

CAPITULO X

ALIMENTOS AZUCARADOS

AZUCARES

Artículo 767

Con el nombre de Azúcar, se identifica a la sacarosa natural.

Se la extrae de vegetales como: caña de azúcar (género Saccharum y sus variedades), remolacha azucarera (Beta vulgaris L., variedad rapa), sorgo azucarero (Sorghum saccharatum Pers.), Arce de Canadá (Acer saccharinum Wang).

Artículo 768 (Res 1546, 12/09/1990)

Se entiende por Azúcar blanco, la sacarosa purificada y cristalizada.

Responderá, según su calidad, a las siguientes exigencias:

Refinado:

- Polarización: Mín. 99,9°S
- Azúcar invertido: Máx. 0,02% en peso
- Cenizas, por conductividad: Máx. 0,02% en peso
- Pérdida por desecación (3 h a 105°C): Máx. 0,04 % en peso
- Color (ICUMSA): Máx. 60 unidades
- Anhídrido sulfuroso total: Máx. 2 mg/kg.

La denominación de refinado se aplicará única y exclusivamente al azúcar blanco que, además de reunir las condiciones precedentemente establecidas, haya sido obtenido por refundición de azúcar y tratamiento físico químico de clarificación, de coloración, filtración y recristalización.

Primera calidad:

- Polarización: Mín. 99,7°S
- azúcar invertido: Máx. 0,04% en peso
- Cenizas, por conductividad: Máx. 0,04% en peso
- Pérdida por desecación, (3 horas a 105°C): Máx. 0,10% en peso
- Color (ICUMSA): Máx. 60 unidades
- Anhídrido sulfuroso total: Máx. 20 mg/kg

Segunda calidad:

- Polarización: Mín. 99,5°S
- azúcar invertido: Máx. 0,10% en peso.
- Cenizas, por conductividad: Máx. 0,10% en peso
- Pérdida por desecación (3 horas a 105°): Máx. 0,10% en peso
- Color (ICUMSA): Máx. 150 unidades
- Anhídrido sulfuroso total: Máx. 70 mg/kg.

El azúcar Blanco (Refinado, Primera Calidad y Segunda Calidad) no contendrá más de:

1 mg/kg de arsénico, como As

0,5 mg/kg de plomo, como Pb y

2 mg/kg de cobre, como Cu.

Estos productos se rotularán: azúcar blanco refinado; azúcar blanco primera calidad; azúcar blanco segunda calidad, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

En el rótulo principal se consignará con caracteres bien visibles el nombre del ingenio fabricante y la provincia de origen, para los de fabricación argentina.

Cuando se trate de azúcar importado deberá declararse en el rótulo el país de origen.

Artículo 768bis (Dec. 51, 10/07/1974)

Con la denominación de azúcar común tipo A, se entiende el azúcar que responda a las siguientes características:

- Polarización, Mín.: 99,7°S
- azúcar invertido, Máx.: 0,05% en peso
- Pérdida por desecación, (3 horas a 105°C), Máx.: 0,10% en peso
- Cenizas por conductividad, Máx.: 0,05% en peso
- Color (ICUMSA), Máx.: 200 unidades
- Anhídrido sulfuroso total, Máx.: 40 mg/kg

Este producto se rotulará en el cuerpo del envase con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad: azúcar común Tipo A

Con la denominación de azúcar común Tipo B, se entiende el azúcar que responda a las siguientes características:

- Polarización, Mín.: 99,5°S
- azúcar invertido, Máx.: 0,10% en peso
- Cenizas por conductividad, Máx.: 0,10% en peso
- Pérdida por desecación (3 horas a 105°C), Máx.: 0,10% en peso
- Color (ICUMSA), Máx.: 240 unidades
- Anhídrido sulfuroso total, Máx.: 70 mg/kg

Este producto se rotulará en el cuerpo del envase con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad: azúcar común Tipo B.

El azúcar común Tipo A o Tipo B no deben contener Arsénico como As, Plomo como Pb, ni Cobre como Cu en cantidades superiores a las establecidas para el azúcar blanco.

En el rótulo y en lugar y con caracteres bien visible se consignará: nombre del ingenio elaborador y provincia de origen, así como toda otra exigencia reglamentaria.

Artículo 769

El Azúcar blanco, según su presentación, se designará:

Azúcar en cuadritos o Pancitos, Azúcar de pilón o pilé (trozos irregulares mezclados con el polvo resultante del desmenuzamiento);

Azúcar molido (obtenido por trituración mecánica del Azúcar en panes o también por cristalización perturbada);

Azúcar cristalizado, granulado (cristales más o menos gruesos).

Artículo 770

Se entiende por Azúcar impalpable o Azúcar en polvo, el Azúcar blanco, finamente pulverizado, con o sin adición de antiaglutinantes de uso permitido.

El Azúcar blanco de que proviene debe cumplir las exigencias de composición y de calidad del Azúcar blanco de primera calidad.

Se permite el agregado como antiaglutinantes, de almidón Máx.: 3% en peso o de hasta 1,5% en peso (en forma aislada o en conjunto) de los siguientes aditivos:

- Estearato de magnesio;
- Carbonato de magnesio
- Fosfato tricálcico;
- Trisilicato de magnesio;
- Silicato de calcio, sodio y aluminio;
- Silicato de calcio y gel de sílice deshidratado.

El agregado de antiaglutinantes se declarará en el rótulo con la expresión: Antiaglutinante permitido.

Artículo 771

Con el nombre de Azúcar rubio, moreno, terciado o negro, se entiende el azúcar sin refinar.

Podrá ser parcialmente soluble en agua y no deberá con tener menos del 85% de sacarosa, no más del 4% de cenizas totales a 500-550°C y un máximo de 0,5% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%.

(Res 3363, 30/10/1979) Con el nombre de Chancaca, se entiende un Azúcar mascabado que se presenta en tabletas o envuelto en totora, constituyendo los llamados mazos o lulos de chancaca.

Artículo 772

Con el nombre de Azúcar cande, se denomina el producto que se presenta en cristales voluminosos, forma dos por gruesos prismas transparentes y duros.

Debe contener como mínimo 99,9% de sacarosa.

Artículo 773

Con la denominación de Azúcar de fantasía, se entienden los azúcares adicionados de colorantes permitidos por la autoridad sanitaria nacional.

Artículo 774

Con el nombre de Kandi o Candi, se entiende el producto, generalmente en pedazos grandes, obtenido por cocción especial de Azúcar, con o sin colorantes y aromas de uso permitido.

Artículo 775

Se denomina Melazas a los líquidos densos obtenidos como subproductos finales de la cristalización del Azúcar.

De acuerdo a su origen se distinguen en:

1. Melazas de caña: líquidos densos, de color oscuro y olor agradable, que podrán ser destinados a la alimentación humana y animal.
2. Melazas de remolacha: líquidos densos, de color oscuro, olor y sabor desagradables y reacción alcalina.

Se destinarán a usos industriales. Estas melazas se comercializarán con declaración de su densidad.

Artículo 775bis (Res 127, 20/02/1989)

Con la denominación de Mosto Concentrado de Uva o Jarabe de Uva se entiende el producto obtenido del mosto de uva sin fermentar por deshidratación parcial mediante procesos térmicos al vacío o a presión normal o cualquier otro proceso físico, sin haber sufrido una caramelización sensible.

Deberá responder a las siguientes características:

- Líquido espeso, limpio, libre de depósitos, de sabor dulce.
- Acidez total en ácido tartárico: Máx. 9 g/kg
- Acidez volátil en ácido acético: 0,0 g/kg
- Alcohol v/v: 0,0%
- Anhídrido sulfuroso total: Máx. 70 mg/kg
- Arsénico, como As: Máx. 1 mg/kg
- Azúcares reductores: Min, 800 g/kg
- Cobre, como Cu: Máx. 2 mg/kg
- Extracto seco a 100°C: Min, 900 g/kg
- Peso específico 15/15°C: Min, 1,30
- Plomo, como Pb: Máx. 1 mg/kg
- Relación P/Ó: Máx. -5
- Sales tartáricas 48 hs a 0°C: ausencia
- Sustancias conservadoras: 0,0 mg/kg

Este producto se rotulará en el cuerpo del envase: Mosto concentrado de Uva o Jarabe de Uva.

En el rotulado de los productos que los contengan deberá consignarse: "Contiene Jarabe de Uva" o "Contiene Mosto Concentrado de Uva".

Artículo 775 tris (RESFC-2025-11-APN-ANMAT#MS) [Se otórga a las empresas un plazo de CIENTO OCHENTA (180) días corridos para su adecuación a partir de la entrada en vigencia de la presente resolución.]

Con el nombre de Arrope se entiende el líquido viscoso, espeso, de color negruzco, preparado por la concentración del mosto que puede ser obtenido a partir del jugo de frutas o de la cocción de determinados frutos, que se cuecen con agua a fuego lento para que los azúcares naturales se caramelicen, sin otro agregado.

a) Arrope de Chañar: es el que se elabora con los frutos maduros del Chañar (*Geoffroea decorticans* (Gillies ex Hook. & Arn.) Burkart)

b) Arrope de Algarroba: es el que se elabora con las vainas maduras del algarrobo de las especies de Neltuma definidas en el Artículo 681.

c) Arrope de Mistol: es el que se elabora con los frutos maduros de Mistol (*Sarcomphalus mistol* (Griseb.) Hauenschield)

d) Arrope de Higo: es el que se elabora con los frutos maduros de la higuera (*Ficus carica* L).

e) Arrope de Tuna: es el que se elabora con los frutos de Tuna (*Opuntia ficus-indica* (L.) Mill.) y otras especies de *Opuntia* que hayan sido evaluadas por la Autoridad Sanitaria competente.

Podrán admitirse arropes preparados con frutos autorizados en el presente código, que se rotularán: “Arrope de...” (indicando el nombre del fruto utilizado).

Cuando el arrope contenga otro ingrediente, deberá denominarse “Arrope de... (indicando el fruto con el que fue elaborado) con... (indicando el/los ingredientes agregados).

Artículo 776

Se denomina Goldensirup, el producto elaborado con los jarabes de cristalización del Azúcar, a los cuales se adiciona dextrosa o Azúcar invertido y colorantes de uso permitido.

Queda prohibido denominar a estos productos con nombres que contengan la palabra miel.

Artículo 777

Con el nombre de Azúcar invertido (mezcla de dextrosa y levulosa), se entiende el producto obtenido por la hidrólisis de la sacarosa.

Puede presentarse en forma de jarabe denso o de pasta: en el primer caso, no debe contener más del 30% de saca rosa, y en el segundo no tendrá más del 5% de sacarosa.

Artículo 778 (Dec. 1013, 29/03/1974)

Con la denominación de Jarabe de glucosa, se entiende el producto obtenido por hidrólisis incompleta del almidón, que se presente en forma de una solución acuosa concentrada y purificada.

Características:

- Líquido espeso, cristalino, de sabor dulce.
- Extracto seco, Mín.: 70,0 m/m
- Azúcares reductores, en dextrosa s/substancia seca, Mín.: 20,0 m/m
- Cenizas sulfatadas (s/substancia seca), Máx.: 1,0% m/m
- Anhídrido sulfuroso total Máx.: 40 mg/kg
- Arsénico como As, Máx.: 1 mg/kg
- Cobre como Cu, Máx.: 5 mg/kg
- Plomo como Pb, Máx.: 2 mg/kg

Este producto se rotulará: Jarabe de glucosa.

Artículo 778bis (Dec. 1013, 29/03/1974)

Con la denominación de Jarabe de glucosa deshidratado, se entiende el jarabe de glucosa del que se ha separado la casi totalidad del agua.

Deberá responder a las siguientes condiciones:

- Sólidos totales, Mín.: 93,0% m/m
- Azúcares reductores, en dextrosa s/substancia seca, Mín.: 20,0 m/m
- Anhídrido sulfuroso total, Máx.: 40 mg/kg
- Arsénico como As, Máx.: 1 mg/kg
- Cobre como Cu, Máx.: 5 mg/kg
- Plomo como Pb, Máx.: 2 mg/kg

Cuando el jarabe de glucosa deshidratado se destine a la elaboración de dulces, podrá contener hasta 150 mg/kg de anhídrido sulfuroso total.

Este producto se rotulará: Jarabe de glucosa deshidratado o Jarabe de glucosa deshidratado para dulces, según corresponda.

Artículo 778ter (RESFC-2023-8-APN-SCS#MS)

Con la denominación de Jarabe de alta fructosa, se entiende el producto obtenido por hidrólisis completa del almidón, seguida de procesos enzimáticos y de refinación. Deberá responder a las siguientes características:

- Líquido de baja viscosidad, cristalino, incoloro, de elevado poder edulcorante.
- Peso específico a 25°, Mín.: 1,34
- Sólidos totales, Mín.: 71% m/m
- Azúcares reductores totales en:

Dextrosa s/s, Mín.: 94% m/m

Fructosa s/s, Mín.: 42% m/m

- Cenizas sulfatadas, Máx.: 0,05% m/m
- Anhídrido sulfuroso total, Máx.: 4 mg/kg
- Arsénico como As, Máx.: 1 mg/kg
- Cobre como Cu, Máx.: 0,2 mg/kg
- Plomo como Pb, Máx.: 0,2 mg/kg
- Cloruros como ClNa, Máx.: 50 mg/kg.

Artículo 778cuarto (RESFC-2025-5-APN-SGS#MS)

Con la denominación de Fructosa, Levulosa, D-Fructosa o Azúcar de Fruta se entiende al producto obtenido por hidrólisis de una suspensión de almidón seguida de procesos de isomerización, concentración y cristalización.

CARACTERÍSTICAS

Polvo blanco o cristalizado, soluble en agua, dando una solución límpida, transparente, incolora, de sabor dulce.

COMPOSICIÓN Y REQUISITOS

Contenido en D-fructosa s/producto seco: Mín.: 98,0% m/m

Contenido glucosa, Máx.: 0,5% m/m

Pérdida por desecación, Máx.: 0,5% m/m

Anhídrido sulfuroso total, Máx.: 15 mg/kg

Cenizas por conductividad, Máx.: 0,10% en peso

Color (ICUMSA), Máx.: 30 unidades

pH de solución al 10,0% (m/m): 4,5 - 7,0

CONTAMINANTES

Arsénico como As, Máx.: 1 mg/kg

Cobre como Cu, Máx.: 2 mg/kg

Plomo como Pb, Máx.: 2 mg/kg

El producto se rotulará: "Fructosa".

Artículo 778cuarto bis (Res. MSyAS N° 325 del 23/04/1999)

Suprimido.

Artículo 778quinto (Res. 101 del 22/02/1993)

Con la denominación de Jarabe de Maltitol se entiende el producto obtenido por hidrogenación de un jarabe de glucosa de alto contenido de maltosa.

Este producto estará constituido fundamentalmente por maltitol acompañado de sorbitol, maltotriol y polisacáridos hidrogenados.

Sinónimo: Solución de Maltitol.

Deberá responder a las siguientes características:

- Sólidos totales 75% \pm 1%
- Índice de refracción a 20°C: 1,4760 a 1,4820
- Azúcares reductores: Máx. 0,2%
- Rotación específica en solución acuosa a 20°C: +115° a +125°
- pH (solución al 50%): 5 a 7
- Residuo a la ignición: Máx. 0,1%
- Sulfatos (como SO⁴): Máx. 100 mg/kg
- Cloruros (como Cl): Máx. 50 mg/kg
- Metales pesados (como Pb): Máx. 10 mg/kg
- Níquel (como Ni): Máx. 1 mg/kg
- Plomo (como Pb): Máx. 1 mg/kg
- Sorbitol (sobre sustancia seca): Máx. 8,0%
- Maltitol (sobre sustancia seca): 50 a 55%
- Tri a hexasacáridos hidrogenados sobre sustancia seca: 19 a 27,5%
- Polisacáridos hidrogenados mayores de hexa (sobre sustancia seca): 13 a 20,5%
- Polisacáridos hidrogenados con un grado de polimerización superior a 20 (sobre sustancia seca): Máx. 3%

Este producto se rotulará: Jarabe o Solución de Maltitol.

Artículo 778 sexto (RESFC-2023-17-APN-SCS#MS)

Se entiende por Jarabe de agave al producido por hidrólisis a partir de los fructanos (polisacáridos constituidos de unidades de fructosa con o sin una unidad de glucosa terminal o interna unidas por enlaces glucosídicos tipo β -2,1 y/o β -2,6) provenientes de las plantas de la familia de las agaváceas (Agavaceae).

Composición:

Humedad: 20 – 28 %;

pH:4,0- 6,0;

Parámetro	Valor Mínimo	Valor Máximo	Unidad de Expresión

Sacarosa	0,019	1,38	g/100 g B.S.
Glucosa	3,75	16,6	g/100 g B.S.
Fructosa	75	96,2	g/100 g B.S.
Fructanos del agave	Presencia	6,25	g/100 g B.S.
Azúcares propios del agave	—	0,138	g/100 g B.S.
Manitol	0,00625	1,25	g/100 g B.S.

Contaminantes Inorgánicos:

Plomo: Máximo 0,3 mg/Kg

Cadmio: Máximo 0,1 mg/kg

Arsénico: Máximo 0,3 mg/kg

Mercurio: Máximo 0,1mg/kg

Cenizas: Máximo 0,6%

HMF: Máximo 0,7 %

Artículo 779 (Dec. 1013, 29/03/1974)

Con la denominación de Dextrosa, se entiende el producto obtenido por hidrólisis completa del almidón, seguida de procesos de refinamiento y cristalización.

Características:

- Polvo blanco o cristalizado; soluble en agua, dando una solución límpida, transparente, incolora, de sabor dulce.
- Contenido en d-glucosa, s/producto seco, Mín.: 99,5% m/m
- Cenizas sulfatadas, sobre producto seco, Máx.: 0,25% m/m
- Anhídrido sulfuroso total, Máx.: 20 mg/kg
- Arsénico como As, Máx.: 1 mg/kg
- Cobre como Cu, Máx.: 2 mg/kg
- Plomo como Pb, Máx.: 2 mg/kg

Este producto se rotulará en el cuerpo del envase: Dextrosa.

Artículo 780

En la elaboración de azúcares se permite el empleo del azul de ultramar en operaciones de blanqueo y en cantidad tecnológicamente adecuada.

Artículo 781(Dec. 1013, 29/03/1974)

Con la denominación de Lactosa, se entiende el glúcido que habitualmente se obtiene del suero de leche.

Se puede presentar en forma anhidra o con una molécula de agua de cristalización o en mezcla de ambas formas.

Sinónimo: Azúcar de leche.

Características:

- Polvo blanco, inodoro, de sabor algo dulce, que puede presentarse en forma de cristales romboidales, prismáticos con afinamientos octaédricos duros.
- Soluble en agua y la solución al 10,0% (m/m) presentará un pH entre 4,5 y 7,0 (medido a 20°C).
- Contenido en lactosa anhidra, s/prod. seco, Mín.: 99,0% m/m
- Cenizas sulfatadas, s/producto seco, Máx.: 0,3% m/m
- Pérdida por desecación, 16 horas a 120°C, Máx.: 6,0% m/m
- Arsénico, como As, Máx.: 1 mg/kg
- Cobre, como Cu, Máx.: 2 mg/kg
- Plomo, como Pb, Máx.: 2 mg/kg

Este producto se rotulará en el cuerpo del envase: Lactosa.

Artículo 781bis (Dec. 748, 18/03/1977)

A la nómina de los edulcorantes nutritivos que en cada caso se encuentran permitidos en las normas particulares de los productos alimenticios contemplados en el presente Código, deben agregarse los otros edulcorantes nutritivos autorizados y los que en el futuro se autoricen, en tanto, sean técnicamente aptos para su uso y se adapten a las características que debe reunir el producto terminado de acuerdo a la norma correspondiente".

Artículo 781ter (Res. 769, 25/08/1981)

Con el nombre de Lactulosa (4-0-β-D-galactopiranosil-D-fructosa), se entiende uno de los productos obtenidos por acción de agua de cal en caliente sobre la lactosa.

Debe responder a las siguientes características:

- a) Una solución acuosa del 4% de lactulosa exhibirá una rotación específica esencial de -12° y de -51° en equilibrio.
- b) Es higroscópica y muy soluble en el agua, con una solubilidad de 76,4 y 1,4%.
- c) Recristaliza a partir de una solución en metanol, agua en forma de placas hexagonales, con un punto de fusión de 160° C.

d) Se puede identificar como el derivado octoacetilado cristalizado, el que exhibe una constante rotación de 7°, un punto de fusión de 138° C y una banda de espectro infrarrojo característica a 9,8 micron.

e) La anhidrosazona de lactulosa funde a 236°C con des composición.

f) La lactulosa debe cumplimentar los requisitos sobre cenizas, pérdida por desecación, arsénico, cobre y plomo establecidos para lactosa en el Artículo 781.

MIEL

Artículo 782 (Res. 2256, 16/12/1985)

Con la denominación de Miel o Miel de Abeja, se entiende el producto dulce elaborado por las abejas obreras a partir del néctar de las flores o de exudaciones de otras partes vivas de las plantas o presentes en ellas, que dichas abejas recogen, transforman y combinan con sustancias específicas propias, almacenándolo en panales, donde madura hasta completar su formación.

