

NORMA DEF RAC 1108-B

RES. MD Nº 1413/09

ACTUALIZADA 01/08/14

COA Nº 8910

MINISTERIO DE DEFENSA



COMITÉ SUPERIOR DE NORMALIZACIÓN

RACIONAMIENTO

Alimentos lácteos

**PARA CONSULTAS O SUGERENCIAS
DIRIGIRSE A normalizacion@mindef.gov.ar**

**SISTEMA DE NORMALIZACIÓN DE MEDIOS PARA LA
DEFENSA**

El Comité Superior de Normalización que aceptó la presente norma estaba integrado por:

- Director General de Normalización y Certificación Técnica
Lic. Alberto Vicente BORSATO
- Director General del Servicio Logístico de la Defensa
Lic. Lucía KERZUL
- Jefe IV – Logística del Estado Mayor Conjunto de las Fuerzas Armadas
CL VGM Juan Carlos BAZAN
- Director General de Intendencia del Ejército Argentino
GB VGM José Eduardo MEDINA
- Director General de Intendencia de la Armada Argentina
CA Luis Mario DEVINCENTI
- Director General de Intendencia de la Fuerza Aérea
BR José Enrique D´ANDREA COLL

El estudio de los contenidos volcados ha sido realizado por el siguiente personal:

Lic. Andrés KOLESNIK	(DGNyCT – Ministerio de Defensa)
CR (R-Art 62) Rodolfo ACCARDI	(DGNyCT – Ministerio de Defensa)
SM (R-Art 62) Juan RODIO	(DGNyCT – Ministerio de Defensa)
Dis. Ind. Jesica KUBATOV	(DGNyCT – Ministerio de Defensa)
Srta. Carla CHIDICHIMO	(DGNyCT – Ministerio de Defensa)
CN (R-Art 62) Rodolfo PETERS	(DGSLD – Ministerio de Defensa)
TC Humberto CAREDDU	(Estado Mayor Conjunto FFAA)
Lic. Mercedes LIÑEIRO	(Ejército Argentino)
CC Cintia ALBACETTI	(Armada Argentina)
VC Juan GUZZANTI	(Fuerza Aérea Argentina)
SP Luis PRIANO	(Fuerza Aérea Argentina)
CP Pablo TOLOZA	(Fuerza Aérea Argentina)

ÍNDICE

1. OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN	4
2. NORMAS DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO.....	4
3. DEFINICIONES	5
4. REQUISITOS PARTICULARES.....	5
4.1. Productos lácteos.....	5
4.2. De los alimentos incluidos en la clasificación que no son especificados en la presente norma	7
5. ENVASADO	7
6. TRANSPORTE	8

PREFACIO

El Ministerio de Defensa ha establecido el Sistema de Normalización de Medios para la Defensa, cuyo objetivo es normalizar los productos y procesos de uso común en la jurisdicción en la búsqueda de homogeneidad y el logro de economías de escala.

El Sistema es dirigido por la Dirección General de Normalización y Certificación Técnica con la asistencia técnica del Comité Superior de Normalización. Está conformado por el Ministerio de Defensa, el Estado Mayor Conjunto de las Fuerzas Armadas y las Fuerzas Armadas.

La elaboración de las normas la realizan Comisiones de Especialistas de las Fuerzas Armadas, las que pueden complementarse con especialistas de otros ámbitos interesados. Las comisiones son presididas y coordinadas por funcionarios de la Dirección General de Normalización y Certificación Técnica del Ministerio de Defensa.

Toda norma nueva elaborada por la Comisión responsable, es elevada al Comité Superior de Normalización para su "aceptación", quien a su vez la tramita ante el Ministerio de Defensa para su "aprobación".

Toda revisión de una norma vigente es realizada por la Comisión responsable y elevada al Comité Superior de Normalización para su "actualización".

La presente Norma DEF fue aceptada por el Comité Superior de Normalización en su reunión del día 01 de agosto de 2014 y asentada en el Acta N° 01/14.

El Ministerio de Defensa aprobó la introducción de este documento normativo por Resolución MD N° 1413/09.

