

CAPITULO IX

ALIMENTOS FARINACEOS - CEREALES, HARINAS Y DERIVADOS

Artículo 643

Entiéndese por Cereales, las semillas o granos comestibles de las gramíneas: arroz, avena, cebada, centeno, maíz, trigo, etc.

Los cereales destinados a la alimentación humana deben presentarse libres de impurezas, productos extraños, materias terrosas, parásitos y en perfecto estado de conservación y no se hallarán alterados, averiados o fermentados.

En general no deben contener más de 15% de agua a 100°-105°C.

Queda permitido el pulimento, lustre, abrillantado o glaseado de los cereales descortezados (arroz, cebada, etc), mediante glucosa o talco, siempre que el aumento de peso resultante de esta operación no exceda del 0,5% y blanqueado con anhídrido sulfuroso, tolerándose la presencia en el cereal de hasta 400 mg de SO₂ total por kg.

Artículo 644

Queda prohibido el abrillantado con sangre de drago y resinas.

Se prohíbe el empleo de la palabra Crema para designar el producto obtenido por la pulverización del arroz y otros cereales, como también los nombres de fantasía para designar harinas, almidones y féculas alimenticias.

Artículo 645

Los cereales podrán presentarse como:

1. Cereales inflados (Puffed Cereals), obtenidos por procesos industriales adecuados mediante los cuales se rompe el endosperma y los granos se hinchan.
2. Cereales aplastados, laminados, cilindrados o roleados (Rolled Cereals), preparados con granos limpios liberados de sus tegumentos y que después de calentados o de ligera torrefacción se laminan convenientemente.
3. Cereales en copos (Flakes) preparados con los granos limpios, liberados de su tegumento por medios mecánicos o por tratamiento alcalino, cocinados con la adición de extracto de malta, jarabe de sacarosa o dextrosa y sal, secado, aplastados y tostados.

Artículo 646

Cereales en hebras preparados con harinas íntegras o sémolas de cereales (Grits) y extracto de malta, moldeando la masa y horneando convenientemente las hebras obtenidas.

RES GMC N° 141/96

Incorporada por Res MSyAS N° 587 del 1.09.97

-Código Alimentario-

Se deroga toda legislación del Código Alimentario Argentino que se oponga al dictado de la presente Resolución.

REGLAMENTO TECNICO DE ASIGNACION DE ADITIVOS, SUS FUNCIONES Y SUS LIMITES EN ALGUNAS CATEGORIAS DE ALIMENTOS

**ANEXO II
ASIGNACION DE ADITIVOS**

GRUPO 6. CEREALES Y PRODUCTOS A BASE DE CEREALES

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION/Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100 g
6.1. Cereales procesados		
ANTIAGLUTINANTE		
553iii	Talco	0,5
ANTIOXIDANTE		
220	Azufre dióxido	0,04
GLASEANTE		
905a	Parafina líquida, aceite mineral	0,03
6.2. Alimentos a base de cereales (incluye -entre otros- productos extrudados, expandidos y laminados (cereales para desayuno), barras de cereales, granola, alimentos en polvo a base de cereales)		
ACIDULANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
334	Acido Tartárico	0,5
338	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	0,01
ANTIAGLUTINANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
ANTIOXIDANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
220	Azufre dióxido	0,04
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa

-Código Alimentario-

310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
384i	Isopropil - (mono) Citrato	0,01 sobre materia grasa
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		q.s.
COLORA NTE	Curcumina	0,05
100i	Riboflavina	qs
101(i)	Riboflavina 5' - Fosfato de Sodio	qs
101(ii)	Tartrazina	0,025
102	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,025
110	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	qs
120	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0,005
124	Eritrosina	0,005
127	Rojo 40, Rojo Allura AC	0,025
129	Azul Patente V	0,01
131	Indigotina, Carmín de Indigo	0,01
132	Azul Brillante FCF	0,01
133	Clorofila	qs
140i	Clorofilina	qs
140ii	Clorofila Cúprica	qs
141i	Clorofilina Cúprica	qs
141ii	Verde Indeleble/Fast Green/Verde Rápido	0,005
143	Caramelo I - Simple	qs
150 ^a	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	qs
150b	Caramelo III - Proceso Amonio	qs
150c	Caramelo IV - Proceso Sulfito Amonio	qs
150d	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	qs
160a(i)	Carotenos: Extractos Naturales	qs
160a(ii)	Rocu/Annatto/Urucu/ Bixina/Norbixina	0,0025 (como bixina)
160b	Paprika/Capsantina/Capsorubina	qs
160c	Beta-Apo-8'Carotenal	qs
160e	Ester Metílico o Etilico del Acido Beta-Apo-8'-Carotenoico	qs
160f	Cantaxantina	0,005
161g	Rojo de Remolacha/Betaina	0,02
162	Antocianinas (de frutas u hortalizas)	0,02

-Código Alimentario-

163i		
ESTABILIZANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		Qs
339	Sodio -(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio -(mono) Ortofosfato	0,5 (como P ₂ O ₅)
339i	Sodio -(di) Fosfato, Sodio -(di) Monofosfato, Sodio -(di) Ortofosfato	0,5 (como P ₂ O ₅)
339ii	Sodio -(tri) Fosfato, Sodio -(tri) Monofosfato, Sodio -(tri) Ortofosfato	0,5 (como P ₂ O ₅)
339iii	Potasio -(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Acido, Potasio -(mono) Ortofosfato	0,5 (como P ₂ O ₅)
340i	Potasio -(di) Fosfato, Potasio -(di) Monofosfato, Potasio -(di) Ortofosfato	0,5 (como P ₂ O ₅)
340ii	Sodio -(di) Difosfato, Sodio Difosfato	0,5 (como P ₂ O ₅)
450i	Sodio -(tri) Difosfato	0,5 (como P ₂ O ₅)
450ii	Sodio -(tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	0,5 (como P ₂ O ₅)
450iii	Potasio -(tetra) Difosfato, K Pirofosfato Neutro	0,5 (como P ₂ O ₅)
450v	Calcio -(mono) Difosfato, Calcio Bifosfato, Calcio difosfato Diácido	0,5 (como P ₂ O ₅)
450vii	Sodio -(penta) Trifosfato, Sodio Tripolifosfato	0,5 (como P ₂ O ₅)
451i	Potasio -(penta) Trifosfato, Potasio Tripolifosf	0,5 (como P ₂ O ₅)
451ii	Sodio Polifosfato, Na Metafosf, Na Hexametfosf	0,5 (como P ₂ O ₅)
452i	Potasio Polifosfato, Potasio Metafosfato	0,5 (como P ₂ O ₅)
452ii	Calcio y Sodio Polifosfato	0,5 (como P ₂ O ₅)
452iii		
AGENTE DE FIRMEZA/TEXTURIZANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		Qs
341	Calcio -(di) Fosfato	0,5 (como P ₂ O ₅)
341ii	Calcio -(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	0,5 (como P ₂ O ₅)
341iii		

Artículo 647 - (Res 1547, 12.09.90)

"Se entiende por Arroz entero o Arroz integral el grano de *Oryza sativa* L. descascarado, con pericarpio, duro, seco, libre de impurezas y parásitos.

Podrá contener como máximo: 14,0% de humedad y 1,2% de cenizas (500° - 550°C).

Este producto se rotulará en el cuerpo del envase:

Arroz integral,

con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad y se consignará con caracteres bien visibles el nombre del tipo al que pertenece".

Artículo 648 - (Res 1547, 12.09.90)

"Los distintos productos derivados del arroz deberán responder a las definiciones consignadas a continuación. Su denominación deberá figurar en el cuerpo del envase con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad, junto al Tipo (Artículo 649) y Calidad (Artículo 651) que corresponda.

- a) Arroz pulido o Arroz blanco: es el grano sin pericarpio.
- b) Arroz perlado o Arroz glaseado (Glasé): es el que se presenta sin pericarpio ni aleurona, que se abrillanta por fricción con aceite, glucosa y/o talco.
- c) Arroz quebrado: es el que presenta el grano partido en cualquier sentido, siempre que tenga un tamaño mayor al 50% del grano entero y que cumpla con las normas de "Segunda Calidad" respecto a porcentajes de granos defectuosos (excepto granos fragmentados).
En el rótulo se indicará el tipo al que corresponde.
- d) Arrocin o Arrozín: es el producto constituido por fragmentos de tamaño menor del 50% del grano entero y la harina que se separa durante el pulido o abrillantado.

Los productos derivados del arroz podrán contener como máximo 14,0% de humedad y 0,60% de cenizas (500-550°C).

No deberá contener más de 0,04% de dióxido de azufre, 0,50% de talco y 0,10% de semillas y/o cuerpos extraños".

Artículo 649 - (Res 1547, 12.09.90)

"El arroz se clasificará de acuerdo con sus características morfológicas en los siguientes tipos:

- a) Tipo Largo Ancho (Doble Carolina):
Corresponde a los granos de arroz cuya relación largo ancho es mayor a 2:1 y menor a 3:1 y cuya longitud media es igual o mayor a 7 mm (similares a la variedad Fortuna).
- b) Tipo Largo Fino:
Corresponde a los granos de arroz cuya relación largo ancho es mayor o igual a 3:1 y cuya longitud media es mayor o igual a 6,5 mm (similares a la variedad Blue Bonnet).
- c) Tipo Mediano (Mediano Carolina):
Corresponde a los granos de arroz cuya relación largo ancho es mayor a 2:1 y menor a 3:1 y cuya longitud media es igual o mayor a 6,0 mm y menor a 7,0 mm (similares a la variedad Blue Rose).
- d) Tipo Corto (Japonés):
Corresponde a los granos de arroz cuya relación largo ancho es igual o menor a 2:1 y cuya longitud media es menor a 6,9 mm (similares a la variedad Yamaní".

Artículo 650 - (Res 1547, 12.09.90)

"A los efectos de establecer calidad, serán considerados como defectuosos los granos de arroz que presenten una o más de las siguientes características:

-Código Alimentario-

- a) Granos colorados o con estrías rojizas: los que presenten una coloración rojiza o con estrías de color rojizo.
- b) Granos enyesados o muertos: los que presenten un aspecto almidonoso opaco.
- c) Granos panza blanca: los que presenten una mancha almidonosa que abarque no menos de la mitad del grano.
- d) Granos manchados: los que presenten puntos negros u oscuros en la superficie.
- e) Granos coloreados: los que presenten cualquier color distinto al normal, excluidos los colorados o con estrías rojizas.
- f) Granos partidos: los que presenten un tamaño menor del 75% de su estructura normal (promedio de 20 granos representativos).
- g) Granos picados: los que presenten picaduras de insectos o ácaros y tengan una mancha circular penetrante de color más oscuro que el grano".

Artículo 651 - (Res 1547, 12.09.90)

"Los arroces que en sus diversos Tipos se comercializan con las designaciones de calidad Cinco Ceros (00000) o Cuatro Ceros (0000) y Segunda Calidad, podrán presentar las siguientes porcentualidades máximas de defectos (en peso):

Granos defectuosos	Calidad 00000	Calidad 0000	2° Calidad
Colorado o con estrías rojizas	5	10	15
Enyesados	2	4	6
Manchados o coloreados	1	4	6
Panza blanca	4	7	10,5
Partidos (o Fragmentados)	15	25	37,5
Picados	0	1	1,5"

Artículo 652 - (Res 1547, 12.09.90)

"Con la denominación de Arroz Parboil se entiende al arroz que ha sido totalmente gelatinizado por inmersión del arroz con cáscara o del arroz entero en agua potable a temperatura superior a la ambiental, y luego, sometido a un proceso de autoclavado y secado.

Presenta un color amarillento y deberá contener como máximo 14,0% de humedad.

No deberá contener más de 0,5 a 1% en peso de granos no gelatinizados totalmente (granos que presenten áreas blancas o enyesadas como resultado de la gelatinización incompleta del almidón) ni más de 0,5% de granos sin parbolizar.

Se rotulará "Arroz Parboil" a "Arroz Parboil Entero" según haya sido pulido o no, junto con la indicación del Tipo (Artículo 649) y Calidad (Artículo 651), con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad".

Artículo 652bis - (Res 1547, 12.09.90)

"Con la denominación de Arroz Glutinoso (Waxy Rice) se entiende el arroz de variedades especiales (*Oryza sativa* L. glutinosa), cuyos granos tienen una apariencia blanca y opaca. El almidón del arroz glutinoso consiste casi enteramente en amilopectina y por cocción los granos tienen tendencia a adherirse entre sí".

Artículo 652tris - (Res 101, 22.02.93)

"Con la denominación de Arroz aromático se entienden aquellas variedades cuyos granos poseen aroma y sabor natural debido a una mayor concentración del aceite esencial cuyo principio activo es 2 acetil 1-pirrolidona, que se encuentra presente en todos los órganos de la planta".

Artículo 653

Con el nombre de Cebada mondada, se entiende los granos sanos, limpios y bien conservados de la cebada (*Hordeum vulgare* L.) privados de sus tegumentos exteriores.
No debe contener más de 3,5% de cenizas a 500-550°C.

Artículo 654

Con el nombre de Cebada perlada, se entiende los granos de cebada mondada reducidos a forma esférica por repetidas fricciones mediante maquinarias apropiadas.
No deberá presentar valores superiores de:

- Agua a 100°-105°C, 12%
- Cenizas a 500°-550°C, 3,0%
- Fibra bruta, 1%
- Grasas, 1,5%"

Artículo 655 - (Res 101, 22.02.93)

"Con la denominación de Avena arrollada, rollada o aplastada (Rolled oats), se entiende el producto obtenido a partir de los granos limpios, libres de tegumentos de la Avena sativa L, que han sido sometidos a un tratamiento térmico que asegura la inactivación de la enzima (Método AACC).

No debe contener más de 12,0% de agua a 100-105°C, ni más de 2,7% de fibra bruta, y de 2,5% de cenizas a 500-550°C.
Proteínas Mín 13%".

Artículo 655bis - (Res 101, 22.02.93)

"Con la denominación de Salvado o Afrecho de Avena se entiende el producto obtenido a partir de los granos limpios, libres de tegumento de la Avena sativa L, sometidos a un tratamiento térmico que asegure la inactivación de las enzimas (Método AACC), a los cuales, después de la molienda, se les haya separado por tamizado u otro procedimiento adecuado, por lo menos el 50% de la harina de avena.

Debe responder a las siguientes características:

No debe contener más de 11,0% de agua a 100- 105°C.

El contenido de ceniza a 500-550°C debe estar entre 2,9 y 4,0%

El contenido de fibra dietaria, sobre base seca, no será inferior a 16,0%

El contenido de fibra soluble, sobre base seca, no será inferior a 5,3%

El contenido de proteínas, sobre base seca, no debe ser inferior al 20%".

Artículo 656 - (Res 101, 22.02.93)

-Código Alimentario-

" Con el nombre de Maíz, se entiende los granos limpios, sanos y bien conservados del Zea mays L.

No debe contener más del 4,0% de cenizas a 500°-550°C.

Los productos y subproductos derivados del maíz deben responder a las siguientes definiciones:

1. **(Res 305, 26.03.93)** - "Con el nombre de Ancia, Aunca, Alboroto, Pororó o Popchoclo, se entiende el maíz blanco, reventón, de grano chico, convenientemente tostado con adición o no de azúcar. Estos productos se podrán colorear con los colorantes autorizados en los Artículos 1324 y 1325 del presente Código"
2. La Sémola fina de maíz, generalmente llamada Harinilla de Maíz, es el producto obtenido del endosperma harinoso proveniente de la molienda de granos limpios, sanos y bien conservados de Zea mays L.; deberá responder a las siguientes especificaciones:

- no contendrá más de 13,5% de agua a 100°-105°C (3 horas)
- el máximo de acidez será de 0,2% en SO₃
- su tenor en nitrógeno no debe ser menor de 1,12%
- no debe contener más de 1,0% de cenizas a 500°-550°C (base húmeda)
- ni más de 3,0% de materia grasa (base húmeda)
- no dejará residuo al pasar por un tamiz de 350 micrones de luz de malla
- no contendrá harina de otros cereales ni cuerpos extraños al maíz.

3. Gofio de maíz: Con esta denominación se entiende el producto obtenido por la torrefacción de la harinilla de maíz.

4. Los Copos de maíz (Corn Flakes), deben ser hechos con maíz blanco, limpio y pulido.

5. Con el nombre de Maíz pisado destinado generalmente para mazamorra, locro, etc, se entiende a los trozos pelados y degerminados provenientes de granos limpios, sanos y bien conservados de Zea mays L (colorado o blanco).

Debe responder a las siguientes especificaciones:

- No contendrá más de 13,5% de agua a 100°-105°C (3 horas)
- ni más de 0,7% de cenizas a 500°-550°C (base húmeda)
- ni más de 0,8% de fibra bruta (base húmeda).

El rechazo sobre el tamiz de 3000 micrones de luz de malla no debe ser inferior al 95%;

Y el cernido de este tamiz debe quedar totalmente sin pasar por un tamiz de 2000 micrones de luz de malla.

No contendrá cuerpos extraños al maíz

Ni más de 1,0% de otros granos

Ni más de 2,0% de maíz de distinta procedencia o color que el declarado.

6. Con los nombres de maíz pelado, descascarado o descorticado (Hominy), se entiende el grano entero desprovisto de la cutícula mediante un adecuado tratamiento alcalino, después del cual se lo lava suficientemente, se cocina hasta ablandarlo y se seca".

Artículo 657

Se entiende por Trigo, la semilla sana, limpia y bien conservada de distintas variedades del *Triticum vulgare* L. y del *Triticum durum*.

De acuerdo a sus características, pueden clasificarse en dos grandes grupos:

a) *Triticum vulgare* o trigo pan: grano de forma elíptica más o menos redondeado; de color rojizo-amarillento, grisáceo y combinaciones de estos colores; de aspecto opaco; fractura almidonosa, no quebradizo; de gluten húmedo elástico y extensible; con buen o muy buen valor panadero; con un peso de 30-40 g los 1.000 granos.

b) *Triticum durum* (Candeal y Taganrock) o Trigo Fideos: grano de forma elíptica sensiblemente alargado; de color ámbar claro; aspecto traslúcido, fractura vítrea y gran friabilidad; con gluten húmedo, corto y duro; no apto para panificación con un peso de 50-60 g los 1.000 granos.

Artículo 657bis - (Res 101, 22.02.93)

"Se entiende por Trigo Sarraceno o Alforfón la semilla sana, limpia y bien conservada de *Fagopyrum sagittatum* Gibib".

Artículo 658

Con las denominaciones siguientes se designan a los productos obtenidos teniendo al trigo como primera materia:

1. Con las designaciones de Trigo machacado, Trigo pisado, Trigo partido, se entiende el grano de trigo mondado (sin envoltura celulósica, capa de aleurona ni germen) y triturado.

2. Con el nombre de Trigo íntegro lavado o simplemente Trigo lavado, se entiende el grano de trigo duro, lavado a presión y que por fricción ha perdido el pericarpio.

3. Con el nombre de Trigo pelado, se entiende el producto anterior privado de su envoltura celulósica (epicarpio, mesocarpio, endocarpio, testa y parte de la endopleura), pero conservando su capa de aleurona y el germen entero.

4. Con el nombre de Gofio de trigo, se entiende el producto obtenido por la torrefacción de harina de trigo.

5. Con la designación de Hebras de trigo (Whole bran), se entiende el producto elaborado a base de afrecho de trigo de acuerdo a la técnica apropiada.