Las denominaciones empleadas para distinguir los productos comerciales, según su origen u obtención deberán responder a las siguientes definiciones:

1) Según su origen:

Miel de flores: es la miel que procede principalmente de los néctares de las flores.

Miel de mielada: es la miel que procede principalmente de exudaciones de las partes vivas de las plantas o presentes en ellas. Su color varía de pardo muy claro o verdoso a pardo oscuro.

2) Según su obtención:

Miel de panal: es la miel depositada por las abejas en panales de reciente construcción, sin larvas y comercializada en panales enteros operculados o en secciones de los mismos,

Miel centrifugada: es la miel que se obtiene por centrifugación de los panales desorperculados y sin larvas.

Miel prensada: es la miel que se obtiene por compresión de los panales sin larvas.

Miel sobrecalentada: es la miel calentada que responde a las exigencias del Artículo 783 exceptuando el índice de Gothe y/o el contenido de hidroximetilfurfural que podrán ser menor de 8 y mayor de 40 mg/kg, respectivamente.

Se rotulará: Miel sobrecalentada o Miel de abeja sobrecalentada, formando una sola frase con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad. Se autoriza su comercialización al consumidor directo hasta una plazo no mayor de 12 meses a partir de la vigencia de esta Resolución, transcurrido el cual toda miel que presente estas características deberá ser considerada y rotulada como: Miel para uso industrial.

Miel para uso industrial: es la miel que responde a las exigencias del Artículo 783 exceptuando el índice de Gothe y/o el contenido de hidroximetilfurfural que podrán ser menor de 8 y mayor de 40 mg/kg respectivamente.

Solamente podrá ser empleada en la elaboración industrial de productos alimenticios.

Artículo 783 (Res. 2256, 16/12/1985)

La miel deberá responder a las siguientes características:

a) Consistencia fluida, viscosa o cristalizada total o parcialmente; color variable desde casi incolora hasta pardo oscuro; sabor y aroma propio.

b) Agua, por refractometría, Máx.: 18,0%.

c) Cenizas a 550-600°C:

Miel de flores, Máx.: 0,6%

Miel de mielada y mezcla de miel de mielada y miel de flores, Máx.: 1,0%.

d) Azúcares reductores (calculados como Azúcar invertido).

Miel de flores: Mín.: 65%

Miel de mielada y mezcla de miel de mielada y miel de flores, Mín.: 60%

e) Sacarosa aparente.

Miel de flores, Máx.: 8%

Miel de mielada y mezcla de miel de mielada y miel de flores, Máx.: 10%

f) Sólidos insolubles en agua, excepto en miel prensada, Máx.: 0,1%

Sólidos insolubles de agua de miel prensada, Máx.: 0,5%

g) Acidez, Máx.: 40 miliequivalentes/kg.

h) Índice de diastasa (Escala de Gothe), Mín.: 8.

i) Hidroximetilfurfural, Máx. : 40 mg/kg.

j) Dextrinas totales.

Miel de flores, Máx: 3%

En mieles con contenido natural bajo de enzimas, como mieles de cítricos, se admite:

Índice de diastasa (Escala de Gothe): Mín.: 3, siempre que el contenido de hidroximetilfurfural no sea mayor de 15 mg/kg.

k) no deberá contener mohos, insectos, restos de insectos, larvas, huevos, así como sustancias extrañas a su composición.

l) no presentará signos de fermentación ni ser efervescente.

m) La acidez de la miel no deberá ser modificada artificialmente.

n) no deberá contener ningún aditivo.

Este producto se envasará en recipientes bromatológicamente aptos y se rotulará: Miel o Miel de Abeja.

En el rótulo podrá mencionarse la denominación subsidiaria que corresponda según las clasificaciones indicadas en Artículo 782.

En el caso de Miel para uso industrial deberá consignarse esta característica formando una sola frase, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

La miel que se expendá a granel deberá consignar las exigencias generales y específicas de rotulación en el cuerpo del envase. Este deberá ser de uso exclusivo para miel y bromatológicamente apto.

En todos los casos deberá consignarse en el rotulado el peso neto y el año de cosecha.

Res SAGPyA N° 121 del 20/10/1998

Envases destinados a la comercialización de Miel a Granel

Artículo 1°

Los envases destinados a contener miel en la forma conocida como "a granel" con una capacidad desde trescientos (300) kilogramos de miel, así como los demás recipientes de formas, materiales y volúmenes diferentes, deberán ser de primer uso (nuevos o de hierro reciclado a nuevo) y cumplir con los requisitos establecidos en el Capítulo IV "Utensilios, Recipientes, Envases, Envolturas, Aparatos y Accesorios" del Código Alimentario Argentino, aprobado por Ley N° 18284.

Artículo 2°

Los envases a que se refiere el artículo anterior deberán estar autorizados por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria quien verificará la aptitud bromatológica de los mismos.

Artículo 3°

Los tambores de hierro con revestimiento sanitario deberán cumplir con las siguientes especificaciones técnicas:

MATERIAL: Chapa de hierro SAE 1008/1010, según Norma IRAM 600, cuyo diseño y características constructivas aseguren la integridad del envase en toda la cadena de producción y comercialización de la miel contenida en el mismo.

TAPA: Móvil, de cierre hermético con junta diseñada de tal forma que posibilite el precintado inviolable, posterior a la toma de muestra.

ACABADO EXTERIOR: Pintado a horno.

ACABADO INTERIOR: Revestimiento con barniz sanitario oro, autorizado por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria, curado a horno.

Artículo 4°

Los tambores tendrán zonas planografiadas en color blanco en acuerdo al diseño establecido en el Anexo, que forma parte integrante de la presente resolución. En una de las zonas se consignará, en letra de tamaño no inferior a tres (3) centímetros: a) El número de Resolución del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria, que aprueba el envase mediante la leyenda: "Res, SENASA N° (número) / (año)"; b) La leyenda "ENVASE NUEVO" o "ENVASE RECICLADO", según corresponda.

La otra zona quedará en blanco para que al momento del llenado de los mismos se consigne en letra de tamaño no inferior a tres (3) centímetros, los datos que identifiquen el origen de la miel.

En ambos casos los datos serán escritos en forma indeleble y claramente visible al momento de la estiba.

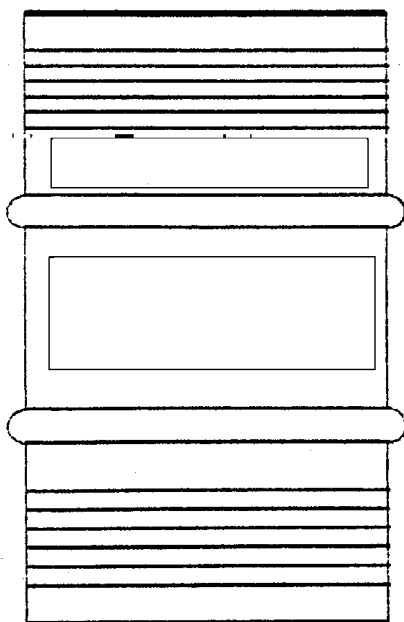
ANEXO

DISEÑO DE TAMBORES DE HIERRO DESTINADOS PARA LA COMERCIALIZACION DE MIEL A GRANEL

COMERCIALIZACION DE MIEL A GRANEL

Zona planografiada, donde se consignará el N° de Resolución que aprueba el envase y la leyenda "ENVASE NUEVO" o "ENVASE RECICLADO" según corresponda.

Zona planografiada reservada para los datos que identifican el origen de la miel.



Resolución GMC N° 89/99. Incorporada por Resolución MSyAS N° 003, 11/01/1995.

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA MIEL

1 ALCANCE

1.1. OBJETIVO

Establecer la identidad y los requisitos mínimos de calidad que debe cumplir la miel destinada al consumo humano directo.

Este Reglamento no se aplica a la miel industrial y a la miel utilizada como ingrediente en otros alimentos.

1.2 ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente Reglamento Técnico se aplicará en todo el territorio de los Estados Partes y en el comercio entre ellos y en las importaciones extra zona.

2 DESCRIPCIÓN

2.1. DEFINICIÓN:

Se entiende por miel, el producto alimenticio producido por las abejas melíferas a partir del néctar de las flores o de las secreciones procedentes de partes vivas de las plantas o de excreciones de insectos succionadores de plantas que quedan sobre partes vivas de las plantas, que las abejas recogen, transforman, combinan con sustancias específicas propias, almacenan y dejan madurar en los panales de la colmena.

2.2. CLASIFICACIÓN:

2.2.1. Por su origen:

2.2.1.1. Miel de flores: es la miel obtenida de los néctares de las flores.

a) Miel unifloral o monofloral: cuando el producto proceda principalmente del origen de flores de una misma familia, género o especie y posea características sensoriales, físico-químicas y microscópicas propias.

b) Miel multifloral o polifloral: es la miel obtenida a partir de diferentes orígenes florales.

2.2.1.2. Miel de mielada: es la miel obtenida principalmente a partir de las secreciones de las partes vivas de las plantas o de excreciones de insectos succionadores de plantas que se encuentran sobre ellas.

2.2.2. Según el procedimiento de obtención de la miel de los panales:

2.2.2.1. Miel escurrida: es la miel obtenida por escurrimiento de los panales desoperculados, sin larvas.

2.2.2.2. Miel prensada: es la miel obtenida por prensado de los panales, sin larvas.

2.2.2.3. Miel centrifugada: es la miel obtenida por centrifugación de los panales desoperculados, sin larvas.

2.2.3. Según su presentación y/o elaboración:

2.2.3.1. Miel: es la miel en estado líquido, cristalizado o parcialmente cristalizado.

2.2.3.2. Miel en panales o miel en secciones: es la miel almacenada por las abejas en celdas operculadas de panales nuevos, contruidos por ellas mismas que no contengan larvas y comercializada en panales enteros o secciones de tales panales.

2.2.3.3. Miel con trozos de panal: es la miel que contiene uno o más trozos de panales con miel, exentos de larvas.

2.2.3.4. Miel cristalizada o granulada: es la miel que ha experimentado un proceso natural de solidificación como consecuencia de la cristalización de los azúcares.

2.2.3.5. Miel cremosa: es la miel que tiene una estructura cristalina fina y que puede haber sido sometida a un proceso físico que le confiera esa estructura y que la haga fácil de untar.

2.2.3.6. Miel filtrada: es la miel que ha sido sometida a un proceso de filtración, sin alterar su valor nutritivo.

2.3. DESIGNACIÓN (DENOMINACIÓN DE VENTA):

2.3.1 El producto definido en el ítem 2.2.1.1 se designará Miel, pudiéndose agregar su clasificación según lo indicado en los ítems 2.2.2 y 2.2.3, en caracteres no mayores a los de la palabra miel.

2.3.2 El producto definido en 2.2.1.2 y su mezcla con miel de flores se designará Miel de Mielada, pudiéndose agregar su clasificación según lo indicado en el punto 2.2.2 y 2.2.3 en caracteres no mayores a los de la palabra miel de mielada.

3 REFERENCIAS

- Comisión del Codex Alimentarius FAO/OMS – Norma Mundial del Codex para la Miel, Codex Stan 12-1981, Rev. 1987, Roma, 1990.
- CAC/Vol. III, Supl. 2, 1990.
- A.O.A.C. 16th Edition, Rev 4th , 1998
- Reglamento Técnico MERCOSUR sobre las Condiciones Higiénico Sanitarias y Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Res. GMC N° 80/96.
- Reglamento Técnico MERCOSUR para Alimentos Envasados. Res. GMC N° 36/93.

4 COMPOSICIÓN Y REQUISITOS

4.1. COMPOSICIÓN

La miel es una solución concentrada de azúcares con predominancia de glucosa y fructosa. Contiene además, una mezcla compleja de otros hidratos de carbono, enzimas, aminoácidos, ácidos orgánicos, minerales, sustancias aromáticas, pigmentos y granos de polen, pudiendo contener cera de abejas procedente del proceso de extracción.

4.1.1 El producto definido en este Reglamento no podrá ser adicionado de azúcares y/u otras sustancias que alteren su composición original.

4.2. REQUISITOS:

4.2.1. Características sensoriales:

4.2.1.1. Color: variable, desde casi incolora hasta pardo oscuro de acuerdo a su origen definido en 2.2.1.

4.2.1.2. Sabor y Aroma: debe tener sabor y aroma característicos de acuerdo con su origen definido en 2.2.1.

4.2.1.3. Consistencia: variable, de acuerdo al estado físico en que la miel se presente.

4.2.2. Características físico-químicas:

4.2.2.1. Madurez:

a) Azúcares Reductores (calculados en azúcar invertido)

Miel de flores: mínimo 65 g/100 g.

Miel de mielada y su mezcla con miel de flores: mínimo 60 g/100 g.

b) Humedad: máximo 20 g/100 g.

c) Sacarosa Aparente:

Miel de flores: máximo 6 g/100 g.

Miel de mielada y su mezcla con miel de flores: máximo 15 g/100 g.

4.2.2.2. Pureza:

a) Sólidos insolubles en agua: máximo 0,1 g/100 g. excepto en miel prensada que se tolera hasta el 0,5 g/100 g. únicamente para productos acondicionados para su venta directa al público.

b) Minerales (cenizas): máximo 0,6 g/100 g. En miel de mielada y su mezcla con miel de flores, se tolera hasta 1,2 g/100 g.

c) Polen: la miel debe presentar necesariamente granos de polen.

4.2.2.3. Deterioro:

a) Fermentación: la miel no debe tener indicios de fermentación.

b) Acidez: máximo 50 miliequivalentes/kilogramo.

c) Actividad Diastásica: como mínimo 8 de la escala de Göthe. Las mieles con bajo contenido enzimático deben tener como mínimo una actividad diastásica correspondiente a 3 en la escala de Göthe, siempre que el contenido de hidroximetilfurfural no exceda de 15 mg/kg.

d) Hidroximetilfurfural: máximo 60 mg/kg.

4.2.3. Acondicionamiento:

La miel puede presentarse “a granel” o fraccionada.

Debe acondicionarse en envases aptos para alimentos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran una protección adecuada contra la contaminación.

La miel en panales y la miel con trozos de panal solo estará acondicionada en envases destinados para su venta directa al público.

5. ADITIVOS

Se prohíbe expresamente la utilización de cualquier tipo de aditivos.

6. CONTAMINANTES

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos por el Reglamento Técnico MERCOSUR específico.

7. HIGIENE

7.1. CONSIDERACIONES GENERALES

Las prácticas de higiene para la elaboración del producto deben estar de acuerdo con el Reglamento Técnico MERCOSUR sobre las Condiciones Higiénico Sanitarias y Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

7.2. CRITERIOS MACROSCÓPICOS Y MICROSCÓPICOS

La miel no debe contener sustancias extrañas de cualquier naturaleza, tales como insectos, larvas, granos de arena u otros.

8. PESOS Y MEDIDAS

Se aplica el Reglamento Técnico MERCOSUR específico.

9 ROTULADO

Se aplica el Reglamento Técnico MERCOSUR para el Rotulado de Alimentos Envasados Res. GMC N° 36/93

9.1 El producto se denominará Miel o Miel de Mielada de acuerdo con el ítem 2.3

9.2 La Miel de flores definida en el ítem 2.2.1.1. a) podrá ser designada Miel de Flores de....., llenando el espacio en blanco con el nombre de la flor predominante.

9.3 La Miel de Mielada definida en el ítem 2.2.1.2 podrá ser designada Miel de Mielada de..... llenando el espacio en blanco con el nombre de la planta de origen.

10. MÉTODOS DE ANÁLISIS

Los parámetros correspondientes a las características físico-químicas del producto son determinados según se indica a continuación:

DETERMINACIÓN	REFERENCIA
Azúcares reductores	CAC/Vol. III, Supl. 2, 1990, 7.1
Humedad, (método refractométrico)	A.O.A.C. 15th. Ed., 1990, 969.38 B
Sacarosa aparente	CAC/Vol. III, Supl. 2, 1990, 7.2
Sólidos insolubles en agua	CAC/Vol. III, Supl. 2, 1990, 7.4
Minerales (cenizas)	CAC/Vol. III, Supl. 2, 1990, 7.5
Acidez	A.O.A.C. 16th Edition, Rev. 4th 1998, 962.19
Actividad diastásica	CAC/Vol. III, Supl. 2, 1990, 7.7
Hidroximetilfurfural (HMF)	A.O.A.C. 16th Edition, Rev 4th 1998, 980.23

11. MUESTREO

Se aplican las directivas de la Comisión del Codex Alimentarius, FAO/OMS, Manual de Procedimiento, Décima Edición.

Debe diferenciarse entre producto “a granel” y producto fraccionado (envase destinado al consumidor).

11.1. EXTRACCIÓN DE MUESTRAS DE MIEL “A GRANEL”

11.1.1. Materiales necesarios:

- a) Taladros: son varillas de forma triangular.
- b) Frascos sacamuestras: recipiente de 35 a 40 ml de capacidad, fijado por medio de una abrazadera a una varilla de longitud suficiente para llegar al fondo del envase donde está contenida la miel.

El recipiente tiene un tapón móvil unido a una cuerda. El aparato se introduce cerrado a varias profundidades dentro del envase, donde se quita el tapón para llenarlo.

- c) Pipetas sacamuestras: tubos de 5 cm de diámetro por 1m de largo, afinados en sus extremos a unos 15 mm de diámetro.

11.1.2. Obtención de muestras:

- a) Miel cristalizada: se realiza la extracción de muestra con la ayuda del taladro.
- b) Miel líquida que puede ser homogeneizada: se homogeneiza y luego se toma la muestra con la pipeta sacamuestras hasta extraer aproximadamente 500 ml.
- c) Miel líquida que no puede ser homogeneizada: con el frasco sacamuestras se extraen 10 muestras de 50 ml cada una, de diferentes niveles y en distintas posiciones.

Artículo 783 bis (Resolución Conjunta SCS y SAByDR N°1/2020 - Rectificación de la Resolución Conjunta SRYGS y SAB N° 17/2019)

1. DEFINICIÓN

Se entiende por miel de yateí, el producto elaborado por abejas nativas sin aguijón (*Tetragonisca fiebrigi*) derivado de la succión del néctar de las flores, que es transformado, combinado con sustancias específicas propias de las abejas, almacenado y madurado en pots dentro de las colonias.

2. CLASIFICACIÓN

2.1. Por su origen: miel floral de *Tetragonisca fiebrigi* es el producto obtenido del néctar de las flores.

2.1.1. Miel de yateí unifloral o monofloral: cuando el producto procede principalmente del néctar de flores de la misma familia, género o especie y posee características sensoriales, fisicoquímicas y microscópicas únicas.

2.1.2. Miel de yateí multifloral o polifloral: cuando el producto procede del néctar de diferentes orígenes florales.

2.2. Según su conservación:

2.2.1. Miel sin tratamientos de conservación: es la miel obtenida por succión con jeringa o manguera de los potes de miel abiertos con ayuda de instrumentos adecuados, que debe mantenerse refrigerada hasta el momento de su consumo.

2.2.2. Miel de yateí pasteurizada: es la miel obtenida por succión con jeringa o manguera de los potes de miel abiertos con ayuda de instrumentos adecuados y posteriormente pasteurizada.

2.2.3. Miel de yateí deshumidificada: es la miel obtenida por succión con jeringa o manguera de los potes de miel abiertos con ayuda de instrumentos adecuados y posteriormente deshumidificada.

2.3. Según su presentación

2.3.1. Miel de yateí: es el producto en estado líquido, cristalizado o parcialmente cristalizado.

2.3.2. Miel de yateí cremosa: es la miel que tiene una estructura cristalina fina y que puede haber sido sometida a un proceso físico que le confiera esa estructura y que la haga fácil de untar.

2.3.3. Miel de yateí cristalizada o granulada: es la miel que sufrió un proceso natural de solidificación, como consecuencia de la cristalización.

2.3.4. Miel de yateí espesa: es la miel que presenta una mayor viscosidad (miel espesa) debido al proceso de deshumidificación.

3. DESIGNACIÓN (denominación para la venta)

3.1 Todos los productos definidos deben presentar la identificación taxonómica de la especie de abeja nativa sin aguijón (*Tetragonisca fiebrigi*) incluyendo el nombre vulgar (yateí) así como la identificación referente a los sub-ítems 2.1(2), 2.2 y 2.3.

(2) Si es monofloral debe indicarse el nombre científico de la especie de la planta.

4. OBTENCIÓN y PROCESAMIENTO

4.1. Procedimiento de obtención

La miel deberá ser extraída por succión con jeringa o manguera de los potes de miel abiertos con ayuda de instrumentos adecuados, ya que este método asegura la calidad del producto, minimizando las posibilidades de contaminación por manipulación inadecuada.

4.2. Procesamiento y método de conservación

El proceso de colecta, envasado, almacenamiento y comercialización de la miel floral producida por *Tetragonisca fiebrigi*, así como el medio ambiente donde se realiza el

proceso, deben cumplir con las condiciones higiénico-sanitarias y de buenas prácticas de elaboración establecidas en el presente Código.

La miel debe refrigerarse (entre 2 y 8°C) inmediatamente luego del momento de su colecta.

Como alternativa de conservación, la miel podrá pasteurizarse o deshumidificarse. De no ser así, deberá conservarse refrigerada (entre 2 y 8°C) durante toda la cadena desde su colecta hasta su consumo.