INTRODUCCIÓN

La necesidad de adquirir diversos tipos de alimentos, tanto para el abastecimiento de las distintas Unidades Operativas de las Fuerzas Armadas como así también para las Campañas y Operaciones que se llevan a cabo, motiva la confección de Normas DEF que aseguren la calidad de los alimentos a adquirir, su embalaje, transporte y métodos de conservación, siguiendo las exigencias y los lineamientos estipulados en el Código Alimentario Argentino (Ley 18.284), y para la presente norma en particular, de los alimentos lácteos.

Para la redacción de esta norma se utilizaron las Especificaciones Técnicas confeccionadas por el Estado Mayor Conjunto de las Fuerzas Armadas para las adquisiciones de la Campaña Antártica como aportes de información específica de esta clase de alimentos.

La presente norma anula y reemplaza a la Norma DEF RAC 1108-A

De las modificaciones introducidas que se presentan respecto de la versión anterior, merece destacarse que:

- Se actualizan Resoluciones.
- Se aplica el formato indicado en la Norma DEF GEN 0001-G.

1. OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN

La presente Norma DEF establece las consideraciones generales para la determinación de la calidad, transporte y envasado de alimentos lácteos para su uso dentro de la jurisdicción del Ministerio de Defensa.

Las prescripciones contenidas en la presente Norma DEF son de carácter obligatorio dentro de la jurisdicción.

2. NORMAS DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Los documentos normativos siguientes contienen disposiciones válidas y obligatorias para la presente norma. Las ediciones indicadas son las vigentes en el momento de esta publicación. Todo documento es susceptible de ser revisado y las partes que realicen acuerdos basados en esta norma deben buscar las ediciones más recientes.

- | | |
|------------------------------|---|
| Ley N° 18.284 | - Código Alimentario Argentino. Sus reglamentaciones, modificatorios y complementarios. |
| Resolución Mercosur N° 80/96 | - Reglamento Técnico Mercosur sobre las Condiciones Higiénico Sanitarias y de Buenas Prácticas de Elaboración para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. |
| Resolución SENASA N° 233/98 | - Buenas Prácticas de Fabricación y Procedimientos Operativos Estandarizados. |

Las Leyes, Decretos y Resoluciones pueden ser consultados en línea en la página www.infoleg.gov.ar, o personalmente en la Biblioteca del Congreso de la Nación, Hipólito Yrigoyen 1750, Ciudad Autónoma de Buenos Aires (C1089AAL).

Las Normas DEF pueden ser consultadas en línea en la página *web* <http://www.mindef.gov.ar/institucional/administracion/buscador-de-normasdef.php>; en la Dirección General de Normalización y Certificación Técnica del Ministerio de Defensa, Azopardo 250, Ciudad Autónoma de Buenos Aires (C1107ADB), o solicitadas por correo electrónico a la casilla normalizacion@mindef.gov.ar.

NOTA Para la adquisición de normas nacionales e internacionales las Fuerzas Armadas deben consultar sobre descuentos especiales contemplados en el Convenio específico celebrado entre el IRAM y el Ministerio de Defensa, en la casilla de correo normalización@mindef.gov.ar.

3. DEFINICIONES

Para los fines de la presente Norma DEF se aplican las definiciones siguientes:

3.1. alimento lácteo: Leche obtenida de vacunos o de otros mamíferos, sus derivados o subproductos, simples o elaborados, destinados a la alimentación humana (referencia Artículo 553 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006) Capítulo VIII del C.A.A.).

3.1. SAGPyA: Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca.

3.2. SPRyRS: Secretaría de Políticas, Regulación y Relaciones Sanitarias.

3.3. UAT: Ultra alta temperatura.

4. REQUISITOS PARTICULARES

4.1. Productos lácteos

Todos los productos encuadrados en esta clasificación deben ajustarse a las normas establecidas en el Código Alimentario Argentino (C.A.A.): Artículos 155 al 183 - Capítulo III ("de los productos alimenticios") y Artículos 553 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006) al 642 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006) Capítulo VIII ("alimentos lácteos") con sus respectivos Decretos y Resoluciones.

Por tratarse los alimentos lácteos y sus derivados de alimentos perecederos están sujetos a condiciones especiales de conservación, almacenamiento y transporte, a fin de preservar la cadena de frío, según lo estipulado en el Artículo N° 157 del C.A.A.

Los productos deberán proceder de establecimientos autorizados por la autoridad competente.

