en el producto y permitan su respiración.

Los envases y contenedores en general no podrán ser objeto de ningún tratamiento químico previa o posteriormente a la irradiación.

d) El rotulado de los productos envasados y las informaciones al consumidor de los no envasados deberán consignar los requisitos establecidos en el Artículo 174 y los que correspondan del presente Código, y la siguiente indicación: "Conservar en lugar fresco, aireado y protegido de la luz solar directa".

e) Las cebollas irradiadas deberán ser almacenadas hasta su expendio y/o exhibidas al consumidor en lugares frescos, aireados y protegidos de la luz solar". DE PRIMERA CALIDAD.

**LECHUGA: CAPITULO XI – Art 885 del C.A.A DE PRIMERA CALIDAD**

Fresca y de temporada, tierna, limpia, sana y sin raíces, sin hojas secas, sin tierra ni partes no utilizables, con un peso mínimo de 100 gramos por planta.

**PEREJIL:** Fresco, sano, limpio, tierno, sin raíces, sin hojas secas o amarillas, sin tallos.

**TITULO IX - Artículo 819 y 1232 del C.A.A. DE PRIMERA CALIDAD.**

**HORTALIZAS DE FRUTO**

**PIMIENTO: CAPITULO XI - Artículo 873 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)"**

Con el nombre de pimiento, se entiende al fruto de *Capsicum annum* L.

Se distinguen las variedades dulces (redondeados o cuadrados, llamados morrones) y las picantes (alargados o ajíes, llamados también chiles y guindillas)."

**TOMATE FRESCO: CAPITULO XI - Artículos 819, 820, 822 y 875 del C.A.A.**

Sano, limpio, maduro, firme, predominando el color rojo, sin picadura y de tamaño regular, con un peso mínimo de 150 gramos. DE PRIMERA CALIDAD.

**ZAPALLO, CALABAZA: Artículo 875 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)**

Con los nombres de zapallo y calabaza, se entiende a los frutos de: Cucurbita maxima Duch., Cucurbita Pepo L. Cucurbita moschata Duch. C. y Cucurbita mixta Pangaloy otras del genero cucurbita."

**PANADERIA**

**PAN: CAPITULO IX – Artículo 725, 726 y 746 del C.A.A.**

Debe ser elaborado con harina de primera y responderá a las siguientes características, entendiéndose como valores máximos admitidos: Agua a 100/105°, por ciento 35, Acidez en ml. Naho N/1: cenizas totales sobre sustancias secas: 3,2% Volumen específico no inferior a 3; elaborado con levaduras naturales agrias de las llamadas madres su formación debe ser pareja y su miga blanca, porosa, homogénea, la cual a una ligera presión debe tomar la forma primitiva, no debe tener granos ni puntos negros, grises o rojos, fresco del día, libre de sustancias extrañas, mejoradores químicos, etc., bien cocido, corteza dorada y uniforme unida una vez la miga, sin besos y deberá pesar cada unidad de 80 a 100 grs. o sea que en un kilogramo entrarán de 10 a 12 piezas.

**PAN RALLADO: Art 752** - Con la denominación de Pan rallado o pan molido, se entiende el producto obtenido por la molienda en molinos apropiados del pan seco o desecado, entero y en buen estado de conservación.

**Art 754** - La elaboración de Pan rallado, Galleta molida, Pan ázimo molido, Grisines molidos sólo podrán efectuarla los industriales panaderos elaboradores en su propia planta o en la que establecieran para ese fin, empleándose piezas enteras de su propia producción en buen estado de conservación.

Su expendio se hará en envases cerrados, con el rótulo correspondiente, en las panaderías, despachos de pan y otros comercios habilitados.

Queda prohibido el almacenamiento o tenencia de estos productos rallados o molidos en cantidad mayor de 5 kg, con excepción de las plantas elaboradoras que podrán mantener almacenado el producto de su propia elaboración hasta el 20% de su producción de pan, galleta o grisines, de un día.

**HUEVOS Y HUEVOS**

**HUEVOS: De acuerdo a lo determinado en el TITULO VI – Artículos 491 y 492 del C.A.A.-**

**Art. 491** - Con la designación general de Huevos, sólo podrán expendirse los huevos frescos de gallina.

Cuando se trate de huevos de otras especies deberá aclararse la especie de la que proviene.

**Art. 492** - Se entiende por Huevo fresco, el que no ha sido sometido a ningún procedimiento de conservación a excepción de la refrigeración por un lapso máximo de 30 días a una temperatura de 0° a 2°C y una humedad relativa comprendida entre 80 y 90%.

Se los distingue en las siguientes categorías, debiendo cumplir las exigencias que se establecen para cada caso:

1. Se entiende por Huevo fresco de Grado A, el que reúne por unidad las siguientes condiciones, observadas macroscópicamente y al ovoscopio o por medios físicos:

- Cáscara: naturalmente limpia, sana, fuerte y de forma normal. A la luz de Wood, deberá presentar fluorescencia roja o rojiza.
- Cámara de aire: de hasta 5 mm de profundidad, fija y sana.
- Yema: casi invisible, de contorno difuso, céntrica, fija y de color uniforme.
- Clara o albúmina: transparente, consistencia firme, de aspecto homogéneo.
- Cicatricela o germen: invisible y sin sangre.
- Peso: mín. 58 g.

DE PRIMERA CALIDAD.

**POLLO EVISCERADO Y POLLO TROZADO: TITULO VI – Artículos 256 y 257 del C.A.A.-**

**Art. 256** - Se considerará Ave eviscerada, a aquella que se le ha extraído cabeza, tráquea, esófago, estómagos glandular y muscular, intestinos, pulmón, sacos aéreos, corazón, bazo e hígado con la vesícula biliar, ovarios y testículos.