5. COMPOSICIÓN Y REQUISITOS

5.1. Composición: La miel de *Tetragonisca fiebrigi* es una solución concentrada de azúcares con predominio de glucosa y fructosa. Contiene además una mezcla de otros carbohidratos, enzimas, aminoácidos, ácidos orgánicos, minerales, sustancias aromáticas, pigmentos y granos de polen, pudiendo contener cerumen procedente del proceso de extracción por succión.

El producto definido en esta propuesta no podrá contener miel de *Apis mellifera* u otras especies de abejas sin aguijón, ni azúcares u otras sustancias que alteren su composición original.

5.2. Requisitos de la miel

5.2.1. Características sensoriales

5.2.1.1. Color: Variable, de casi incoloro a pardo oscuro.

5.2.1.2. Sabor y aroma: Debe tener sabor y aroma característicos de acuerdo con su origen definido en el ítem 2.1.

5.2.1.3 Consistencia: variable de acuerdo con su estado físico en que se presenta la miel, conforme al ítem 2.3.

5.2.2. Características fisicoquímicas

5.2.2.1. Madurez (potes operculados)

a) Azúcares reductores (calculados como azúcar invertido):

Miel de yateí sin tratamiento de conservación y pasteurizada: mínimo 40g/100g.

Miel de yateí deshumidificada: mínimo 45g/100g.

b) Humedad:

Miel de yateí sin tratamiento de conservación y pasteurizada: máximo 26g/100g.

Miel de yateí deshumidificada: máximo 20 g/100g.

c) Sacarosa aparente:máximo 6g/100g.

5.2.2.2. Pureza

a) Sólidos insolubles en agua: máximo 0,1g/100g.

b) Minerales (Cenizas): máximo 0,7g/100g.

5.2.2.3. Deterioro

a) Fermentación: La miel no deberá tener indicios de fermentación ni será efervescente.

Acidez (en miliequivalentes por kilogramo): máxima de 70mEq/Kg.

b) Actividad Diastásica (en escala de Göthe): mínimo 2

c) Hidroximetilfurfural (mg/Kg):

Miel refrigerada (sin tratamiento de conservación) (g/Kg): máximo 21.

Miel Pasteurizada o Deshumidificada (g/Kg): máximo 60.

6. ACONDICIONAMIENTO

La miel de las abejas nativas, sin o con tratamiento de pasteurización o deshumidificación, puede presentarse a granel o fraccionada. Deberán acondicionarse en envases bromatológicamente aptos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran una protección adecuada contra la contaminación.

7. ADITIVOS

Se prohíbe expresamente la utilización de cualquier tipo de aditivo.

8. CONTAMINANTES

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos en el presente Código.

9. HIGIENE

9.1. Consideraciones generales:

Las prácticas de higiene para este producto deben estar de acuerdo con las Buenas Prácticas de Elaboración establecidas en el presente Código.

9.2. Criterios Macroscópicos y Microscópicos:

La miel de yateí no debe contener sustancias extrañas, de cualquier naturaleza, como pedazos/trozos de cera, insectos, larvas, granos de arena u otros.

9.3. Criterios Microbiológicos:

La miel de yateí deberá cumplir con los siguientes criterios microbiológicos:

MICROORGANISMOS	CRITERIOS DE ACEPTACIÓN	METODOLOGÍA
Escherichia coli	n=5, c=0, ausencia en 1 g	ISO16649-3:2015
Salmonella spp	n=5, c=0, ausencia en	ISO 6579-1:201
Hongos y levaduras UFC/g	n=5, c=2, m=103 ,M=104	ISO 21527-2:2008

10. ROTULADO

Deberá cumplir por lo establecido en el presente Código.

10.1. El producto se denominará “Miel de yateí (Tetragonisca fiebrigi)”, conforme al ítem 3.1, y deberá consignarse con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

10.2. La miel de yateí unifloral o monofloral especificada en el ítem 2.1.1, podrá ser designada como “miel de yateí (Tetragonisca fiebrigi) floral de...”, llenando el espacio con la denominación de la especie floral predominante comprobada por análisis melisopalínológico, y deberá consignarse con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

10.3. Cuando se someta a algún método de conservación (deshumidificación y/o pasteurización) deberá indicarse en el rótulo.

10.4. Cuando no se ha sometido a ningún método de conservación deberá incluir una leyenda en caracteres bien legibles que indique: “Conservar entre 2 y 8°C”.

10.5. Además, deberá consignarse con caracteres de buen realce y visibilidad y en un lugar destacado de la cara principal, la siguiente leyenda: “No suministrar a niños menores de 1 año de edad”.

11. MÉTODOS DE ANÁLISIS

Los parámetros correspondientes a las características físico-químicas y microbiológicas del producto serán determinados según la metodología indicada a continuación:

DETERMINACIÓN REFERENCIA

Azúcares reductores CAC/Vol. III, Supl.2, 1990, 7.1

Humedad, método refractométrico A.O.A.C. 15th. Ed., 1990, 969.38 B.

Sacarosa aparente CAC/Vol. III, Supl.2, 1990, 7.2

Sólidos insolubles en agua CAC/Vol. III, Supl.2, 1990, 7.4

Minerales (cenizas) CAC/Vol. III, Supl.2, 1990, 7.5

Acidez libre A.O.A.C. 15th. Ed., 1990, 962.19

Actividad diastásica CAC/Vol. III, Supl.2, 1990, 7.7

Hidroximetilfurfural (HMF) A.O.A.C. 15th. Ed., 1990, 980.23 r. C.M.S.F.

Artículo 783 tris (RESFC -2023-14-APN-SCS#MS)

Queda reservado para los productos miel y miel de yateí, la posibilidad de consignar en sus rótulos atributos característicos de los mismos descriptos en el presente Código. Los productos azucarados, con excepción de los productos de confitería, que no respondan a las especificaciones reglamentarias de la miel y miel de yateí no podrán consignar en el rótulo descripciones o representaciones pictóricas de abejas -o insectos similares-, colmenas, panales, flores, o elementos propios relacionados con la actividad apícola. Tampoco podrán mencionar ni destacar el término miel ni ninguna propiedad particular vinculada a ésta o con la composición de cualquier otro de sus ingredientes ya sea a través de representaciones gráficas y/o leyendas de carácter facultativo.

Artículo 784 (Res. 3363, 30/10/1979)

Con la denominación de Jalea Real, Papilla Real o Leche de Abeja, se entiende el alimento de la larva de la abeja reina hasta el tercer o cuarto día de vida, constituido por la secreción de las glándulas de la cabeza de abejas jóvenes (5-15 días de vida).

Se presenta como una masa viscosa, de aspecto lechoso, color amarillo pálido, sabor ligeramente ácido y olor característico.

La Jalea Real deberá responder a las siguientes características analíticas de composición:

a) Jalea Real Virgen:

- Humedad, secado 12h a 70°C: 60-70%
- pH, solución al 5% p/v a 20°C: 3,4, 4,5
- Índice de acidez (mg KOH), 23-48
- Proteínas, N x 6,25, 11-15%

- Azúcares reductores, como glucosa, 10-15%
- Sacarosa, Máx.: 5%
- Relación azúcares reductores/proteínas: 0,8 a 1,2
- Lípidos totales: 5% a 7%
- Lípidos ácidos: 4,3% a 5%
- Cenizas a 500°C: 0,8% a 1%
- Fósforo, como P: 150 a 250 mg

b) Jalea Real Liofilizada:

- Humedad, 12h a 70°C; 5% a 10%
- Proteínas, N x 6,25: 27% a 40%
- Azúcares reductores, como glucosa: 11 a 26%
- Sacarosa, Máx.: 10%
- Lípidos totales, 10 a 35%
- Cenizas, a 500°C: 2 a 5%
- Fósforo, como P: 1800-3500 mg

La Jalea Real se podrá comercializar en su estado natural, liofilizado o mezclada con miel, siempre que la proporción de jalea no sea inferior al 10%. no podrá contener sustancias extrañas, excipientes ni aditivos.

Estos productos deberán envasarse en recipientes adecuados para protegerlos de la luz y humedad y se rotularán:

Jalea Real,

Papilla Real o

Leche de Abeja o

Miel con X% de Jalea Real,

Según corresponda (X representa el porcentaje de Jalea Real presente en la mezcla), en una sola frase con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. En lugar y con caracteres bien visibles deberá figurar: peso neto y la fecha de elaboración (mes y año), así como la de vencimiento del producto.

Queda prohibido consignar en el rótulo expresiones tales como natural, genuina y otras similares.

El rótulo de los envases de Jalea Real y sus mezclas con miel debe llevar la leyenda: Manténgase refrigerado.

Artículo 785 (RESFC-2025-24-APN-SGS#MS)

Con la denominación de Polen se entiende el elemento masculino de las flores, que las abejas recogen y aglutinan con néctar y sus secreciones salivares, y que el hombre utiliza tras capturar con trampas recolectoras de polen.

El polen debe estar limpio, seco, sin restos de insectos, larvas o huevos, ni exceso de propóleos, y presentar un olor característico de acuerdo a la especie floral que provenga.

Este producto puede ser secado artificialmente, siempre que el proceso elegido no exponga los granos a la luz solar directa, ni la temperatura de la corriente de aire usada para el secado sea mayor de 55°C.

El polen deberá responder a las siguientes características analíticas de composición:

Humedad: secado al vacío 45 mm Hg y 65°C	Máx 8%
Cenizas: en base seca 600°C	Máx 4%
Proteínas: en base seca (Nx6,25 Kjeldahl)	15-28%
pH	4 - 6
Hidratos de carbono totales en base seca	45-55%

Este producto deberá responder a las siguientes características microbiológicas:

Microorganismo	Criterio de Aceptación ¹	Metodología de referencia ²
Hongos y Levaduras (UFC/g)	n=5, c=2, m=5.10 ³ , M=5.10 ⁴	ISO 21527-2:2008 BAM-FDA(Capítulo 18) APHA
Enterobacterias (UFC/g)	n=5, c=1, m=10, M=100	ISO 21528-2:2017
Salmonella SPP/25g	N=5, c=0, Ausencia	ISO 6579-1:2017

(1) El muestreo de estos productos alimenticios se realizará, siempre que sea posible, de conformidad con los planes de muestreo establecidos en este artículo. Cuando el número total de unidades del lote fuera igual o inferior a 100 unidades, se procederá a la toma de una muestra indicativa (n = 1). Criterio de aceptación para la muestra indicativa:- para parámetros que presentan un plan de muestreo de 2 clases mantener el plan y la alícuota de muestra analizada en gramos para cada parámetro; o sea aceptación o rechazo, en función de la presencia o ausencia del microorganismo investigado en la muestra indicativa. - para parámetros que presentan un plan de 3 clases, pasar a uno de 2 clases donde ningún valor deberá sobrepasar el M propuesto, o sea aceptación si el recuento del microorganismo en la muestra indicativa es ≤ M y rechazo si el recuento del microorganismo en la muestra indicativa es > M. El resultado de la muestra indicativa es interpretado para todo el lote o partida.

(2) Su versión más actualizada. Pueden emplearse otros métodos debidamente validados (por ejemplo, basándose en la Norma ISO 16140)

El polen se envasará en envases bromatológicamente aptos.

Se considera polen no apto para el consumo, aquel que presente una o más de las siguientes características:

1. Caracteres organolépticos anormales
2. Exceso de polvillo o de propóleos
3. Anormalidades en la observación microscópica
4. Composición analítica diferente a la consignada anteriormente
5. Características microbiológicas superiores a los límites establecidos
6. Ataque de insectos, parásitos o sus larvas
7. Residuos de plaguicidas
8. Sustancias conservadoras
9. Impurezas no retenidas por un tamiz IRAM 500 μ (N° 35) más de 5 por 1000.

Este producto se rotulará: Polen, en lugar y con caracteres bien visibles deberá figurar la fecha de cosecha.

En el rótulo deben consignarse las leyendas: "Personas Alérgicas No Consumir" o "Alérgicos al Polen Abstenerse", "Conservar en Lugar Seco y Fresco".

PRODUCTOS DE CONFITERIA

Artículo 786 (Res. Conj. SPRyRS 31/2003 y SAGPyA 286/2003, 24/04/2003)

Modificado por Res. GMC 15/05. Incorporada por Res. Conj. SPRyRS 108/2007 y SAGPyA 012/2007, 30/07/2007)

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR PARA RESTRICCIÓN DE USO DE DETERMINADOS ADITIVOS ALIMENTARIOS

Prohibido el uso del aditivo INS 425 konjac (goma konjac , harina de konjac o glucomanano de konjac) en postres y confituras a base de gelificantes.

Prohibido el uso de los aditivos: INS 400 ácido algínico, INS 401 alginato sódico, INS 402 alginato potásico, INS 403 alginato amónico, INS 404 alginato cálcico, INS 405 alginato de propilenglicol, INS 406 agar-agar, INS 407 carragenina, INS 407a-algas Eucheuma procesadas, INS 410 goma jatai (algarrobo, garrofin, caroba), INS 412 goma guar, INS 413 goma tragacanto (adragante), INS 414 goma arábica (acacia), INS 415 goma xántica, INS 417 goma tara y INS 418 goma gellan, en postres y confituras gelificados contenidos en pequeñas cápsulas o recipientes semirrígidos (mini-copas, minivasos o mini-cápsulas), que se ingieren de una sola vez presionando la cápsula o el envase para proyectar el producto dentro de la boca.

Con la denominación genérica de Bombón, se entiende un producto de consistencia blanda, semiblanda o dura, preparado con sacarosa y/o glucosa, con o sin otros

productos alimenticios contemplados en el presente Código, adicionado o no con los aditivos que se detallan a continuación.

Aditivo: número INS	Aditivo: FUNCIÓN /Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
BOMBONES		
Otros bombones y bocaditos (sin chocolate)		
ACIDULANTE		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
334	Ácido tartárico	0,5
355	Ácido adípico	0,1
REGULADOR DE LA ACIDEZ		
Todos los autorizados como BPF por 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
ANTIOXIDANTE		
Todos los autorizados como BPF por 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	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
	COLORANTE	
100i	Cúrcuma/ Curcumina	0,015 (como Curcumina)
101 i	Riboflavina	quantum satis
101 ii	Rivoflavina 5´-Fosfato de Sodio	quantum satis
102	Tartrazina	0,030
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,010
120	Cochinilla, Ácido Carmíco, Carmín	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, Carmín de índigo	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 rápido	0,030
150a	Caramelo I – Simple	quantum satis
150b	Caramelo II – Proceso Sulfito Caústico	quantum satis
150c	Caramelo III – Proceso Amonio	quantum satis

150d	Caramelo IV – Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
153	Carbón Vegetal	quantum satis
160ai	Beta- Caroteno (Sintético idéntico al natural)	quantum satis
160aii	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160b	Rocú/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina (como bixina)	0,020
160c	Paprika/ Capsantina/ Capsorubina	quantum satis
160e	Beta – Apo- 8` - Carotenoico	0,030
160f	Ester Metílico o Etilico del Ácido 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		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
200	Ácido 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 por 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 ácidos fosfatídicos	0,5

472e	Esteres de mono y digliceridos de ác. grasos con diacetil tartárico	0,5
473	Esteres grasos de la sacarosa, sacaroesteres, esterres de ácidos grasos con sacarosa	0,5
475	Esteres de ácidos grasos con poliglicerol	0,5
477	Mono y diesteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearato Lactato	0,5
482	Calcio Estearoil -2- Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	0,5
492	Sorbitan Triestearato	0,5
494	Sorbitan Monoleato	0,5
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5
	ESPESANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,15
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
339iii	Sodio – (tri) Fosfato, Sodio – (tri) Ortofosfato	0,5 (como P ₂ O ₅)
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 ácido fosfatídico	0,5
472e	Esteres de mono y digliceridos de ác. grasos con diacetil tartárico	0,5

473	Est. Gr. De la sacarosa, saccoesteres, est. De ac. Gr. c/sac.	0,5
475	Esteres de Ácidos Grasos con Poliglicerol	0,2
476	Poliglicerol Polirricinoleato, Est. De poliglic. De ac. Ricinoleico interesterificado	0,5
477	Mono y diesteres 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	Sorbitan Triestearato	0,5
494	Sorbitan Monooleato	0,5
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5
	GELIFICANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
	GLASEANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
903	Cera Carnauba	0,5
905a	Parafina líquida, aceite mineral	0,5
	HUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
1520	Propilenglicol	0,10

Artículo 787

Con el nombre de Fundente (Fondant), se entiende una masa azucarada de consistencia adecuada, batida y amasada que se prepara a base de jarabe de sacarosa, glucosa y agua con o sin adición de crémor tártaro.

Artículo 787bis (Res. Conj. SPRyRS 31/2003 y SAGPyA 286/2003, 24/04/2003)

Modificado por Res. GMC 15/05. Incorporada por Res. Conj. SPRyRS 108/2007 y SAGPyA 012/2007, 30/07/2007)

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR PARA RESTRICCIÓN DE USO DE DETERMINADOS ADITIVOS ALIMENTARIOS

Prohibido el uso del aditivo INS 425 konjac (goma konjac , harina de konjac o glucomanano de konjac) en postres y confituras a base de gelificantes.

Prohibido el uso de los aditivos: INS 400 ácido alginico, INS 401 alginato sódico, INS 402 alginato potásico, INS 403 alginato amónico, INS 404 alginato cálcico, INS 405 alginato de propilenglicol, INS 406 agar-agar, INS 407 carragenina, INS 407a-algas Eucheuma procesadas, INS 410 goma jatai (algarrobo, garrofin, caroba), INS 412 goma guar, INS 413 goma tragacanto (adragante), INS 414 goma arábica (acacia), INS 415 goma xántica, INS 417 goma tara y INS 418 goma gellan, en postres y confituras gelificados contenidos en pequeñas cápsulas o recipientes semirrígidos (mini-copas, minivasos o mini-cápsulas), que se ingieren de una sola vez presionando la cápsula o el envase para proyectar el producto dentro de la boca.

Se entiende por baños de repostería, los productos que se definen a continuación:

1. Baño de repostería: Producto homogéneo obtenido por un proceso adecuado de elaboración a partir de alguno de los siguientes ingredientes: cacao en polvo, cacao solubilizado, torta de cacao, torta de cacao solubilizada, pasta de cacao, pasta de cacao solubilizada, azúcares (Azúcar blanco, Azúcar común, dextrosa), aceites y grasas vegetales y aceites y grasas vegetales hidrogenados (Artículo 548), destinados a recubrir o bañar productos de confitería, pastelería, bizcochería y heladería, no así bombones.

Deberá contener no menos de 10,0% de sólidos no grasos de cacao.

Para su elaboración, podrá ser adicionado de los aditivos que se detallan a continuación:

Aditivo: número INS	Aditivo: FUNCIÓN /Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
Baño de repostería, listos para su uso		
	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
334	Ácido tartárico	0,5
355	Ácido adípico	1,0
	REGULADOR DE LA ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF por 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
339ii	Sodio – (di) Fosfato, Sodio – (di) Monofosfato, Sodio- (di) Ortofosfato	0,3 (como P ₂ O ₅)
450i	Sodio – (di) Difosfato, Sodio Difosfato	0,3 (como P ₂ O ₅)
450iii	Sodio (tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	0,3 (como P ₂ O ₅)
ANTIOXIDANTE		
Todos los autorizados como BPF por 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		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
COLORANTE		
Solamente para baños para recubrimiento. No se autoriza para los baños de repostería que contienen cacao, cuando se denominan baños de repostería con cacao.		
100i	Cúrcuma/ Curcumina	0,015 (como Curcumina)
101 i	Riboflavina	quantum satis
101 ii	Rivoflavina 5'-Fosfato de Sodio	quantum satis

102	Tartrazina	0,050
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,050
120	Cochinilla, Ácido Carmíco, Carmín	0,050
122	Azorrubina	0,030
123	Amaranto, Bordeaux S	0,010
124	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0,050
127	Eritrosina	0,005
129	Rojo Allura AC, Rojo 40	0,050
131	Azul Patente V	0,050
132	Indigotina, Carmín de índigo	0,050
133	Azul Brillante FCF	0,050
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 rápido	0,030
150a	Caramelo I – Simple	quantum satis
150b	Caramelo II – Proceso Sulfito Caústico	quantum satis
150c	Caramelo III – Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV – Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
153	Carbón Vegetal	quantum satis
160ai	Beta- Caroteno (Sintético idéntico al natural)	quantum satis
160aii	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160b	Rocú/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina (como bixina)	0,020
160c	Paprika/ Capsantina/ Capsorubina	quantum satis
160e	Beta – Apo- 8` - Carotenoico	0,03

160f	Ester Metílico o Etilico del Ácido beta – Apo-8` - Carotenoico	0,03
162	Rojo de remolacha, Betaina	quantum satis
163i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	quantum satis
171	Dióxido de Titanio	quantum satis
CONSERVADOR		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
200	Ácido 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 por 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 ácidos fosfatídicos	1,0
472e	Esteres de mono y digliceridos de ác. grasos con diacetil tartárico	0,5
473	Esteres grasos de la sacarosa, sacaroesteres, esterres de ácidos grasos con sacarosa	0,5
475	Esteres de ácidos grasos con poliglicerol	0,2
476	Poliglicerol Polirricinoleato, Est. De poliglic. De ac. Ricinoleico interesterificado	0,5
477	Mono y diesteres de 1,2 Propilenglicol	0,5

481i	Sodio Estearato Lactato	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 por el presente Código		quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,5
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
339iii	Sodio – (tri) Fosfato, Sodio – (tri) Ortofosfato	0,5 (como P ₂ O ₅)
405	Propilenglicol Alginato	0,5
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,1
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,1
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,1
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,1
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,1
442	Sales de amonio con ácido fosfatídico	1,0
472e	Esteres de mono y digliceridos de ác. grasos con diacetil tartárico	0,5
473	Est. Gr. De la sacarosa, sacosteres, est. De ac. Gr. c/sac.	0,5
475	Esteres de Ácidos Grasos con Poliglicerol	0,2
476	Poliglicerol Polirricinoleato, Est. De poliglic. De ac. Ricinoleico interesterificado	0,5
477	Mono y diesteres 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	Sorbitan Triestearato	0,5
494	Sorbitan Monooleato	0,5
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5
	GELIFICANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
	HUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
1520	Propilenglicol	0,10

Polvos para preparar baños de repostería: Se admiten las mismas funciones que para los baños de repostería listos para su uso, 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 en la tabla:

Aditivo: número INS	Aditivo: FUNCIÓN /Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
Baño de repostería, listos para su uso		
	ANTIAGLUTINANTE/ANTIHUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
341iii	Calcio (tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio (tri) Ortofosfato	1,0 (como P ₂ O ₅)

No podrá contener cascarilla de cacao molida ni tegumento (cáscara) de semillas de caroba o similares, tostado y molido.