4.1.1. Temperatura de traslado y entrega

a. Leches, ricotas, cremas, mantecas y quesos (blandos y semiduros): Comprendida entre los 2°C y los 8°C.

b. Quesos duros: Menor a 18°C.

NOTA Referencia a los Artículos 613 (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006) a 638 (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006) del C.A.A.

4.1.2. Fecha de elaboración. Todos los productos deberán indefectiblemente presentarse en sus envases originales, y expresar en forma clara, legible y en lugar visible de su rótulo la fecha de elaboración o envasado y el periodo de validez o vencimiento.

La fecha de elaboración / envasado de leches fermentadas, ricotas, mantecas, quesos blandos y quesos semiduros será de cinco (5) días corridos inmediatos anteriores a la fecha de provisión, como máximo.

4.1.3. De las leches en particular

- a. Líquida, entera o parcialmente descremada:** Deberá responder a la definición y las exigencias establecidas en el Artículo 558 (Resolución MSyAS N° 047 del 28.01.98), Capítulo VIII del C.A.A.

Fecha de vencimiento: Mínimo 15 días a partir la fecha de entrega.

- b. Líquida, entera o parcialmente descremada larga vida y/o homogeneizada:** Esterilizada por proceso UAT (Ultra Alta Temperatura) según lo estipula el Artículo 560bis (Resolución Conjunta SPReI N° 33/2006 y SAGyP N° 563/2006) del C.A.A.

Fecha de vencimiento: Mínimo 120 días a partir de la fecha de entrega, en el envase cerrado (referencia Artículo 560bis (Resolución Conjunta SPReI N° 33/2006 y SAGPyA N° 563/2006) del C.A.A.).

- c. Chocolatada entera o parcialmente descremada:** Esterilizada por proceso UAT referencia Artículo 562tris (Resolución N° 2270, 14.09.83) del C.A.A.

Fecha de vencimiento: ídem leche larga vida.

- d. Entera o descremada en polvo:** Obtenida por deshidratación de leche entera líquida según lo estipulado en Artículo 567 (Resolución Conjunta SPRyRS N° 33/2006 y SAGPyA N° 563/2006) del C.A.A.

Fecha de vencimiento: Mínimo 10 meses a partir de la fecha de entrega, en el envase cerrado.

- e. Condensada:** Obtenida por deshidratación parcial de leche entera líquida adicionada de edulcorantes permitidos -referencia Artículo 573 (Resolución N° 879, 05.06.85 "del C.A.A.).

Fecha de vencimiento: Mínimo 18 meses a partir de la fecha de entrega, en el envase cerrado.

- f. Fermentada:** Dentro de esta clasificación se encuentra el yogurt entero o parcialmente descremado -referencia Artículo 576 (Res. Conj. SPRyRS N° 33/2006 y SAGPyA N° 563/2006) del C.A.A.).

Fecha de elaboración y/o envasado: cinco (5) días previos a la fecha de entrega como máximo.

Fecha de vencimiento: mínimo 30 días a partir de la fecha de elaboración, en el envase cerrado.

Las leches esterilizadas UAT deberán expendirse en envases bromatológicamente aptos, provistos de cierre inviolable, previamente aprobados por la autoridad sanitaria competente -referencia Artículo 565 (Resolución N° 2270, 14.09.83) del C.A.A.

4.1.4. De la ricota en particular. Deberá cumplir con los requisitos de obtención, composición y elaboración estipulados en el Artículo 614 (Resolución Conjunta SPReI N° 98/2010 y SAGyP N° 800/2010) del C.A.A.

Fecha de elaboración y / o envasado: para ricota fresca no envasada al vacío, cinco (5) días previos a la fecha de entrega como máximo.

4.1.5. De la crema de leche en particular. Deberá ser esterilizada por proceso UAT, pudiendo rotularse larga vida y/o homogeneizada según corresponda -referencia Artículo 585 (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006) del C.A.A.).

Fecha de vencimiento: Mínimo seis (6) meses a partir de la fecha de entrega, en el envase cerrado.

4.1.6. De las mantecas en particular. Serán de calidad extra o primera y deberán cumplir con los requisitos de obtención y composición estipulados en el Artículo 596 (Resolución Conjunta SPRyRS N° 33/2006 y SAGPyA N° 563/2006) del C.A.A.