6. El Germen de trigo deberá responder a los siguientes valores aproximados:

- Agua, de 8 a 15% a 100°-105°C
- Prótidos, de 23 a 32%
- Lípidos, de 7 a 11%
- Glúcidos asimilables, de 30 a 48%
- Fibra bruta, no superior a 4%.
- Cenizas totales, no superior a 5% a 500°-550°C

Artículo 659

Con el nombre de Malta, se entiende el grano de cebada sometido a la germinación y ulteriormente desecado.

Las maltas de otros cereales deberán denominarse de acuerdo con su procedencia: Malta de trigo, de maíz, etc.

Artículo 660 - (Res MSyAS 80, 13.01.94)

"Con el nombre de Amaranto se entienden las semillas sanas, limpias y bien conservadas de las siguientes especies de este pseudo-cereal: *Amaranthus cruentus* L., *Amaranthus hypochondriacus* L., *Amaranthus caudatus* L. y *Amaranthus mantegazzianus* Passer.

El contenido de proteínas (Nitrógeno por 6,25 - Método de Kjeldahl) no debe ser menor de 12,5%,

la humedad no debe ser mayor de 12,0%,

el contenido de cenizas debe ser menor de 3,5%,

el contenido de almidón no debe ser menor de 60%;

El peso hectolítrico mínimo será de 77 kg

Los granos de amaranto, que respondan a las especies mencionadas, serán de color blanco, ámbar pálido, amarillo o castaño muy pálido, opacas o translúcidas".

HARINAS

Artículo 661 - (Res 167, 26.1.82)

"Con la denominación de Harina, sin otro calificativo, se entiende el producto obtenido de la molienda del endosperma del grano de trigo que responda a las exigencias de éste.

Las harinas tipificadas comercialmente con los calificativos: cuatro ceros (0000), tres ceros (000), dos ceros (00), cero (0), medio cero (medio 0), Harinilla de primera y Harinilla segunda, corresponderán a los productos que se obtienen de la molienda gradual y metódica del endosperma en cantidad de 70-80% del grano limpio.

Las harinas tipificadas comercialmente con los calificativos anteriormente mencionados deberán responder a las siguientes características:

Harina tipo	Humedad g/100 g	Cenizas g/100 g	Absorción g/100 g	Volumen pan
	Máximo	Máximo		Mínimo
0000	15,0	0,492	56-62	550
000	15,0	0,65	57-63	520
00	14,7	0,678	58-65	500
0	14,7	0,873	60-67	475
½0	14,5	1,350	-	-

Harinillas tipo	Humedad g/100g	Cenizas g/100 g	Tamizado
	Máximo	Máximo	
Primera	14,5	1,35-2,00	50, 60 y 80 XX sin residuo
Segunda	14,5	2,00-3,00	50 y 60 XX 8 XX hasta 10%

-Código Alimentario-

La humedad será determinada en condiciones tipificadas a 130°C durante 1 hora.

Las cenizas serán determinadas a 900-920°C y calculadas sobre producto seco, admitiéndose una tolerancia de hasta el 3% sobre los valores establecidos.

Por absorción se entiende la cantidad de agua que absorben 100 g de harina.

Por volumen de pan se entiende el volumen de pan que se obtiene con 100 g de harina.

La autoridad sanitaria nacional de acuerdo con el Ministerio de Agricultura y Ganadería podrán modificar los valores analíticos correspondientes, cuando las circunstancias así lo aconsejaren.

Estos productos se rotularán:

Harina o Harina de trigo

con la tipificación que les corresponda.

Las harinas destinadas exclusivamente a pastelería o fideería sólo cumplimentarán las exigencias establecidas en lo que respecta a humedad y cenizas.

Estas harinas se rotularán:

Harina para pastelería o fideería,

formando una sola frase, con letras de igual tamaño, realce y visibilidad. Por debajo y con caracteres que podrán ser del mismo tamaño anterior, la tipificación (0000, 000, 00, etc, según corresponda).

A los efectos de la ejecución del análisis de la harina tipo 000, se admitirá una tolerancia del 3% en más de la cifra de contenido de cenizas precedentemente establecida."

Artículo 662 - (Dec 2370, 28.3.73)

"Se entiende por Harina integral o Harina de Graham, el producto que se obtiene por la molienda del grano de trigo que responda a las exigencias de éste.

Según el grado de la molienda se admiten y distinguen tres tipos: Gruesa, Mediana y Fina.

La humedad de estas harinas no será superior a 15,5 g/100 g y las cenizas no mayor de 2,30 g/100 g determinadas en la misma forma establecida en el Artículo 661.

Estos productos se rotularán:

Harina integral o

Harina de Graham.

Por debajo y con caracteres semejantes a los empleados en su denominación, la tipificación que les corresponda: Gruesa, Mediana o Fina".

Artículo 663

Las harinas de otros cereales o leguminosas deberán denominarse de acuerdo a la materia o materias primas empleadas (harina de maíz, harina de arvejas, etc).

Artículo 663bis - (Res 4276, 28.12.79)

"Con la denominación de Harina de sorgo, se entiende el producto proveniente de la molienda del grano de sorgo previamente descascarado (perlado), debiendo presentar este último características de semilla sana, limpia, bien conservada, y provenir de cultivares que integren el grupo de sorgos graníferos (*Sorghum caffrorum*).

Las harinas de sorgo deberán llenar las siguientes condiciones:

a) Tener máximo de humedad, determinadas a 130°C durante 60 minutos: 14,5 g por cada 100 g de harina.

-Código Alimentario-

- b) Tener máximo de cenizas, determinadas a 900-920°C durante 90 minutos y expresadas sobre producto seco: 0,65 g por cada 100 g de harina.
- c) No dejar residuos sobre seda 8 XX (86 kilos por pulgada, ancho de abertura 0,18 mm), ni estar mezcladas con harinas de otros cereales.

Este producto se rotulará:

Harina de sorgo

y en el rótulo deberá consignarse: mes y año de elaboración".

Artículo 664 - (Res 101, 22.02.93)

"Con la denominación de Harina de trigo Sarraceno o Harina de Alforfón se entiende el producto proveniente de la molienda del grano de alforfón o trigo sarraceno (*Fagopyrum sagittatum* Gibib) previamente descascarado, debiendo presentar este último características de semilla sana, limpia y bien conservada.

La harina de alforfón deberá llenar las siguientes condiciones:

- a) Tener un máximo de humedad, determinada a 130°C durante 60 minutos de 14,5 g por cada 100 g de harina.
- b) Tener un máximo de cenizas, determinadas a 900-920°C durante 90 minutos expresadas sobre el producto seco de 2,0 g por cada 100 g de harina.
- c) No dejar residuos sobre seda 8 XX (86 hilos por pulgada, ancho de abertura 0,18 mm), ni estar mezclada con harinas de otro origen.
- d) Estar completamente libre de gluten.

Este producto se rotulará Harina de Trigo Sarraceno o de Alforfón".

Artículo 665 - (Dec 2370, 28.3.73)

Suprimido.

Artículo 666 - (Dec 2370, 28.3.73)

"Se entiende por Sémola de trigo pan, el producto más o menos grueso que se obtiene por la ruptura del albumen del grano de *Triticum vulgare* al pasar a través de los primeros cilindros de molturación libre de substancias extrañas o impurezas. Para su comercialización debe responder a la siguiente granulometría:

Malla 22 GG (900 micrones): residuo nulo

Malla 42 GG (450 micrones): residuo 80%

Este producto se rotulará:

Sémola de trigo pan".

Artículo 667 - (Dec 2370, 28.3.73)

"Se entiende por Semolín de trigo pan, el producto granuloso de tamaño intermedio entre la sémola y harina.

Debe responder a la siguiente granulometría:

Malla 50 GG (355 micrones): residuo nulo

-Código Alimentario-

Malla 10 XX (125 micrones): residuo 90%

Este producto se rotulará:
Semolín de trigo pan".

Artículo 668 - (Dec 2370, 28.3.73 y Res 2878, 28.9.79)

"Se entiende por Sémola, sin otro calificativo, el producto más o menos granuloso que se obtiene por la ruptura industrial del endosperma del *Triticum durum* Desf., libre de sustancias extrañas e impurezas.

Podrá comercializarse en tres tipos con las denominaciones que siguen en tanto respondan a las granulometrías respectivas:

Sémola gruesa

Granulometría:

Malla 20 GG (1.000 micrones): residuo nulo

Malla 40 GG (475 micrones): residuo 80%

Sémola fina

Granulometría:

Malla 40 GG (475 micrones): residuo nulo

Malla 66/64 GG (250 micrones): residuo 80%

Sémola mezcla

Granulometría:

Malla 12 XX (100 micrones): residuo 90%

Estos productos se rotularán:

Sémola,
sin otro calificativo, o
Sémola de trigo Candeal, gruesa, mezcla o fina,

según corresponda, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad".

Artículo 668bis - (Dec 2370, 28.3.73 y Res 2878, 28.9.79)

"Se entiende por Semolín, sin otro calificativo o Semolín de trigo Candeal, el producto granuloso de tamaño intermedio entre la sémola fina y la harina obtenido por la rotura industrial del *Triticum durum* Desf. libre de sustancias extrañas e impurezas.

Debe responder a la siguiente granulometría:

Malla 66/64 (250 micrones): residuo nulo

Malla 12 XX (100 micrones): residuo 90%

Este producto se rotulará:
Semolín o Semolín de trigo Candeal".

Artículo 668ter - (Res 1575, 11.8.78)

-Código Alimentario-

"Se entiende por Sémola de cocción rápida o Sémola de cocimiento rápido, el producto granuloso que se obtiene de la sémola del albumen del *Triticum durum* Desf., y que ha sufrido un proceso físico para cumplir con la finalidad de su denominación, que le proporcionan características particulares con respecto a su materia prima de origen.

Estos productos deben cumplir las siguientes exigencias:

- a) Con respecto a su tiempo de cocción, deberá diferenciarse de las otras sémolas y no será mayor de 5 minutos, hecho que deberá especificarse en forma clara en el rótulo.
- b) En los rótulos deberá figurar en forma visible la forma de preparación.

Este producto se rotulará:

Sémola de trigo Candeal de cocción rápida, o
Sémola de trigo Candeal de cocimiento rápido".

Artículo 669

Queda prohibido denominar Sémola al producto obtenido por trituración de pastas alimenticias o pastones especialmente elaborados para graznular.

Los productos procedentes de pastones preparados con sémola o semolín en una proporción no menor del 50% podrán denominarse:

Semolados.

Artículo 670

Se entiende por Afrecho o Salvado, el residuo de la molienda de las distintas variedades del grano de trigo, integrado por la cáscara (pericarpio) del grano, mezclado con parte superficial del albumen (endosperma).

Este producto se rotulará:

Afrecho o Salvado.

Artículo 671

Se entiende por Afrechillo, el producto más fino obtenido por la molienda de las capas menos superficiales del pericarpio, con parte del albumen (endosperma y perispermo).

Este producto se rotulará:

Afrechillo.

Artículo 672

Se entiende por Semita, el subproducto de la moltura que proviene del último cilindro liso del molino, luego de retirada la harina aprovechable.

Este producto se rotulará:

Semita.

Artículo 673

Se entiende por Rebacillo, la mezcla de afrechillo y semita, debiéndose declarar las proporciones que intervienen en la misma.

Este producto se rotulará:

-Código Alimentario-

Rebacillo,
con la proporción de afrechillo y semita.

Artículo 674 - (Dec 112, 12.1.76)

"Con la denominación de Almidón o Fécula (según corresponda), se entiende la materia orgánica que en forma de gránulos se encuentran en los corpúsculos especiales incluidos en el protoplasma de células vegetales en la etapa de la maduración.

La denominación de Almidón corresponderá a los gránulos que se encuentran en los órganos aéreos de las plantas, y la de Fécula, a los que se encuentran en las partes subterráneas (raíces, tubérculos, rizomas).

El almidón y la fécula deberán cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Por hidrólisis total o enzimática deberán producir dextrosa como único glúcido.
 - b) La morfología de los gránulos será variable de acuerdo al vegetal de origen y al examen microscópico con luz polarizada; presentarán la birrefringencia típica.
 - c) Se presentarán en forma de polvo fino o grumos friables.
 - d) Humedad a 100°-105°C, Máx: 15%
 - e) Cenizas a 500°-550°C, Máx: 0,5%
 - f) Nitrógeno total (en N), Máx: 0,15%
 - g) Grasas, Máx: 0,15%
 - h) Celulosa, Máx: 0,30%
 - i) Acidez (en ml.sol. 0,1 N), Máx: 5,00%
 - j) Anhídrido sulfuroso total, Máx: 80 mg/kg (80 ppm)
- Arsénico (como As), Máx: 3 mg/kg (3 ppm)
Plomo (como Pb), Máx: 5 mg/kg (5 ppm)
Metales pesados, como Pb, Máx: 40 mg/kg (40 ppm)

Como excepción queda permitido para las féculas un contenido de humedad de hasta el 18,0%.

En un mismo envase no se admitirán almidones o féculas de distintos vegetales.

Este producto se rotulará:

Almidón o Fécula

(según corresponda), pudiendo indicarse el vegetal de origen.

La fécula de papa podrá rotularse:

Chuño.

En todos los casos deberá figurar en el rótulo: peso neto y año de elaboración.

RES GMC N° 106/94

Incorporada por Resolución MSyAS N° 184, 30.05.95

Toda modificación en la composición, formulación o rotulado de los alimentos en virtud de las Resoluciones MERCOSUR, serán de cumplimiento obligatorio por parte de los elaboradores no siendo exigible presentación alguna ante cualquier Autoridad Sanitaria.

Se deroga toda legislación del Código Alimentario Argentino que se oponga al dictado de la presente Resolución

ALMIDONES MODIFICADOS

Art 1° - Los almidones modificados químicamente son considerados como ingredientes y serán mencionados en la lista de ingredientes como almidones modificados.

Art 2° - Los almidones nativos y los almidones modificados por vía física o enzimática serán mencionados en la lista de ingredientes como almidones.

Art 3° - Los almidones modificados químicamente que sean utilizados por la industria alimentaria deberán obedecer las especificaciones establecidas por el Food Chemical Codex, 3rd. Edition, 1981.

Artículo 675 - (Dec 112, 12.1.76)

Suprimido.

Artículo 676 - (Dec 112, 12.1.76)

Suprimido.

Artículo 677

Con el nombre de Fariña, se entiende la mandioca dulce o amarga (*Jatropha dulcis* y *J. manihot*), lavada, pelada, rallada y sometida a ligera torrefacción.

Deberá presentar un color blanco o ligeramente amarillo y no dejará residuo al pasar por un tamiz de 36 mallas por centímetro cuadrado, no contendrá productos extraños, larvas, ácaros, etc y estará en perfecto estado de conservación.

No deberá presentar más del 15% de agua a 100°-105°C ni de 2% de ceniza a 500°-550°C, ni una acidez superior a 0,2% expresada como anhídrido sulfúrico, ni menos de 60% de almidón y estará libre del radical CN (cianógeno).

Artículo 678

Con la denominación de Semolados de legumbres u Hortalizas, se entienden los productos constituidos por mezclas de harinas de hortalizas o legumbres con sémola de trigo.

Este producto se rotulará:

Semolado de ... (arvejas, garbanzos, etc),

indicando la proporción en que se encuentran los constituyentes.

Artículo 679 - (Res 126, 29.1.80)

Suprimido.

Artículo 680 - (Res 126, 29.1.80)

Suprimido.

Artículo 681

-Código Alimentario-

Con el nombre de Harina de algarroba, se entiende el producto de la molienda de la semillas del algarrobo blanco (*Prossopis alba* Griseb)

Artículo 681bis - (Res 34, 11.1.80)

"Con la denominación de Harina o Polvo de vaina de algarrobo europeo, se entiende el producto obtenido por la molienda fina de las vainas decorticadas, sanas y limpias, desecadas o deshidratadas, del fruto de la *Ceratonía silícuá* L.

Su color debe ser pardo claro, su aspecto homogéneo y su sabor característico y agradable. Estará libre de materias extrañas e impurezas y en perfecto estado de conservación.

Su contenido en agua no será mayor de 10% a 100°-105°C, y sus cenizas no excederán de 2,5% a 500°-550°C.

Además deberá cumplir con las exigencias microbiológicas establecidas para los productos alimenticios en general.

Este producto se expenderá en envase bromatológicamente apto, se rotulará:

Harina de vaina de algarrobo europeo pardo o

Polvo de vaina de algarrobo europeo pardo,

y se consignará la fecha de envasamiento (día, mes y año), con caracteres y en lugar bien visible.

El producto que en su elaboración ha sido sometido a tostación deberá denominarse:

Harina tostada de vaina de algarrobo europeo pardo o

Polvo tostado de vaina de algarrobo europeo pardo.

En general deberá cumplir las exigencias indicadas precedentemente, con excepción del contenido de agua, que no deberá superar el 5% a 100°-105°C".

Artículo 682

Con la denominación de Harina de quinua o quinoa, se entiende el producto obtenido por la molienda de las semillas desecadas, sanas y limpias del *Chenopodium quinoa* Wild, privadas mecánicamente o por acción de álcalis de sus tegumentos.

Su contenido en agua no será superior al 14% a 100°-105°C; la fibra bruta no mayor de 0,6%, y su materia grasa no excederá del 1%.

Este producto se rotulará:

Harina de quinua o quinoa.

Artículo 683

Con la denominación de Tapioca, se entiende el producto obtenido calentando la fécula de mandioca humedecida y granulada.

Las tapiocas obtenidas a partir de féculas de patatas o de otras sustancias amiláceas, deben responder a las siguientes exigencias de composición:

- Agua no superior a 15% a 100°-105°C
- Materia grasa no mayor de 0,2%
- Fibra bruta no superior de 0,2%
- Cenizas no mayor de 0,2% a 500°-550°C

-Código Alimentario-

Estos productos se rotularán:

Tapioca, Tapioca de papas, Tapioca de Sagú, etc.

Artículo 684

Con la denominación de Sagú, se entiende el almidón extraído de varias especies de palmeras (Metroxylon sagu, etc).

El Sagú perlado o granulado preparado con fécula de papa deberá contener no más de 15% de agua a 100-105°C; no excederá del 0,7% de cenizas a 500-550°C; la fibra bruta no será mayor de 0,4%, y las grasas no mayores de 0,2%.

Este producto se rotulará:

Sagú o Sagú de papa,

según la materia amilácea empleada.

Artículo 685

Con la denominación de Harina de papa o patata, se entiende el producto obtenido moliendo finamente los tubérculos pelados y desecados del Solanum tuberosum L., la que presentará como máximo un contenido en agua del 12% a 100° - 105°C.

Este producto se rotulará:

Harina de papa o
Harina de patata.

Artículo 685bis - (Res 153, 15.2.78)

"Con la denominación de Puré de papas instantáneo, se entiende el producto elaborado por deshidratación adecuada de papas sanas, previamente peladas y precocidas.

Se presentará en forma de gránulos, copos o escamas; de color blanco o blanco amarillento.

Su contenido de humedad a 100° - 105°C no será superior a 8,0%.

Podrá contener:

- a) Monoglicéridos de ácidos palmítico y/o esteárico, hasta 0,5%.
- b) Antioxidantes de uso permitido por el presente Código, hasta 40,0 mg/kg (40 ppm).
- c) Grasas comestibles, hidrogenadas o no, hasta 1,0%.
- d) Anhídrido sulfuroso total, hasta 150 mg/kg (150 ppm).