Este producto se rotulará: Baño de repostería ...

Cuando contenga sustancias aromatizantes deberá llevar la leyenda Con aromatizante/ saborizante..., llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda de acuerdo con el aroma y/o sabor, con la clasificación y con los casos particulares que figuran en el presente Código.

Cuando contenga más de 45% de azúcares, podrá rotularse: Baño de repostería dulce.

Cuando contenga entre 35,0 y 45,0% de azúcares podrá rotularse: Baño de repostería semiamargo o baño de repostería semidulce y cuando contenga menos de 35,0% de azúcares podrá rotularse: Baño de repostería amargo.

Podrá indicarse en el rotulado el uso a que se destina mediante la expresión: Baño de repostería para...

Queda expresamente prohibido el empleo de los términos: Chocolate y Cobertura, para designar a esos productos.

2. Baño de repostería con leche: Producto homogéneo obtenido por un proceso adecuado de elaboración a partir de alguno de los siguientes ingredientes: cacao en polvo, cacao solubilizado, torta de cacao, torta de cacao solubilizada, pasta de cacao solubilizada, sólidos de leche, azúcares (Azúcar blanco, Azúcar común, dextrosa), aceites y grasas vegetales, aceites y grasas vegetales hidrogenados (Artículo 548), destinados a recubrir o bañar productos de confitería, pastelería, bizcochería y heladería, no así bombones.

Deberá contener no menos de 4,0% de sólidos no grasos de cacao y no menos de 7,5% de sólidos de leche.

a) Para su elaboración podrá ser adicionada de:

Emulsionantes (sin declaración en el rótulo): Los mencionados en el artículo 1148 y en las cantidades allí establecidas.

b) Sustancias aromatizantes: Las permitidas por el presente Código con excepción de las de sabor leche.

No podrá contener cascarilla de cacao molida, ni tegumento (cáscara) de semillas de caroba o similares, tostado y molido.

Este producto se rotulará: Baño de repostería con leche.

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, con la clasificación y con los casos particulares que figuran en el presente Código.

Cuando contenga más de 45,0% de azúcares (deducida la lactosa), podrá rotularse: Baño de repostería dulce, con leche. Cuando contenga entre 35,0 y 45,0% de azúcares (deducida la lactosa), podrá rotularse: Baño de repostería con leche, semidulce o Baño de repostería con leche, semiamargo. Cuando contenga menos de 35,0% de azúcares (deducida la lactosa) podrá rotularse: Baño de repostería con leche, amargo.

Podrá indicarse en el rotulado el uso a que se destina mediante la expresión: Baño de repostería con leche para...

Queda expresamente prohibido el empleo de los términos: Chocolate con leche y Cobertura de chocolate con leche, para designar a esos productos.

3. Baño de repostería fantasía: Producto homogéneo obtenido por un proceso adecuado de elaboración, a partir de algunos de los siguientes ingredientes: azúcares (azúcar blanco, Azúcar común, dextrosa), aceites y grasas vegetales, aceites y grasas vegetales hidrogenados (Artículo 548), sólidos de leche, destinados a recubrir o bañar productos de confitería, bizcochería, pastelería y heladería, no así bombones.

Deberá contener no más de 50,0% de azúcares.

Para su elaboración podrá ser adicionado de los aditivos listados en 1.

Este producto se rotulará: Baño de repostería fantasía seguido del nombre del color que posee. Por ejemplo: Baño de repostería fantasía blanco.

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, con la clasificación y con los casos particulares que figuran en el presente Código.

Podrá indicarse en el rótulo el uso a que se destina mediante expresiones tales como: Baño de repostería fantasía verde para pastelería.

Queda expresamente prohibido, el empleo de los términos: Chocolate blanco y Cobertura de chocolate blanco, para designar baños de repostería de este color.

Los distintos tipos de baño de repostería definidos en los Incs. 1), 2) y 3) deberán cumplir las siguientes exigencias microbiológicas:

Recuento total en placa, Máx.: 2.105/g.

Salmonellas: ausencia en 25g.

Escherichia coli: ausencia en 0,1g.

Coliformes, Máx.: 10/g.

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

Clostridia sulfito reductores: ausencia en 0,1g.

Hongos y levaduras, Máx.: 100/g.

Aflatoxinas, Máx.: 0,005 mg/kg.

En los productos alimenticios en los cuales se utilice el baño de repostería como recubrimiento, deberá figurar en la cara principal del rótulo y con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad: Recubierto con baño de repostería ..., llenando el espacio en blanco con el tipo que corresponda y la declaración de la presencia de aceites y/o grasas vegetales, hidrogenados o no, en caso que los contengan.

Artículo 788 (Res. Conj. SPRyRS 31/2003 y SAGPyA 286/2003, 24/04/2003)

Modificado por Res. GMC 15/05. Incorporada por Res. Conj. SPRyRS 108/2007 y SAGPyA 012/2007, 30/07/2007)

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR PARA RESTRICCIÓN DE USO DE DETERMINADOS ADITIVOS ALIMENTARIOS

Prohibido el uso del aditivo INS 425 konjac (goma konjac , harina de konjac o glucomanano de konjac) en postres y confituras a base de gelificantes.

Prohibido el uso de los aditivos: INS 400 ácido algínico, INS 401 alginato sódico, INS 402 alginato potásico, INS 403 alginato amónico, INS 404 alginato cálcico, INS 405 alginato de propilenglicol, INS 406 agar-agar, INS 407 carragenina, INS 407a-algas Eucheuma procesadas, INS 410 goma jatai (algarrobo, garrofin, caroba), INS 412 goma guar, INS 413 goma tragacanto (adragante), INS 414 goma arábica (acacia), INS 415 goma xántica, INS 417 goma tara y INS 418 goma gellan, en postres y confituras gelificados contenidos en pequeñas cápsulas o recipientes semirrígidos (mini-copas, minivasos o mini-cápsulas), que se ingieren de una sola vez presionando la cápsula o el envase para proyectar el producto dentro de la boca.

Según su composición, se distinguen diferentes clases de bombones:

1. Alfeñiques: Con ese nombre se entienden los hechos a base de sacarosa perfumada con un aroma natural, pudiéndose adicionar colorantes de uso permitido.
2. Bombones de frutas y chocolates: los de fruta estarán constituidos por sacarosa, glucosa, frutas y pectinas. Los de chocolate por sacarosa, glucosa, cacao, vainilla y/o canela; en ambos casos se podrán utilizar colorantes y esencias permitidas.
3. Candy de maní (Peanut brittle y otras): con esta denominación se entienden diversos bombones y caramelos preparados con maní descascarado, Azúcar, glucosa, leche y aromas.
4. Castañas cándidas (Marrons glacé, Candied chestnuts): se entienden con este nombre las castañas grandes (marrones), medio cocidas, que se pasan varias veces por un almíbar cada vez más espeso, hirviéndose al final unos minutos cuando se encuentran en el jarabe de mayor concentración.
5. Fudge: Con este nombre se entiende una especie de bombón intermediario entre los caramelos y los fundentes (Fondants). Se prepara con azúcares, leche, manteca, crema, chocolate, aceites y/o grasas comestibles, albúmina o gelatina comestibles, trozos de nueces, almendras, etc.

Puede aromatizarse o colorearse con colorantes de uso permitido.

6. Menta americana: Se distingue con ese nombre un bombón preparado con Azúcar, clara de huevo batida y esencia o jarabe de menta piperita.
7. Nougat: Con este nombre se entiende una pasta de sacarosa y glucosa, con clara de huevo o albúmina comestible, adicionada de almendras, avellanas o maníes, aromatizados y coloreados con colorantes de uso permitido.
8. Nougatines: Con esta denominación se entiende una pasta de Azúcar, miel y almendras, recubierta por una capa de chocolate fundente.

9. Pancitos o tabletas de coco: Se preparan con coco rallado, Azúcar y clara de huevo. Los de dulce de leche, concentrando el mismo hasta determinado punto, para que al enfriarse presenten la consistencia adecuada.

10. Panforte: Con ese nombre se entiende un nougat preparado a base de miel, almendras tostadas, avellanas, limón, chocolate, canela, pimienta y sémola.

11. Praliné: Con esta designación se entienden las confecciones de bombones constituidas por trozos de frutas, nueces, almendras, avellanas o maníes con la adición de cacao y azúcar; estos componentes pueden estar en trozos o en pasta.

Con el mismo nombre se designa también la pasta molida y/o refinada hecha con los mismos componentes, empleada en la industria como relleno o adorno de postres, caramelos u otros.

Se tolera sin declaración hasta un 5% de almidón o de dextrina.

12. Yemas acarameladas: Se preparan mezclando almíbar a punto de Hebra fuerte (103°C) con yemas de huevo, se cuece la mezcla, se deja enfriar algo y se divide en forma de bolas cuya superficie se recubre con jarabe a punto de caramelo (174°C).

También se confeccionan haciendo bolas de una mezcla de yema cocida y azúcar en polvo, las que se sumergen en almíbar a punto de caramelo y se retiran, dejándolas enfriar sobre una plancha aceitada. Una vez frías, se envuelven o se colocan en papillotes. También se suelen adicionar con trozos de nueces, almendras, etc.

13. Bombones de chocolate, rellenos: Son los productos que contienen en su interior diversas preparaciones no alterables, recubiertas por chocolate.

14. Bombones de chocolate con leche: Son los productos elaborados con la materia prima de su denominación y que tienen formas diversas.

15. Bombones de chocolate con leche, rellenos: Son los productos que contienen en su interior diversas preparaciones no alterables, recubiertos de chocolate con leche.

16. Estos productos se rotularán de acuerdo con su denominación, quedando expresamente prohibido el empleo de cualquier calificativo que indique algún tipo y país.

Los bombones de chocolate y bombones con chocolate podrán contener además de los aditivos autorizados para chocolate y cobertura de chocolate los provenientes de los ingredientes y rellenos utilizados.

Los rellenos para bombones podrán contener los aditivos que se consignan a continuación:

Aditivo: número INS	Aditivo: FUNCIÓN /Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis

334	Ácido tartárico (rellenos no efervescente)	0,5
334	Ácido tartárico (rellenos efervescentes)	2,0
338	Ácido Fosfórico, ácido Orto-Fosfórico	0,5
355	Ácido adípico	0,2
REGULADOR DE LA ACIDEZ		
Todos los autorizados como BPF por 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 P ₂ O ₅)
ANTIOXIDANTE		
Todos los autorizados como BPF por 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		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
COLORANTE		

100i	Cúrcuma/ Curcumina	0,015 (como Curcumina)
101 i	Riboflavina	quantum satis
101 ii	Rivoflavina 5´-Fosfato de Sodio	quantum satis
102	Tartrazina	0,030
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,010
120	Cochinilla, Ácido Carmíco, Carmín	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, Carmín de índigo	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 rápido	0,030
150a	Caramelo I – Simple	quantum satis
150b	Caramelo II – Proceso Sulfito Caústico	quantum satis
150c	Caramelo III – Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV – Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
153	Carbón Vegetal	quantum satis
160ai	Beta- Caroteno (Sintético idéntico al natural)	quantum satis
160aii	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160b	Rocú/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina (como bixina)	0,020

160c	Paprika/ Capsantina/ Capsorubina	quantum satis
160e	Beta – Apo- 8` - Carotenoico	0,030
160f	Ester Metílico o Etilico del Ácido 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 por el presente Código		quantum satis
200	Ácido 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 por 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 ácidos fosfatídicos	0,5
472e	Esteres de mono y digliceridos de ác. grasos con diacetil tartárico	0,5
473	Esteres grasos de la sacarosa, sacaroesteres, esterres de ácidos grasos con sac.	0,5
475	Esteres de ácidos grasos con poliglicerol	0,2

476	Poliglicerol Polirricinoleato, Est. De poliglic. de ac. ricinoleico interesterificado	0,5
477	Mono y diesteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearato Lactato	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 por el presente Código		quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,5
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
339iii	Sodio – (tri) Fosfato, Sodio – (tri) Ortofosfato	0,5 (como P ₂ O ₅)
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 ácido fosfatídico	0,5
472e	Esteres de mono y digliceridos de ác. grasos con diacetil tartárico	0,5
473	Est. Gr. De la sacarosa, sacoesteres, est. De ac. Gr. c/sac.	0,5
475	Esteres de Ácidos Grasos con Poliglicerol	0,2
476	Poliglicerol Polirricinoleato, Est. De poliglic. De ac. Ricinoleico interesterificado	0,5

477	Mono y diesteres 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	Sorbitan Triestearato	0,5
494	Sorbitan Monooleato	0,5
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5
	GELIFICANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
	HUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
1520	Propilenglicol	0,10

Polvos para preparar rellenos para bombones

Se admiten las mismas funciones que para rellenos para bombones listos para su uso 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: FUNCIÓN /Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
	ANTIAGLUTINANTE/ANTIHUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
341iii	Calcio –(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio (tri) Ortofosfato	1,0 (como P ₂ O ₅)

Las otras clases de bombones y bocaditos (sin chocolates) podrán contener los aditivos consignados en el artículo 786 del presente Código".

Artículo 789 (Res. Conj. SPRyRS 31/2003 y SAGPyA 286/2003, 24/04/2003)

Modificado por Res. GMC 15/05. Incorporada por Res. Conj. SPRyRS 108/2007 y SAGPyA 012/2007, 30/07/2007)

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR PARA RESTRICCIÓN DE USO DE DETERMINADOS ADITIVOS ALIMENTARIOS

Prohibido el uso del aditivo INS 425 konjac (goma konjac , harina de konjac o glucomanano de konjac) en postres y confituras a base de gelificantes.

Prohibido el uso de los aditivos: INS 400 ácido algínico, INS 401 alginato sódico, INS 402 alginato potásico, INS 403 alginato amónico, INS 404 alginato cálcico, INS 405 alginato de propilenglicol, INS 406 agar-agar, INS 407 carragenina, INS 407a-algas Eucheuma procesadas, INS 410 goma jatai (algarrobo, garrofin, caroba), INS 412 goma guar, INS 413 goma tragacanto (adragante), INS 414 goma arábica (acacia), INS 415 goma xántica, INS 417 goma tara y INS 418 goma gellan, en postres y confituras gelificados contenidos en pequeñas cápsulas o recipientes semirrígidos (mini-copas, minivasos o mini-cápsulas), que se ingieren de una sola vez presionando la cápsula o el envase para proyectar el producto dentro de la boca.

Con la denominación genérica de Caramelo, se entienden los productos elaborados sobre la base de azúcares nutritivos consignados en el presente Código. Podrán presentar distintas consistencias, formas y tamaños y ser adicionados de los siguientes ingredientes:

- a) Leche y sus derivados.
- b) Jugos y pulpas vegetales, dulces, jaleas, frutas confitadas.
- c) Frutas secas o desecadas, enteras o en trozos, copos de cereales.
- d) Huevo entero, yema o clara en sus distintas formas de preservación.
- e) Productos estimulantes o frutivos.
- f) Alcohol, licores, bebidas alcohólicas.
- g) Aceites y/o grasa comestibles, hidrogenados o no. Cuando se rotulen de leche no podrán incluir grasas hidrogenadas.
- h) Sal (cloruro de sodio).

Queda permitido el empleo de los aditivos que se detallan a continuación:

Aditivo: número INS	Aditivo: FUNCIÓN /Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
334	Ácido tartárico	0,5
355	Ácido adípico	1,0
	REGULADOR DE LA ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF por 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
	AGENTE DE MASA	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
	ANTIESPUMANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
900	Dimetilpolisiloxano	0,001
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF por 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	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
	COLORANTE	
100i	Cúrcuma/ Curcumina	0,015 (como Curcumina)
101 i	Riboflavina	quantum satis

101 ii	Rivoflavina 5´-Fosfato de Sodio	quantum satis
102	Tartrazina	0,030
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,010
120	Cochinilla, Ácido Carmíco, Carmín	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, Carmín de índigo	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 rápido	0,030
150a	Caramelo I – Simple	quantum satis
150b	Caramelo II – Proceso Sulfito Caústico	quantum satis
150c	Caramelo III – Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV – Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
153	Carbón Vegetal	quantum satis
160ai	Beta- Caroteno (Sintético idéntico al natural)	quantum satis
160aii	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160b	Rocú/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina (como bixina)	0,020
160c	Paprika/ Capsantina/ Capsorubina	quantum satis
160e	Beta – Apo- 8` - Carotenoico	0,030

160f	Ester Metilico o Etilico del Ácido 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
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,5
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato de	0,1
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato de	0,1
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato de	0,1
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato de	0,1
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato de	0,1
442	Sales de Amonio con ácidos fosfatídicos	0,5
472e	Esteres de mono y digliceridos de ác. grasos con diacetil tartárico	0,5
473	Esteres grasos de la sacarosa, sacaroesteres, esterres de ácidos grasos con sac.	0,5
475	Esteres de ácidos grasos con poliglicerol	0,2
476	Poliglicerol Polirricinoleato, Est. De poliglic. de ac. ricinoleico interesterificado	0,5
477	Mono y diesteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearato 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

	ESPELANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente C3digo		quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,5
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente C3digo		quantum satis
339iii	Sodio – (tri) Fosfato, Sodio – (tri) Ortofosfato	0,5 (como P ₂ O ₅)
405	Propilenglicol Alginato	0,5
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato de	0,1
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato de	0,1
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato de	0,1
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato de	0,1
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato de	0,1
442	Sales de amonio con 1cido fosfat1dico	0,5
472e	Esteres de mono y digliceridos de 1c. grasos con diacetil tart1rico	0,5
473	Est. Gr. De la sacarosa, sacosteres, est. De ac. Gr. c/sac.	0,5
475	Esteres de 1cidos Grasos con Poliglicerol	0,5
476	Poliglicerol Polirricinoleato, Est. De poliglic. De ac. Ricinoleico interesterificado	0,5
477	Mono y diesteres 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	Sorbitan Triestearato	0,5
494	Sorbitan Monooleato	0,5
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5

	GELIFICANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
	GLACEANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
903	Cera de camauba	0,5
905a	Parafina líquida, aceite mineral	0,5
	HUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
1520	Propilenglicol	0,10

Los caramelos se podrán presentar recubiertos parcial o totalmente por baños de repostería. Sólo podrá mencionarse en el rotulado la palabra chocolate en el caso de que el revestimiento sea cobertura de chocolate.

De acuerdo a su consistencia se clasificarán en:

- Caramelos duros: Son los constituidos por una masa altamente concentrada de estructura amorfa y quebradiza.
- Caramelos blandos: Son los constituidos por una masa plástica.

Presentarán un contenido máximo de humedad del 10% y un contenido máximo de sustancia grasa, hidrogenada o no, o sus mezclas, del 8%.

- Caramelos masticables: Son los constituidos por una masa plástica semielástica.

Presentarán un contenido máximo de humedad del 10% y de sustancias grasas, hidrogenadas o no, o sus mezclas, del 8%.

Según su naturaleza y componentes se denominarán de la siguiente manera:

- Caramelos duros ácidos: Elaborados con la adición de ácidos orgánicos, aromatizantes, con o sin colorantes autorizados.
- Caramelos duros de frutas: Elaborados con jugo y/o pulpa de frutas, con o sin aromatizantes, con o sin colorantes autorizados.
- Caramelos duros de otros sabores: Elaborados con el agregado de uno o más de los ingredientes consignados en el presente artículo, Incs. c, d y e, con o sin aromatizantes, con o sin colorantes autorizados.
- Caramelos duros rellenos: Presentan una fracción externa dura y una interna de consistencia variable. Cuando se utilice pasta o base de chicle deberá consignarse expresamente en el rotulado.

- Caramelos duros crocantes: Presentan consistencia frágil y/o quebradiza.

Los productos precedentemente descriptos se rotularán según corresponda de acuerdo a sus componentes y a la esencia natural empleada:

- Caramelos duros ácidos de ..., o
- Caramelos duros de X (donde X designa la fruta correspondiente) o
- Caramelos duros de ..., o
- Caramelos duros rellenos de ..., o
- Caramelos crocantes de ...