Las patas deberán ser eliminadas por desarticulación o sección a la altura de la articulación tibiometatarsica.

Las vísceras comestibles (hígado, corazón y estómago muscular sin mucosa) y cuello sin cabeza, previo lavado, limpieza, enfriamiento e inspección veterinaria serán acondicionadas de modo que el consumidor tenga la opción de adquirir las aves evisceradas o las aves evisceradas con sus correspondientes vísceras comestibles adecuadamente envueltas e introducidas en la cavidad abdominal o las vísceras comestibles envasadas por separado.

Asimismo, se determina que las aves deberán ser sacrificadas en locales tales como mataderos y peladeros que serán habilitados por la autoridad veterinaria, la que ejercerá una inspección permanente durante la faena.

Las aves faenadas deberán llegar hasta el lugar de venta en contenedores cerrados y aprobados para tal uso de hasta 30 unidades, debiendo constar en ellos el establecimiento oficial, tipo de ave, lugar de origen y temperatura de conservación. La misma deberá estar comprendida entre -2°C y 2°C para las aves enfriadas y no deberá ser mayor de -15°C para las aves congeladas.

Las aves podrán ser comercializadas fraccionadas en trozos. La operación de trozado deberá realizarse en establecimientos habilitados.

El envase del trozado deberá ofrecer garantías de seguridad en su cierre y cada unidad de venta será identificada adecuadamente.

**Art. 257** - Se autoriza la venta de aves muertas, evisceradas que hayan sido tratadas por inmersión en soluciones de clortetraciclina y clorhidrato de oxitetraciclina de concentración tal, que la remanente en las aves tratadas no exceda de 7 ppm.

La de clorhidrato de oxitetraciclina no será mayor que la concentración de la solución a usar o sea 10 ppm

Las aves que se hayan sometido a este proceso de conservación, deberán ser identificadas en forma visible, de tal modo que el público consumidor advierta fácilmente el tratamiento aplicado.

Los establecimientos que apliquen el método de conservación a que se hace referencia, estarán especialmente habilitados por la autoridad competente, extremándose su contralor higiénico-sanita. DE PRIMERA CALIDAD.

(Res 1552, 12.09.90)

"Todos los utensilios, recipientes, envases, embalajes, envolturas, aparatos, cañerías y accesorios que se hallen en contacto con alimentos deberán encontrarse en todo momento en buenas condiciones de higiene, estarán contruidos o revestidos con materiales resistentes al producto a elaborar y no cederán substancias nocivas ni otros contaminantes o modificadoras de los caracteres organolépticos de dichos productos. Estas exigencias se hacen extensivas a los revestimientos interiores, los cuales, así como también todos los elementos mencionados sin revestimientos, deben ser inalterables con respecto a los procesos y productos utilizados en su limpieza e higienización".

**MARGARINA: CAPITULO VII DEL C.A.A - Artículo 545**

(Res 2012, 19.10.84)

"Se entiende por Oleo margarina (óleo-oil) bovina u ovina, según corresponda, el producto resultante de la separación de la mayor parte de la oleostearina a partir de grasas o primeros jugos bovinos u ovinos, por procedimientos adecuados de cristalización fraccionada y prensado.

Deberá responder a las exigencias del Artículo 540 y a las siguientes:

Punto de fusión, Máx: 36°C Acidez libre, Máx: 1,60 y 2,00 mg KOH/g (0,80% y 1,00% como ácido oleico) para los oleo oils separado de los primeros jugos bovino u ovino y de las grasas bovina u ovina respectivamente.

Índice de peróxido, Máx: 10,0 miliequivalentes de Oxígeno/kg.

Presentará color amarillo brillante y sabor y olor agradables, exentos de olores y sabores extraños.

Las mezclas de oleo oil bovino y ovino se rotularán como tales".

**SIDRAS Artículo 1085- (Resolución Conjunta SPRy RS y SAGPyA N° 87/04 y N° 566/04)**

"Sidra Base es la bebida que resulta exclusivamente de la fermentación alcohólica normal del jugo recién obtenido de manzanas sanas y limpias, de uso industria I, con o sin la adición de hasta un 10% de jugo de peras obtenido en idénticas condiciones que el jugo de manzana y fermentado en forma conjunta o separada. Su graduación alcohólica mínima será de 4,5% en Vol.  $\pm 0,3$  a 20°C."

**TURRON - CAPITULO X**

Turrón con fruta abrillantada: Los turrónes de maní, nuez, ave llana, almendras, castañas (aisladas o en mezclas) deberán ser adicionadas de un 7% en peso, como mínimo, con relación al peso total, de fruta abrillantada y en este caso se rotularán:

- Turrón de ... con fruta abrillantada, llenando el espacio en blanco con el nombre de las semillas.

- Turrón con yema: Es el turrón elaborado con una o más semillas que hacen a este producto, adicionado con no menos de 2, 0% m/m de yema en polvo o su equivalente en yema líquida.

Este producto se rotulará:

Turrón de ... con yema, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad, llenando el espacio en blanco con el nombre de la semilla utilizada.

- Turrón de ... con... Podrán elaborarse turrónes con el agregado de diferentes productos alimenticios (copos de cereales, cereales inflados, cacao, chocolate, etc.), siempre que la cantidad agregada justifique su denominación.

Estos productos se rotularán:

Turrón de ... con ..., llenando el primer espacio en blanco con el nombre de la semilla o las semillas y el segundo con el nombre de otros agregados específicos, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

TANDIL - 14-oct-2016

Lugar y Fecha

Sello y Firma del Oferente

Teniente NADIA ANDRADE  
Jefe Recepción y Expedición