

NORMA DEF RAC 1105-B

RES. MD Nº 1413/09

ACTUALIZADA 01/08/14

COA Nº 8920

MINISTERIO DE DEFENSA



COMITÉ SUPERIOR DE NORMALIZACIÓN

RACIONAMIENTO

Alimentos farináceos, cereales, harinas y derivados

**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. Lucia 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

PREFACIO	2
INTRODUCCIÓN	3
1. OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN.....	4
2. NORMAS DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO	4
3. DEFINICIONES	5
4. REQUISITOS PARTICULARES	5
4.1. Productos farináceos, cereales harinas y derivados.....	5
4.2. De los cereales en particular.....	5
4.3. De las harinas en particular	6
4.4. De productos de panadería, galletas y galletitas en particular.....	7
4.5. De las pastas secas en particular.....	7
4.6. De las pastas frescas en particular.....	7
4.7. De los productos farináceos derivados.....	8
4.8. De los alimentos incluidos en la clasificación que no son especificados en la presente norma	8
5. ENVASES.....	8
6. TRANSPORTE	9

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 farináceos, cereales, harinas y derivados.

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 1105-A.

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

- Se actualizan Resoluciones del ANMAT al CAA.
- 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 farináceos, cereales, harinas y derivados 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 Nº 18.284 | - Código Alimentario Argentino. Sus reglamentaciones, modificatorios y complementarios. |
| Resolución Mercosur Nº 80/96 | - Reglamento Técnico Mercosur sobre las Condiciones Higiénico Sanitarias y de Buenas Prácticas de Elaboración para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. |
| Resolución SENASA Nº 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 estipuladas en los artículos 643, 647(Resolución N° 1547, 12.09.90.), 648 (Resolución N° 1547, 12.09.90.), 652 (Resolución N° 1547, 12.09.90.), 655 (Resolución N° 101, 22.02.93.) al 657, 661 (Resolución N° 167, 26.01.82) al 663, 668 (Decreto N° 2370, 28.03.73 y Resolución N° 2878, 28.09.79) 668 bis (Decreto N° 2370, 28.03.73 y Resolución N° 2878, 28.09.79) 668 ter (Resolución N° 1575, 11.08.78) 674 (Decreto N° 112, 12.01.76), 685 bis (Resolución N° 153, 15.02.78), 687, 692, 694 (Resolución N° 794, 13.12.94), 694 bis (Resolución N° 794, 13.12.94), 702, 706 (Resolución N° 866, 30.04.79) al 711, 713, 720 (Resolución N° 305, 26.03.93), 720 bis (Resolución N° 305, 26.03.93), 721bis (Resolución N° 687, 27.08.98), 722 (Resolución N° 687, 27.08.98), 725 al 745, 752, 755 (Resolución Conjunta N° 31 y Resolución Conjunta N° 286/03), 755 bis (resolución MSyAS N° 075, 05.02.98), 756 (Resolución N° 747, 19.05.78), 758 (resolución Conjunta SPRII N° 56/2010 y SAGyP N° 538/2010), 761 bis (Resolución Conjunta N° 196/2001), 762 (Resolución N° 333, 25.02.82) al 765 del capítulo IX del Código Alimentario Argentino (C.A.A.), con sus respectivos Decretos y Resoluciones.

4. REQUISITOS PARTICULARES

4.1. Productos farináceos, cereales harinas y derivados

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 643 al 766 (con sus respectivos Decretos y Resoluciones) - Capítulo IX ("Alimentos farináceos - cereales, harinas y derivados").

Para el caso particular de alimentos perecederos que requieren refrigeración (2°C a 8°C), están sujetos a condiciones especiales de conservación, almacenamiento y transporte, a fin de preservar la cadena de frío, según lo estipula el Artículo N° 157 del C.A.A.

Para el caso particular de este tipo de productos refrigerados, la fecha de elaboración/envasado no podrá ser anterior a dos (2) días corridos inmediatos a la fecha de provisión.

Salvo que se estipule una fecha en particular, la fecha de vencimiento de todos los productos será no inferior a seis (6) meses a partir de la fecha de entrega.

Los productos procederán de establecimientos autorizados por la autoridad competente.

4.2. De los cereales en particular

4.2.1. Del arroz. Deberá cumplir con la definición y los requisitos de composición estipulados en los Artículos 647 (Resolución N° 1547, 12.09.90), 648 (Resolución N° 1547, 12.09.90), 649 (Resolución N° 1547, 12.09.90), 650 (Resolución N° 1547, 12.09.90), 651 (Resolución N° 1547, 12.09.90) y 652 (Resolución N° 1547, 12.09.90) del C.A.A., será de calidad cinco (5) ceros "00000" tipo largo ancho (doble carolina) o largo fino (*blue bonnet*) según corresponda.

4.2.2. De la avena arrollada. Deberá cumplir con la definición y los requisitos de composición estipulados en el Artículo 655 (Resolución N° 101, 22.02.93) del C.A.A.

4.2.3. Del maíz pisado. Deberá cumplir con la definición y los requisitos de composición estipulados en el Artículo 656 (Resolución N° 101, 22.02.93 y Resolución N° 305, 26.03.93) del C.A.A.

4.2.4. Del trigo. Deberá cumplir con la definición y los requisitos de composición estipulados en el Artículo 657 del C.A.A.

4.2.5. De la sémola. Deberá cumplir con la definición y los requisitos de composición estipulados en el Artículo 668 (Decreto N° 2370, 28.03.73 y Resolución N° 2878, 28.09.79) y 669 del C.A.A. Deberá ser tipo fina.