Cuando se emplean esencias artificiales en todos los casos deberán denominarse: Caramelos duros sabor a ..., llenando el espacio en blanco con el nombre del sabor que imitan.

- Caramelos blandos de leche: Elaborados con la adición de leche entera o descremada y/o sus derivados.

Deberán contener un mínimo de sólidos no grasos de leche de 5%. No podrán ser adicionados de esencias artificiales con sabor a leche y/o crema.

- Caramelos blandos de otros sabores: Elaborados con uno o varios de los restantes ingredientes mencionados en el presente artículo.

Estos productos se rotularán según corresponda por sus componentes:

- Caramelos blandos de ...

Cuando se emplee una esencia artificial en todos los casos deberán denominarse:

Caramelos blandos sabor a ..., llenando el espacio en blanco con el nombre del sabor que imitan.

- Caramelos masticables de distintos sabores: Elaborados con los ingredientes mencionados en el presente artículo, a los que se incorporan sustancias autorizadas por el presente Código que le confieren elasticidad como gelatina, dextrinas, almidones y gomas.

- Caramelos masticables rellenos: Constituidos por una fracción externa que responde a la descripción de caramelos masticables y otra interna (relleno) de consistencia variable.

Estos productos se rotularán según corresponda de acuerdo a sus componentes principales:

- Caramelos masticables de ... o
- Caramelos masticables rellenos de ...

Cuando se emplean esencias artificiales se rotularán según corresponda:

— Caramelos masticables sabor a ... o

— Caramelos masticales rellenos sabor a ..., llenando el espacio en blanco con el nombre del sabor que imitan.

• Chupetín: Es el producto constituido por cualquiera de los caramelos descritos en el presente artículo adicionado de un soporte no comestible, de material autorizado por la autoridad sanitaria competente.

Estos productos se rotularán:

— Chupetín de caramelo ...,llenando el espacio en blanco de acuerdo al tipo de caramelo empleado.

Cuando un mismo envase contenga una mezcla de diferentes caramelos deberá figurar en el mismo la leyenda: Caramelos surtidos.

Los rellenos para caramelos podrán contener los mismos aditivos que los rellenos para bombones, según lo indicado en el artículo 788 del presente Código.

Artículo 789bis (Res. Conj. SPRyRS 31/2003 y SAGPyA 286/2003, 24/04/2003)

Modificado por Res. GMC 15/05. Incorporada por Res. Conj. SPRyRS 108/2007 y SAGPyA 012/2007, 30/07/2007)

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR PARA RESTRICCIÓN DE USO DE DETERMINADOS ADITIVOS ALIMENTARIOS

Prohibido el uso del aditivo INS 425 konjac (goma konjac , harina de konjac o glucomanano de konjac) en postres y confituras a base de gelificantes.

Prohibido el uso de los aditivos: INS 400 ácido algínico, INS 401 alginato sódico, INS 402 alginato potásico, INS 403 alginato amónico, INS 404 alginato cálcico, INS 405 alginato de propilenglicol, INS 406 agar-agar, INS 407 carragenina, INS 407a-algas Eucheuma procesadas, INS 410 goma jatai (algarrobo, garrofin, caroba), INS 412 goma guar, INS 413 goma tragacanto (adragante), INS 414 goma arábica (acacia), INS 415 goma xántica, INS 417 goma tara y INS 418 goma gellan, en postres y confituras gelificados contenidos en pequeñas cápsulas o recipientes semirrígidos (mini-copas, minivasos o mini-cápsulas), que se ingieren de una sola vez presionando la cápsula o el envase para proyectar el producto dentro de la boca.

Con la denominación de Goma de mascar o masticar o chicle, goma para hacer burbujas o globos, o chicle globo, se entienden los productos elaborados con una base de goma de mascar que consiste en una o más de las sustancias siguientes:

a) Gomas naturales de origen vegetal, que cumplan las especificaciones del Food Chemical Codex:

FAMILIA	GENERO Y ESPECIE
---------	------------------

SAPOTACEAE	
Chicle	Manilkara zapotilla Gilly y Manilkara Chicle Gilly
Chiquibul	Manilkara zapotilla Gilly
Goma corona	Manilkara zapotilla Gilly y Manilkara Chicle Gilly
Gutta hang kang	Palaquium leíocarpum Boerl y Palaquium oblongifolium Burck
Gutta Katiau	Palaquium ganua moteleyana Clarke (sin: Sideroxylon glabrescens)
Massaranduba balata (y el extracto libre de solvente de resina de Massaranduba balata)	Manilkara huberi (Ducke) Chevallier
Massaranduba chocolate	Manilkara solimesensis Gilly
Níspero	Manilkara zapotilla Gilly y Manilkara Chicle Gilly
Rosidinha (rosadinha)	Micropholis (Sin.: Sideroxylon) especies
Chicle venezolano	Manilkara williamsii Standley y especies
APOCINACEAE	
Jelutong	Dyera costulata Hook. F. y Dyera lowii HookF.
Leebe caspi (sorva)	Couma macrocarpa Barb. Rodr.
Pendare	Couma macrocarpa Barb. Rodr. y Conma utilis (Mart.) Muell. Arg.
Perillo	Couma macrocarpa Barb. Rodr. y Conma utilis (Mart.) Muell. Arg.
MORACEAE	
Leche de vaca	Brosimun utile (H.B.K.) Pittier y Pousenia especies, También Lacmellea standleyi (woodson), Monachino (Apocinaceae)
Niger Gutta	Ficus platyphylla Del.
Tunu (tuno)	Castilla fallax Cook
EUFORBIACEAE	
Chilte	Cnidoscolus (Sinonimo: Jatropha) elasticus Lundelt y Cni-doscolus tepiquensis (Cost. Y Gail) Mc Vaugh

Goma natural (sólidos de latex)	Hevea brasiliensis
---------------------------------	--------------------

b) Gomas sintéticas:

	Especificaciones
Goma de butadienoestireno	Polímero básico F.C.C.
Copolímeros de isobutilenoisopreno	Polímero básico F.C.C.
Polietileno	Peso molecular 2.000-21.000 F.C.C.
Poliisobutileno	Peso molecular mínimo: 37.000 (Flory) F.C.C.
Acetato de polivinilo	Peso molecular mínimo: 2.000 F.C.C.

c) Parafina de Síntesis

	Especificaciones
(Proceso Fischer- Tropsch)	Código Alimentario Argentino
Ceras minerales (de parafina y microcristalina)	Código Alimentario Argentino
Cera de abejas	Código Alimentario Argentino
Cera de Carnauba	Código Alimentario Argentino
Cera de salvado de arroz	F.C.C.
Cera de Candelilla	F.C.C.

d)

	Especificaciones
Ester de glicerol y resina de colofonia parcialmente	F.C.C.
Ester de glicerol y resina de colofonia polimerizada	F.C.C.
Ester de glicerol de resina de colofonia de madera	F.C.C.
Ester de glicerol de resina de aceite "tall"	F.C.C.
Ester de pentaeritrol y resina de colofonia de madera parcialmente Hidrogenada	F.C.C.

Ester de pentaeritrol y resina de colofonia de madera	F.C.C.
Ester metílico de resina de colofonia	F.C.C.

e)

	Especificaciones
Acido esteárico	Código Alimentario Argentino
Estearato de sodio	F.A.O.Food & Nutrit. Paper N° 31/2
Estearato de potasio	F.A.O.Food & Nutrit. Paper N° 31/2
Lanolina	F.C.C.
Mono y diglicéridos	Código Alimentario Argentino

f)

	Especificaciones
Resina terpénica natural	F.C.C.
Resina terpénica sintética	F.C.C.

g)

	Especificaciones
Bálsamo del Perú	Código Alimentario Argentino
Bálsamo de Tolú	Código Alimentario Argentino

Podrán contener los siguientes ingredientes y aditivos:

1. Azúcares nutritivos, féculas y almidones, admitidos por el presente Código

Aditivo: número INS	Aditivo: FUNCIÓN /Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
GOMA DE MASCAR O CHICLE		
	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
334	Ácido tartárico	0,5

355	Ácido adípico	1,0
	REGULADOR DE LA ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF por 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
	ANTIAGLUTINANTE/ANTIHUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
	ANTIESPUMANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
900	Dimetilpolisiloxano	0,001
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
304	Ascorbil Palmitato	0,02
305	Ascorbil Estearato	0,02
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05
307	Tocoferol: Alfa- Tocoferol	0,05
310	Propil Galato	0,04
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ, BHQ Terciaria	0,02
320	Butil Hidroxianisol, BHA, Hidroxianisol butilado	0,04
321	Butil Hidroxitolueno, BHT, Hidroxitolueno butilado	0,04
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
	COLORANTE	

100i	Cúrcuma/ Curcumina	0,015 (como Curcumina)
101 i	Riboflavina	quantum satis
101 ii	Rivoflavina 5´-Fosfato de Sodio	quantum satis
102	Tartrazina	0,030
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,010
120	Cochinilla, Ácido Carmíco, Carmín	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, Carmín de índigo	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 rápido	0,030
150a	Caramelo I – Simple	quantum satis
150b	Caramelo II – Proceso Sulfito Caústico	quantum satis
150c	Caramelo III – Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV – Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
153	Carbón Vegetal	quantum satis
160ai	Beta- Caroteno (Sintético idéntico al natural)	quantum satis
160aii	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160b	Rocú/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina (como bixina)	0,020

160c	Paprika/ Capsantina/ Capsorubina	quantum satis
160e	Beta – Apo- 8` - Carotenoico	0,030
160f	Ester Metílico o Etilico del Ácido 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
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,5
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5
442	Sales de Amonio con ácidos fosfatídicos	0,5
472e	Esteres de mono y digliceridos de ác. grasos con diacetil tartárico	0,5
473	Esteres grasos de la sacarosa, sacaroesteres, esterres de ácidos grasos con sac.	0,5
475	Esteres de ácidos grasos con poliglicerol	0,2
476	Poliglicerol Polirricinoleato, Est. De poliglic. de ac. ricinoleico interesterificado	0,5
477	Mono y diesteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearato 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 por el presente Código		quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,5
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
341ii	Calcio – (di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibasico, Calcio (di) Ortofosfato	0,5 (como P ₂ O ₅)
405	Propilenglicol Alginato	0,5
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5
442	Sales de amonio con ácido fosfatídico	0,5
472e	Esteres de mono y digliceridos de ác. grasos con diacetil tartárico	0,5
473	Est. Gr. De la sacarosa, sacoesteres, est. De ac. Gr. c/sac.	0,5
475	Esteres de Ácidos Grasos con Poliglicerol	0,5
476	Poliglicerol Polirricinoleato, Est. De poliglic. De ac. Ricinoleico interesterificado	0,5
477	Mono y diesteres de 1,2 propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,2
482	Calcio Estearoil -2- Lactilato	0,2
491	Sorbitan Monoestearato	0,5
492	Sorbitan Triestearato	0,5
494	Sorbitan Monooleato	0,5
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5

	EXALTADOR DEL SABOR	
951	Aspartamo	0,25
	GELIFICANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
	GLACEANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
903	Cera de camauba	0,5
	HUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
385	Sodio – (di) EDTA Calcio	0,01
386	Sodio – (di) EDTA	0,01

Estos productos se rotularán:

Chicle o goma de mascar, con la indicación sabor a... llenando el espacio en blanco según las sustancias aromatizantes que los caracterizan.

Artículo 790

Con el fin de evitar errores de fatales con secuencias en los niños que se acostumbran a su consumo, queda prohibida la elaboración, tenencia y venta de caramelos y chokolatines en forma de fósforos y de otros artículos ineptos para la alimentación.

Artículo 791

Tanto los caramelos como los acaramelados (yemas, dátiles rellenos, yemas de coco o de dulce de le che, etc) deben conservarse en frascos o recipientes de cierre hermético u otros procedimientos que eviten su hidratación.

Artículo 792

Con la denominación de Garapiñadas (almendras garapiñadas de aspecto grumoso) o apiñadas, se entienden las almendras sanas, mondadas o sin mondar, tostadas o no, revestidas de una capa grumosa de Azúcar caramelizado, de espesor variable.

Las garapiñadas preparadas con otras semillas deberán expendirse con la designación correspondiente: Maníes garapiñados, etc.

Artículo 793

Con el nombre de Peladilla, se define un producto elaborado con almendra sana, confitada.

El mismo producto elaborado con maní será denominado: Peladilla de maní.

Se admite sin declaración la adición de almidón o dextrinas comestibles en cantidad no superior al 5% para dar consistencia a la capa exterior de Azúcar.

Artículo 794 (Res. Conj. SPRyRS 31/2003 y SAGPyA 286/2003, 24/04/2003)

Modificado por Res. GMC 15/05. Incorporada por Res. Conj. SPRyRS 108/2007 y SAGPyA 012/2007, 30/07/2007)

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR PARA RESTRICCIÓN DE USO DE DETERMINADOS ADITIVOS ALIMENTARIOS

Prohibido el uso del aditivo INS 425 konjac (goma konjac , harina de konjac o glucomanano de konjac) en postres y confituras a base de gelificantes.

Prohibido el uso de los aditivos: INS 400 ácido alginico, INS 401 alginato sódico, INS 402 alginato potásico, INS 403 alginato amónico, INS 404 alginato cálcico, INS 405 alginato de propilenglicol, INS 406 agar-agar, INS 407 carragenina, INS 407a-algas Eucheuma procesadas, INS 410 goma jatai (algarrobo, garrofin, caroba), INS 412 goma guar, INS 413 goma tragacanto (adragante), INS 414 goma arábica (acacia), INS 415 goma xántica, INS 417 goma tara y INS 418 goma gellan, en postres y confituras gelificados contenidos en pequeñas cápsulas o recipientes semirrígidos (mini-copas, minivasos o mini-cápsulas), que se ingieren de una sola vez presionando la cápsula o el envase para proyectar el producto dentro de la boca.

Los Confitos y Grageas son productos formados por un núcleo central constituido por una mezcla de alimentos contemplados por el presente Código formando una pasta azucarada, frutas o licores, gomas de mascar, almendras, avellanas o maníes enteros o en trozos, recubiertos por una capa dura de azúcar con o sin la adición de los aditivos listados en el presente.

Además, pueden encontrarse:

- a) los aditivos que provienen del relleno, cuando éste es un alimento definido;
- b) los aditivos listados en el artículo 788 del presente Código.

Aditivo: número INS	Aditivo: FUNCIÓN /Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
334	Ácido tartárico	0,5
355	Ácido adípico	1,0
	REGULADOR DE LA ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis

	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF por 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	0,02 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa- Tocoferol	0,02 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,04 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ, BHQ Terciaria	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA, Hidroxianisol butilado	0,04 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT, Hidroxitolueno butilado	0,04 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
	COLORANTE	
100i	Cúrcuma/ Curcumina	0,015 (como Curcumina)
101 i	Riboflavina	quantum satis
101 ii	Rivoflavina 5´-Fosfato de Sodio	quantum satis
102	Tartrazina	0,030
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,010
120	Cochinilla, Ácido Carmíco, Carmín	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, Carmín de índigo	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 rápido	0,030
150a	Caramelo I – Simple	quantum satis
150b	Caramelo II – Proceso Sulfito Caústico	quantum satis
150c	Caramelo III – Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV – Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
153	Carbón Vegetal	quantum satis
160ai	Beta- Caroteno (Sintético idéntico al natural)	quantum satis
160aii	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160b	Rocú/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina (como bixina)	0,020
160c	Paprika/ Capsantina/ Capsorubina	quantum satis
160e	Beta – Apo- 8` - Carotenoico	0,030
160f	Ester Metilico o Etilico del Ácido 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
173	Aluminio (sólo para superficie)	quantum satis
174	Plata (sólo para superficie)	quantum satis
175	Oro (sólo para superficie)	quantum satis
	EMULSIFICANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis

435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,1
	ESPESANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,1
470i	Magnesio Estearato	1,0
	GELIFICANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
	GLACEANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
	HUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
1520	Propilenglicol	0,10

Artículo 795 (Res. Conj. SPRyRS 31/2003 y SAGPyA 286/2003, 24/04/2003)

Modificado por Res. GMC 15/05. Incorporada por Res. Conj. SPRyRS 108/2007 y SAGPyA 012/2007, 30/07/2007)

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR PARA RESTRICCIÓN DE USO DE DETERMINADOS ADITIVOS ALIMENTARIOS

Prohibido el uso del aditivo INS 425 konjac (goma konjac , harina de konjac o glucomanano de konjac) en postres y confituras a base de gelificantes.

Prohibido el uso de los aditivos: INS 400 ácido alginico, INS 401 alginato sódico, INS 402 alginato potásico, INS 403 alginato amónico, INS 404 alginato cálcico, INS 405 alginato de propilenglicol, INS 406 agar-agar, INS 407 carragenina, INS 407a-algas Eucheuma procesadas, INS 410 goma jatai (algarrobo, garrofin, caroba), INS 412 goma guar, INS 413 goma tragacanto (adragante), INS 414 goma arábica (acacia), INS 415 goma xántica, INS 417 goma tara y INS 418 goma gellan, en postres y confituras gelificados contenidos en pequeñas cápsulas o recipientes semirrígidos (mini-copas, minivasos o mini-cápsulas), que se ingieren de una sola vez presionando la cápsula o el envase para proyectar el producto dentro de la boca.

Las pastillas en general se presentan en trocitos de forma variada pudiendo estar constituidas:

1. Por pastas conteniendo azúcares nutritivos consignados en el presente Código.

2. Se tolerará la adición de un máximo de 5% de almidón o dextrina. Cuando el mucílago básico no estuviera formado por gomas o gelatinas, se permitirá el uso de almidones modificados o no en proporción necesaria.

3. Las pastillas podrán contener los aditivos que se detallan a continuación:

Aditivo: número INS	Aditivo: FUNCIÓN /Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
334	Ácido tartárico	0,5
338	Ácido fosforico	0,5
355	Ácido adípico	1,0
	REGULADOR DE LA ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
	ANTIHUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
470i	Estearato de Magnesio	2
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
	AROMATIZANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
	COLORANTE	
100i	Cúrcuma/ Curcumina	0,015 (como Curcumina)
101 i	Riboflavina	quantum satis
101 ii	Rivoflavina 5'-Fosfato de Sodio	quantum satis
102	Tartrazina	0,030
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,010
120	Cochinilla, Ácido Carmíco, Carmín	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, Carmín de índigo	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 rápido	0,030
150a	Caramelo I – Simple	quantum satis
150b	Caramelo II – Proceso Sulfito Caústico	quantum satis
150c	Caramelo III – Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV – Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
153	Carbón Vegetal	quantum satis
160ai	Beta- Caroteno (Sintético idéntico al natural)	quantum satis
160aii	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160b	Rocú/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina (como bixina)	0,020
160c	Paprika/ Capsantina/ Capsorubina	quantum satis
160e	Beta – Apo- 8` - Carotenoico	0,030
160f	Ester Metílico o Etilico del Ácido 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
	EMULSIFICANTE	

Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
	ESPESANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
470i	Magnesio Estearato	2,0
	GELIFICANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
	HUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
1520	Propilenglicol	0,10
	GLACEANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
903	Cera de camaúba	0,5
905a	Parafina líquida, aceite mineral	0,5

Entre las pastillas se distinguen las siguientes:

1. Pastillas de altea: son las que se preparan con azúcar, goma arábica, extracto de altea o malvavisco, gelatina, agua y clara de huevo, pudiéndose agregar glucosa y colorantes de uso permitido.
2. Pastillas de eucaliptos: son las fabricadas con gomas o gelatinas comestibles, azúcar, glucosa, esencia de eucalipto o eucaliptol y colorantes de uso permitido.
3. Pastillas de gomas: se preparan con goma de acacia, azúcar, glucosa, podrán contener los aditivos que se detallan a continuación.

Aditivo: número INS	Aditivo: FUNCIÓN /Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
PASTILLAS DE GOMA		
	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis

334	Ácido tartárico	0,5
355	Ácido adípico	1,0
	REGULADOR DE LA ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		q. s. p.
335i	Sodio – (mono) Tartrato	0,5
335ii	Sodio – (di) Tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato ácido, Potasio – (mono) Tartrato	0,5
336ii	Potasio Tartrato neutro, Potasio – (di) Tartrato	0,5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,5
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
	AROMATIZANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
	COLORANTE	
100i	Cúrcuma/ Curcumina	0,015 (como Curcumina)
101 i	Riboflavina	quantum satis
101 ii	Rivoflavina 5´-Fosfato de Sodio	quantum satis
102	Tartrazina	0,030
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,010
120	Cochinilla, Ácido Carmíco, Carmín	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, Carmín de índigo	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 rápido	0,030
150a	Caramelo I – Simple	quantum satis
150b	Caramelo II – Proceso Sulfito Caústico	quantum satis
150c	Caramelo III – Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV – Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
153	Carbón Vegetal	quantum satis
160ai	Beta- Caroteno (Sintético idéntico al natural)	quantum satis
160aii	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160b	Rocú/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina (como bixina)	0,020
160c	Paprika/ Capsantina/ Capsorubina	quantum satis
160e	Beta – Apo- 8` - Carotenal	0,030
160f	Ester Metilico o Etilico del Ácido 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
	EMULSIFICANTE	
	Todos los autorizados como BPF por el presente Código	quantum satis
	ESPESANTE	
	Todos los autorizados como BPF por el presente Código	quantum satis
	ESTABILIZANTE	
	Todos los autorizados como BPF por el presente Código	quantum satis
470i	Magnesio Estearato	2,0

	GELIFICANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
	GLACEANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
903	Cera de camaúba	0,5
905a	Parafina líquida, aceite mineral	0,5
	HUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
1520	Propilenglicol	0,10

Con la denominación Pastillas de goma fantasía, se designan las elaboradas con gelatina comestible en lugar de goma de acacia.

