

Grupo de Trabajo *ad hoc* “COMPUESTOS POLARES”

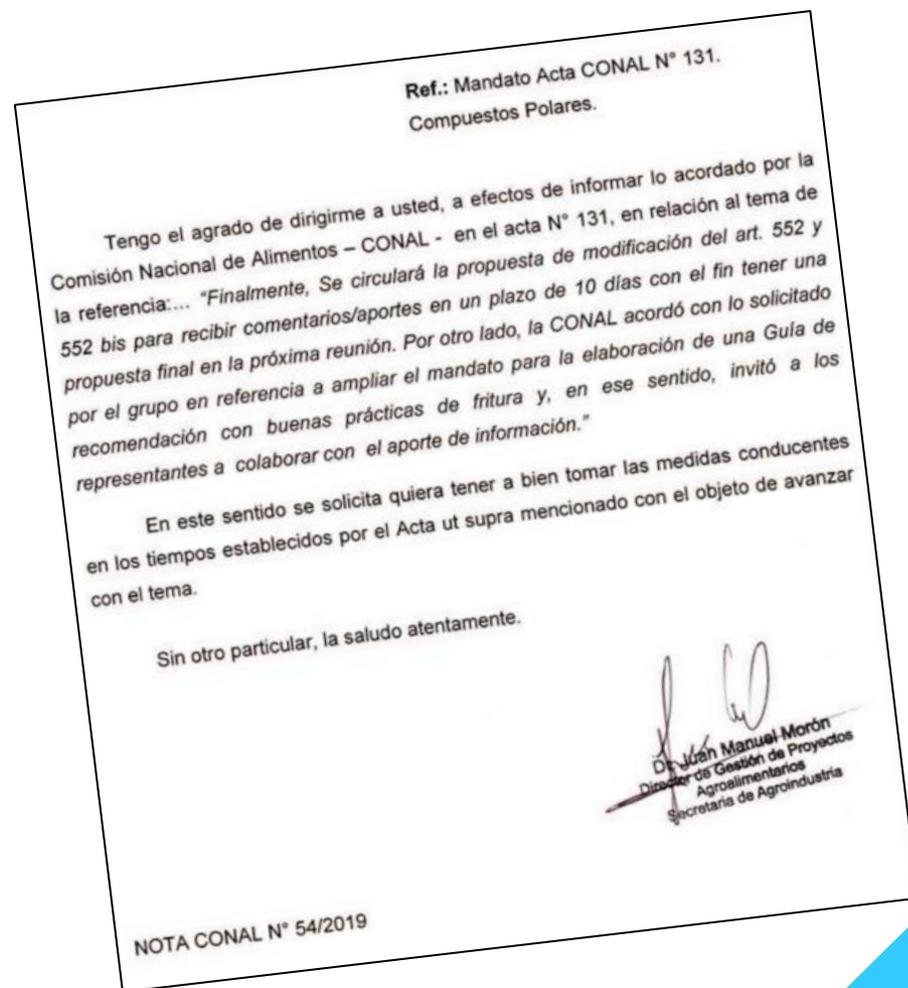
Dirección de Prevención, Vigilancia y Coordinación Jurisdiccional
INAL -ANMAT



Mandato del grupo

Tal lo acordado en la reunión CONAL N°131, el grupo presentará en la próxima reunión:

- Una propuesta de PRC para modificar los artículos **552** y **552bis**.
- Una guía de **Buenas Prácticas de Fritura**.



Propuesta evaluada art. 552 bis

"Los aceites y grasas de frituras usados serán considerados como no aptos para su utilización cuando:

- Presenten un contenido igual o superior al 25 % de Compuestos Polares Totales, determinado de conformidad con el método analítico [AOCS Cd 20-91](*),
- y/o presenten alteraciones y/o deficiencias en sus características sensoriales correspondientes a olor y sabor."

(*) El GTCP hizo la interconsulta al Grupo de trabajo *ad-hoc* de la CONAL "Actualización Cap XX: Metodología Analítica Oficial" para que defina el método analítico.

Artículo 552bis: “Los aceites y grasas de frituras usados serán considerados como no aptos para su utilización cuando:

- a) Presenten alteraciones y/o deficiencias en sus características sensoriales correspondientes a olor y sabor, y/o
- b) Presenten un contenido igual o superior al 25 % de Compuestos Polares Totales, determinado de conformidad con la norma ISO 8420:2002.
- c) Los criterios de rendimiento a verificar cuando no se utilice la norma ISO 8420:2002, son los siguientes:

PARÁMETRO	CRITERIO DE ACEPTACIÓN
Aplicabilidad	El método debe ser aplicable a la matriz/disposición especificada, el producto especificado y el límite máximo establecido.
Intervalo mínimo aplicable	[25g/100g – 3.SR; 25g/100g + 3.SR] Donde: SR = desvío estándar de la reproducibilidad
Límite de cuantificación	$\leq (25\text{g}/100\text{g})/5$
Precisión	Se debe verificar un valor de HorRat ≤ 2 Donde: HorRat = cociente entre el desvío estándar relativo observado y el desvío estándar relativo teórico (obtenido con la ecuación de Horwitz)
Veracidad	Se deberá cumplir con el siguiente rango de recuperación: 98% - 102%

Propuesta art. 552 con observaciones Río Negro

Artículo 552

“Los aceites y grasas utilizados durante el proceso de fritura de alimentos en la industria alimentaria, y en [locales gastronómicos, en los servicios de alimentación al público, en ferias y similares,] servicios gastronómicos deberán reunir las características y responder a las exigencias de los aceites y grasas incluidos en el presente Código.

En el caso de Los aceites [de uso industrial], deberán estar adicionados de antioxidantes y/o sinergistas autorizados según el Artículo 523bis, Inc. 2, 3, 4, 6, 7, 8 y 9. Se permite el agregado de metilsilicona como antiespumante en cantidad no superior a 10 mg/kg (10 ppm).

De acuerdo con las condiciones en que se realice el proceso de fritura, la autoridad sanitaria competente podrá desestimar el uso de aceites cuyo contenido en ácido linolénico sea superior al 2% de los ácidos grasos.” (*) Si bien esta en el art original cuáles serían las condiciones que permitan usar estos aceites? Hay muchos aceites en el CAA que no tienen definido este parámetro.

Guía de BP de fritura

El GTCP elaboró una guía de recomendación para
Buenas Prácticas de Fritura

(Proyectar texto)

Muchas Gracias