Si se trata de sémola de cocción rápida deberá cumplir con el Artículo 668ter (Resolución 1575, 11.08.78) del C.A.A.

4.2.6. Del semolina. Deberá cumplir con la definición y los requisitos de composición estipulados en el Artículo 668bis (Decreto N° 2370, 28.03.73 y Resolución N° 2878, 28.09.79) del C.A.A.

4.3. De las harinas en particular

Fecha de vencimiento para harinas: no inferior a seis (6) meses a partir de la fecha de entrega.

Deberán cumplir con los requisitos del Artículo 705 del CAA.

4.3.1. De la harina de trigo. Deberá cumplir con la definición y los requisitos de composición estipulados en el Artículo 661 (Resolución 167, 26.01.82) y 661 bis ((Resolución Conjunta SPReI N° 168/2012 y SAGyP N° 613/2012) del C.A.A., será de calidad cuatro (4) ceros "0000" y tres (3) ceros "000" según corresponda.

4.3.2. De la harina integral. Deberá cumplir con la definición y los requisitos de composición estipulados en el Artículo 662 (Dec 2370, 28.03.73) del C.A.A.

Se exigirá grado de molienda fino.

4.3.3. De la harina leudante. Deberá cumplir con la definición y los requisitos de composición estipulados en el Artículo 687 del C.A.A.

4.3.4. De la harina de garbanzos. Deberá cumplir con la definición y los requisitos de composición estipulados en el Artículo 692 del C.A.A.

4.3.5. De la harina de maíz. Deberá cumplir con la definición y los requisitos de composición estipulados en el Artículo 694 (Resolución N° 794, 13.12.94) del C.A.A.

Si se trata de harina de maíz de cocción rápida (o sémola de maíz de cocción rápida) deberá cumplir con el Artículo 694 bis (Resolución N° 794, 13.12.94).

4.3.5. De los almidones y féculas. Deberá cumplir con las definiciones y los requisitos de composición estipulados en el Artículo 674 (Decreto N° 112, 12.01.76) del C.A.A.

4.4. De productos de panadería, galletas y galletitas en particular

Deberán cumplir con la definición y los requisitos de composición estipulados en los Artículos 725 al 766 (Decreto N° 61, 17.01.77) del C.A.A. y la Resolución GMC N° 073/93 Incorporada por Resolución MSyAS N° 003 del 11.01.95.

Las galletitas tendrán fecha de vencimiento no inferior a cuatro (4) meses a partir de la fecha de entrega.

El pan presentará la fecha de vencimiento que se requiera oportunamente según la variedad del mismo.

4.4.1 De los alfajores. Deberá cumplir con las definiciones y los requisitos de composición estipulados en el Artículo 761bis (Resolución Conjunta N° 196/2001 y Resolución Conjunta N° 1020/2001).

La fecha de vencimiento será no inferior a dos (2) meses a partir de la fecha de entrega.

4.5. De las pastas secas en particular

Deberán cumplir con la definición y los requisitos de composición estipulados en los Artículos 706 (Resolución N° 866, 30.04.79), 707, 708, 709, 710, 711, 712, 713, 717 (Resolución N° 302, 19.02.82), 718, 719 y 721 (Resolución N° 687, 22.08.98) del C.A.A.

4.6. De las pastas frescas en particular

Deberán cumplir con la definición y los requisitos de composición estipulados en los Artículos 706 (Resolución N° 866, 30.04.79), 718, 720 (Resolución N° 305, 26.03.93), 720bis (Resolución N° 305, 26.03.93), 721 (Resolución N° 687, 27.08.98) y 721bis (Resolución N° 687, 27.08.98) del C.A.A.

Periodo de validez de las pastas frescas en condiciones de refrigeración: Siete (7) días a partir de la fecha de entrega.

4.6.1. De las pastas frescas rellenas. Deberán cumplir con la definición y los requisitos de composición estipulados en los Artículos 706 (Resolución N° 866, 30.04.79), 718, 720 (Resolución N° 305, 26.03.93) y 720bis (Resolución N° 305, 26.03.93) 721 (Resolución N° 687, 27.08.98) y 721bis (Resolución N° 687, 27.08.98) del C.A.A.

Periodo de validez de las pastas frescas en condiciones de refrigeración: Siete (7) días a partir de la fecha de entrega.

4.6.2. De las pascualinas y tapas para empanadas. Deberán cumplir con la definición y los requisitos de composición estipulados en el Artículo 722 (Resolución N° 687, 27.08.98) del C.A.A.

Las tapas para empanadas y pascualinas, deberán estar envasadas con separadores de material plástico.

Periodo de validez en condiciones de refrigeración: Siete (7) días a partir de la fecha de entrega.

4.7. De los productos farináceos derivados

4.7.1. Del puré de papas instantáneo. Deberá cumplir con la definición y los requisitos de composición estipulados en el Artículo 685bis (Resolución N° 153, 15.02.78) del C.A.A.

4.7.2. De las sopas crema. Deberá cumplir con la definición y los requisitos de composición estipulados en el Artículo 702 del C.A.A.

4.8. 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. ENVASES

Todos los envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios deben cumplir con las exigencias establecidas en los artículos 184 a 219triscapítulo 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 GMC MERCOSUR N° 003/92 Anexo 1*).

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 TECNICO MERCOSUR PARA ROTULACION 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 los casos que corresponda 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.

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

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