Este producto se rotulará:

Puré de papas instantáneo,

con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. En el rótulo principal o en otro complementario se consignará su forma de rehidratación; condiciones de mantenimiento para evitar su alteración. En el rótulo principal deberá figurar: mes y año de elaboración".

Artículo 686

Con la denominación de Kafir, se entiende los granos de Sorghum caffrorum Beauv y sus variedades.

Deberá presentar un contenido en agua no superior al 12% a 100° - 105°C.

Artículo 687

Con la denominación de Harina leudante, se entiende la mezcla de harina y agentes químicos de levantamiento de la masa (levaduras químicas).

Artículo 688

Con la denominación de Dextrina comestible, se entiende el producto obtenido por hidrólisis incompleta del almidón.

Debe presentarse como un polvo blanco ligeramente amarillo, inodoro, soluble en agua. No debe contener ácido oxálico, ni más del 13% de sustancias reductoras expresadas como glucosa, ni más de 0,5% de cenizas a 500°-550°C calculadas sobre sustancia seca.

Artículo 689 - (Res 711, 25.4.85)

"Con la denominación de Harina integral de centeno, se entiende el producto obtenido por la molienda del grano limpio y sano del centeno con sus respectivas envolturas celulósicas.

Su contenido en agua no será superior al 14% a 100°-105°C; su fibra bruta no mayor de 2,5% y sus cenizas no excederán del 2,5% a 500°-550°C.

Este producto se rotulará:

Harina integral de centeno".

Artículo 690

Con la denominación de Harina de centeno, se entiende el producto obtenido de la molienda del grano limpio y sano del centeno sin sus envolturas celulósicas.

Deberá presentar un contenido en agua no superior al 11% a 100°-105°C, las cenizas no excederán de 1,8% a 500°-550°C y la fibra bruta no mayor de 1,5%.

Artículo 691

Con la denominación de Harina de arvejas, se entiende el producto obtenido por la molienda de las semillas sanas y limpias de esta leguminosa.

Su contenido en agua no será superior al 10,5% a 100°-105°C, la fibra bruta no excederá de 1,75% y el tenor en grasa no mayor de 1,85%.

Este producto se rotulará:

Harina de arvejas.

Artículo 692

Con la denominación de Harina de garbanzos, se entiende el producto obtenido por la molienda de las semillas sanas y limpias del Cicer arietinum L.

Su contenido en agua no será superior al 12% a 100°-105°C, la fibra bruta no mayor del 2,75% y las grasas no excederán del 6%.

Este producto se rotulará:

Harina de garbanzos.

Artículo 693

-Código Alimentario-

Con la denominación de Harina de lentejas, se entiende el producto de la molienda de las semillas sanas y limpias, sin envolturas celulósicas del *Ervum lens L.* Su contenido en agua no será superior al 12,5% a 100°-105°C, la fibra bruta no excederá del 1,7% y las grasas no mayores del 1,2%.

Este producto se rotulará:
Harina de lentejas.

Artículo 694 - (Res 794, 13.12.94)

"Con la denominación de Harina de maíz (o sémola de maíz) para preparar polenta, se entiende el producto obtenido de la molienda de granos limpios, sanos y bien conservados de *Zea Mays L.* a los que se le extrae durante el proceso parte del pericarpio y del germen.

Deberá responder a las siguientes especificaciones:

- No contendrá más de 13,5% de agua a 100-105°C (3 horas).
- No debe contener más de 1,0% de cenizas a 500-550°C sobre sustancia seca ni más de 2,25% de materia grasa sobre sustancia seca ni menos de 7,0% de proteínas sobre sustancia seca.
- No deberá dejar residuos sobre el tamiz de 2000 micrones de luz de malla y por el tamiz de 250 micrones no deberá pasar más de 5%.
- No contendrá harina de otros cereales ni cuerpos extraños al maíz.

Este producto se rotulará: Harina de Maíz (o Sémola de maíz) para preparar polenta".

Artículo 694bis - (Res 794, 13.12.94)

"Se entiende por harina de maíz de cocción rápida (o sémola de maíz de cocción rápida) para preparar polenta, al producto definido en el artículo 694 cuyas partículas son ligeramente vaporizadas y aplastadas durante el proceso de elaboración con el objeto de modificar su estado de agregación. Se diferencia de la harina de maíz en que por el tamiz de 250 micrones de luz de malla no deberá pasar más del 10%.

Este producto se rotulará: harina de maíz de cocción rápida (o sémola de maíz de cocción rápida) para preparar polenta"

Artículo 695 - (Res 794, 13.12.94)

"Se denomina Harina de maíz precocida (o Sémola de maíz precocida) para preparar polenta, al producto elaborado a partir de trozos de maíz degerminado y pelado, los que posteriormente han sido cocidos por extrusión, inyección de vapor y laminado o que hayan recibido otro tratamiento térmico necesario para provocar la pregelatinización de los almidones.

Deberá responder a las siguientes especificaciones:

- No contendrá más 12,5% de agua a 100-105°C (3 horas)
- Ni más 0,8% de cenizas sobre sustancia seca
- Ni más de 0,9% de materia grasa sobre sustancia seca.
- Ni menos de 7,0% de proteínas sobre sustancia seca.
- No deberá dejar residuos sobre el tamiz de 2000 micrones de luz de malla y por el tamiz de 250 micrones de luz de malla no deberá pasar más del 5%
- No contendrá harinas de otros cereales, ni cuerpos extraños al maíz.

-Código Alimentario-

Este producto se rotulará: harina de maíz precocida (o sémola de maíz precocida) para preparar polenta".

Artículo 696

Con la denominación de Harina de arroz, se entiende el producto de la molienda del grano limpio y sano, libre de sus envolturas celulósicas, del *Oriza sativa* L. en sus distintas variedades.

Su contenido en agua no será mayor del 12% a 100°-105°C, la fibra bruta no superior al 0,5% y las grasas no excederán del 0,5%.

Este producto se rotulará:

Harina de arroz.

Artículo 697

Con la denominación de Harina de porotos, Harina de alubias, Harina de frijoles, se entiende el producto de la molienda de las semillas sanas y limpias de las distintas variedades del *Phaseolus vulgaris*, libres de sus envolturas celulósicas.

Su contenido en agua no excederá del 12% a 100°-105°C, las grasas no mayores del 2% y la fibra bruta no superior al 2%.

Este producto se rotulará:

Harina de porotos o

Harina de alubias o

Harina de frijoles.

Artículo 698

Con la denominación de Harina de avena, se entiende el producto de la molienda del grano libre de sus envolturas celulósicas de la *Avena sativa* L.

No deberá contener más de 12% de agua a 100°-105°C, ni más de 1,5% de fibra bruta, ni más de 2,2% de cenizas a 500°-550°C, ni más de 5% de sustancias grasas.

Este producto se rotulará:

Harina de avena.

Artículo 699

Con la denominación de Arrurruz (*Arrow root* o Raíz de las Flechas), se entiende la fécula extraída de los rizomas de diversas marantas (*Maranta arundinacea*, *M. nobilis*, etc).

Su contenido en agua no será superior al 13% a 100°-105°C, las cenizas no mayores de 0,2% a 500°-550°C y la fibra bruta de 0,05%.

Artículo 700

Con la denominación de Salep, se entiende la fécula extraída de los tubérculos de diversas orquídeas (*Masculas militares*, morio, *latifolia*, etc).

Deberá responder a las siguientes exigencias de composición: agua no mayor de 11% a 100°-105°C, cenizas no superior a 1,5% a 500°-550°C, fibra bruta 0,6%, grasas 0,2%.

Artículo 701

Con la denominación de Harinas para sopas y purés, se entienden las harinas de cereales y legumbres, solas o mezcladas entre sí, adicionadas o no con extractos de carne, extractos de verduras y condimentos de uso permitido, debiendo declararse su composición en el rótulo.

Artículo 702

Autorízase el empleo del término Crema en la designación de aquellos tipos de sopa concentradas que en su forma de consumo presenten consistencia cremosa.

Deberán designarse como:

- Sopa-crema de tomate concentrada,
- Sopa-crema de hongos concentrada, etc.

Las palabras sopa-crema deben estar formando una sola frase separadas entre sí por un guión y con las letras del mismo tipo, tamaño, realce y visibilidad.

Artículo 703

Con el nombre de Harina de banana, se entiende el producto obtenido por la desecación y pulverización de los frutos maduros y pelados de diversas especies de bananos (especialmente Musa paradisíaca).

Su color debe ser ligeramente grisáceo, su sabor ácido y astringente y no debe aglutinarse.

Este producto se rotulará:

Harina de bananas

y, si se hubiere agregado azúcar, deberá declararse en el rotulado.

Artículo 704

Con la denominación de Almidón de bananas, se entiende el producto desecado que se obtiene rallando bananas verdes peladas y extraída su pulpa con agua en forma conveniente.

Se presentará como un polvo de color blanco brillante, fino y con un contenido en agua no superior al 10% a 100° - 105°C.

Artículo 705

Queda prohibida la tenencia, exposición o venta de harinas, féculas o almidones:

- a) obtenidos de semillas, tubérculos, frutos, etc., húmedos, averiados, alterados, invadidos por insectos, ácaros, etc.
- b) que no respondan a su denominación, composición y caracteres normales del producto.

RES GMC N° 141/96

Incorporada por Res MSyAS N° 587 del 1.09.97

Se deroga toda legislación del Código Alimentario Argentino que se oponga al dictado de la presente Resolución.

REGLAMENTO TECNICO DE ASIGNACION DE ADITIVOS, SUS FUNCIONES Y SUS LIMITES EN ALGUNAS CATEGORIAS DE ALIMENTOS

**ANEXO II
ASIGNACION DE ADITIVOS**

GRUPO 6. CEREALES Y PRODUCTOS A BASE DE CEREALES

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION/Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100 g
6.3. Harinas		
6.3.1. Harina de trigo		
MEJORADOR DE HARINA		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
341ii	Calcio -(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio -(di) Ortofosfato	0,14
341iii	Calcio -(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	0,14
342i	Amonio -(mono) Fosfato, Amonio Fosfato Monobásico, Amonio -(mono) Ortofosfato	0,15
342ii	Amonio -(di) Fosfato, Amonio Fosfato Dibásico, Amonio -(di) Ortofosfato	0,15
920	Clorhidrato de L-Cisteína	0,009
927	Azodicarbonamida	0,004
928	Benzoilo Peróxido	0,006
1101i	Proteasa	qs
6.3.2. Harina de trigo leudante		
ACIDULANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
334	Acido Tartárico	0,5
338	Acido Fosfórico	2,0 (como P ₂ O ₅)
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
335i	Sodio -(mono) tartrato de	0,5
335ii	Sodio -(di) tartrato de	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido	0,5
336ii	Potasio, tartrato neutro, d-tartrato, (di) tartrato	0,5
337	Potasio y sodio tartrato	0,5
339i	Sodio -(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio -	2,0 (como P ₂ O ₅)

-Código Alimentario-

	(mono) Ortofosfato	
339ii	Sodio -(di) Fosfato, Sodio -(di) Monofosfato, Sodio -(di) Ortofosfato	2,0 (como P ₂ O ₅)
340i	Potasio -(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Acido, Potasio -(mono) Ortofosfato	2,0 (como P ₂ O ₅)
340ii	Potasio -(di) Fosfato, Potasio -(di) Monofosfato, Potasio -(di) Ortofosfato	2,0 (como P ₂ O ₅)
MEJORADOR DE HARINA		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
341ii	Calcio -(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio -(di) Ortofosfato	0,14
341iii	Calcio -(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	0,14
342i	Amonio -(mono) Fosfato, Amonio Fosfato Monobásico, Amonio -(mono) Ortofosfato	0,15
342ii	Amonio -(di) Fosfato, Amonio Fosfato Dibásico, Amonio -(di) Ortofosfato	0,15
920	Clorhidrato de L-Cisteína	0,009
927	Azodicarbonamida	0,004
928	Benzoilo Peróxido	0,006
1101i	Proteasa	qs
LEUDANTE QUIMICO		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
341ii	Calcio -(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio -(di) Ortofosfato	2,0 (como P ₂ O ₅)
341iii	Calcio -(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	2,0 (como P ₂ O ₅)
450i	Sodio -(di) Difosfato, Sodio Disfosfato	2,0 (como P ₂ O ₅)
450iii	Sodio -(tetra) Difosfato, Sodio pirofosfato	2,0 (como P ₂ O ₅)
450vii	Calcio -(mono) Difosfato	2,0 (como P ₂ O ₅)
541i	Aluminio y sodio fosfato ácido	0,1 (como Al)
6.3.3. Harinas de trigo acondicionadas (harinas de trigo con agregado de aditivos, excepto harinas de trigo leudantes, las que se indican en 6.3.2.)		
ACIDULANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
334	Acido Tartárico	0,5
338	Acido Fosfórico	2,0 (como P ₂ O ₅)
REGULADOR DE LA ACIDEZ		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
335i	Sodio -(mono) Tartrato	0,5

-Código Alimentario-

335ii	Sodio -(di) Tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido, Potasio Bitartrato, Potasio -(mono) Tartrato	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio -(di) Tartrato	0,5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,5
339i	Sodio -(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio -(mono) Ortofosfato	2,0 (como P ₂ O ₅)
339ii	Sodio (di)Fosfato, Sodio -(di) Monofosfato, Sodio -(di) Ortofosfato	2,0 (como P ₂ O ₅)
340i	Potasio -(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Acido, Potasio -(mono) Ortofosfato	2,0 (como P ₂ O ₅)
340ii	Potasio -(di) Fosfato, Potasio -(di) Monofosfato, Potasio -(di) Ortofosfato	2,0 (como P ₂ O ₅)
ANTIOXIDANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
384i	Isopropil- (mono) Citrato	0,01 sobre materia grasa
Se autorizan los siguientes antioxidantes sólo para harinas acondicionadas de uso industrial.		
221	Sodio Sulfito	0,02 (como SO ₂)
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Acido	0,02 (como SO ₂)
223	Sodio Metabisulfito	0,02 (como SO ₂)
224	Potasio Metabisulfito	0,02 (como SO ₂)
225	Potasio Sulfito	0,02 (como SO ₂)

-Código Alimentario-

226	Calcio Sulfito	0,02 (como SO ₂)
227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Acido	0,02 (como SO ₂)
228	Potasio Bisulfito	0,02 (como SO ₂)
CONSERVADOR		
Sólo para harinas acondicionadas de uso industrial		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
200	Acido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 como ácido sórbico
202	Potasio Sorbato	0,1 como ácido sórbico
203	Calcio Sorbato	0,1 como ácido sórbico
EMULSIONANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco

-Código Alimentario-

ESTABILIZANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
MEJORADOR DE HARINA		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
341ii	Calcio -(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio -(di) Ortofosfato	0,14
341iii	Calcio -(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	0,14
342i	Amonio -(mono) Fosfato, Amonio Fosfato Monobásico, Amonio -(mono) Ortofosfato	0,15
342ii	Amonio -(di) Fosfato, Amonio Fosfato Dibásico, Amonio -(di) Ortofosfato	0,15
920	Clorhidrato de L-Cisteína	0,009

-Código Alimentario-

927	Azodicarbonamida	0,004
928	Benzoilo Peróxido	0,006
1101i	Proteasa	qs
LEUDANTE QUIMICO		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
341ii	Calcio -(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio -(di) Ortofosfato	2,0 (como P ₂ O ₅)
341iii	Calcio -(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	2,0 (como P ₂ O ₅)
450i	Sodio -(di) Difosfato, Sodio Difosfato	2,0 (como P ₂ O ₅)
450iii	Sodio -(tetra) Difosfato, Sodio pirofosfato	2,0 (como P ₂ O ₅)
450vii	Calcio -(mono) Difosfato	2,0 (como P ₂ O ₅)
541i	Aluminio y sodio fosfato ácido	0,1 (como Al)
6.3.4. Premezclas en base a harinas de trigo (harinas de trigo acondicionadas con agregado de otros ingredientes para usos específicos)		
ACIDULANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
334	Acido Tartárico	0,5
338	Acido Fosfórico	2,0 (como P ₂ O ₅)
REGULADOR DE LA ACIDEZ		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
335i	Sodio -(mono) Tartrato	0,5
335ii	Sodio -(di) Tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido, Potasio Bitartrato, Potasio -(mono) Tartrato	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio -(di) Tartrato	0,5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,5
339i	Sodio -(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio -(mono) Ortofosfato	0,2 (como P ₂ O ₅)
339ii	Sodio -(di) Fosfato, Sodio -(di) Monofosfato, Sodio -(di) Ortofosfato	0,2 (como P ₂ O ₅)
340i	Potasio -(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Acido, Potasio -(mono) Ortofosfato	0,2 (como P ₂ O ₅)
340ii	Potasio -(di) Fosfato, Potasio -(di) Monofosfato, Potasio -(di) Ortofosfato	0,2 (como P ₂ O ₅)
ANTIAGLUTINANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs

-Código Alimentario-

ANTIOXIDANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,02 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
384i	Isopropil - (mono) Citrato	0,01 sobre materia grasa
Se autorizan los siguientes antioxidantes sólo para premezclas de uso industrial		
221	Sodio Sulfito	0,02 (como SO ₂)
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Acido	0,02 (como SO ₂)
223	Sodio Metabisulfito	0,02 (como SO ₂)
224	Potasio Metabisulfito	0,02 (como SO ₂)
225	Potasio Sulfito	0,02 (como SO ₂)
226	Calcio Sulfito	0,02 (como SO ₂)
227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Acido	0,02 (como SO ₂)
228	Potasio Bisulfito	0,02 (como SO ₂)
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
CONSERVADOR		
Sólo para premezclas de uso industrial		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
200	Acido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 como ácido sórbico
202	Potasio Sorbato	0,1 como ácido sórbico
203	Calcio Sorbato	0,1 como ácido sórbico

-Código Alimentario-

EMULSIONANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
ESPESANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
ESTABILIZANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
405	Propilenglicol Alginato	0,5 sobre producto seco
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto

-Código Alimentario-

		seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
MEJORADOR DE HARINA		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
341ii	Calcio - (di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio - (di) Ortofosfato	0,14
341iii	Calcio - (tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	0,14
342i	Amonio - (mono) Fosfato, Amonio Fosfato Monobásico, Amonio - (mono) Ortofosfato	0,15
342ii	Amonio - (di) Fosfato, Amonio Fosfato Dibásico, Amonio - (di) Ortofosfato	0,15
920	Clorhidrato de L-Cisteína	0,009
927	Azodicarbonamida	0,004
928	Benzoilo Peróxido	0,006
1101i	Proteasa	qs
LEUDANTE QUIMICO		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs

-Código Alimentario-

341ii	Calcio - (di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio - (di) Ortofosfato	2,0 (como P ₂ O ₅)
341iii	Calcio - (tri)Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	2,0 (como P ₂ O ₅)
450i	Sodio - (di) Difosfato, Sodio Difosfato	2,0 (como P ₂ O ₅)
450iii	Sodio - (tetra) Difosfato, Sodio pirofosfato	2,0 (como P ₂ O ₅)
450vii	Calcio - (mono) Difosfato	2,0 (como P ₂ O ₅)
541i	Aluminio y sodio fosfato ácido	0,1 (como Al)
6.3.5. Otras harinas de cereales		
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs

PRODUCTOS DE FIDEERIA

Artículo 706 - (Res 866, 30.4.79)

"Con la denominación genérica de Pastas alimenticias o Fideos, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico de: sémolas o semolín o harinas de trigo ricos en gluten o harinas de panificación o por sus mezclas, con agua potable, con o sin la adición de sustancias colorantes autorizadas a este fin, con o sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos.