4. Pastillas de mentol: deberán elaborarse con gomas o gelatinas comestibles, con o sin adición de glicerina o agua de azahar, adicionado de mentol disuelto en alcohol rectificado con o sin colorantes de uso permitido.

5. Pastillas de orozuz o de regaliz: se preparan como las de goma adicionada de 4% de extracto o zumo de regaliz, por lo menos.

Artículo 796

Con las denominaciones de Pastillas de menta, anís, mandarina, naranja, etc, se entienden las preparadas con las esencias naturales correspondientes.

Artículo 797

Con la denominación de Pastillaje para tortas de cumpleaños, se comprenden las figuras y adornos diversos de confitería confeccionados a base de Azúcar, esencias naturales y colorantes de uso permitido.

Artículo 798 (Res. Conj. SPRyRS 31/2003 y SAGPyA 286/2003, 24/04/2003)

Modificado por Res. GMC 15/05. Incorporada por Res. Conj. SPRyRS 108/2007 y SAGPyA 012/2007, 30/07/2007)

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR PARA RESTRICCIÓN DE USO DE DETERMINADOS ADITIVOS ALIMENTARIOS

Prohibido el uso del aditivo INS 425 konjac (goma konjac , harina de konjac o glucomanano de konjac) en postres y confituras a base de gelificantes.

Prohibido el uso de los aditivos: INS 400 ácido alginico, INS 401 alginato sódico, INS 402 alginato potásico, INS 403 alginato amónico, INS 404 alginato cálcico, INS 405

alginato de propilenglicol, INS 406 agar-agar, INS 407 carragenina, INS 407a-algas Eucheuma procesadas, INS 410 goma jatai (algarrobo, garrofin, caroba), INS 412 goma guar, INS 413 goma tragacanto (adragante), INS 414 goma arábica (acacia), INS 415 goma xántica, INS 417 goma tara y INS 418 goma gellan, en postres y confituras gelificados contenidos en pequeñas cápsulas o recipientes semirrígidos (mini-copas, minivasos o mini-cápsulas), que se ingieren de una sola vez presionando la cápsula o el envase para proyectar el producto dentro de la boca.

Con la denominación genérica de Mazapán, se entiende el producto elaborado por cocción de almendras dulces peladas, finamente trituradas, con o sin frutas abrillantadas, con edulcorantes nutritivos, incluido en un envase bromatológicamente apto o envuelto en materiales que cumplan las exigencias del Artículo 185.

En la elaboración de este producto queda permitido el empleo de edulcorantes nutritivos: azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas, los que podrán ser reemplazados parcial o totalmente por miel y los aditivos que se detallan a continuación:

Aditivo: número INS	Aditivo: FUNCIÓN /Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
334	Ácido tartárico	0,5
355	Ácido adípico	1,0
	REGULADOR DE LA ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF por 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
	AGENTE DE MASA	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
	ANTIESPUMANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
900	Dimetilpolisiloxano	0,001

	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF por 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
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	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
	COLORANTE	
No se autoriza su uso para pastas de semillas con o sin azúcares		
100i	Cúrcuma/ Curcumina	0,015 (como Curcumina)
101 i	Riboflavina	quantum satis
101 ii	Rivoflavina 5´-Fosfato de Sodio	quantum satis
102	Tartrazina	0,030
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,010
120	Cochinilla, Ácido Carmíco, Carmín	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, Carmín de índigo	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 rápido	0,030
150a	Caramelo I – Simple	quantum satis
150b	Caramelo II – Proceso Sulfito Caústico	quantum satis
150c	Caramelo III – Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV – Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
153	Carbón Vegetal	quantum satis
160ai	Beta- Caroteno (Sintético idéntico al natural)	quantum satis
160aii	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160b	Rocú/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina (como bixina)	0,020
160c	Paprika/ Capsantina/ Capsorubina	quantum satis
160e	Beta – Apo- 8` - Carotenoico	0,030
160f	Ester Metílico o Etilico del Ácido 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
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF por 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 ácidos fosfatídicos	0,5
472e	Esteres de mono y digliceridos de ác. grasos con diacetil tartárico	0,5
473	Esteres grasos de la sacarosa, sacaroesteres, esterres de ácidos grasos con sac.	0,5
475	Esteres de ácidos grasos con poliglicerol	0,2
476	Poliglicerol Polirricinoleato, Est. De poliglic. de ac. ricinoleico interesterificado	0,5
477	Mono y diesteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearato 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
	ESPELANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF por 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 ácido fosfatídico	0,5
472e	Esteres de mono y digliceridos de ác. grasos con diacetil tartárico	0,5
473	Est. Gr. De la sacarosa, sacosteres, est. De ac. Gr. c/sac.	0,5
475	Esteres de Ácidos Grasos con Poliglicerol	0,5
476	Poliglicerol Polirricinoleato, Est. De poliglic. De ac. Ricinoleico interesterificado	0,5
477	Mono y diesteres de 1,2 propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactato	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
	GELIFICANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
	GLACEANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
	HUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
1520	Propilenglicol	0,10

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- Se presentará en barras, tabletas o respondiendo a una forma geométrica regular.
- Tendrá una consistencia semiblanda, con aroma y sabor propios, sin olores ni sabores extraños.
- Podrá contener hasta el 5,0% en peso de frutas confitadas en reemplazo de una igual cantidad de almendras.
- Responderá a la siguiente composición:

- Humedad a 100-105°C, Máx: 20,0% m/m.
- Azúcares totales en az. invertido, Máx: 65,0% m/m.
- Almendras, Mín: 15,0% m/m.
- Acido cianhídrico, Máx: 40 mg/kg (40 ppm).

e) Podrá presentarse recubierto por una capa de chocolate o de Azúcar.

Este producto se rotulará: Mazapán.

Cuando contenga frutas confitadas, deberá rotularse:

Mazapán con frutas confitadas o abrigantadas, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Cuando hubiere sido elaborado con no menos de 25,0% de miel, podrá rotularse:

Mazapán con miel o, en su defecto, podrá colocarse en cualquier lugar del rótulo la leyenda: Con miel, siempre que sus caracteres no sean de tamaño mayor que los utilizados en su denominación.

Cuando contenga canela o especias deberá declararse inmediatamente por debajo de la denominación con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.

Cuando contenga sustancias aromatizantes deberá llevar la leyenda: "Con Aromatizante / Saborizante ..." llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda de acuerdo con el aroma y/o sabor, con la clasificación que figura en el presente Código.

Artículo 799 (Res. Conj. SPRyRS 31/2003 y SAGPyA 286/2003, 24/04/2003)

Modificado por Res. GMC 15/05. Incorporada por Res. Conj. SPRyRS 108/2007 y SAGPyA 012/2007, 30/07/2007)

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR PARA RESTRICCIÓN DE USO DE DETERMINADOS ADITIVOS ALIMENTARIOS

Prohibido el uso del aditivo INS 425 konjac (goma konjac , harina de konjac o glucomanano de konjac) en postres y confituras a base de gelificantes.

Prohibido el uso de los aditivos: INS 400 ácido algínico, INS 401 alginato sódico, INS 402 alginato potásico, INS 403 alginato amónico, INS 404 alginato cálcico, INS 405 alginato de propilenglicol, INS 406 agar-agar, INS 407 carragenina, INS 407a-algas Eucheuma procesadas, INS 410 goma jatai (algarrobo, garrofin, caroba), INS 412 goma guar, INS 413 goma tragacanto (adragante), INS 414 goma arábica (acacia), INS 415 goma xántica, INS 417 goma tara y INS 418 goma gellan, en postres y confituras gelificados contenidos en pequeñas cápsulas o recipientes semirrígidos (mini-copas, minivasos o mini-cápsulas), que se ingieren de una sola vez presionando la cápsula o el envase para proyectar el producto dentro de la boca.

Con la denominación de Pepipán, se entiende el producto elaborado por cocción de una masa preparada con semillas finamente trituradas de diferentes semillas sanas y

edulcorantes nutritivos incluidos en un envase bromatológicamente apto o envuelto en láminas que cumplan las exigencias del Artículo 185.

Para la preparación de este producto podrá utilizarse:

- a) Semillas de: ciruelas, duraznos, damascos, avellanas, maní, castañas.
- b) Edulcorantes nutritivos: Azúcar blanco o común, dextrosa, Azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas, los que podrán ser reemplazados parcial o totalmente por miel.
- c) Los aditivos consignados en el artículo 798 del presente Código.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

1. Se presentará en barras, tabletas o respondiendo a una forma geométrica regular.
2. Será de consistencia semidura, con aroma y sabor propios, sin olores ni sabores extraños.
3. Responderá a la siguiente composición:
 - Humedad, a 100-105°C, Máx.: 14,0% m/m
 - Azúcares totales en: Azúcar invertido, Máx.: 75,0% m/m
 - Semillas trituradas, Mín.: 11,0% m/m
 - Acido cianhídrico, Máx.: 40 mg/kg (40 ppm)
 - Fécula de almidón, 0,2 a 0,58% m/m

Este producto se rotulará:

Pepipán de..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la o las semillas correspondientes en caso de mezcla, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Cuando contenga canela o especias deberá declararse inmediatamente por debajo de la denominación con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.

Cuando contenga sustancias aromatizantes deberá llevar la leyenda Con Aromatizante / Saborizante ... llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda de acuerdo con el aroma y/o sabor, con la clasificación y con los casos particulares que figuran en el presente Código.

Artículo 800 (Res. Conj. SPRyRS 31/2003 y SAGPyA 286/2003, 24/04/2003)

Modificado por Res. GMC 15/05. Incorporada por Res. Conj. SPRyRS 108/2007 y SAGPyA 012/2007, 30/07/2007)

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR PARA RESTRICCIÓN DE USO DE DETERMINADOS ADITIVOS ALIMENTARIOS

Prohibido el uso del aditivo INS 425 konjac (goma konjac , harina de konjac o glucomanano de konjac) en postres y confituras a base de gelificantes.

Prohibido el uso de los aditivos: INS 400 ácido algínico, INS 401 alginato sódico, INS 402 alginato potásico, INS 403 alginato amónico, INS 404 alginato cálcico, INS 405 alginato de propilenglicol, INS 406 agar-agar, INS 407 carragenina, INS 407a-algas Eucheuma procesadas, INS 410 goma jatai (algarrobo, garrofin, caroba), INS 412 goma guar, INS 413 goma tragacanto (adragante), INS 414 goma arábica (acacia), INS 415 goma xántica, INS 417 goma tara y INS 418 goma gellan, en postres y confituras gelificados contenidos en pequeñas cápsulas o recipientes semirrígidos (mini-copas, minivasos o mini-cápsulas), que se ingieren de una sola vez presionando la cápsula o el envase para proyectar el producto dentro de la boca.

Con la denominación genérica de Turrón, se entiende el producto elaborado por cocción de una mezcla de edulcorantes nutritivos con: almendras, avellanas, maníes, nueces, castañas (aisladamente o en mezclas), con clara de huevo, albúmina, gelatina (o sus mezclas), con o sin frutas abrillantadas o confitadas, cereales inflados o copos de cereales, yema de huevo; envasado en recipiente bromatológicamente apto o envuelto en láminas que cumplan las exigencias del Artículo 185.

Para la elaboración de estos productos podrá emplearse:

- a) Las semillas sanas de los frutos mencionados: peladas o repeladas, enteras o fraccionadas o molidas, crudas o tostadas.
- b) Edulcorantes nutritivos: Azúcar blanco y/o común, dextrosa, Azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas, los que podrán ser reemplazados parcial o totalmente por miel.
- c) Leche entera: fluida o en polvo (en cantidad limitada por una buena práctica de elaboración).
- d) Los aditivos que se detallan en el Artículo 798 del presente Código.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

1. Serán de consistencia blanda, semiblanda o dura (según el tipo); con sabor y aroma propios, sin olores ni sabores extraños.
2. Se presentará en forma de tabletas, barras o respondiendo a una forma geométricamente regular.
3. Responderá a la siguiente composición (exceptuando los casos especiales que se establecen):

- Humedad a 100-105°C, Máx.: 20,0% m/m.
- Azúcares totales en Azúcar invertido, Máx.: 55,0% m/m.
- Semillas, Mín.: 30,0% m/m.
- Acido cianhídrico, Máx.: 40 mg/kg (40 ppm).

Este producto se rotulará:

Turrón de ..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la o de las semillas utilizadas en caso de mezcla y en el orden decreciente de sus proporciones.

Cuando se hubiere utilizado únicamente almendras crudas, peladas o repeladas, enteras o fraccionadas, podrá rotularse: Almendrado.

- Turrón tipo Alicante: Con esta denominación se entiende el que fuere elaborado con almendras tostadas, peladas, enteras o fraccionadas y presente una consistencia dura.

En este tipo se admiten tres calidades:

Clase A: elaborado con almendras repeladas, con Azúcar blanco y miel y un contenido mínimo de 40,0% m/m de almendras.

Clase B: elaborado con almendras peladas, Azúcar blanco y/o común, jarabe de glucosa y miel y un contenido mínimo de 30,0% m/m de almendras.

Clase C: elaborado en la misma forma que el precedente, pero con un mínimo de 20,0 % m/m ciento de almendras de almendras.

Este producto se rotulará: Turrón tipo Alicante, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Inmediatamente por debajo y con caracteres de menor tamaño se consignará la clase a que pertenece.

- Turrón tipo Jijona: Con esta denominación se entiende el que fuere elaborado únicamente con almendras tostadas, peladas y repeladas, molidas y presente una consistencia semiblanda.

En este tipo se admiten tres calidades:

Clase A: Cuando se utilice Azúcar blanco y miel y un contenido mínimo de 40,0% m/m de almendras molidas.

Clase B: Cuando se utilice Azúcar blanco y/o común, jarabe de glucosa y miel y un contenido mínimo de 30,0% de almendras molidas.

Clase C: Elaborado en la misma forma que el precedente, pero con un contenido mínimo de 20,0% m/m de almendras molidas.

Este producto se rotulará: Turrón tipo Jijona, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Inmediatamente por debajo y con caracteres de menor tamaño, se consignará la calidad a que pertenece.

- Turrón tipo Cádiz: Con esta denominación se entiende el que fuere elaborado con almendras tostadas molidas y fruta abrillantada en cantidad no mayor de 20,0% del peso de almendras, con Azúcar blanco o común y jarabe de glucosa y después de elaborado

se termina recubriéndolo con una capa constituida por yema batida con azúcar y horneado.

Este producto se rotulará: Turrón tipo Cádiz, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

- Turrón tipo Nieve: Con esta denominación se entiende el que fuere elaborado con almendras repeladas, tostadas, molidas, con Azúcar blanco y jarabe de glucosa.

Presentará un color blanco y una consistencia blanda.

Este producto se rotulará: Turrón tipo nieve, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

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

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

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

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

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

Estos productos se rotularán:

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

En los casos en que obligadamente no corresponda el empleo de miel y se utilizara como edulcorante nutritivo, siempre que su cantidad no sea inferior al 25,0% del total de los edulcorantes, podrá añadirse a la denominación que le corresponda la frase Con miel, o hacer figurar esta misma expresión en cualquier parte del rótulo, pero con caracteres de un tamaño no mayor que los empleados en su denominación.

En los casos que se hubiere utilizado leche fluida o en polvo, deberá consignarse en el rótulo, con caracteres y lugar bien visible, la leyenda: Con leche.

En los casos en que se hubiere aromatizado con especias, vainillina, etilvainillina, esencias naturales, extractos aromatizantes o compuestos químicos aislados de estos últimos, deberá llevar la leyenda: 'Con Aromatizante/Saborizante ...' llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda de acuerdo con el aroma y/o sabor, con la clasificación que figura en el presente Código".

Los turrónes que no tengan una denominación particular, podrán presentarse recubiertos por obleas, siempre que la cantidad de turrón no sea inferior a 70,0% m/m.

En el rótulo de todos estos productos podrá hacerse mención de su consistencia.

Artículo 801 (Dec 61, 17/01/1977)

Con la denominación de Turrón tipo Provence, se entiende el producto elaborado por cocción en un jarabe de Azúcar blanco y/o Azúcar común y miel, únicamente de almendras dulces y/o avellanas, con o sin granos de coriandro o anís; envasado en un recipiente bromatológicamente apto o envuelto en láminas que cumplan las exigencias del Artículo 185.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Se presentará en forma de tabletas, barras o respondiendo a una forma geométrica regular.
- b) Será de consistencia dura y color marrón oscuro por caramelización de los azúcares.
- c) La miel deberá representar no menos del 25,0% en peso del total de los edulcorantes nutritivos.

d) Responderá a la siguiente composición:

- Humedad, a 100-105°C, Máx.: 20,0% m/m
- Azúcares totales en Azúcar invertido, Máx.: 55,0% m/n
- Almendras y/o avellanas, Mín.: 25,0% m/m
- Ácido cianhídrico, Máx.: 40 mg/kg (40 ppm)

Este producto se rotulará: Turrón tipo Provence con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Con caracteres y en lugar bien visible deberá consignarse: peso neto y año de elaboración.

Artículo 802 (Dec 61, 17/01/1977)

Con la denominación de Turrón tipo Montelimar, se entiende el producto elaborado por cocción de una mezcla de edulcorantes nutritivos con: almendras dulces tostadas (enteras o fraccionada), pistacho y praliné; clara de huevo, gelatinas comestible, albúmina (o sus mezclas); envasado en un recipiente bromatológicamente apto o envuelto en láminas que cumplan las exigencias del Artículo 185.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Se presentará en barras, tabletas, o respondiendo a una forma geométrica regular.
- b) Será de consistencia semiblanda, con sabor y aroma propios, sin olores ni sabores extraños.

c) Los edulcorantes nutritivos podrán ser: Azúcar blanco o común, dextrosa, Azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas, los que podrán ser reemplazados parcial o totalmente por miel

d) Responderá a la siguiente composición:

- Humedad, a 100-105°C, Máx.: 15,0% m/m
- Azúcares totales en Azúcar invertido, Máx.: 55,0%
- Almendras tostadas, Mín.: 27,0% m/m
- Praliné, Máx.: 3,0% m/m
- Pistacho, Máx.: 2,0% m/m
- Ácido cianhídrico, Máx.: 40 mg/kg (40 ppm)

Este producto se rotulará: Turrón tipo Montelimar.

Cuando se hubiere utilizado miel en una proporción no menor de 25,0% sobre el total de los edulcorantes, podrá consignarse la leyenda: Con miel. Con caracteres y en lugar bien visible deberá figurar: peso neto y año de elaboración.

Artículo 803

Con el nombre de Balanchaos y Bolanchaos, se entiende unos panecillos hecho con el fruto del mistol (*Zyzyphus mistol*) y un dulce consistente.

Artículo 804(Res. Conj. SPRyRS 31/2003 y SAGPyA 286/2003, 24/04/2003)

Modificado por Res. GMC 15/05. Incorporada por Res. Conj. SPRyRS 108/2007 y SAGPyA 012/2007, 30/07/2007)

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR PARA RESTRICCIÓN DE USO DE DETERMINADOS ADITIVOS ALIMENTARIOS

Prohibido el uso del aditivo INS 425 konjac (goma konjac , harina de konjac o glucomanano de konjac) en postres y confituras a base de gelificantes.

Prohibido el uso de los aditivos: INS 400 ácido alginico, INS 401 alginato sódico, INS 402 alginato potásico, INS 403 alginato amónico, INS 404 alginato cálcico, INS 405 alginato de propilenglicol, INS 406 agar-agar, INS 407 carragenina, INS 407a-algas Eucheuma procesadas, INS 410 goma jatai (algarrobo, garrofin, caroba), INS 412 goma guar, INS 413 goma tragacanto (adragante), INS 414 goma arábica (acacia), INS 415 goma xántica, INS 417 goma tara y INS 418 goma gellan, en postres y confituras gelificados contenidos en pequeñas cápsulas o recipientes semirrígidos (mini-copas, minivasos o mini-cápsulas), que se ingieren de una sola vez presionando la cápsula o el envase para proyectar el producto dentro de la boca.

Con la denominación genérica de Pasta de semillas de frutas secas, se entiende el producto obtenido por cocción de almendras dulces y/o amargas, castañas, nueces, avellanas, maníes, aisladamente o en mezcla con edulcorantes nutritivos.