Fecha de envasado: cinco (5) días anteriores a la fecha de entrega como máximo.

Fecha de vencimiento: mínimo 90 días a partir de la fecha de elaboración.

4.1.7. De los quesos en particular. Deberán cumplir con los requisitos de obtención, composición y elaboración estipulados en los Artículos 605 (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006) al 640 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006) del C.A.A., correspondientes a quesos de pasta muy blanda, blanda, semidura y dura.

Serán de calidad "primera" 89 a 92 puntos (referencia Artículo 610 (Resolución Conjunta SPRyRS N° 33/2006 y SAGPyA N° 563/2006) del C.A.A.).

Fecha de elaboración / envasado para quesos de pasta muy blanda y blanda: 10 días anteriores a la fecha de entrega.

4.2. De los alimentos incluidos en la clasificación que no son especificados en la presente norma

Todos los productos pertenecientes a esta clasificación del C.A.A. que no son incluidos en la presente norma por no ser de consumo habitual en las Fuerzas Armadas, deberán ajustarse y cumplir con las definiciones y requisitos que establezca el C.A.A.

Se deberá dejar constancia en el pliego de cláusulas particulares los requisitos a solicitar.

5. ENVASADO

Todos los envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios deben cumplir con las exigencias establecidas en los Artículos 184 - (Resolución N° 412, 26.03.86) a 219tris. (Resolución Conjunta N° 21/03 y N° 249/03) Capítulo IV "utensilios, recipientes, envases, envolturas, aparatos y accesorios" del C.A.A.

Los envases deberán garantizar la preservación de las formas y características propias del producto, como así también su inviolabilidad.

No deben superar los límites máximos establecidos de migración total y específica de componentes indeseables, tóxicos y contaminantes -referencia artículo 184 (Resolución N° 412, 26.03.86), anexo 1 del C.A.A.).

NORMA DEF RAC 1108-B

Todos los envases y los productos solicitados serán provistos en sus embalajes originales, sin uso y sin retorno, presentando rótulos de identificación que indiquen nombre o denominación comercial, domicilio y número de habilitación del establecimiento elaborador extendido por la autoridad competente, fecha de envasado y vencimiento, además de la temperatura de conservación según lo estipulan las Resoluciones MERCOSUR GMG RES N° 26/03" REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR PARA ROTULACIÓN DE ALIMENTOS ENVASADOS", el Art N° 240 (Res. Conj. MSyA 149/05 y sagpyA N° 683/05), el Art N° 244 (Res.2343, 19.4.80) (Ratificado por Res. Conj. MSyA 149/05 y sagpyA N° 683/05) y el Art N° 245 (Res. Conj. MSyA 149/05 y sagpyA N° 683/05) del Capítulo V del C.A.A.

Los productos deberán estar convenientemente separados, rotulados e higiénicamente presentados.

El embalaje deberá ser identificado con un rótulo de 20cm de largo por 10cm de alto que deberá contener la siguiente información:

PROVEEDOR	NRO. DE ORDEN DE COMPRA
FECHA DE VENCIMIENTO DEL LOTE	NOMBRE DEL PRODUCTO
CANTIDAD DE ENVASES (INDICANDO PESO, VOLUMEN, ETC)	

Todos los productos deben cumplir con lo requerido en el Capítulo V del Código Alimentario Argentino referente a las normas para la rotulación y publicidad de los alimentos.

6. TRANSPORTE

En todos los casos se dará cumplimiento al Artículo 157 (transporte de alimentos perecederos) del C.A.A.

En el caso que la entrega de los productos esté a cargo del proveedor, éste deberá contar con personal propio para realizar la descarga en el lugar de entrega convenido. Además, las cantidades explicitadas serán despachadas por camiones de propiedad o fletados por el proveedor. Dicho flete será por cuenta y riesgo del proveedor.

El transporte de productos refrigerados se efectuará en vehículos especiales, los cuales garanticen una temperatura no superior a los 8°C.

Todos los vehículos destinados al transporte de sustancias alimenticias deben cumplir con lo establecido en el Art.154bis (Resolución Conjunta N° 40/2003 y N° 344/2003) del Código Alimentario Argentino.