En los productos de fideería podrá utilizarse mezcla de mono y diglicéridos y monoglicéridos de alta concentración, aisladamente o en mezcla y en la cantidad tecnológicamente necesaria sin declararlo en el rótulo".

Artículo 707

Con la denominación de Pastas alimenticias o Fideos secos, sin otro calificativo de consistencia, se entienden los productos mencionados anteriormente que se han sometido a un proceso de desecación con posterioridad a su moldeo y cuyo contenido en agua no debe ser superior al 14% en peso y su acidez no mayor de 0,45/g% expresada en ácido láctico.

Artículo 708

Con la denominación de Fideos de sémola, se entienden los productos elaborados exclusivamente con sémola de trigo y agua potable, con o sin adición de otras sustancias de uso permitido.

Artículo 709

Con la denominación de Fideos semolados, se entienden los productos elaborados con una mezcla de partes iguales de sémola o semolín y harina.

Artículo 710

Con la denominación de Fideos laminados, se entienden los productos que, después del empaste y amasado mecánico de los constituyentes, la masa se refina por varios pasajes a través de la laminadora.

Artículo 711

Con la denominación de Fideos prensados, se entienden los productos que, después del empaste y amasado mecánico de los constituyentes, la masa se prensa en campanas calentadas adecuadamente, recibiendo formas variadas.

Artículo 712

Queda permitida la coloración de la masa de los fideos o pastas secas con materias colorantes de origen vegetal (naturales o sintéticas) autorizadas por el presente y las que en el futuro puedan autorizarse.

Su declaración es obligatoria en el rótulo, inmediatamente debajo de la denominación, con caracteres de un tamaño no menos del 25% de la del producto y tintas que lo hagan bien visible.

Artículo 713

Con la denominación de Pastas secas o Fideos con huevo o al huevo, se entiende los productos que durante el empaste y amasado mecánico se les incorporan no menos de dos yemas por kilogramo de sémola o harina o sus mezclas.

Deberán presentar un contenido en colesterol no menor de 0,04% calculado sobre substancia seca.

Queda permitido el refuerzo del color amarillo, proveniente de la yema, por el agregado de azafrán o beta-caroteno natural o de síntesis.

Se permite el refuerzo y uniformación de la coloración amarilla por el agregado de Rocú o Cúrcuma, sin que ello importe la supresión del empleo de huevo en la forma prescripta.

Este producto se rotulará:

Fideos con huevo o al huevo.

Artículo 714

Con la denominación de Fideos o Pastas secas con espinacas, con acelgas, o con otros vegetales verdes permitidos, se entiende los productos que durante el empaste y amasado mecánico se les agrega una pasta obtenida por trituración de los vegetales sanos y limpios, o de los mismos deshidratados previa rehidratación.

Queda prohibida la adición de cualquier substancia colorante como refuerzo de la coloración propia.

Estos productos demostrarán, al examen microscópico de la pasta cocida, una distribución uniforme del vegetal agregado y las estructuras histológicas del mismo.

Estos productos se rotularán:

Fideos a la espinaca o con espinaca, con acelga o a la acelga, etc, pudiendo además mencionarse el tipo de materia prima empleada (sémola, semoladas).

Artículo 715

Con la denominación de Pastas secas o Fideos con tomate o al tomate, se entiende el producto que durante el empaste y amasado mecánico se agrega la pulpa de tomates frescos, conserva de pulpa de tomate o conserva de puré de tomate.

Queda prohibida la adición de cualquier sustancia colorante reforzadora del color.

Al examen microscópico de la pasta cocida se demostrará la distribución uniforme y las estructuras histológicas propias del tomate.

Estos productos se rotularán:

Fideos con o al tomate.

Artículo 716

Con la denominación de Fideos o pastas secas con morrones o con pimientos morrones, se entiende el producto que durante el empaste y amasado mecánico se agrega una pasta obtenida con pimientos frescos de la variedad *Capsicum annum grossum* o la de su conserva.

Queda prohibida la sobrecoloración con cualquier sustancia colorante natural o sintética.

Al examen microscópico de la pasta cocida se deberá observar una distribución uniforme y las estructuras histológicas propias del pimiento morrón.

Este producto se rotulará:

Fideo con morrones o al pimiento morrón.

Artículo 716bis - (Res 101, 22.02.93)

"Con la denominación Fideos o Pastas Frescas con harina de trigo sarraceno y harina de trigo se entiende el producto no fermentado cuyo empaste o amasado se realiza con una mezcla de harina (Artículo 661) y harina de trigo sarraceno.

Este producto se rotulará: Fideos de Trigo Sarraceno y Trigo Pan (o Candeal), según corresponda.

En el rótulo deberá figurar con caracteres de igual realce y visibilidad, a continuación de la designación del producto: "Contiene Gluten de Trigo".

Artículo 716tris - (Res 101, 22.02.93)

"Con la denominación de Fideos o Pastas Secas de Trigo Sarraceno o de Alforfón, se entiende el producto no fermentado obtenido por el empaste o amasado mecánico de harina de trigo sarraceno, con o sin la adición de otros productos alimenticios que permitan el empaste y amasado, en la cantidad tecnológicamente necesaria para lograr la obtención del producto.

Bajo ninguna circunstancia se autoriza el uso de harina de trigo (artículo 661) para elaborar fideos de trigo sarraceno.

Este producto se rotulará: Fideos de Trigo Sarraceno o Fideos de Alforfón".

Artículo 717 - (Res 302, 19.2.82)

"Queda prohibida la comercialización de pastas alimenticias secas sueltas.

Dichas pastas deben ser envasadas en su lugar de producción, quedando prohibido su fraccionamiento fuera de la fábrica.

Podrán comercializarse sin declaración en el rótulo las distintas variedades de fideos (Ave María, Cuerdas, Moñitos, Dedalitos, etc) cuando las mismas sean elaboradas exactamente con

-Código Alimentario-

la totalidad de los ingredientes declarados y que correspondan a la clase o tipo autorizados (fideos de sémola, fideos con huevo, etc)".

Artículo 718

Serán consideradas ineptas para el consumo las pastas elaboradas con restos de pastas sobrantes de elaboraciones anteriores o impropias, alteradas, ácidas, atacadas por insectos, ácaros o que contengan materias extrañas.

Artículo 719

Queda prohibido denominar Fideos de sémola a los elaborados con harina o con fideos triturados.

Artículo 720 - (Res 305, 26.03.93)

"Con la denominación genérica de Pastas frescas, se entiende los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico de sémola o semolín, sémola o semolín de trigo pan, harinas o sus mezclas, otras harinas contempladas en el presente Código, con agua potable, con o sin adición de sustancias autorizadas en el presente artículo, con o sin la adición de otros ingredientes alimenticios, de uso permitido.

Las pastas frescas podrán denominarse "con huevo" o "al huevo" cuando durante el amasado mecánico se les incorpore, como mínimo, tres yemas de huevo por kilogramo de masa. Deberán presentar un contenido en colesterol no menor de 0,06%, calculado sobre sustancia seca. Se permitirá el refuerzo de la coloración amarilla por el agregado de azafrán, beta caroteno natural o sintético, rocú o cúrcuma con declaración en el rótulo, sin que ello implique la suspensión del empleo de huevos en la forma previamente descrita.

Las pastas frescas podrán denominarse "con espinacas" o "con acelgas" o con otro vegetal de uso permitido, cuando durante el amasado mecánico se les incorpore una pasta obtenida por trituración de los vegetales sanos y limpios, o de los mismos deshidratados. No se admite la adición de ninguna sustancia colorante como refuerzo de la coloración propia.

El contenido de agua de las pastas frescas no deberá ser superior a 35% p/p con excepción de las pastas denominadas "ñoquis" para las que se admite un contenido máximo de 55% p/p.

Podrán comercializarse en el mismo sitio de su elaboración, a granel, en planchas, unidades y/o al peso, en bandejas, envolturas u otros medios adecuados, sin obligación de envasado y rotulación.

Los productos que se comercialicen en la forma precedentemente indicada, y elaborados de manera manual o semiautomática, podrán denominarse "Pastas frescas artesanales".

En caso de expendirse envasadas deberán cumplir con las exigencias generales de rotulación y denominarse "Pastas frescas" o "Pastas frescas con huevo (o al huevo)" o "Pastas frescas con ... (indicando el nombre de la verdura)" según corresponda, seguida de la indicación del tipo: tallarines, ñoquis o similares.

En todos los casos deberán mantenerse refrigeradas y expendirse dentro de las 48 horas y responder a las siguientes exigencias microbiológicas:

S. aureus coagulasa positiva: menor de 10^3 UFC/g
Salmonella: ausencia: en 25g".

Artículo 720bis - (Res 305, 26.03.93)

"Las pastas frescas podrán ser elaboradas con rellenos preparados a base de ingredientes alimenticios de uso permitido, como por ejemplo carnes, verduras, papas, quesos, ricota, sesos.

Las pastas frescas rellenas se denominarán entre otras denominaciones: cappellettis, raviolos, panzottis, tortellettis, agnolottis, de acuerdo a sus características.

Quedan excluidas las limitaciones en relación a su contenido acuoso.

Podrán comercializarse a granel, en planchas, unidades y/o al peso, en bandejas, envolturas u otros medios adecuados, sin obligación de envasado y rotulación.

Los productos que se comercialicen en la forma precedentemente indicada podrán denominarse "Pasta frescas rellenas artesanales". En caso de expendirse envasadas deberán cumplir con las exigencias generales de rotulación y denominarse "Pasta frescas rellenas" seguido de la indicación del tipo que las caracteriza (ejemplo: cappellettis).

En todos los casos deberán mantenerse refrigeradas y expendirse dentro de las 48 horas.

Responderán a las siguientes exigencias microbiológicas:

S. aureus coagulasa positiva: menor de 10^3 UFC/g

Clostridium sulfito reductores: menor de 10^3 UFC/g y

Salmonella: ausencia en 25g".

Artículo 721 - (Res 687, 27.08.98)

"Las pastas y las pastas frescas rellenas podrán ser adicionadas de propionato de sodio y/o calcio en cantidad no superior al 0,25% (expresado en ácido propiónico) y/o ácido sórbico y/o sus sales de sodio, potasio o calcio en cantidad no superior al 0,05% (expresada en ácido sórbico), referidas al producto terminado.

Los productos que hayan sido adicionados de las sustancias conservadoras mencionadas deberán expendirse en envases cerrados, bromatológicamente aptos y deberán llevar con caracteres bien visibles todos los requisitos de rotulación, la mención del conservador empleado, la indicación "Manténgase refrigerado" y la fecha de vencimiento (día, mes y año) que habrá aprobado, en cada caso, la autoridad sanitaria jurisdiccional luego de haber evaluado la propuesta presentada por el elaborador, la que deberá contener los ensayos efectuados para establecer su estabilidad acompañados por documentación de validez científica que los avalen; recayendo sobre el elaborador la responsabilidad de cualquier tipo de consecuencia derivada de la fijación incorrecta del lapso de aptitud.

Deberán mantenerse y transportarse refrigerados y cumplirán las siguientes exigencias microbiológicas:

a) Pastas frescas sin relleno:

S.aureus coagulasa positiva: menor de 10^3 UCF/g (sic),

Salmonella: ausencia en 25 g,

Hongos y levaduras: menor de 10^4 UFC/g,

b) Pastas frescas rellenas:

S.aureus coagulasa positiva: menor de 10^3 UCF/g (sic),

Salmonella: ausencia en 25 g,

Clostridium sulfito reductores: menor de 10^3 UFC/g,

Hongos y levaduras: menor de 10^4 UFC/g"

Artículo 721bis - (Res 687, 27.08.98)

"Las pastas frescas y las pastas frescas rellenas, adicionadas o no de sustancias conservadoras en las condiciones indicadas en el Artículo 721 que hayan sido sometidas a tratamientos tecnológicos de conservación permitidos por el presente Código, que les permita extender el período de vida útil, podrán denominarse "Pastas Frescas" o "Pastas Frescas Rellenas" según corresponda, y la denominación optativa "Larga Duración".

Deberán expendirse en envases cerrados bromatológicamente aptos y deberán llevar con caracteres bien visibles todos los requisitos generales y particulares de rotulación, la mención del conservador empleado (si correspondiere), las indicaciones para su conservación, la fecha de vencimiento (día, mes y año) que habrá autorizado, en cada caso, la autoridad sanitaria jurisdiccional luego de haber evaluado la propuesta presentada por el elaborador, la que deberá contener los ensayos efectuados para establecer su estabilidad acompañados por documentación de validez científica que los avalen y el tratamiento tecnológico de conservación efectuado; recayendo sobre el elaborador la responsabilidad de cualquier tipo de consecuencia derivada de la fijación incorrecta del lapso de aptitud.

Deberá responder a las exigencias microbiológicas detalladas en el Artículo 721".

RES GMC N° 141/96

Incorporada por Res MSyAS N° 587 del 1.09.97

Se deroga toda legislación del Código Alimentario Argentino que se oponga al dictado de la presente Resolución.

REGLAMENTO TECNICO DE ASIGNACION DE ADITIVOS, SUS FUNCIONES Y SUS LIMITES EN ALGUNAS CATEGORIAS DE ALIMENTOS

**ANEXO II
ASIGNACION DE ADITIVOS**

GRUPO 6. CEREALES Y PRODUCTOS A BASE DE CEREALES

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION/Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100 g
6.4.1. Pastas secas		
6.4.1.1. Pastas o fideos con huevo, con o sin vegetales verdes, tomate, morrón u otros.		
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
COLORANTE (excepto para pastas con vegetales)		
100i	Curcumina	0,05
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al Natural)	qs

-Código Alimentario-

160a(ii)	Carotenos (extractos naturales)	qs
160b	Rocu/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina	qs
EMULSIONANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Díésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
ESTABILIZANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco

-Código Alimentario-

434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitan Monoleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
RESALTADOR DE SABOR		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
6.4.1.2. Pastas o fideos sin huevo, con o sin vegetales verdes, tomate, morrón u otros		
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
COLORANTE (excepto para pastas con vegetales)		
100i	Curcumina	0,05
101(i)	Riboflavina	qs
101(ii)	Riboflavina 5' - Fosfato de Sodio	qs
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	qs
140(i)	Clorofila	qs
140(ii)	Clorofilina	qs
141(i)	Clorofila Cúprica, Sales de sodio y potasio	qs

-Código Alimentario-

141(ii)	Clorofilina Cúprica, Sales de sodio y potasio	qs
150 ^a	Caramelo I - Simple	qs
150b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	qs
150c	Caramelo III - Proceso Amonio	qs
150d	Caramelo IV - Proceso Sulfito Amonio	qs
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al Natural)	qs
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	qs
160b	Rocu/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina	qs
160c	Paprika/Capsantina/Capsorubina	qs
160e	Beta-Apo-8' Carotenal	qs
160f	Ester Metílico o Etilico del Acido Beta-Apo-8'-Carotenoico	qs
162	Rojo de Remolacha	qs
163(i)	Antocianinas	qs
EMULSIONANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto

-Código Alimentario-

		seco
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
ESTABILIZANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
RESALTADOR DE SABOR		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
6.4.1.3. Pastas o fideos instantáneos con huevo, con o sin vegetales verdes, tomate, morrón u otros.		

-Código Alimentario-

REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
COLORANTE (excepto para pastas con vegetales)		
100i	Curcumina	0,05
160a(i)	Beta- Caroteno (Sintético Idéntico al Natural)	qs
160a(ii)	Carotenos (extractos naturales)	qs
160b	Rocu/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina	qs
EMULSIONANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Díésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto

-Código Alimentario-

		seco
ESTABILIZANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
339i	Sodio - (mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio - (mono) Ortofosfato	0,2 (como P2O5) sobre ps
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
450i	Sodio - (di) Difosfato, Sodio Difosfato	0,2 (como P2O5) sobre ps
450iii	Sodio - (tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	0,2 (como P2O5) sobre ps
450v	Potasio - (tetra) Difosfato, K Pirofosfato Neutro	0,2 (como P2O5) sobre ps
451i	Sodio - (penta) Trifosfato, Sodio Tripolifosfato	0,2 (como P2O5) sobre ps
452i	Sodio Polifosfato, Na Metafosf, Na Hexametfosf	0,2 (como P2O5) sobre ps
452ii	Potasio Polifosfato, Potasio Metafosfato	0,2 (como P2O5) sobre ps
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto

-Código Alimentario-

		seco
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
RESALTADOR DE SABOR		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
6.4.1.4. Pastas o fideos instantáneos sin huevo, con o sin vegetales verdes, tomate, Morrón u otros vegetales.		
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
COLORANTE (excepto para pastas con vegetales)		
100i	Curcumina	0,05
101(i)	Riboflavina	qs
101(ii)	Riboflavina 5' - Fosfato de Sodio	qs
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	qs
140(i)	Clorofila	qs
140(ii)	Clorofilina	qs
141(i)	Clorofila Cúprica, Sales de sodio y potasio	qs
141(ii)	Clorofilina Cúprica, Sales de sodio y potasio	qs
150 ^a	Caramelo I - Simple	qs
150b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	qs
150c	Caramelo III - Proceso Amonio	qs
150d	Caramelo IV - Proceso Sulfito Amonio	qs
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al Natural)	qs
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	qs
160b	Rocu/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina	qs
160c	Paprika/Capsantina/Capsorubina	qs
160e	Beta-Apo-8' Carotenal	qs
160f	Ester Metílico o Etilico del Acido Beta-Apo-8'-Carotenoico	qs
162	Rojo de Remolacha	qs
163(i)	Antocianinas	qs
EMULSIONANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs

-Código Alimentario-

430	Polioxietilen (8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
ESTABILIZANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
339i	Sodio - (mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio - (mono) Ortofosfato	0,2 (como P2O5) sobre ps
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco

-Código Alimentario-

436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestarato	0,5 sobre producto seco
450i	Sodio -(di) Difosfato, Sodio Difosfato	0,2 (como P ₂ O ₅) sobre ps
450iii	Sodio -(tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	0,2 (como P ₂ O ₅) sobre ps
450v	Potasio -(tetra) Difosfato, K Pirofosfato Neutro	0,2 (como P ₂ O ₅) sobre ps
451i	Sodio -(penta) Trifosfato, Sodio Tripolifosfato	0,2 (como P ₂ O ₅) sobre ps
452i	Sodio Polifosfato, Na Metafosf, Na Hexametfosf	0,2 (como P ₂ O ₅) sobre ps
452ii	Potasio Polifosfato, Potasio Metafosfato	0,2 (como P ₂ O ₅) sobre ps
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitan Monoleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
RESALTADOR DE SABOR		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
6.4.1.5. Pastas o fideos con huevo con relleno		
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
ANTIOXIDANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs

-Código Alimentario-

304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter- Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
384i	Isopropil - (mono) Citrato	0,01 sobre materia grasa
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
COLORANTE		
100i	Curcumina	0,05
160a(i)	Beta- Caroteno (Sintético Idéntico al Natural)	qs
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	qs
160b	Rocu/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina	qs
CONSERVADOR		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
200	Acido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 (como ácido sórbico)
202	Potasio Sorbato	0,1 (como ácido sórbico)
203	Calcio Sorbato	0,1 (como ácido sórbico)
EMULSIONANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,5 sobre producto seco

-Código Alimentario-

432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Díésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
ESTABILIZANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	0,5 sobre producto seco

-Código Alimentario-

477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
RESALTADOR DE SABOR		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
6.4.1.6. Pastas o fideos sin huevo con relleno		
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
ANTIOXIDANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter- Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa

-Código Alimentario-

384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
384i	Isopropil - (mono) Citrato	0,01 sobre materia grasa
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
COLORANTE		
100i	Curcumina	0,05
101(i)	Riboflavina	qs
101(ii)	Riboflavina 5' - Fosfato de Sodio	qs
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	qs
140(i)	Clorofila	qs
140(ii)	Clorofilina	qs
141(i)	Clorofila Cúprica, sales de sodio y potasio	qs
141(ii)	Clorofilina Cúprica, sales de sodio y potasio	qs
150 ^a	Caramelo I - Simple	qs
150b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	qs
150c	Caramelo III - Proceso Amonio	qs
150d	Caramelo IV - Proceso Sulfito Amonio	qs
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al Natural)	qs
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	qs
160b	Rocú/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina	qs
160c	Paprika/Capsantina/Capsorubina	qs
160e	Beta-Apo-8' Carotenal	qs
160f	Ester Metílico o Etilico del Acido Beta-Apo-8'-Carotenoico	qs
162	Rojo de Remolacha	qs
163(i)	Antocianinas	qs
CONSERVADOR		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
200	Acido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 (como ác.sórbico)
202	Potasio Sorbato	0,1 (como ác.sórbico)
203	Calcio Sorbato	0,1 (como ác.sórbico)
EMULSIONANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,5 sobre producto seco

-Código Alimentario-

432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
ESTABILIZANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac Grasos con Diacetil tartárico	0,5 sobre producto seco

-Código Alimentario-

477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
RESALTADOR DE SABOR		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
6.4.2.2. Pastas de corta duración (hasta 48 hrs.), sin huevo, con o sin vegetales, rellenas o no.		
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
ANTIOXIDANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter- Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa

-Código Alimentario-

384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
384i	Isopropil (mono) Citrato	0,01 sobre materia grasa
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
COLORANTE (excepto para pastas con vegetales)		
100i	Curcumina	0,05
101(i)	Riboflavina	qs
101(ii)	Riboflavina 5' - Fosfato de Sodio	qs
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	qs
140(i)	Clorofila	qs
140(ii)	Clorofilina	qs
141(i)	Clorofila Cúprica, sales de sodio y potasio	qs
141(ii)	Clorofilina Cúprica, sales de sodio y potasio	qs
150a	Caramelo I - Simple	qs
150b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	qs
150c	Caramelo III - Proceso Amonio	qs
150d	Caramelo IV - Proceso Sulfito Amonio	qs
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al Natural)	qs
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	qs
160b	Rocú/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina	qs
160c	Paprika/Capsantina/Capsorubina	qs
160e	Beta-Apo-8' Carotenal	qs
160f	Ester Metílico o Etilico del Acido Beta-Apo-8'-Carotenoico	qs
162	Rojo de Remolacha	qs
163(i)	Antocianinas	qs
EMULSIONANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco

-Código Alimentario-

436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestarato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Ac. Diacetil tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitan Monoleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
ESTABILIZANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestarato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Ac. Diacetil tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco

-Código Alimentario-

491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitan Monoleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
RESALTADOR DE SABOR		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
6.4.2.3. Pastas de larga duración (mayor que 48 hs), con huevo, con o sin vegetales, rellenas o no.		
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
ANTIOXIDANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
384i	Isopropil (mono) Citrato	0,01 sobre materia grasa
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs

-Código Alimentario-

COLORANTE (excepto para pastas con vegetales)		
100i	Curcumina	0,05
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al Natural)	qs
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	qs
160b	Rocú/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina	qs
CONSERVADOR		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
200	Acido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
202	Potasio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
203	Calcio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
EMULSIONANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco

-Código Alimentario-

495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
ESTABILIZANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
RESALTADOR DE SABOR		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
6.4.2.4. Pastas de larga duración (mayor que 48 hs), sin huevo, con o sin vegetales, rellenas o no.		
REGULADOR DE ACIDEZ		

-Código Alimentario-

Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
ANTIOXIDANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
384i	Isopropil (mono) Citrato	0,01 sobre materia grasa
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
COLORANTE (excepto para pastas con vegetales)		
100i	Curcumina	0,05
101(i)	Riboflavina	qs
101(ii)	Riboflavina 5' - Fosfato de Sodio	qs
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	qs
140(i)	Clorofila	qs
140(ii)	Clorofilina	qs
141(i)	Clorofila Cúprica, sales de sodio y potasio	qs
141(ii)	Clorofilina Cúprica, sales de sodio y potasio	qs
150a	Caramelo I – Simple	qs
150b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	qs
150c	Caramelo III - Proceso Amonio	qs
150d	Caramelo IV - Proceso Sulfito Amonio	qs
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al Natural)	qs
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	qs

-Código Alimentario-

160b	Rocú/Annatto/Urucu/Bixina/Norbxina	qs
160c	Paprika/Capsantina/Capsorubina	qs
160e	Beta-Apo-8' Carotenal	qs
160f	Ester Metílico o Etilico del Acido Beta-Apo-8'-Carotenoico	qs
162	Rojo de Remolacha	qs
163(i)	Antocianinas	qs
CONSERVADOR		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
200	Acido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 (como ác.sórbico)
202	Potasio Sorbato	0,1 (como ác.sórbico)
203	Calcio Sorbato	0,1 (como ác.sórbico)
EMULSIONANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Ac. Diacetil tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitan Monoleato	0,5 sobre producto

-Código Alimentario-

		seco
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
ESTABILIZANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac Grasos con Ac. Diacetil tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
RESALTADOR DE SABOR		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		Qs
6.5. Masas para empanadas, pasteles, tortas fritas, tortas pascualinas y similares		

-Código Alimentario-

ACIDULANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		Qs
334	Acido Tartárico	0,05 *
REGULADOR DE LA ACIDEZ		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		Qs
335i	Sodio -(mono) Tartrato	0,5
335ii	Sodio -(di) Tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido, Potasio Bitartrato, Potasio -(mono) Tartrato	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio -(di) Tartrato	0,5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,5
ANTIOXIDANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		Qs
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
384i	Isopropil -(mono) Citrato	0,01 sobre materia grasa
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
CONSERVADOR		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		Qs
200	Acido Sórbico	0,01 *

-Código Alimentario-

201	Sodio Sorbato	0,1 como ácido sórbico
202	Potasio Sorbato	0,1 como ácido sórbico
203	Calcio Sorbato	0,1 como ácido sórbico
EMULSIONANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		Qs
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
ESTABILIZANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		Qs
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto

-Código Alimentario-

		seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitan Monoleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
MEJORADOR DE HARINA		
Todos los MEJORADOR DE HARINA		Qs
341ii	Calcio -(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio -(di) Ortofosfato	0,14
341iii	Calcio (tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	0,14
342i	Amonio -(mono) Fosfato, Amonio Fosfato Monobásico, Amonio -(mono)Ortofosfato	0,15
342ii	Amonio -(di) Fosfato, Amonio Fosfato Dibásico, Amonio -(di) Ortofosfato	0,15
920	Clorhidrato de L-Cisteína	0,009
927	Azodicarbonamida	0,004
928	Benzoilo Peróxido	0,006
1101i	Proteasa	Qs
LEUDANTE QUIMICO		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		Qs
341ii	Calcio -(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio -(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)

-Código Alimentario-

341iii	Calcio - (tri)Fosfato, Calcio FosfatoTribásico	2,0 (como P2O5)
450i	Sodio - (di) Difosfato, Sodio Difosfato	2,0 (como P2O5)
450iii	Sodio - (tetra) Difosfato, Sodio pirofosfato	2,0 (como P2O5)
450vii	Calcio - (mono) Difosfato	2,0 (como P2O5)
541i	Aluminio y sodio fosfato ácido	0,1 (como Al)
RESALTADOR DE SABOR		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		Qs

Artículo 722 - (Res 687, 27.08.98)

"Con la denominación de Masa o Tapa para empanadas, pasteles, tortas fritas, pascualina o similares, se entiende el producto no fermentado obtenido por el empaste y amasado mecánico de harina, agua potable con o sin sal, con o sin grasas comestibles, manteca y/o margarina y la adición facultativa del propionato de sodio y/o calcio en cantidad no superior al 0,25% (expresada en ácido propiónico) y/o de ácido sórbico y/o sus sales de sodio, potasio y/o calcio en cantidad no superior al 0,05% (expresada en ácido sórbico), referidas a producto terminado; fraccionadas generalmente en forma circular de diferentes tamaños.

Estos productos deberán expendirse en envases cerrados en cuyo rótulo se consignarán con caracteres bien visibles la denominación del producto, las fechas de vencimiento (día, mes y año) para el consumo, que habrá aprobado, en cada caso, la autoridad sanitaria jurisdiccional luego de haber evaluado la propuesta presentada por el elaborador, la que deberá contener los ensayos efectuados para establecer su estabilidad acompañados por documentación de validez científica que los avalen; recayendo sobre el elaborador la responsabilidad de cualquier tipo de consecuencia derivada de la fijación incorrecta del lapso de aptitud; la mención del conservador empleado y la indicación: "Manténgase en heladera" o similar".

Artículo 723 - (Res 687, 27.08.98)

"Con la denominación de Masa para pizzas, se entiende el producto fermentado por levaduras obtenido por el empaste y amasado mecánico de una mezcla de harina, agua potable o leche, con o sin sal, con o sin los aditivos permitidos por el Artículo 751 y la adición facultativa de propionato de sodio y/o calcio en cantidad no superior al 0,25% (expresada en ácido propiónico) o de ácido sórbico y/o sus sales de sodio, potasio y/o calcio, en cantidad no superior al 0,05% (expresada en ácido sórbico) referidas al producto terminado; fraccionado generalmente en forma circular y mantenido desde la elaboración hasta su expendio a una temperatura inferior a 10°C.

Estos productos deberán expendirse en envases cerrados en cuyo rótulo se consignarán con caracteres bien visibles la denominación del producto, la fecha de vencimiento (día, mes y año) que habrá autorizado la autoridad sanitaria jurisdiccional luego de haber evaluado la propuesta presentada por el elaborador, la que deberá contener los ensayos efectuados para establecer su estabilidad acompañados por documentación de validez científica que los avalen; recayendo sobre el elaborador la responsabilidad de cualquier tipo de consecuencia derivada de la fijación incorrecta del lapso de aptitud; la mención del conservador empleado y la indicación: "Manténgase en heladera" o similar".

Artículo 724 - (Res 687, 27.08.98)

"Con la denominación de Pizza de ... o Pizza con ..., se entiende el producto resultante de la cocción de una masa fermentada por levaduras, obtenida por el empaste y amasado de una mezcla de harina, agua potable o leche, con o sin sal, con o sin los aditivos permitidos por el Artículo 751 y la adición facultativa de propionato de sodio y/o calcio en cantidad no superior al 0,25% (expresada en ácido propiónico) o de ácido sórbico y/o sus sales de sodio, potasio y calcio en cantidad no superior al 0,05% (expresada en ácido sórbico), referidas al producto terminado, recubierta de aceite comestible, verduras cocidas, tomates, pimientos, morrones, anchoas, queso, jamón y/o componentes similares; fraccionado generalmente en forma circular y mantenido desde su elaboración hasta su expendio a una temperatura inferior a 10°C.

Estos productos deberán expendirse en envase cerrado en cuyo rótulo se consignará, con caracteres bien visibles, la denominación: "Pizza de..." o "Pizza con...", (llenando el espacio en blanco con el o los nombres de los productos alimenticios que recubren la masa), la fecha de vencimiento (días, mes y año) que habrá autorizado, en cada caso, la autoridad sanitaria jurisdiccional luego de haber evaluado la propuesta presentada por el elaborador, la que deberá contener los ensayos efectuados para establecer su estabilidad acompañados por documentación de validez científica que los avalen; recayendo sobre el elaborador la responsabilidad de cualquier tipo de consecuencia derivada de la fijación incorrecta del lapso de aptitud; la mención del conservador empleado y la indicación: "Manténgase en heladera o similar".

RES GMC N° 141/96

Incorporada por Res MSyAS N° 587 del 1.09.97

Se deroga toda legislación del Código Alimentario Argentino que se oponga al dictado de la presente Resolución.

REGLAMENTO TECNICO DE ASIGNACION DE ADITIVOS, SUS FUNCIONES Y SUS LIMITES EN ALGUNAS CATEGORIAS DE ALIMENTOS

**ANEXO II
ASIGNACION DE ADITIVOS**

GRUPO 6. CEREALES Y PRODUCTOS A BASE DE CEREALES

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION/Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100 g
6.6. Masas para pizza		
ACIDULANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		Qs
334	Acido Tartárico	0,5
REGULADOR DE LA ACIDEZ		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		Qs

-Código Alimentario-

335i	Sodio -(mono) tartrato	0,5
335ii	Sodio -(di) tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido, Potasio Bitartrato, Potasio -(mono) Tartrato	0,5
336ii	Potasio tartrato neutro, Potasio d-tartrato, Potasio-(di) tartrato	0,5
337	Potasio y sodio tartrato	0,5
ANTIOXIDANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		Qs
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
384i	Isopropil -(mono) Citrato	0,01 sobre materia grasa
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
CONSERVADOR		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
Se autoriza el uso de los siguientes conservadores solamente para pizza precocida y envasada para venta por menor		
200	Acido Sórbico	0,2
201	Sodio Sorbato	0,2 como ácido sórbico
202	Potasio Sorbato	0,2 como ácido sórbico
203	Calcio Sorbato	0,2 como ácido sórbico

-Código Alimentario-

EMULSIONANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Diacetil tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
ESTABILIZANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
430	Polioxietilen (8) Estearato	0,5 sobre producto seco
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5 sobre producto seco
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5 sobre producto seco
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco

-Código Alimentario-

436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac Grasos con Diacetil tartárico	0,5 sobre producto seco
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5 sobre producto seco
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5 sobre producto seco
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5 sobre producto seco
485	Sodio Estearoil Fumarato	0,5 sobre producto seco
491	Sorbitan Monoestearato	0,5 sobre producto seco
492	Sorbitan Triestearato	0,5 sobre producto seco
494	Sorbitan Monoleato	0,5 sobre producto seco
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5 sobre producto seco
MEJORADOR DE HARINA		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
341ii	Calcio -(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio -(di) Ortofosfato	0,14
341iii	Calcio -(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	0,14
342i	Amonio -(mono) Fosfato, Amonio Fosfato Monobásico, Amonio -(mono) Ortofosfato	0,15
342ii	Amonio -(di) Fosfato, Amonio Fosfato Dibásico, Amonio -(di) Ortofosfato	0,15
920	Clorhidrato de L-Cisteína	0,009
927	Azodicarbonamida	0,004
928	Benzoilo Peróxido	0,006
1101i	Proteasa	qs
LEUDANTE QUIMICO		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
341ii	Calcio -(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio -(di) Ortofosfato	2,0 (como P ₂ O ₅)
341iii	Calcio -(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	2,0 (como P ₂ O ₅)
450i	Sodio -(di) Difosfato, Sodio Difosfato	2,0 (como P ₂ O ₅)
450iii	Sodio -(tetra) Difosfato, Sodio pirofosfato	2,0 (como P ₂ O ₅)
450vii	Calcio -(mono) Difosfato	2,0 (como P ₂ O ₅)
541i	Aluminio y sodio fosfato ácido	0,1 (como Al)

RESALTADOR DE SABOR	
Todos los autorizados como BPF en Mercosur	Qs

PAN Y PRODUCTOS DE PANADERIA

Artículo 725

Con la denominación genérica de Pan, se entiende el producto obtenido por la cocción en hornos y a temperatura conveniente de una masa fermentada o no, hecha con harina y agua potable, con o sin el agregado de levadura, con o sin la adición de sal, con o sin la adición de otras sustancias permitidas para esta clase de productos alimenticios.

Artículo 726

Con la denominación de Pan, Pan blanco, Pan francés, o Pan tipo francés, se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa hecha con harina, agua potable y sal en cantidad suficiente, amasada en forma mecánica y fermentada por el agregado de masa agria y/o levaduras.

Debe responder a las siguientes características: miga porosa, elástica y homogénea, corteza de color uniforme amarillo-dorado.

Ser de olor y sabor agradables.

No deberá contener más de 3,25% de cenizas totales calculadas sobre sustancia seca.

Este producto se rotulará:

- Pan,
- Pan blanco,
- Pan francés o
- Pan tipo francés.

Artículo 727

El pan elaborado en la forma indicada en el artículo anterior y que responda a las mismas características, pero al que se le hayan dado distintas formas, se puede distinguir con diversos nombres de fantasía tales como:

- Pan flauta
- Flautines
- Telera
- pan máuser
- pan de fonda
- felipitos
- rondines
- rosetas, etc.

Estos productos se rotularán con los nombres de fantasía correspondientes.

Artículo 728

Con la denominación de Pan criollo, se entiende el producto elaborado en la misma forma, con las mismas materias primas que el pan francés, pero que ha sufrido una fermentación más prolongada de manera tal que el gluten ha perdido parcialmente su elasticidad y la miga resultante, aún siendo porosa, presenta ojos o vacuolas muy pequeños.

Se distinguen de los otros panes por la forma especial que los caracteriza.

Su contenido en cenizas será no mayor de 3,25% calculadas sobre sustancia seca.

Este producto se rotulará:

Pan criollo.

Artículo 729

Con la denominación de Pan alemán, se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina, agua, cerveza, sal, levadura de cerveza o de cereales, azúcar y grasas comestibles.

Presentará una superficie brillante.

Se rotulará:

Pan alemán.

Artículo 730

Con la denominación de Pan de Viena, Pan tipo Viena, Pan vienés, se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina, agua, sal, levadura de cerveza o de cereales, leche, azúcar y grasas comestibles.

Antes de someter la masa fermentada a la cocción se recubrirá la parte superior con una suspensión acuosa de féculas o almidones.

Presentará una corteza de color amarillo-dorado más o menos intenso y brillante. La miga liviana con poros pequeños y uniformemente distribuidos.

Este producto se rotulará:

Pan de Viena,

Tipo Viena o

Vienés.

Artículo 731

Con la denominación de Pan con grasa, Miriñaque o Pan cañón, se entiende el producto elaborado de la misma forma que el pan criollo, agregando al amasijo no Menos De 4% de grasa comestible.

Este producto se rotulará:

Pan con grasa,

Miriñaque con grasa,

Pan cañón con grasa.

Artículo 732

Con la denominación de Pan sandwich, Pan de sandwich, Pan inglés, se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina, agua, sal, grasas comestibles en cantidad no mayor de 1% y levadura de cerveza o de cereales.

-Código Alimentario-

La masa resultante antes de su fermentación se coloca en moldes especiales untados con grasa comestible, de lo que resulta un pan con abundante miga y poca corteza.

Este producto se rotulará:

Pan sandwich o

Pan inglés.