Para la elaboración podrán utilizarse:

a) Las semillas sanas de los frutos secos, crudas o tostadas, trituradas.

b) Edulcorantes nutritivos: Azúcar blanco o común, dextrosa, Azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas, los que podrán ser reemplazados parcial o totalmente por miel.

c) Los aditivos que se detallan en el artículo 798.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

1. Se presentará en forma de tabletas, barras o respondiendo a una forma geométrica regular.

2. Con aroma y sabor propios, sin olores ni sabores extraños, y será el que corresponde a la materia prima empleada.

3. Responderá a la siguiente composición:

— Humedad a 100-105°C, Máx.: 14,0% m/m

— Azúcares totales en Azúcar invertido, Máx.: 40,0% m/m

— Semillas, Mín.: 46,0% m/m

— Acido cianhídrico, Máx.: 40 mg/kg (40 ppm)

Este producto se rotulará:

Pasta de ..., llenando el espacio en blanco con el o los nombres de las semillas secas utilizadas en caso de mezcla, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Cuando se hubiere utilizado miel en cantidad no menor de 25,0 % con respecto al total de los edulcorantes podrá agregarse Con miel o mencionarla en cualquier lugar del rótulo con caracteres no mayores a los utilizados para la denominación del producto".

Artículo 805 (Res 205, 07/03/1988)

En la elaboración de productos de confitería se admite y siempre que específicamente no se indique lo contrario, el agregado sin declarar de crémor tártaro, agentes gelificantes, esencias y/o ácidos orgánicos permitidos.

Queda prohibido:

1. El empleo de hojas de estaño, bronce y otras que contengan cinc, níquel y/o antimonio, para platear y dorar confites, tabletas, pastillas, productos afines y adornos de confitería.

2. Recubrir los chocolates, caramelos, confites u otros, con Goma laca (shellac) u otras resinas, como utilizar otro alcohol que no sea el etílico neutro, a excepción de los llamados Huevos de Pascua y Figuras de chocolate, que podrán recubrirse con barnices a base de alcohol etílico, benjuí, goma tragacanto y otros productos de uso permitido.

3. Sólo se permite metalizar con hojas de oro, de plata, de aluminio, libres de impurezas nocivas.

Artículo 806 (Dec 61, 17/01/1977)

Suprimido.

Artículo 807 (Dec 112, 12/01/1976)

Con la denominación genérica de Confituras, se entienden los productos obtenidos por cocción de frutas, hortalizas, o tubérculos (enteros o fraccionados), sus jugos y/o pulpas, con azúcares (Azúcar, dextrosa, Azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas), los que podrán ser reemplazados parcial o totalmente por miel.

Las materias primas y las características generales de los productos elaborados deberán cumplimentar las siguientes condiciones:

1. Las frutas, hortalizas o tubérculos deberán tener el grado de maduración adecuada, sanos, limpios, pelados o sin pelar (según corresponda), libres de pedúnculos, hojas de la misma planta o plantas extrañas u otras materias distintas al producto.

2. Las frutas estarán libres de carozos, semillas, epicarpio, partes leñosas, exceptuando los casos como el tomate, higos u otros que por sus características morfológicas y/o estructurales deban admitirse con semillas y/o piel.

3. En la elaboración de confituras no deberán utilizarse residuos de prensado o de una lixiviación previa.

4. Las confituras podrán elaborarse con pulpas de frutas, hortalizas o tubérculos y en todos los casos con el zumo que naturalmente contienen y jugos de frutas conservadas por medios físicos (esterilización, congelación; quedando excluidas las radiaciones ionizantes).

5. Las pulpas de frutas con sus jugos correspondientes, así como las pulpas de tubérculos obtenidas por desintegración mecánica, ya sean crudos o cocidos, utilizados en la elaboración de las confituras que correspondan y los jugos de frutas empleados en la elaboración de jaleas, podrán preservarse con el agregado de hasta 1500 mg/kg (1500 ppm) de ácido benzoico o su equivalente en benzoato de sodio, o de hasta 1500 mg/kg (1500 ppm) de ácido sórbico o su equivalente en sorbato de potasio, o de una mezcla de ácido benzoico y ácido sórbico, siempre que la suma de los cocientes que resulte de dividir la cantidad a emplear por la máxima permitida no sea superior a 1.

Podrá, asimismo, utilizarse como único medio de preservación el sulfitado con hasta 2500 mg/kg (2500 ppm) de anhídrido sulfuroso total.

Queda, asimismo, permitida la preservación por acción conjunta del anhídrido sulfuroso y ácido sórbico en tanto la suma de los cocientes que resulte de dividir la cantidad a emplear por la máxima permitida no sea superior a 1.

6. Cuando en la elaboración de confituras se utilicen pulpas de frutas, tubérculos o jugos conservados por los medios químicos citados precedentemente, el producto terminado podrá contener los preservadores en las siguientes cantidades:

- Anhídrido sulfuroso total, Máx.: 100 mg/kg.
- Ácido benzoico, Máx.: 600 mg/kg.
- Ácido sórbico, Máx.: 600 mg/kg.

7. Cuando se utilice una mezcla de ácidos sórbico y benzoico, la cantidad total de la suma de los preservadores no deberá ser superior a 600 mg/kg.

8. En los casos en que por la naturaleza del producto a elaborar resulte necesario, queda permitido (sin declaración en el rótulo) la adición de jugo de frutas cítricas o de ácidos orgánicos (cítrico, málico, tartárico, láctico, fumárico, adípico o sus mezclas, u otros que a ese mismo efecto apruebe la autoridad sanitaria nacional) en cantidad adecuada para obtener un pH óptimo.

9. (Res 35, 11/01/1980) Queda permitido (sin declaración en el rótulo) la adición de hasta el 10,0% de jugo y/o pulpa de manzanas ácidas u otras frutas ricas en pectina o en su defecto hasta el 0,5% de gelificantes (pectinas, agar agar, goma arábiga, goma de espina corona, ácido alginico y sus sales alcalinas, carragenina, furcellerán, metilcelulosa, carboximetilcelulosa, celulosa microcristalina, goma garrofín y los que en el futuro apruebe la autoridad sanitaria nacional a ese mismo efecto, aisladamente o en mezcla, siempre que la cantidad total no sea superior a 0,5% del producto terminado).

El producto goma garrofín utilizado deberá responder a las características fijadas en el Artículo 1398, Inc 74 del Código Alimentario Argentino.

10. (Res 1541, 12/09/1990) En casos especiales, cuando por razones vinculadas a la naturaleza de la materia prima o la índole tecnológica lo justifique, la autoridad sanitaria competente podrá autorizar el refuerzo de la coloración de determinadas confituras con los colorantes naturales y sintéticos autorizados (Artículos 1324, Inc 1 y 2, y 1325) y en las cantidades indispensables para el fin deseado.

En estos casos deberá consignarse en el rótulo, inmediatamente por debajo de la denominación con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, la leyenda: Con colorante permitido.

11. En la elaboración de confituras podrán utilizarse esencias naturales, esencias artificiales o sus mezclas. En estos casos deberá consignarse inmediatamente por debajo de la denominación con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, la leyenda: Con esencia de ..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la esencia si fuere natural.

Si la esencia fuere artificial o una mezcla con esencias naturales y/o compuestos químicos aislados de estas últimas, deberá consignarse en la misma forma citada, la leyenda: Con esencia artificial de... o Con sabor a..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la esencia o el sabor que imitan.

Podrán, asimismo, aromatizarse con vainillina, etilvainillina, canela, etc, en cuyo caso deberá consignarse en el rótulo la leyenda: Con ..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la sustancia empleada.

12. Cuando la naturaleza de la materia prima lo exija, queda permitido el agregado de ácido l-ascórbico en función de antioxidante y en cantidad no mayor de 500 mg/kg.

Queda, asimismo, permitido la adición de hasta 200 mg/kg de calcio en forma de cloruro, lactato, gluconato o sus mezclas, en función de endurecedor; en ambos casos sin declaración en el rótulo.

13. La confitura elaborada no deberá presentar signos de alteración producida por agentes físicos, químicos o biológicos.

Los recipientes en que se encuentren envasados serán de material bromatológicamente apto, con cierre adecuado, resistentes al proceso industrial a que puedan someterse y no deberán afectar las características propias del producto.

14. Todas las confituras deberán llevar en el rótulo o en la tapa o en la contratapa, con caracteres bien visibles e indelebles el año de elaboración.

Artículo 808 (Dec 112, 12/01/1976)

Con la denominación genérica de Compota, se entiende la confitura elaborada por cocción de frutas frescas, desecadas o deshidratadas (enteras o fraccionadas) con los edulcorantes citados en el Artículo 807.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

a) La proporción de frutas será no menor de 40,0% en peso del agua destilada a 20°C que cabe en el envase totalmente lleno y cerrado.

b) La fase líquida deberá tener una concentración de sólidos solubles no mayor de 16° Brix (medidos por refractometría según la Escala Internacional para sacarosa).

Tendrá un aspecto límpido y sólo se admitirá una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales que pueden ocurrir durante el procesado.

c) Este producto se presentará en envase herméticamente cerrado y sometido a esterilización industrial.

d) Esta confitura se rotulará: Compota de ..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta o frutas en caso de mezcla y en el orden decreciente de sus proporciones.

En el rótulo se consignará: peso total y peso del producto escurrido.

Artículo 809 (Dec 112, 12/01/1976)

Con la denominación genérica de Frutas, Hortalizas o Tubérculos en almíbar, se entiende la confitura elaborada cocinando con una solución de los edulcorantes mencionados en el Artículo 807:

a) Trozos más o menos grandes de frutas o frutas más o menos pequeñas (higos, quinotos u otros semejantes) frescos o conservados.

b) Hortalizas o tubérculos: pelados, enteros o fraccionados, frescos o conservados.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

c) La fase líquida deberá separarse fácilmente de la fruta, tubérculo u hortaliza; será límpida y sólo se admitirá una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales que pueden ocurrir durante el procesado.

d) Cuando el producto se presente en envase herméticamente cerrado y esterilizado en forma industrial, la fase líquida deberá contener una cantidad de sólidos solubles no menor de 55° Brix (medidos por refractometría según la Escala Internacional para sacarosa).

e) Cuando el producto se presente en envase no hermético ni esterilizado en forma industrial, la fase líquida deberá tener una cantidad de sólidos solubles no menor de 72° Brix (medidos por refractometría según la Escala Internacional para sacarosa).

f) La proporción de fruta, tubérculo u hortaliza en envases de cualquier capacidad, no será menor de 40,0% en peso del agua destilada a 2°C que cabe en el envase totalmente lleno y cerrado.

Este producto se rotulará: ... en almíbar, llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta, tubérculo u hortaliza, formando una o dos frases con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Si se tratara de mezcla, se enunciarán en el orden decreciente de sus proporciones.

En el rótulo se consignará: peso total y peso del producto escurrido".

Artículo 810 (Res 1027, 22/10/1981)

Con la denominación genérica de Mermelada, se entiende la confitura elaborada por cocción de frutas u hortalizas (enteras, en trozos, pulpa tamizada, jugo y pulpa normal o concentrada), con uno o más de los edulcorantes mencionados en el Artículo 807.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

a) El producto terminado tendrá consistencia untable y se presentará como una mezcla ínfima de componentes de frutas enteras o en trozos.

b) Dicho producto tendrá sabor y aroma propios, sin olores ni sabores extraños.

c) La proporción de frutas y hortalizas no será inferior a 40,0 partes % del producto terminado.

d) Cuando la naturaleza de la materia prima lo exigiere, se admitirá la presencia de piel y/o semillas en la proporción en que naturalmente se encuentren en la fruta fresca (tomates, frutillas, frambuesas y semejantes) y en la parte proporcional que corresponde de acuerdo a la cantidad de fruta empleada.

e) El producto terminado deberá contener una cantidad de sólidos solubles no menor de 65,0% (determinados por refractometría según la Escala Internacional para sacarosa)

Este producto se rotulará: Mermelada de ..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta y hortaliza con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Cuando se elabora con mezcla de frutas u hortalizas, deberán declararse sus componentes en valor decreciente de sus proporciones.

En el rótulo se consignará el peso neto del producto envasado.

Artículo 810bis (Dec 112, 12/01/1976)

Con la denominación genérica de Mermelada de frutas cítricas, se entiende la confitura elaborada por cocción de la pulpa de frutas cítricas (naranja, pomelo, limón, mandarina, etc) y el jugo que normalmente contienen, con edulcorantes (Artículo 807) hasta obtener un producto que responda a las exigencias que se establecen.

Se deberá entender por Pulpa de frutas cítricas, el producto resultante de la desintegración del endocarpio, libre de semillas o sus partes, colado a través de una criba de mallas de 1,0 a 1,5 mm, debiendo contener todos los sólidos solubles que normalmente se encuentran en la fruta fresca, exceptuando lo que puede perderse normalmente durante un proceso adecuado de preparación.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Será elaborada con no menos de 35,0% de pulpa y su jugo correspondiente.
- b) Tendrá consistencia semisólida; de color, olor y sabor normal correspondiente a la pulpa de la fruta empleada o a la predominante en caso de mezclas.
- c) La mermelada de una sola fruta cítrica podrá contener hasta el 10,0% de la pulpa y jugo de otra fruta cítrica, sin ser obligatoria su declaración en el rótulo.
- d) Los sólidos solubles del producto terminado serán no menores de 65,0% (determinados por refractometría según la Escala Internacional para Sacarosa).
- e) La mermelada podrá contener hasta 1,5% en peso, de cáscara sana y limpia, finamente dividida en trozos longitudinales (determinadas según la técnica establecida por la autoridad sanitaria nacional). (Ver CAAA, Tomo II, Metodología Analítica Oficial)
- f) El producto terminado podrá contener hasta 1,5 mg/kg (1,5 ppm) de o fenilfenol o de hasta 11,0 mg/kg (11 ppm) de difenilo, provenientes exclusivamente de la cáscara de la fruta empleada.

Este producto se rotulará: Mermelada de ..., llenando el espacio en blanco con el o los nombres de las frutas cítricas en caso de mezclas y en el orden decreciente de sus proporciones, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Con caracteres y en lugar bien visible se consignará: peso neto.

Artículo 811 (Dec 112, 12/01/1976)

Con la denominación genérica de Dulce, se entiende la confitura elaborada por cocción de no menos de 45,0 partes de pulpa de frutas, tubérculos u hortalizas, con el jugo que normalmente contienen, colada por una criba de malla no mayor de 2,0 mm con edulcorantes. (Artículo 807).

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Tendrá una textura firme y consistencia uniforme a temperatura ambiente (aproximadamente 20°C).
- b) Sabor y aroma propios, sin olores ni sabores extraños.

c) no deberá contener piel, semillas (exceptuando los casos en que por las características morfológicas y/o estructurales no sea posible su eliminación como en las frutillas, higos u otros semejantes).

d) Deberá contener una cantidad de sólidos solubles no menor de 65,0% (determinados por refractometría según la Escala Internacional para Sacarosa).

Hace excepción el Dulce de batata para el que se admitirá una cantidad de sólidos solubles no menor de 60,0% y en el que queda permitido el empleo de gelatina como sustancia gelificante, en la cantidad mínima indispensable para obtener el efecto deseado.

Este producto se rotulará: Dulce de..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta, tubérculo u hortaliza, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

En caso de mezcla, se mencionarán en el orden decreciente de sus proporciones.

Se consignará el peso neto.

Artículo 812

Queda permitida la elaboración de Dulce de papa o patata, aromatizado o no, sin agregado de materia colorante de ninguna naturaleza.

Deberá expendirse en envase original, estando prohibida su venta en forma fraccionada (venta suelta) y su mezcla con ninguna otra clase de dulce.

Artículo 813 (Dec 112, 12/01/1976)

Con la denominación genérica de Jalea, se entiende la confitura elaborada por concentración en todo o en parte del proceso por medio del calor, de no menos de 35,0 partes del jugo filtrado de frutas (o su equivalente en jugo concentrado) o de extractos acuosos filtrados de frutas u hortalizas, con edulcorante (Artículo 807).

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

a) El producto terminado tendrá una consistencia semisólida; gelatinosa firme y limpia al corte.

b) Presentará un aspecto límpido, sin partículas visibles a simple vista y translúcido en capa de 2,0 mm de espesor.

c) Con sabor y aroma propios, sin olores ni sabores extraños.

d) Deberá contener una cantidad de sólidos solubles no menor de 65,0% (determinados por refractometría según la Escala Internacional para sacarosa).

e) Las jaleas de frutas cítricas podrán elaborarse con el agregado de hasta el 10,0% del jugo de otra fruta cítrica, sin ser obligatoria su declaración en el rótulo.

f) Las jaleas de frutas cítricas podrán contener hasta el 0,6% en peso de finos trozos longitudinales de la cáscara sana y limpia de la fruta correspondiente (determinado

según la técnica establecida por la autoridad sanitaria nacional). (Ver CAAA Tomo I, Metodología Analítica Oficial)

g) Las jaleas de frutas cítricas podrán contener hasta 0,6 mg/kg (0,6 ppm) de o fenilfenol o de hasta 4,4 mg/kg (4,4 ppm) de difenilo, provenientes exclusivamente de la cáscara de la fruta cítrica empleada.

Este producto se rotulará: Jalea de..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta u hortaliza correspondiente, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Se consignará: peso neto.

Artículo 814 (Dec 112, 12/01/1976)

Con la denominación genérica de Dulces mixtos, se entienden los dulces que respondiendo a las condiciones generales de las confituras y a las específicas de los dulces, han sido adicionados durante o después del proceso de elaboración, de otros productos alimenticios contemplados en el presente Código (frutas secas, frutas confitadas, cacao, chocolate, dulce de leche, etc).

Deberán cumplimentar las siguientes condiciones:

a) Cada uno de los componentes deberá responder a las exigencias reglamentarias que le son propias.

b) Cuando las sustancias agregadas sean frutas, deberán encontrarse en una cantidad no menor de 10,0 ni mayor de 20,0% en peso con respecto al dulce de base.

c) Cuando se trate del agregado de cacao, chocolate, dulce de leche, la cantidad mínima será de 5,0 y la máxima de 10,0% en peso con respecto al dulce de base.

Estos productos se rotularán: Dulce de ... con ..., llenando el primer espacio en blanco con el nombre del dulce y el segundo con el nombre del producto agregado, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Se consignará: peso neto.

Artículo 815 (Res. Conj. SPRyRS 31/2003 y SAGPyA 286/2003, 24/04/2003)

Modificado por Res. GMC 15/05. Incorporada por Res. Conj. SPRyRS 108/2007 y SAGPyA 012/2007, 30/07/2007)

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR PARA RESTRICCIÓN DE USO DE DETERMINADOS ADITIVOS ALIMENTARIOS

Prohibido el uso del aditivo INS 425 konjac (goma konjac , harina de konjac o glucomanano de konjac) en postres y confituras a base de gelificantes.

Prohibido el uso de los aditivos: INS 400 ácido alginico, INS 401 alginato sódico, INS 402 alginato potásico, INS 403 alginato amónico, INS 404 alginato cálcico, INS 405 alginato de propilenglicol, INS 406 agar-agar, INS 407 carragenina, INS 407a-algas Eucheuma procesadas, INS 410 goma jatai (algarrobo, garrofin, caroba), INS 412 goma guar, INS 413 goma tragacanto (adragante), INS 414 goma arábica (acacia), INS 415 goma xántica, INS 417 goma tara y INS 418 goma gellan, en postres y confituras gelificados contenidos en pequeñas cápsulas o recipientes semirrígidos (mini-copas,

minivasos o mini-cápsulas), que se ingieren de una sola vez presionando la cápsula o el envase para proyectar el producto dentro de la boca.

1 -Con la denominación de Jalea de Fantasía se entienden los distintos tipos de jaleas de fantasía preparadas. Podrán contener gelatina comestible, gelificantes, azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa deshidratado, jarabes de alta fructosa. Las jaleas de fantasía preparadas que presenten un contenido de humedad mayor a 30% podrán contener los aditivos que a continuación se detallan:

Aditivo: número INS	Aditivo: FUNCIÓN /Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
POSTRES		
(con o sin gelatina, con o sin gelificantes) LISTOS PARA CONSUMO		
	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
334	Ácido tartárico	0,2
355	Ácido adípico	0,2
	REGULADOR DE LA ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
336i	Potasio Tartrato Acido	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro	0,5
339ii	Sodio – (di) Fosfato, Sodio – (di) Monofosfato, Sodio- (di) Ortofosfato	0,2 (como P ₂ O ₅)
450i	Sodio – (di) Fosfato	0,2 (como P ₂ O ₅)
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF por 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	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
	COLORANTE	
No se autoriza su uso para pastas de semillas con o sin azúcares		
100i	Cúrcuma/ Curcumina	0,015 (como Curcumina)
101 i	Riboflavina	quantum satis
101 ii	Rivoflavina 5'-Fosfato de Sodio	quantum satis
102	Tartrazina	0,015
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,01
120	Cochinilla, Ácido Carmíco, Carmín	0,015
122	Azorrubina	0,01
123	Amaranto, Bordeaux S	0,01
124	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0,01
127	Eritrosina	0,005
129	Rojo Allura AC, Rojo 40	0,015
131	Azul Patente V	0,015
132	Indigotina, Carmín de índigo	0,015
133	Azul Brillante FCF	0,015
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 rápido	0,015

150a	Caramelo I – Simple	quantum satis
150b	Caramelo II – Proceso Sulfito Caústico	quantum satis
150c	Caramelo III – Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV – Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
160ai	Beta- Caroteno (Sintético idéntico al natural)	quantum satis
160aii	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160b	Rocú/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina (como bixina)	0,001
160c	Paprika/ Capsantina/ Capsorubina	quantum satis
160e	Beta – Apo- 8` - Carotenoico	0,015
160f	Ester Metílico o Etilico del Ácido beta – Apo- 8` - Carotenoico	0,015
162	Rojo de remolacha, Betaina	quantum satis
163i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	quantum satis
171	Dióxido de Titanio	quantum satis
	CONSERVADOR	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
200	Ácido Sórbico	0,5
201	Sodio Sorbato	0,5 como ácido sórbico
202	Potasio Sorbato	0,5 como ácido sórbico
203	Calcio Sorbato	0,5 como ácido sórbico
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
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

473	Esteres grasos de la sacarosa, sacaroesteres	0,5
477	Mono y diesteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearato Lactilato	0,5
482	Calcio Estearoil 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 por el presente Código		quantum satis
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
450iii	Sodio – (tetra) Pirofosfato Neutro	0,3 (como P ₂ O ₅)
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
473	Est. Gr. De la sacarosa, sacoesteres	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	0,5
492	Sorbitan Triestearato	0,5
494	Sorbitan Monooleato	0,5
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5
	AGENTE DE FIRMEZA	

Todos los autorizados como BPF por el presente Código	quantum satis
GELIFICANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código	quantum satis

Se consignará en el rótulo y con caracteres bien visibles, la leyenda: "Manténgase refrigerado".