Artículo 733

Con la denominación de Pan inglés de tomate, se entiende el producto elaborado de la misma manera que el pan sandwich, pero con el agregado a la masa del 1% de extracto de tomate.

Este producto se rotulará:

Pan inglés de tomate.

Artículo 734

Con la denominación de Pan inglés de espinacas, se entiende el producto elaborado en la misma forma que el pan sandwich, pero con el agregado a la masa de 10% de hojas de espinacas perfectamente limpias y sanas, o su equivalente en espinacas deshidratadas.

Artículo 735

Con la denominación de Pan negro o Pan integral, se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada en forma mecánica y fermentada por levadura y/o masa agria, que contiene partes iguales de harina triple cero y harina integral, agua y sal.

Este producto se rotulará:

Pan negro o

Pan integral.

Artículo 736

Con la denominación de Pan negro con grasa o Pan integral con grasa, se entiende el producto elaborado en la misma forma que el pan integral, pero con el agregado al amasijo de 4% a la mezcla de harinas, de grasa comestible o manteca.

Este producto se rotulará:

Pan integral con grasa o

Pan integral con manteca,

según sea el agregado.

Artículo 737

Con la denominación de Pan de Graham, se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa fermentada espontáneamente, obtenida en forma mecánica por la mezcla exclusivamente de harina de Graham gruesa y agua potable, pudiendo agregarse hasta 3% de grasas comestibles.

Este producto terminado no deberán contener más de 2% de cenizas totales.

Este producto se rotulará:

Pan de Graham.

-Código Alimentario-

Se considera falsificación expender como Pan de Graham un pan negro o integral.

Artículo 738

Con la denominación de Pan de centeno, se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada en forma mecánica, con harina de centeno, agua potable, con o sin sal, fermentada espontáneamente o por levaduras.

Este producto se rotulará:

Pan de centeno.

Artículo 739

Con la denominación de Pan integral de centeno, se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada en forma mecánica, con harina integral de centeno y agua, con o sin sal y fermentada espontáneamente.

Este producto se rotulará:

Pan integral de centeno (con o sin sal).

Artículo 740

Con la denominación de Pan de trigo y centeno, se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada en forma mecánica por la mezcla de partes iguales de harina triple cero y harina de centeno, agua, sal y fermentada por levadura o masa agria, con o sin extracto de malta y azúcar en cantidad tecnológicamente adecuada.

Este producto se rotulará:

Pan de trigo y centeno.

Artículo 741

Con la denominación de Pan ázimo, se entiende el producto obtenido calentando rápidamente entre dos láminas metálicas separadas entre sí por un espacio de unos 5 mm, o en moldes apropiados, una masa no fermentada obtenida en forma mecánica por la mezcla de harina, con o sin almidón y agua potable.

Este producto se rotulará:

Pan ázimo

Pan ázimo con sal o salado o

Pan ázimo dulce.

Artículo 742

Con la denominación de Grisines, se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa no fermentada y amasada en forma mecánica, hecha con harina, manteca u otra grasa comestible, sal y agua potable.

Se presentará en forma de cilindros delgados con escasa cantidad de miga y su contenido en agua no será superior al 10%.

Estos productos pueden también elaborarse con el agregado de no menos de 8% de extracto de malta, con una mezcla de partes iguales de harina y sémola, o partes iguales de harina y harina integral.

Estos productos se rotularán:

-Código Alimentario-

Grisines,
Grisines malteados,
Grisines semolados,
Grisines integrales,

según sean las materias primas empleadas.

Artículo 743

Con la denominación de Pan de Ceres, Cubano con comino, con miel, lacteado y otros, se entienden los productos obtenidos por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina de trigo o la mezcla de harinas de otros cereales, agua potable, a la que se agrega de acuerdo a sus fórmulas de fábrica, levadura, sal, leche en polvo, extracto de malta, manteca, miel, azúcar, pasas de uva y otros productos alimenticios.

Estos panes deberán contener no más de 3,5% de cenizas totales sobre materia seca.

Estos productos se rotularán:

Pan de Ceres,
Pan Cubano,
Pan con comino,
Pan con miel,
Pan lacteado,

según corresponda.

Artículo 744 - (Res. Conj. 31 y 286/03)

Con la denominación de Pan dulce, se entiende el producto de panificación constituido por harina, agua, huevos frescos y/o congelados y/o deshidratados, azúcares nutritivos, manteca y/o margarina y/o grasas comestibles y/o aceites hidrogenados, levaduras, sustancias aromatizantes, con o sin adición de frutas (secas, desecadas, deshidratadas, confitadas, escurridas), sal y leche; amasado mecánicamente, fermentado, moldeado y cocido al horno.

Deberá responder a las siguientes exigencias:

Humedad, Máx: 30 g por 100 g de masa libre de frutas del producto terminado.

Colesterol, Mín: 0,2 g por huevo empleado.

Queda permitido el empleo de los aditivos mencionados en la tabla del artículo 757 bis del presente Código.

De acuerdo al contenido de huevo, de frutas y a las formas en que son moldeados se distinguirán los distintos tipos:

Pan dulce genovés: es el elaborado con no menos de 2,5 huevos por kg de masa libre de frutas del producto terminado y de 250 g de frutas por kg de producto terminado, moldeado en forma de bollo semiesférico.

Pan dulce milanés: es el elaborado con no menos de 2,5 huevos por kg de masa libre de frutas del producto terminado y de 200 g de frutas por kg de producto terminado, moldeado en forma cilíndrica que puede llevar adherida una envoltura de material autorizado.

-Código Alimentario-

Pan dulce veneciano: es el elaborado con no menos de 3 huevos por kg de masa del producto terminado, sin agregado de frutas.

Pan dulce madrileño: es el elaborado con no menos de 3 huevos por kg de masa del producto terminado, fermentado con levadura de cerveza, sin agregado de frutas y presentado en forma de bollo, cubierto con una mezcla de crema y/o coco rallado y/u otras confituras.

Panettone: es el elaborado con no menos de 3 huevos por kg de masa libre de frutas del producto terminado y de 250 g de frutas por kg de producto terminado, fermentado con levadura natural o agria (sistema fermentativo obtenido por autoselección de cepas y levaduras y lactobacilos naturalmente presentes en la harina) moldeado en forma cilíndrica y con un volumen específico no menor de 3,1 mg/g.

Pan dulce: es el elaborado con no menos de 1 huevo por kg de masa libre de frutas del producto terminado y 150 g de frutas por kg de producto terminado.

Estos productos se rotularán: Pan dulce genovés, Pan dulce milanés, Pan dulce veneciano, Pan dulce madrileño, Panettone, Pan dulce, según corresponda de acuerdo a sus características. Deberán consignar en el rotulado, con caracteres bien visibles, la naturaleza y porcentaje de la/las materia(s) grasa(s) empleada(s).

En los lugares de expendio de los productos que se comercialicen en el lugar de origen sin envasar y/o rotular deberá explicitarse, en lugar bien visible, la naturaleza de la/las materia(s) grasa(s) empleada(s) y la denominación de los ingredientes principales.

Artículo 745

Con la denominación de Pan de trigo y maíz, se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa hecha con harina y harina de maíz en no menos del 30%, agua potable, sal, azúcar y grasas comestibles en cantidad tecnológicamente conveniente, con fermentación por medio de levaduras o masa agria y amasada mecánicamente.

Este producto se rotulará:

Pan de trigo y maíz.

Artículo 746 - (Dec 61, 17.1.77)

"Como norma general, el contenido de agua en el pan deberá estar en relación al peso de cada unidad de acuerdo a los siguientes valores:

- Hasta 70g, máx. 29,0%
- 100 a 250g, máx. 31,0%
- 300 a 500g, máx. 34,0%
- 600 a 1000g, máx. 38,0%
- más de 1000g, máx. 40,0%

En las unidades de peso intermedio, el contenido de agua será el que resulte de la interpolación entre los valores límites.

El pan elaborado con harina blanca presentará una acidez no mayor de 0,54% expresada en ácido láctico.

El pan elaborado con harina integral (trigo, centeno, etc), denominado comunmente pan negro, presentará una acidez no mayor de 0,72% expresada en ácido láctico".

Artículo 747 - (Dec 61, 17.1.77)

"Queda prohibida la circulación, tenencia y expendio de cualquier tipo o clase de pan, galletas, facturas de panadería y productos de pastelería que:

- a) Sean mal elaborados o no tengan buen aspecto.
- b) No sean frescos o se encuentre imperfectamente cocidos.
- c) Contengan sustancias extrañas a su composición normal.
- d) Se encuentren atacados por enfermedades criptogámicas, parásitos, alterados o averiados.
- e) Se encuentren mal conservados o mantenidos en condiciones antihigiénicas.
- f) No se encuentren al abrigo de contaminaciones de cualquier naturaleza (mineral, orgánica o microbiana).
- g) **(Res. Conj. 31 y 286/03)** Contenga aditivos no permitidos en los productos mencionados o en la harina utilizada para la elaboración de los mismos.

En la elaboración del pan y de galletas cuyo contenido de humedad sea superior al 12,0%, queda permitido (sin declaración en el rótulo) el empleo de propionato de sodio y/o propionato de calcio como agente antimoho en las siguientes proporciones:

- 1) Productos elaborados con harinas blancas, hasta 0,32% del peso de la harina empleada.
- 2) Productos elaborados con harinas integrales o sus mezclas, así como las mezclas con harina blanca, hasta 0,38% del peso de la harina integral o de las mezclas".

Artículo 748 - (Res 2454, 10.11.88)

"El pan de molde que se expendia envasado, deberá consignar en el rotulado con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad la fecha de vencimiento (día y mes)".

Artículo 749 - (Dec 61, 17.1.77) (Res 153, 9.05.95)

"Queda permitido en la elaboración de panes de molde, enteros y en rodajas, panes tipo Viena, pizzas, pre-pizzas, tapas de empanadas y productos similares, que se comercializan envasados en origen, el empleo como inhibidor del desarrollo de hongos de una solución alcohólica de ácido sórbico y de ácido cítrico.

Los productos deberán ser tratados por vaporización previo a su envasado y presentarán como máximo los siguientes niveles residuales:

Acido sórbico: 200 mg/kg. Alcohol etílico: 0,3% en volumen.

Artículo 750 - (Res. Conj. 31 y 286/03)

" Se permite en la fabricación de productos de panadería el uso de los siguientes aditivos:

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
Panes listos para consumo y semilistos.		
Panes con levadura.		

-Código Alimentario-

	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		qs
334	Ácido tartárico	0.5
338	Ácido fosfórico	2,0 (como P ₂ O ₅)
	REGULADOR DE LA ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		qs
335i	Sodio- (mono) Tartrato	0.5
335ii	Sodio- (di) Tartrato	0.5
336 i	Potasio Tartrato Acido	0.5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio- (di) Tartrato	0.5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0.5
339i	Sodio- (mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio- (mono) Ortofosfato	2,0 (como P ₂ O ₅)
339ii	Sodio- (di) Fosfato, Sodio- (di) Monofosfato, Sodio- (di) Ortofosfato	2,0 (como P ₂ O ₅)
340i	Potasio- (mono) Fosfato, Potasio Fosfato Acido, Potasio- (mono) Ortofosfato	2,0 (como P ₂ O ₅)
340ii	Potasio- (di) Fosfato, Potasio- (di) Monofosfato, Potasio- (di) Ortofosfato	2,0 (como P ₂ O ₅)
341ii	Calcio- (di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio- (di) Ortofosfato	2,0 (como P ₂ O ₅)
341iii	Calcio- (tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	2,0 (como P ₂ O ₅)
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		qs
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
384i	Isopropil- (mono) Citrato	0,01 sobre materia grasa
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	CONSERVADOR	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		qs
200	Acido Sórbico	0.1
201	Sodio Sorbato	0,1 como ác. Sórbico
202	Potasio Sorbato	0,1 como ác. Sórbico
203	Calcio Sorbato	0,1 como ác. Sórbico

-Código Alimentario-

EMULSIONANTE		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		qs
405	Propilenglicol Alginato	0.2
430	Polioxietilen(8) Estearato	0.3
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0.3
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0.3
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0.3
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0.3
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0.3
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac.Grasos con Diacetil tartárico	0.5
477	Mono y Diesteres de 1,2 Propilenglicol	0.5
481i	Sodio Estearoil Lactato	0.5
482	Calcio Estearoil Lactilato	0.5
491	Sorbitan Monoestearato	1,0
492	Sorbitan Triestearato	1,0
494	Sorbitan Monooleato	1,0
495	Sorbitan Monopalmitato	1,0
ESPESANTE		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		qs
ESTABILIZANTE		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		qs
405	Propilenglicol Alginato	0.2
430	Polioxietilen(8) Estearato	0.3
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0.3
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0.3
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0.3
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0.3
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0.3
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac.Grasos con Diacetil tartárico	0.5
477	Mono y Diesteres de 1,2 Propilenglicol	0.5
481i	Sodio Estearoil Lactato	0.5
482	Calcio Estearoil Lactilato	0.5
491	Sorbitan Monoestearato	1,0
492	Sorbitan Triestearato	1,0
494	Sorbitan Monooleato	1,0
495	Sorbitan Monopalmitato	1,0
MEJORADOR DE LA HARINA		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		qs
220	Azufre Dióxido, Anhídrido Sulfuroso	0,005 (como SO ₂)
221	Sodio Sulfito	0,005 (como SO ₂)
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Ácido	0,005 (como SO ₂)

-Código Alimentario-

223	Sodio Metabisulfito	0,005 (como SO ₂)
224	Potasio Metabisulfito	0,005 (como SO ₂)
225	Potasio Sulfito	0,005 (como SO ₂)
226	Calcio Sulfito	0,005 (como SO ₂)
227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Ácido	0,005 (como SO ₂)
228	Potasio Bisulfito	0,005 (como SO ₂)
341i	Calcio-(mono)-Fosfato, Calcio Fosfato Monobásico, Calcio-(mono)-Ortofosfato	0,14 (como P ₂ O ₅)
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	0,14 (como P ₂ O ₅)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	0,14 (como P ₂ O ₅)
342i	Amonio-(mono) Fosfato, Amonio Fosfato Monobásico, Amonio-(mono) Ortofosfato	0,15 (como P ₂ O ₅)
342ii	Amonio-(di) Fosfato, Amonio Fosfato Dibásico, Amonio-(di) Ortofosfato	0,15 (como P ₂ O ₅)
920	Clorhidrato de L-Cisteína	0.009
927	Azodicarbonamida	0.004
928	Benzoilo Peróxido	0.006
1101i	Proteasa	qs
PANES listos para consumo y semilistos		
Panes con leudantes químicos		
	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		qs
334	Acido tartárico	0.5
338	Acido fosfórico	2.0 (como P ₂ O ₅)
	REGULADOR DE LA ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		qs
335i	Sodio-(mono) Tartrato	0.5
335ii	Sodio-(di) Tartrato	0.5
336i	Potasio Tartrato Acido	0.5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio-(di) Tartrato	0.5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0.5
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio (mono) Ortofosfato	2.0 (como P ₂ O ₅)
339ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio (di) Ortofosfato	2.0 (como P ₂ O ₅)
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Acido, Potasio-(mono) Ortofosfato	2.0 (como P ₂ O ₅)
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato	2.0 (como P ₂ O ₅)
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	2.0 (como P ₂ O ₅)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	2.0 (como P ₂ O ₅)

-Código Alimentario-

	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		qs
304	Ascorbil Palmitato	0.02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0.02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0.05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0.05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0.01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0.02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0.02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0.01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0.01 sobre materia grasa
384i	Isopropil-(mono) Citrato	0.01 sobre materia grasa
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	CONSERVADOR	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		qs
200	Acido Sórbico	0.1
201	Sodio Sorbato	0.1 como ác. Sórbico
202	Potasio Sorbato	0.1 como ác. Sórbico
203	Calcio Sorbato	0.1 como ác sórbico
	<u>EMULSIONANTE</u>	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		qs
405	Propilenglicol Alginato	0.2
430	Polioxietilen (8) Estearato	0.3
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0.3
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0.3
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0.3
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0.3
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0.3
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac.Grasos con Diacetil tartárico	0.5
477	Mono y Diesteres de 1.2 Propilenglicol	0.5
481i	Sodio Estearoil Lactato	0.5
482	Calcio Estearoil Lactilato	0.5
491	Sorbitan Monoestearato	1.0
492	Sorbitan Triestearato	1.0
494	Sorbitan Monooleato	1.0
495	Sorbitan Monopalmitato	1.0
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en el presente Código		qs
405	Propilenglicol Alginato	0.2
430	Polioxietilen (8) Estearato	0.3

-Código Alimentario-

432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0.3
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0.3
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0.3
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0.3
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0.3
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac.Grasos con Diacetil tartárico	0.5
477	Mono y Diesteres de 1.2 Propilenglicol	0.5
481i	Sodio Estearoil Lactato	0.5
482	Calcio Estearoil Lactilato	0.5
491	Sorbitan Monoestearato	1.0
492	Sorbitan Triestearato	1.0
494	Sorbitan Monooleato	1.0
495	Sorbitan Monopalmitato	1.0
	MEJORADOR DE LA HARINA	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		qs
220	Azufre Dióxido, Anhídrido Sulfuroso	0.005 (como SO ₂)
221	Sodio Sulfito	0.005 (como SO ₂)
222	Sodio Bisulfito. Sodio Sulfito Acido	0.005 (como SO ₂)
223	Sodio Metabisulfito	0.005 (como SO ₂)
224	Potasio Metabisulfito	0.005 (como SO ₂)
225	Potasio Sulfito	0.005 (como SO ₂)
226	Calcio Sulfito	0.005 (como SO ₂)
227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Acido	0.005 (como SO ₂)
228	Potasio Bisulfito	0.005 (como SO ₂)
341i	Calcio - (mono)- Fosfato, Calcio Fosfato Monobásico, Calcio - (mono)- Ortofosfato	0.14 (como P ₂ O ₅)
341ii	Calcio - (di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio - (di) Ortofosfato	0.14 (como P ₂ O ₅)
341 iii	Calcio - (tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	0.14 (como P ₂ O ₅)
342 i	Amonio - (mono) Fosfato, Amonio Fosfato mono básico, Amonio - (mono) Ortofosfato	0.15 (como P ₂ O ₅)
342 ii	Amonio - (di) Fosfato, Amonio fosfaste Dibásico, Amonio - (di) Ortofosfato	0.15 (como P ₂ O ₅)
920	Clorhidrato de L-Cisteína	0.009
927	Azodicarbonamida	0.004
928	Benzoilo Peróxido	0.006
1101i	Proteasa	qs
	LEUDANTE QUIMICO	
Todos los autorizados como BPF en el presente Código		qs
341i	Fosfato (mono) cálcico, Fosfato monobásico de calcio, Ortofosfato (mono) cálcico	2.0 (como P ₂ O ₅)
341ii	Calcio - (di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio - (di) Ortofosfato	2.0 (como P ₂ O ₅)
341iii	Calcio - (tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	2.0 (como P ₂ O ₅)

-Código Alimentario-

450i	Sodio- (di) Difosfato, Sodio Difosfato	2.0 (como P ₂ O ₅)
450iii	Sodio- (tetra) Difosfato, Sodio pirofosfato	2.0 (como P ₂ O ₅)
450vii	Calcio- (mono) Difosfato	2.0 (como P ₂ O ₅)
541i	Aluminio y sodio fosfato ácido	0.1 (como Al)

..

Artículo 751 - (Res. Conj. 31 y 286/03)

Suprimido

RES GMC N° 073/93 Incorporada por Resolución MSyAS N° 003 del 11.01.95

Se deroga toda legislación del Código Alimentario Argentino que se oponga a la presente Resolución.

RESOLUCIONES MERCOSUR SOBRE BROMATO DE POTASIO

Art 1° - Retirar el Bromato de Potasio de la Lista General Armonizada de Aditivos MERCOSUR.

Art 2° - Los Estados Partes pondrían en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente resolución y comunicarán el texto de las mismas al GMC, a través de la Secretaría Administrativa.

Artículo 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.

Artículo 753

Con la denominación de Galleta molida, Pan ázimo molido, Grisines molidos, se entiende el producto de la molienda en molinos apropiados de los productos respectivos, enteros y en buen estado de conservación.

Estos productos se expenderán en envases cerrados y se rotularán:

- Galleta molida,
- Pan ázimo o
- Grisines molidos,

según corresponda.

Artículo 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 y 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.

GALLETAS, GALLETTAS Y FACTURAS DE PANADERIA

Artículo 755 - (Res. Conj. 31 y 286/03)

"Con la denominación genérica de Galleta, se entienden los productos obtenidos por la cocción de una masa no fermentada o con escasa fermentación, elaborados en forma mecánica y constituidos por una mezcla de harina y agua, con o sin sal, con o sin manteca y/o grasas alimenticias y/o sustancias permitidas para esta clase de productos. Presentarán una forma geométrica más o menos regular, de espesor variable y se diferenciarán entre sí por los distintos agregados.

1. Galleta de molde: con este nombre y rotulación se distinguen aquellas que la masa se corta con moldes de hierro o similar de diámetro variable y cuya superficie se suele pinchar, con el objeto de evitar la formación de globos durante la cocción. Pertenecen a este grupo las denominadas Marinera, de Miel, Abizcochadas y otras que se diferencian por los distintos agregados y pueden expendirse con nombre de fantasía. El producto terminado no deberá contener más de 12,0 % de agua.

2. Galleta común, Galleta de puño: Con este nombre y rotulación se distinguen las cortadas a mano. Se presentarán en forma de bollos de diversos tamaños oscuros por tostación en su parte externa y de color blanco en su interior. El tipo clásico es la denominada Galleta de campo o Galleta de piso. El contenido en agua no será superior a 30,0% a 100 -105 °C y las cenizas a 500 -550 °C no mayor de 2,30%.

3. Galleta de hojaldre o Galleta hojaldrada: con este nombre y rotulación se distinguen las elaboradas superponiendo hojas de masa sobada con manteca y/o grasas alimenticias, con un espesor no mayor de 1,0 cm y cortando el todo a medida conveniente.

Estos productos podrán ser adicionados de los aditivos que figuran en el artículo 750 del presente Código.

Los productos contemplados en este artículo que contengan manteca y/o grasas alimenticias y se expendan envasados, deberán consignar en el rótulo inmediatamente por debajo de la denominación, con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, el contenido o porcentual de materia grasa.

Los envases de diferentes tamaños que contengan estos productos y se expendan por unidades o al peso deberán llevar en el rótulo inmediatamente por debajo de la denominación, con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, el contenido porcentual de materia grasa.

Los establecimientos como panaderías o similares donde se expendan estos productos al detalle deberán colocar en las secciones donde se encuentren expuestos para la venta, las mismas indicaciones mencionadas precedentemente".

Artículo 755 bis - (Res MSyAS N° 075, 5.02.98)

"Con la denominación de tortilla de trigo se entiende el producto obtenido de la cocción de una masa no fermentada mediante el amasado o empaste mecánico de la harina de trigo, agua potable con o sin sal con aceite o grasa comestible y ácido ascórbico hasta una concentración de 0,05% fraccionada de forma circular.

La denominación de venta de este producto será:

"Tortilla de Trigo".

Artículo 756 - (Res 747, 19.5.78)

"Con la denominación genérica de Oblea, se entiende el producto elaborado con una masa constituida fundamentalmente por harina, almidones (o sus mezclas) y agua obtenida por calentamiento rápido entre dos láminas metálicas o en moldes apropiados.

La masa podrá ser adicionada de:

- a) Cloruro de sodio.
- b) Edulcorantes nutritivos (azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe glucosa sus mezclas), los que podrán reemplazarse parcial o totalmente por miel.
- c) Leche fluida, desecada (entera, parcial o totalmente descremada).
- d) Grasas comestibles (hidrogenadas o no).
- e) Huevo o yema de huevo fresco o desecado.
- f) Sustancias aromatizantes naturales y/o artificiales.
- g) Colorantes naturales admitidos por el presente Código.

Las obleas se presentarán en piezas que respondan a una forma geométrica mas o menos regular; aisladamente o reunidas por medio de sustancias de uso permitido.

Serán de consistencia blanda, crujiente; de sabor y aroma agradables.

Podrán estar revestidas parcial o totalmente por coberturas o baños de repostería.

Este producto se rotulará:

Oblea.

Pero cuando contenga:

- h) Sustancias aromatizantes naturales, deberá llevar la leyenda: con esencia de ..., llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda.
- i) Sustancias aromatizantes sintéticas o una mezcla de éstas con esencias naturales y/o compuestos químicos aislados de esencias naturales, deberán llevar la leyenda: con esencia artificial de ... o con sabor a ..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la esencia correspondiente o el sabor que imitan.
- j) Vainillina o etilvainillina, deberá consignarse la leyenda: aromatizado con ..., llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda.
- k) Sustancias grasas de cualquier origen deberá consignarse su porcentualidad (con X% de grasas).
- l) Reforzadores del sabor y/o aroma, deberá llevar la indicación: Con ..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la sustancia.
- m) Sustancias colorantes, deberá llevar la leyenda: Colorante permitido o coloreado con ..., llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda.

-Código Alimentario-

n) Edulcorantes nutritivos, deberá denominarse:

Oblea dulce.

Las indicaciones mencionadas precedentemente sobre rotulación y en los incisos h) a n), cuando corresponda deberán consignarse con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad y, en todos los casos e igual forma: peso neto, mes y año de elaboración".

Artículo 757 - (Re. Conj 31 y 286/03)

" Con la denominación genérica de Facturas de panadería y/o pastelería, se entienden los productos de diversas formas y tamaños, dulces o salados, elaborados con harina y agua, levadura o levadura química, con o sin manteca o grasas comestibles, con o sin leche, malta, huevos, almendras dulces o amargas, piñones, con o sin el agregado de los aditivos permitidos para estos productos, que figuran en el ARTICULO 757 bis del presente Código. Se podrán decorar con semillas de amapola previamente inactivado su poder germinador.

Estos productos se comercializan bajo distintos nombres: Medialuna, Pan de salud, Palmeras, Scones, Roscas, Tortas negras y blancas, Sacramentos, Ensaimadas, etc."

Artículo 757 bis - (Re. Conj 31 y 286/03)

Los productos de repostería con levadura, con o sin relleno, recubiertos o no (incluye pan dulce, facturas de panadería y otras masas de repostería con levadura), podrán ser adicionados con los aditivos y en las condiciones que se detallan a continuación:

Aditivo Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
Productos de repostería con levadura, con o sin relleno, recubiertos o no (incluye pan dulce, facturas de panadería y otras masas de repostería con levadura).		
	ACIDULANTE (en solución de rociado)	
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	qs
334	Acido Tartárico	0.5
	REGULADOR DE ACIDEZ	
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	qs
335i	Sodio- (mono) Tartrato	0.5
335ii	Sodio- (di) Tartrato	0.5
336i	Potasio Tartrato Ácido, Potasio Bitartrato, Potasio- (mono) Tartrato	0.5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio- (di) Tartrato	0.5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0.5
339i	Sodio- (mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio- (mono) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
339ii	Sodio- (di) Fosfato, Sodio- (di) Monofosfato, Sodio- (di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)

-Código Alimentario-

340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Acido,	2,0 (como P2O5)
340ii	Potasio-(mono) Ortofosfato Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	0,14 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	2,0 (como P2O5)
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en el presente Código		qs
304	Ascorbil Palmitato	0.02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0.02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
384i	Isopropil-(mono) Citrato	0,01 sobre materia grasa
	AROMATIZANTE / SABORIZANTE	
	COLORANTE	
100	Cúrcuma/Curcumina (como curcumina)	0.02
160ai	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	qs
160aai	Carotenos: Extractos Naturales	qs
160b	Rocú/ Annatto/ Urucu/ Bixina/ Norbixina (como bixina)	0.001
	CONSERVADOR (en solución de rociado)	
Todos los autorizados como BPF en el presente Código		qs
200	Acido Sórbico	0.2
201	Sodio Sorbato	0,2 como ác. Sórbico
202	Potasio Sorbato	0,2 como ác. Sórbico
203	Calcio Sorbato	0,2 como ác. Sórbico
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF en el presente Código		qs
405	Propilenglicol Alginato	0.2
430	Polioxietilen(8) Estearato	0.3
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0.3
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0.3
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0.3
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0.3
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0.3

-Código Alimentario-

472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac.Grasos con Diacetil tartárico	0.5
477	Mono y Diesteres de 1,2 Propilenglicol	0.5
481i	Sodio Estearoil Lactato	0.5
482	Calcio Estearoil Lactilato	0.5
491	Sorbitan Monoestearato	1,0
492	Sorbitan Triestearato	1,0
494	Sorbitan Monooleato	1,0
495	Sorbitan Monopalmitato	1,0
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en el presente Código		qs
405	Propilenglicol Alginato	0.2
430	Polioxietilen(8) Estearato	0.3
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0.3
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0.3
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0.3
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0.3
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0.3
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac.Grasos con Diacetil tartárico	0.5
477	Mono y Diesteres de 1,2 Propilenglicol	0.5
481i	Sodio Estearoil Lactato	0.5
482	Calcio Estearoil Lactilato	0.5
491	Sorbitan Monoestearato	1,0
492	Sorbitan Triestearato	1,0
494	Sorbitan Monooleato	1,0
495	Sorbitan Monopalmitato	1,0
	MEJORADOR DE LA HARINA	
Todos los autorizados como BPF en el presente Código		qs
220	Azufre Dióxido, Anhídrido Sulfuroso	0,005 (como SO ₂)
221	Sodio Sulfito	0,005 (como SO ₂)
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Ácido	0,005 (como SO ₂)
223	Sodio Metabisulfito	0,005 (como SO ₂)
224	Potasio Metabisulfito	0,005 (como SO ₂)
225	Potasio Sulfito	0,005 (como SO ₂)
226	Calcio Sulfito	0,005 (como SO ₂)
227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Ácido	0,005 (como SO ₂)
228	Potasio Bisulfito	0,005 (como SO ₂)
341i	Calcio - (mono)-Fosfato, Calcio Fosfato Monobásico, Calcio - (mono)-Ortofosfato	0,14 (como P ₂ O ₅)
341ii	Calcio - (di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio - (di) Ortofosfato	0,14 (como P ₂ O ₅)
341iii	Calcio - (tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	0,14 (como P ₂ O ₅)

-Código Alimentario-

342i	Amonio- (mono) Fosfato, Amonio Fosfato Monobásico, Amonio - (mono) Ortofosfato	0,15 (como P2O5)
342ii	Amonio- (di) Fosfato, Amonio Fosfato Dibásico, Amonio- (di) Ortofosfato	0,15 (como P2O5)
920	Clorhidrato de L- Cisteína	0,009
927	Azodicarbonamida	0,004
928	Benzoilo Peróxido	0.006
1101i	Proteasa	qs
	HUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF en el presente Código		qs
1520	Propilenglicol	0.15

En los rellenos para productos de repostería se admiten los aditivos consignados en el artículo 760 bis del presente Código.

Artículo 758

Con el nombre de Patay, se entiende el producto elaborado amasando harina de algarrobo (Prosopis algarrobo) con agua, masa a la que se le da la forma de un quesito antes de llevarla al horno para cocerla. La pasta análoga hecha con harina de Mistol (Zyziphus mistol) se denomina:

Patay mistol.

Artículo 759

Con el nombre de Bollito y Palito de anís, se entiende el producto elaborado con harina, agua, sal y anís en grano y cuya forma responde a su designación.

Artículo 760 - (Res. Conj. 31 y 286/03)

"Con la denominación genérica de Galletitas y Bizcochos (Cakes, Crackers, Biscuits, etc.), se entienden numerosos productos a los que se les da formas variadas antes del horneado de una masa elaborada a base de harina de trigo u otras o sus mezclas, con o sin agentes químicos y/o biológicos autorizados. La masa podrá ser adicionada de:

- a) Enzimas apropiadas,
- b) Cloruro de sodio (sal),
- c) Leche, leche en polvo, crema, almidón o féculas, caseinatos,
- d) Edulcorantes: azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas, los que podrán ser reemplazados parcial o totalmente por miel,
- e) Jugos vegetales, ácidos (cítrico, tartárico, láctico, málico, fumárico, adípico, glucónico, L-ascórbico o sus mezclas), así como la de sus sales alcalinas permitidas,
- f) Sorbitol, hasta 3,0 % sobre producto seco,
- g) Frutas: secas, desecadas o deshidratadas, confitadas,
- h) Productos alimenticios; estimulantes o fruitivos; condimentos,
- i) Substancias grasas: manteca, margarina, grasas o aceites comestibles hidrogenados o no,
- j) Huevo entero; yema o clara, frescos, conservados o deshidratados, k) Aditivos: de acuerdo a lo establecido en el ARTICULO 760 bis del presente Código.

-Código Alimentario-

Los productos terminados deberán cumplimentar las exigencias que se establecen en el ARTICULO 766.

Podrán presentarse en forma de unidades aisladas o constituidas por dos o más adheridas entre sí por medio de productos alimenticios o preparaciones cuyos componentes se encuentren admitidos por el presente Código, y recubiertas o no parcial o totalmente con sustancias o adornos cuyos constituyentes se encuentren permitidos.

En el rótulo de estos productos, además de los nombres de su denominación, podrán llevar uno de fantasía, debiendo cumplimentar (cuando corresponda) las siguientes exigencias particulares:

1. Cuando contengan edulcorantes, deberán llevar la leyenda: Galletitas dulces o Bizcochos dulces.
2. Cuando contengan sustancias aromatizantes, deberán llevar la leyenda: Con aromatizante / saborizante..., llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda de acuerdo con el aroma y/o sabor y con la clasificación que figura en el presente Código.
3. Cuando contengan vainillina, etilvainillina, canela, especias, condimentos, deberá consignarse la leyenda: Con ..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la sustancia correspondiente.
4. Cuando contengan sustancias grasas de cualquier origen, deberá consignarse su porcentualidad (con X% de grasa) inmediatamente por debajo de la denominación, con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.
5. Cuando se rotulen: al huevo o con huevo, deberán contener sobre sustancia seca, no menos de 40,0 mg/100 g de colesterol proveniente de la yema, y en estos casos queda permitido el refuerzo de la coloración amarilla por el agregado de los colorantes permitidos para este tipo de productos sin que ello importe la supresión del huevo en la forma prescripta. Sin perjuicio de estas exigencias particulares, podrán llevar en el rótulo toda otra indicación referente a las materias primas o sustancias adicionadas. Los envases de diferentes tamaños que contengan estos productos y que se expendan al peso deberán llevar en el rótulo y de la misma manera las especificaciones citadas precedentemente"

Artículo 760 bis — (Res. Conj. 31 y 286/03)

Se autoriza en los productos de panificación y galletitería el uso de los aditivos que se consignan a continuación:

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
BIZCOCHOS, GALLETITAS Y PRODUCTOS SIMILARES, CON O SIN RELLENO, RECUBIERTOS O NO		
ACIDULANTE		
Todos los autorizados como BPF en el presente Código		qs
334	Ácido tartárico	0.5
355	Ácido adípico	0.2
338	Ácido fosfórico	2,0 (como P2O5)

-Código Alimentario-

	REGULADOR DE LA ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en el presente Código		qs
335i	Sodio-(mono) Tartrato	0.5
335ii	Sodio-(di) Tartrato	0.5
336 i	Potasio Tartrato Acido	0.5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio-(di) Tartrato	0.5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0.5
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
339ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Acido, Potasio-(mono) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	2,0 (como P2O5)
	ANTIAGLUTINANTE	
Todos los autorizados como BPF en el presente Código		qs
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	2,5 (como P2O5)
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en el presente Código		qs
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
384i	Isopropil-(mono) Citrato	0,01 sobre materia grasa
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	COLORANTE	
100i	Curcumina	0.02
101(i)	Riboflavina	qs
101(ii)	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	qs
102	Tartrazina	0.02
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0.005
122	Azorrubina	0.005
124	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0.005
129	Rojo 40, Rojo Allura AC	0.02

-Código Alimentario-

132	Indigotina, Carmin de Índigo	0.02
133	Azul Brillante FCF	0.02
143	Verde Indeleble/ Fast Green /Verde Rápido	0.02
150a	Caramelo I – Simple	qs
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Cáustico	qs
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	qs
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	qs
160 ^{ai}	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	qs
160 ^{aii}	Carotenos: Extractos Naturales	qs
160b	Rocú/ Annatto/ Urucu/ Bixina/ Norbixina (como bixina)	0.001
171	Dióxido de Titanio	qs
	CONSERVADOR	
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	qs
	EMULSIONANTE	
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	qs
405	Propilenglicol Alginato	0.2
430	Polioxietilen(8) Estearato	0.3
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0.3
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0.3
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0.3
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0.3
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0.3
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac.Grasos con Diacetil tartárico	0.5
477	Mono y Diesteres de 1,2 Propilenglicol	0.5
481i	Sodio Estearoil Lactato	0.5
482	Calcio Estearoil Lactilato	0.5
491	Sorbitan Monoestearato	1,0
492	Sorbitan Triestearato	1,0
494	Sorbitan Monooleato	1,0
495	Sorbitan Monopalmitato	1,0
	ESTABILIZANTE	
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	qs
405	Propilenglicol Alginato	0.2
430	Polioxietilen(8) Estearato	0.3
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0.3
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0.3
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0.3
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0.3
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0.3

-Código Alimentario-

472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac.Grasos con Diacetil tartárico	0.5
477	Mono y Diesteres de 1,2 Propilenglicol	0.5
481i	Sodio Estearoil Lactato	0.5
482	Calcio Estearoil Lactilato	0.5
491	Sorbitan Monoestearato	1,0
492	Sorbitan Triestearato	1,0
494	Sorbitan Monoleato	1,0
495	Sorbitan Monopalmitato	1,0
	RESALTADOR DE SABOR	
Todos los autorizados como BPF en el presente Código		qs
	MEJORADOR DE LA HARINA	
Todos los autorizados como BPF en el presente Código		qs
220	Azufre Dióxido, Anhidrido Sulfuroso	0,005 (como SO ₂)
221	Sodio Sulfito	0,005 (como SO ₂)
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Ácido	0,005 (como SO ₂)
223	Sodio Metabisulfito	0,005 (como SO ₂)
224	Potasio Metabisulfito	0,005 (como SO ₂)
225	Potasio Sulfito	0,005 (como SO ₂)
226	Calcio Sulfito	0,005 (como SO ₂)
227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Ácido	0,005 (como SO ₂)
228	Potasio Bisulfito	0,005 (como SO ₂)
341ii	Calcio - (di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio - (di) Ortofosfato	0,14 (como P ₂ O ₅)
341iii	Calcio - (tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	0,14 (como P ₂ O ₅)
342i	Amonio - (mono) Fosfato, Amonio Fosfato Monobásico, Amonio - (mono) Ortofosfato	0,15 (como P ₂ O ₅)
342ii	Amonio - (di) Fosfato, Amonio Fosfato Dibásico, Amonio - (di) Ortofosfato	0,15 (como P ₂ O ₅)
920	Clorhidrato de L-Cisteína	0.009
927	Azodicarbonamida	0.004
928	Benzoilo Peróxido	0.006
1101i	Proteasa	qs
	HUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF en el presente Código		qs
1520	Propilenglicol	0.15
	LEUDANTE QUIMICO	
Todos los autorizados como BPF en el presente Código		qs
341i	Fosfato (mono) cálcico, Fosfato monobásico de calcio, Ortofosfato (mono) cálcico	2,0 (como P ₂ O ₅)
341ii	Calcio - (di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio - (di) Ortofosfato	2,0 (como P ₂ O ₅)