Las jaleas de fantasía preparadas que presenten un contenido de agua inferior a 30%, moldeadas bajo diferentes formas, no requerirán ser mantenidas en condiciones de refrigeración.

Podrán contener los aditivos consignados en el artículo 795 inc. 6 del presente Código.

Estos productos se rotularán: Jalea de Fantasía.

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.

2- Con la denominación de Jalea de Fantasía en polvo se entienden las preparaciones en forma de polvo fino y homogéneo.

Podrán contener gelatina comestible, gelificantes, azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa deshidratado, jarabes de alta fructosa y los aditivos que a continuación se detallan:

a) Se admiten las mismas funciones que para "Jalea de fantasía (ítem 1)"; y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo responda a lo establecido para dicho grupo.

b) Se admite también el uso de antiaglutinantes y humectantes como se indica a continuación:

Aditivo: número INS	Aditivo: FUNCIÓN /Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
	ANTIAGLUTINANTE/ANTIHUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
341iii	Calcio – (tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio – (tri) Ortofosfato	2,5
470i	Magnesio Estearato	2,0
	HUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis

Estos productos se rotularán: Jalea de Fantasía en polvo.

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- a) Con la denominación de Postre de gelatina o Polvo para preparar postre de gelatina, se entienden las preparaciones en forma de polvo fino y homogéneo y/o los distintos tipos de jaleas preparadas que contienen gelatina como único formador de gel.

Podrá utilizarse en su elaboración azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa deshidratado, jarabes de alta fructosa, o sus mezclas y los aditivos que a continuación se detallan:

Aditivo: número INS	Aditivo: FUNCIÓN /Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
334	Ácido tartárico	0,2
355	Ácido adípico	0,2
	REGULADOR DE LA ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
336i	Potasio Tartrato Acido	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro	0,5
339ii	Sodio – (di) Fosfato, Sodio – (di) Monofosfato, Sodio- (di) Ortofosfato	0,2 (como P ₂ O ₅)
450i	Sodio – (di) Fosfato	0,2 (como P ₂ O ₅)
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
	AROMATIZANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
	COLORANTE	
No se autoriza su uso para pastas de semillas con o sin azúcares		
100i	Cúrcuma/ Curcumina	0,015 (como Curcumina)
101 i	Riboflavina	quantum satis

101 ii	Rivoflavina 5´-Fosfato de Sodio	quantum satis
102	Tartrazina	0,015
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,01
120	Cochinilla, Ácido Carmíco, Carmín	0,015
122	Azorrubina	0,01
123	Amaranto, Bordeaux S	0,01
124	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0,01
127	Eritrosina	0,005
129	Rojo Allura AC, Rojo 40	0,015
131	Azul Patente V	0,015
132	Indigotina, Carmín de índigo	0,015
133	Azul Brillante FCF	0,015
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 rápido	0,015
150a	Caramelo I – Simple	quantum satis
150b	Caramelo II – Proceso Sulfito Caústico	quantum satis
150c	Caramelo III – Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV – Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
160ai	Beta- Caroteno (Sintético idéntico al natural)	quantum satis
160aii	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160b	Rocú/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina (como bixina)	0,001
160c	Paprika/ Capsantina/ Capsorubina	quantum satis
160e	Beta – Apo- 8` - Carotenoico	0,015

160f	Ester Metílico o Etilico del Ácido beta – Apo-8` - Carotenoico	0,015
162	Rojo de remolacha, Betaina	quantum satis
163i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	quantum satis
171	Dióxido de Titanio	quantum satis

b) POLVOS PARA PREPARARLOS.

Se admiten las mismas funciones que para los "postres de gelatina listos para el consumo" 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 y humectantes como se indica a continuación:

Aditivo: número INS	Aditivo: FUNCIÓN /Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
	ANTIAGLUTINANTE/ANTIHumectante	
	Todos los autorizados como BPF por el presente Código	quantum satis
341iii	Calcio – (tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio – (tri) Ortofosfato	2,5
470i	Magnesio Estearato	2,0
	HUMECTANTE	
	Todos los autorizados como BPF por el presente Código	quantum satis

Estos productos se rotularán: Postre de gelatina o Polvo para preparar postre de gelatina según corresponda.

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.

Artículo 815 bis (Res. Conj. SPRyRS 31/2003 y SAGPyA 286/2003, 24/04/2003)

Modificado por Res. GMC 15/05. Incorporada por Res. Conj. SPRyRS 108/2007 y SAGPyA 012/2007, 30/07/2007)

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR PARA RESTRICCIÓN DE USO DE DETERMINADOS ADITIVOS ALIMENTARIOS

Prohibido el uso del aditivo INS 425 konjac (goma konjac , harina de konjac o glucomanano de konjac) en postres y confituras a base de gelificantes.

Prohibido el uso de los aditivos: INS 400 ácido alginico, INS 401 alginato sódico, INS 402 alginato potásico, INS 403 alginato amónico, INS 404 alginato cálcico, INS 405 alginato de propilenglicol, INS 406 agar-agar, INS 407 carragenina, INS 407a-algas Eucheuma procesadas, INS 410 goma jatai (algarrobo, garrofin, caroba), INS 412 goma guar, INS 413 goma tragacanto (adragante), INS 414 goma arábica (acacia), INS 415 goma xántica, INS 417 goma tara y INS 418 goma gellan, en postres y confituras gelificados contenidos en pequeñas cápsulas o recipientes semirrígidos (mini-copas, minivasos o mini-cápsulas), que se ingieren de una sola vez presionando la cápsula o el envase para proyectar el producto dentro de la boca.

Para los rellenos para postres se permite el uso de los aditivos que se consignan a continuación:

Aditivo: número INS	Aditivo: FUNCIÓN /Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
RELLENOS PARA POSTRES		
Rellenos para postres listos para su uso		
	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
334	Ácido tartárico (rellenos no efervescentes)	0,5
334	Ácido tartárico (rellenos efervescentes)	2,0
338	Ácido Fosfarico, Ácido Orto- Fosforico	0,5
355	Ácido adípico	0,2
	REGULADOR DE LA ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF por 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, otasio – (di) Tartrato	0,5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,5
450i	Sodio (tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	0,5 (como P ₂ O ₅)
	ANTIOXIDANTE	

Todos los autorizados como BPF por 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		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
COLORANTE		
100i	Cúrcuma/ Curcumina	0,015 (como Curcumina)
101 i	Riboflavina	quantum satis
101 ii	Rivoflavina 5´-Fosfato de Sodio	quantum satis
102	Tartrazina	0,015
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,010
120	Cochinilla, Ácido Carmíco, Carmín	0,030
122	Azorrubina	0,010
123	Amaranto, Bordeaux S	0,010
124	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0,010
127	Eritrosina	0,005
129	Rojo Allura AC, Rojo 40	0,015
131	Azul Patente V	0,030
132	Indigotina, Carmín de índigo	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 rápido	0,030
150a	Caramelo I – Simple	quantum satis
150b	Caramelo II – Proceso Sulfito Caústico	quantum satis
150c	Caramelo III – Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV – Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
153	Carbón Vegetal	quantum satis
160ai	Beta- Caroteno (Sintético idéntico al natural)	quantum satis
160aii	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160b	Rocú/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina (como bixina)	0,001
160c	Paprika/ Capsantina/ Capsorubina	quantum satis
160e	Beta – Apo- 8` - Carotenoico	0,030
160f	Ester Metílico o Etilico del Ácido 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 por el presente Código		quantum satis
200	Ácido 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 por 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 ácidos fosfatídicos	0,5
472e	Esteres de Mono- y Digliceridos de á. grasos con á. Diacetilo-tartárico	0,5
473	Esteres grasos de la sacarosa, sacaroesteres, est. De á. Gr. C/sac.	0,5
475	Esteres de á. grasos con polilenglicol	0,2
476	Poliglicerol Polirricinoleato, Est. De poliglic. De á. ricinoleico interestificado	0,5
477	Mono y diesteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearato 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 por el presente Código		quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,5
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
339iii	Sodio – (tri) Fosfato, Sodio – (tri) Ortofosfato	0,5 (como P ₂ O ₅)

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 ácido Fosfatídico	0,5
472e	Esteres de Mono – y Digliceridos de ác. grasos con ác. Diacetil-tartárico	0,5
473	Est. Gr. De la sacarosa, sacoesteres, est. De ác. gr. c/sac.	0,5
475	Esteres de ác. grasos con polienglicol	0,5
476	Poliglicerol Polirricinoleato, Est. De poliglic. De Ác. ricinoleico interestificado	0,5
477	Mono y diesteres de 1,2 propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactato, Sodio Esterearoil Lactilato	0,5
482	Calcio Estearoil -2- Lactilato, Ca Estearoil Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	0,5
492	Sorbitan Triestearato	0,5
494	Sorbitan Monooleato	0,5
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5
	GELIFICANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
	HUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
1520	Propilenglicol	0,10

Polvos para preparar rellenos para postres

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: FUNCIÓN /Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
	ANTIAGLUTINANTE/ANTIHUMECTANTE	
	Todos los autorizados como BPF por el presente Código	quantum satis
341iii	Calcio – (tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio – (tri) Ortofosfato	1,0 (como P ₂ O ₅)

Artículo 816

Con la denominación de Frutas y Hortalizas confitadas, se entienden los productos obtenidos por la cocción reiterada de las frutas u hortalizas en soluciones de concentraciones crecientes de sacarosa, Azúcar invertido o miel hasta quedar completamente impregnados de Azúcar.

Artículo 817

Se denominarán Frutas Almibaradas escurridas o Frutas escurridas, cuando el jarabe excedente se escurre; Frutas glaseadas, las frutas confitadas cubiertas por una capa lisa y lustrosa de azúcares; Frutas escarchadas o abrillantadas, las frutas confitadas recubiertas de una capa de Azúcar cristalizado.

Artículo 818 (RESFC-2025-11-APN-SGS#MS)

[Se otorga a las empresas elaboradoras de Polvos o Mezclas para preparar postres que utilicen el colorante dióxido de titanio (INS 171) en su formulación, un plazo de adecuación de TRESCIENTOS SESENTA Y CINCO (365) días corridos a partir del 1 de abril de 2025, a los efectos de eliminar su uso] [Se otorga a las empresas un plazo de QUINIENTOS CUARENTA Y OCHO (548) días corridos a partir de la entrada en vigencia para su implementación (1.04.2025) -con excepción de lo previsto respecto de la eliminación del uso del colorante dióxido de titanio (INS 171) en la formulación- para su adecuación]

Se entiende por Polvos o Mezclas para preparar postres, 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 (postre- cremoso o similares).

COMPOSICIÓN

Podrán estar constituidas por los siguientes componentes:

- a) Harinas, almidones, féculas o sus mezclas.
- b) Grasas comestibles.

- c) Huevos, clara o yema deshidratada.
- d) Leche y/u otros derivados de origen lácteo en polvo.
- e) Frutas: secas, desecadas o deshidratadas, confitadas.
- f) otras sustancias alimenticias contempladas en el presente Código.

DENOMINACIÓN DE VENTA

En todos los casos, la denominación de venta de estos productos será “Polvos o Mezclas para preparar postres” seguida de la denominación correspondiente.

ACONDICIONAMIENTO, CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

Los Polvos o Mezclas para preparar postres deberán ser envasados en envases bromatológicamente aptos para las condiciones de almacenamiento previstas y que confieran al producto una protección adecuada.

Se deberán conservar y comercializar en las condiciones necesarias para preservar sus características durante su período de validez.

Los polvos o mezclas para preparar postres 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 fuera permeable a la luz deberá incluirse en otro que lo proteja de su acción el que deberá rotularse igual que el envase primario.

ADITIVOS

Se admiten las mismas funciones que para ‘Otros postres listos para el consumo’ (artículo 815 del presente Código) y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para el consumo responda a lo establecido para dicho grupo.

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

TABLA 1

Aditivo Número INS	Aditivo FUNCIÓN / Nombre	Aditivo Concentración máxima g/100g
ANTIAGLUTINANTE/ANTIHUMECTANTE		

	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	b.p.f.
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio (tri) Ortofosfato	2,5
470i	Magnesio Estearato	2
552	Dióxido de silicio amorfo	1,0 (solos o combinados, expresados como SiO2)
553 (i)	Silicato de calcio	
553 (iii)	Silicato de magnesio, sintético	
HUMECTANTE		
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	

CONTAMINANTES

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos por el presente Código.

HIGIENE

Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo con lo establecido por el presente Código sobre las Condiciones Higiénico Sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/industrializadores de Alimentos.

Criterios macroscópicos y microscópicos:

El producto no deberá contener sustancias extrañas de ninguna naturaleza.

Criterios microbiológicos: Los polvos o mezclas para preparar Postres que contengan materias primas lácteas y/u ovoproductos, deberán cumplir con los siguientes criterios microbiológicos:

TABLA 2

Microorganismo	Criterio de Aceptación	Caso ICMSF	Metodología de referencia (1)
Aerobios mesófilos (UFC/g)	$n=5$ $c=2$ $m=10^3$ $M=10^4$	2	ISO 4833-1:2013
Enterobacterias (UFC/g)	$n=5$, $c=1$, $m<10$, $M=50$	5	ISO 21528-2:2017
Estafilococos coagulasa positivo (UFC/g)	$n=5$ $c=1$ $m=10$ $M=100$	8	ISO 6888-1:1999
Presunto <i>Bacillus cereus</i> (UFC/g)	$n=5$ $c=1$ $m=10$ $M=100$	8	ISO 7932
<i>Salmonellas</i> pp/25 g	$n=5$ $c=0$, Ausencia	11	ISO 6579-1:2017

(1) Su versión más actualizada. Pueden emplearse otros métodos debidamente validados (por ejemplo basándose en la Norma ISO 16140).

ROTULADO

Se aplicará lo establecido por el presente Código.

a) Los polvos para preparar flanes deberán tener un mínimo de 6 g % de sólidos de huevo en el producto listo para consumir. En el rótulo deberá consignarse con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad: “Polvo para preparar flan”, especificando que deben ser preparados con el agregado de leche.

Los polvos para preparar flan que no contengan huevo en su composición deberán consignar en el rótulo con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad: “Polvo para preparar flan sin huevo”, especificando que deben ser preparados con el agregado de leche.

Los polvos para preparar “flan” o “flan sin huevo” que se obtengan por reconstitución con agua; deberán incluir en su composición leche y/o otros ingredientes derivados de origen lácteo deshidratados o en polvo. El contenido de sólidos no grasos de leche debe ser de al menos 7%.

b) 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.

c) Cuando los polvos para preparar postres hubieran sido adicionados de saborizantes / aromatizantes, 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.

d) Los polvos para preparar postres que no les corresponda una denominación específica, y se les asigne un nombre de fantasía y que según las indicaciones permitan obtener un producto de consistencia cremosa, podrán consignar en el rótulo la leyenda: postre cremoso.

e) Los polvos para preparar postres a los que no les corresponda una denominación específica y que según las indicaciones permiten la obtención de un producto de consistencia cremosa pero que corresponda a un producto alimenticio determinado, podrán rotularse: Postre-crema de ..., siempre que los dos primeros vocablos se encuentren formando una sola frase con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad y separados por un guión y llenando el espacio en blanco con el nombre del producto que le comunica las características sávido-aromáticas, por ejemplo: Postre-crema de chocolate, Postre-crema de cacao.

Artículo 818bis (Res 888, 07/10/1986)

Con la denominación genérica de Polvos o mezclas para preparar postres para helar, se entienden los productos en polvo que por dispersión en agua y/o leche, con o sin el agregado de edulcorantes nutritivos, huevos y/o yemas y por posterior congelamiento, permiten la obtención casera de postres para consumir helados.

Podrán elaborarse con los siguientes ingredientes que responda a las exigencias del presente Código:

- a) Almidones, féculas o sus mezclas y dextrinas.
- b) Grasas comestibles.
- c) Leche en polvo (entera, parcial o totalmente descremada).
- d) Edulcorantes nutritivos.
- e) Huevos, yemas y/o claras deshidratadas.
- f) Crema de leche en polvo.
- g) Dulce de leche.
- h) Frutas secas (tostadas o no), desecadas o deshidratadas, confitadas, enteras, en trozos, molidas.
- i) Productos fruitivos: cacao, chocolate, café, malta.
- j) Granos o semillas: enteros, en trozos, molidos, tostados o no.

Queda permitido el agregado de los siguientes aditivos autorizados por el presente Código:

1. Ácidos orgánicos y/o sus mezclas y/o sus sales alcalinas.
2. Emulsionantes, Máx.: 1,0% p/p en el producto listo para consumir.
3. Espesantes, estabilizantes, Máx.: 1,0% p/p en el producto listo para consumir.
4. Caseína y/o caseinatos.

5. Antioxidantes en las proporciones establecidas en el Artículo 523bis con respecto a la materia grasa presente.

6. Pirofosfatos de sodio (sodio di) y (tetra) difosfato), Máx.: 0,5% p/p expresado como P_2O_5 en el producto listo para consumir.

7. Esencias naturales y/o sintéticas.

8. Sustancias colorantes admitidas según Artículo 1324, inc. 1 y 2, en cantidades limitadas por una buena práctica de elaboración.

9. Sustancias colorantes sintéticas: únicamente tartrazina, amaranto, amarillo ocazo FCF en cantidad no mayor de 6 mg/kg por 100 g de producto listo para consumir aisladamente o en mezcla, fijando para el amaranto un Máx: de 1,8 mg por 100 g en todos los casos de producto listo para consumir.

10. Sorbitol en cantidad no superior al 2,5% p/p en el producto terminado.

Deberán presentar un contenido de humedad de 5% y cumplir las siguientes exigencias microbiológicas:

a) Ausencia de germen patógenos. Esta exigencia se dará por no cumplida si presentan:

1. Recuento de bacterias mesófilas aerobias, PCA, 30°C/72 horas: mayor de 5×10^4 /g.

2. Bacterias coliformes: no más de 10/g

3. Bacterias coliformes fecales: más de 1/g

4. Staphylococcus aureus coagulasa positiva: más de 10/g

5. Salmonella: presencia en 25 g

6. Bacillus cereus: más de 100/g

b) Hongos y/o levaduras, Máx: 50/g

Los productos cuya denominación signifique o dé a entender que contienen huevos en su composición deberán presentar un contenido mínimo equivalente a dos yemas por kilogramo en el producto final listo para consumir que presentará un contenido de colesterol no menor de 0,04% p/p.

Deberán envasarse en recipientes no mayores de 500 g, bromatológicamente aptos y deberán consignar en su rótulo con caracteres y en lugar bien visibles, el año de elaboración y/o fecha de vencimiento.

Los productos que contengan huevo entero o sus partes, leche en polvo, crema en polvo y/o cualquier otro producto perecedero, deberán ser envasados en recipientes herméticos o al vacío, impermeables a la luz, gases y humedad o incluidos en otro que los proteja de sus acción; consignarán la Fecha de vencimiento (mes y año).

Estos productos se denominarán:

Polvo para preparar postres para helar sabor a ...,

Preparación básica para preparar postre para helar sabor a ..., llenando el espacio en blanco con el nombre del ingrediente que caracterizará el producto final o

Polvo para preparar postre para helar ..., llenando el lugar en blanco con un nombre de fantasía.

Deberá indicarse en el rotulado los ingredientes en orden decreciente de sus proporciones, la composición porcentual de proteínas, hidratos de carbono y sustancias grasas y las instrucciones para preparar el producto listo para consumir.

Los productos adicionados de sustancias aromatizantes artificiales y/o colorantes naturales (Artículo 1324, Inc 1 y 2) y/o sintéticos (Artículo 1325), y/o espesantes-estabilizantes, deberán indicar en el rótulo con caracteres y en lugar bien visible, la leyenda:

Con aromatizante artificial autorizado,

Con colorante natural y/o sintético autorizado, y/o espesante-estabilizante autorizado, según corresponda.

Si se aromatizan con vainillina o etilvainillina o con una mezcla de éstas y vainilla natural, deberá consignar en el rótulo la leyenda:

Con esencia artificial de vainilla o Con esencia imitación vainilla.