-Código Alimentario-

341iii	Calcio - (tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	2,0 (como P2O5)
450i	Sodio- (di) Difosfato, Sodio Difosfato	2,0 (como P2O5)
450iii	Sodio- (tetra) Difosfato, Sodio pirofosfato	2,0 (como P2O5)
450vii	Calcio - (mono) Difosfato	2,0 (como P2O5)
541i	Aluminio y sodio fosfato ácido	0,1 (como Al)

En los rellenos para productos de panificación y galletería se admite el uso de los siguientes aditivos:

Aditivo Número INS	Aditivo FUNCION / Nombre	Aditivo Concentración máxima g/100g
Rellenos para productos de panificación y galletería listos para su uso.		
	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en el presente Código		quantum satis
334	Acido Tartarico (rellenos no efervescentes)	0,5
334	Acido Tartarico (rellenos efervescentes)	2,0
338	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	0,5
355	Acido Adipico	0,2
	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en el presente Código		quantum satis
335i	Sodio- (mono) tartrato	0,5
335ii	Sodio- (di) tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido, Potasio- (mono) Tartrato	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio- (di) Tartrato	0,5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,5
450iii	Sodio (tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	0,5 (como P2O5)
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en el presente Código		quantum satis
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ, BHQ Terciaria	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA, Hidroxianisol butilado	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT, Hidroxitolueno butilado	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	

-Código Alimentario-

Todos los autorizados como BPF en el presente Código		quantum satis
	COLORANTE	
100i	Cúrcuma/Curcumina	0,015 (como Curcumina)
101i	Riboflavina	quantum satis
101ii	Riboflavina 5'-Fosfato de Sodio	quantum satis
102	Tartrazina	0,030
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,010
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmin	0,030
122	Azorrubina	0,005
123	Amaranto, Bordeaux S	0,010
124	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0,010
127	Eritrosina	0,005
129	Rojo Allura AC, Rojo 40	0,030
131	Azul Patente V	0,030
132	Indigotina/Carmin de Indigo	0,030
133	Azul Brillante FCF	0,030
140i	Clorofila	quantum satis
140ii	Clorofilina	quantum satis
141i	Clorofila Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
141ii	Clorofilina Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
143	Verde Indeleble/ Fast Green /Verde Rapido	0,030
150a	Caramelo I- Simple	quantum satis
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	quantum satis
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
153	Carbón vegetal	quantum satis
160 ^{ai}	Beta-Caroteno (Sintetico Identico al natural)	quantum satis
160 ^a ii	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160b	Rocu/ Annatto/ Urucu/ Bixina/ Norbixina	0,020 (como Bixina)
160c	Paprika/Capsantina/Capsorubina	quantum satis
160e	Beta-Apo-8'Carotenal	0,030
160f	Ester Metilico o Etilico del Acido Beta-Apo-8'-Carotenoico	0,030
162	Rojo de Remolacha, Betaina	quantum satis
163i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	quantum satis
171	Dióxido de Titanio	quantum satis
	CONSERVADOR (para rellenos grasos)	
Todos los autorizados como BPF en el presente Código		quantum satis
200	Acido Sorbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 (como ác. Sórbico)
202	Potasio Sorbato	0,1 (como ác. Sórbico)
203	Calcio Sorbato	0,1 (como ác. Sórbico)

-Código Alimentario-

	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF en el presente Código		quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,5
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,1
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,1
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,1
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,1
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,1
442	Sales de Amonio con Acidos Fosfatidicos	0,5
472e	Esteres de Mono- y Digliceridos de Ac.Grasos con Ac. Diacetil-tartarico	0,5
473	Est.gr.de la Sacarosa,Sacaroesteres,Est.de Ac.Gr.c/sac.	0,5
475	Esteres de Ac.grasos con Poliglicerol	0,2
476	Poliglicerol Polirricinoleato,Est.de poliglic.de Ac.ricinoleico interesterificado	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactilato	0,5
482	Calcio Estearoil -2-Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	0,5
492	Sorbitan Triestearato	0,5
494	Sorbitan Monooleato	0,5
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5
	ESPESANTE	
Todos los autorizados como BPF en el presente Código		quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,5
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en el presente Código		quantum satis
339iii	Sodio- (tri) Fosfato, Sodio- (tri) Ortofosfato	0,5 (como P205)
405	Propilenglicol Alginato	0,5
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,1
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,1
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,1
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,1
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,1
442	Sales de Amonio con Acido Fosfatídico	0,5
472e	Esteres de Mono- y Digliceridos de Ac.Grasos con Ac. Diacetil-tartarico	0,5
473	Est.gr.de la Sacarosa,Sacaroesteres,Est.de Ac.Gr.c/sac.	0,5
475	Esteres de Ac.grasos con Poliglicerol	0,2

-Código Alimentario-

476	Poliglicerol Polirricinoleato, Est.de poliglic.de Ac.ricinoleico interesterificado	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactato, Sodio Estearoil Lactilato	0,5
482	Calcio Estearoil-2-Lactilato,Ca Estearoil Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	0,5
492	Sorbitán Triestearato	0,5
494	Sorbitan Monooleato	0,5
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5
	GELIFICANTE	
Todos los autorizados como BPF en el presente Código		quantum satis
	HUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF en el presente Código		quantum satis
1520	Propilenglicol	0,10

Polvos para preparar rellenos para productos de panificación y galletería.

Se admiten las mismas funciones que para los aditivos consignados en la tabla anterior, excepto conservadores; y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo responda a lo establecido para dicho grupo. Se admite también el uso de antiaglutinantes como se indica a continuación:

Aditivo Número INS	Aditivo FUNCION / Nombre	Aditivo Concentración máxima g/100g
	ANTIAGLUTINANTE/ANTIHUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF en el presente Código		quantum satis
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Ortofosfato	1,0 (como P2O5)

Artículo 761

Pretzels: producto elaborado con una masa hecha con harina, agua, sal, manteca o grasa comestible y levadura.

La masa fermentada y moldeada en forma de varilla se sala y hornea.

Artículo 761bis Resolución Conjunta 196/2001 y 1020/2001

Se entiende por Alfajor el producto constituido por dos o más galletitas, galletas o masas horneadas, adheridas entre si por productos, tales como, mermeladas, jaleas, dulces u otras sustancias o mezclas de sustancias alimenticias de uso permitido.

Podrán estar revestidos parcial o totalmente por coberturas, o baños de repostería u otras sustancias y contener frutas secas enteras o partidas, coco rallado o adornos cuyos constituyentes se encuentren admitidos en el presente Código.

-Código Alimentario-

Estos productos deberán cumplimentar las exigencias particulares correspondientes. La denominación de venta será: Alfajor (de...), o (con...), o (relleno de...), o (con relleno de...), indicando en el espacio en blanco el nombre del alimento que constituye el relleno, seguido de (con baño de...)y/o (cubierto con...), si correspondiere, indicando en el espacio en blanco el nombre del tipo de baño y/o cobertura empleado.

A la denominación correspondiente podrá agregarse el nombre de la zona geográfica del país, cuando el producto se haya elaborado en ellas de acuerdo a las características de la misma (cordobés, santafecino, etc.), anteponiéndose la palabra "tipo" en caso de elaborarse en otro lugar geográfico, con caracteres sensoriales similares o parecidos a los que son típicos de ciertas zonas.

Artículo 762 - (Res 333, 25.2.82)

"Los barquillos, lenguas de gato, madelones, scones, vainillas y polvorones, son productos elaborados de acuerdo a lo establecido en el Artículo 760 del presente Código para los productos similares, galletitas y bizcochos.

Presentarán la composición y la forma clásica que corresponde a su designación, aplicando para cada caso la técnica de cocción que corresponda.

Las denominaciones a la manteca y/o a la crema quedan reservadas para los productos elaborados con estos componentes en cantidades ponderables".

Artículo 763

Amaretis: producto elaborado con harina, agua, azúcar, clara de huevo, almendras dulces y amargas, piñones.

Artículo 764

Los Bizcochos de copos de trigo (Wheat flakes Biscuits) se preparan con los copos correspondientes, pero antes de hornearlos se los prensa en formas de bizcochos.

Artículo 765

En general, los diversos productos de panadería y pastelería deberán venderse con denominaciones que expresen de una manera clara su naturaleza, considerándose como falsificados los que ofrezcan una composición distinta de las que hagan suponer aquellas, si no se previene al comprador en forma que no dé lugar a ninguna duda acerca de su naturaleza.

Artículo 765 bis – (Res. Conj. 31 y 286/03)

Los productos de repostería con leudante químico, con o sin relleno, recubiertos o no (incluye bizcochuelos, tortas, budines y otras masas de repostería con leudante químico) podrán ser adicionados con los aditivos en las condiciones que se detallan a continuación:

Aditivo Número INS	Aditivo FUNCION / Nombre	Aditivo Concentración máxima g/100g
PRODUCTOS DE REPOSTERÍA		
Productos de repostería con leudante químico, con o sin relleno, recubiertos o no		

-Código Alimentario-

	ACIDULANTE	
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	qs
334	Ácido tartárico	0.5
355	Ácido adípico	0.2
338	Ácido fosfórico	2,0 (como P2O5)
	REGULADOR DE ACIDEZ	
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	qs
335i	Sodio- (mono) Tartrato	0.5
335ii	Sodio- (di) Tartrato	0.5
336 i	Potasio Tartrato Acido	0.5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio- (di) Tartrato	0.5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0.5
339i	Sodio- (mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio- (mono) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
339ii	Sodio- (di) Fosfato, Sodio- (di) Monofosfato, Sodio- (di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
340i	Potasio- (mono) Fosfato, Potasio Fosfato Acido, Potasio- (mono) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
340ii	Potasio- (di) Fosfato, Potasio- (di) Monofosfato, Potasio- (di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
341iii	Calcio- (tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	2,0 (como P2O5)
	ANTIAGLUTINANTE	
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	qs
341iii	Calcio- (tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	2,5 (como P2O5)
	ANTIOXIDANTE	
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	qs
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
384i	Isopropil- (mono) Citrato	0,01 sobre materia grasa
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	COLORANTE	
100i	Curcumina	0.02
101i	Riboflavina	qs

-Código Alimentario-

101ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	qs
102	Tartrazina	0.02
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0.005
122	Azorrubina	0.005
124	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0.005
129	Rojo 40, Rojo Allura AC	0.02
132	Indigotina, Carmín de Índigo	0.02
133	Azul Brillante FCF	0.02
143	Verde Indeleble/ Fast Green /Verde Rápido	0.02
150a	Caramelo I – Simple	qs
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Cáustico	qs
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	qs
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	qs
160ai	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	qs
160aii	Carotenos: Extractos Naturales	qs
160b	Rocú/ Annatto/ Urucu/ Bixina/ Norbixina (como bixina)	0.001
171	Dióxido de Titanio	qs
	CONSERVADOR	
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	qs
200	Acido Sórbico	0.1
201	Sodio Sorbato	0,1 como ác. Sórbico
202	Potasio Sorbato	0,1 como ác. Sórbico
203	Calcio Sorbato	0,1 como ác. Sórbico
	EMULSIONANTE	
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	qs
405	Propilenglicol Alginato	0.2
430	Polioxietilen(8) Estearato	0.3
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0.3
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0.3
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0.3
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0.3
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0.3
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac.Grasos con	0.5
475	Esteres de Acidos Grasos con Poliglicerol	1,0
477	Mono y Diesteres de 1,2 Propilenglicol	0.5
481i	Sodio Estearoil Lactato	0.5
482	Calcio Estearoil Lactilato	0.5
491	Sorbitan Monoestearato	1,0
492	Sorbitan Triestearato	1,0
494	Sorbitan Monooleato	1,0
495	Sorbitan Monopalmitato	1,0
	ESPESANTE	
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	qs

-Código Alimentario-

	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en el presente Código		qs
405	Propilenglicol Alginato	0.2
430	Polioxietilen(8) Estearato	0.3
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0.3
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0.3
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0.3
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0.3
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0.3
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac.Grasos con	0.5
475	Esteres de Acidos Grasos con Poliglicerol	1,0
477	Mono y Diesteres de 1,2 Propilenglicol	0.5
481i	Sodio Estearoil Lactato	0.5
482	Calcio Estearoil Lactilato	0.5
491	Sorbitan Monoestearato	1,0
492	Sorbitan Triestearato	1,0
494	Sorbitan Monooleato	1,0
495	Sorbitan Monopalmitato	1,0
	RESALTADOR DE SABOR	
Todos los autorizados como BPF en el presente Código		qs
	AGENTE DE FIRMEZA/TEXTURIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en el presente Código		qs
	MEJORADOR DE LA HARINA	
Todos los autorizados como BPF en el presente Código		qs
220	Azufre Dióxido, Anhídrido Sulfuroso	0,005 (como SO2)
221	Sodio Sulfito	0,005 (como SO2)
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Ácido	0,005 (como SO2)
223	Sodio Metabisulfito	0,005 (como SO2)
224	Potasio Metabisulfito	0,005 (como SO2)
225	Potasio Sulfito	0,005 (como SO2)
226	Calcio Sulfito	0,005 (como SO2)
227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Ácido	0,005 (como SO2)
228	Potasio Bisulfito	0,005 (como SO2)
341ii	Calcio - (di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio - (di) Ortofosfato	0,14 (como P2O5)
341iii	Calcio - (tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	0,14 (como P2O5)
342i	Amonio - (mono) Fosfato, Amonio Fosfato Monobásico, Amonio - (mono) Ortofosfato	0,15 (como P2O5)
342ii	Amonio - (di) Fosfato, Amonio Fosfato Dibásico, Amonio - (di) Ortofosfato	0,15 (como P2O5)
920	Clorhidrato de L-Cisteína	0.009
927	Azodicarbonamida	0.004
928	Benzoilo Peróxido	0.006
1101i	Proteasa	qs

-Código Alimentario-

	GLASEANTE	
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	qs
903	Cera Carnauba	0.001
	GELIFICANTE	
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	qs
	HUMECTANTE	
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	qs
1520	Propilenglicol	0.15
	LEUDANTE QUIMICO	
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	qs
341i	Fosfato (mono) cálcico, Fosfato monobásico de calcio, Ortofosfato (mono) cálcico	2,0 (como P2O5)
341ii	Calcio- (di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio- (di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
341iii	Calcio- (tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	2,0 (como P2O5)
450i	Sodio- (di) Difosfato, Sodio Difosfato	2,0 (como P2O5)
450iii	Sodio- (tetra) Difosfato, Sodio pirofosfato	2,0 (como P2O5)
450vii	Calcio- (mono) Difosfato	2,0 (como P2O5)
541i	Aluminio y sodio fosfato ácido	0,1(como Al)

En los rellenos para productos de repostería se admiten los aditivos consignados en el artículo 760 bis del presente Código”.

Artículo 765 tris – (Res. Conj. 31 y 286/03)

Con la denominación genérica de Polvos o Mezclas para preparar postres, se entienden los productos en forma pulverulenta y que por dispersión en agua y/o leche, con o sin el agregado de edulcorantes nutritivos, huevos o yema, permiten la obtención de las preparaciones correspondientes (tortas, budines y similares). Podrán estar constituidas por los siguientes componentes:

- a) Harinas, almidones, féculas o sus mezclas,
- b) Grasas comestibles,
- c) Huevos, clara o yema deshidratada,
- d) Edulcorantes nutritivos: Azúcar blanco o común, dextrosa, Azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas,
- e) Leche y/o crema en polvo,
- f) Polvos para hornear (levadura química),
- g) Frutas: secas, desecadas o deshidratadas, confitadas, productos nutritivos, productos alimenticios varios.

Para las mezclas para preparar productos de repostería se admiten las mismas funciones que para los productos de repostería con leudante químico, con o sin relleno, recubiertos o no, que figuran en el artículo 765 bis del presente Código, excepto conservadores; y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo, preparado según las instrucciones del fabricante, responda a lo establecido para dicha categoría.

-Código Alimentario-

Se admite también el uso de antiaglutinantes como se indica a continuación:

Aditivo Número INS	Aditivo FUNCION / Nombre	Aditivo Concentración máxima g/100g
	ANTIAGLUTINANTE	
Todos los autorizados como BPF en el presente Código		qs
341iii	Calcio- (tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	2,5 (como P2O5)

Cumplimentarán las siguientes condiciones:

1. Estarán envasados en recipientes bromatológicamente aptos.

b) Los que contengan huevo, yema de huevo, leche en polvo, crema en polvo o sus mezclas, deberán ser envasados en recipientes herméticos o al vacío, impermeables a la luz, gases y humedad.

Si el envase fuere permeable a la luz deberá incluirse en otro que lo proteja de su acción, el que deberá rotularse igual que el envase primario.

c) Cuando el producto alimenticio agregado sea el que le confiere sabor y/o aroma, podrán rotularse: Polvo para preparar ... al ..., llenando el primer espacio en blanco con el nombre de la preparación y el segundo con el de la sustancia agregada.

d) Cuando los polvos para preparar postres hubieran sido adicionados de aromatizantes / saborizantes, deberán llevar en el rótulo la expresión " Con aromatizante / saborizante...", llenando el espacio en blanco con el nombre correspondiente de acuerdo con el aroma y/o sabor y con la clasificación que figura en el presente Código.

e) Cuando hubieran sido aromatizados con vainillina, etilvainillina, deberá declararse en el rótulo: Aromatizado con ..., llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda.

Artículo 766 - (Dec 61, 17.1.77)

"Queda prohibida la circulación, tenencia y expendio de galletitas, bizcochos y productos similares (tales como barquillos, vainillas, amaretis, etc.) que:

a) Se encuentren mal elaborados o imperfectamente cocidos.

b) Contengan sustancias extrañas a su composición normal.

c) Presenten sabor y/o aroma u olor impropios del producto.

d) Estuvieren enmohecidos, alterados, averiados, atacados por parásitos.

e) Se hubiere sustituido el huevo o la yema de huevo por colorante de cualquier naturaleza en los rotulados con o al huevo.

f) Cuando sean elaborados con almendras, contengan mas de 40 mg/kg (40 ppm) de ácido cianhídrico.

g) Se encuentren expuestos a contaminación de cualquier naturaleza (mineral, orgánica o microbiana).

h) Se encuentren en envases inapropiados o en deficientes condiciones higiénicas.

Los productos que no cumplimenten una o más de las condiciones establecidas precedentemente, serán decomisados sin perjuicio de cualquier otra acción que correspondiere"