

Comisión Nacional de Alimentos

134° Reunión Ordinaria

Grupos de trabajo de Metodología Analítica Oficial y Criterios Microbiológicos

EX-2019- 110178636--APN-DERA#ANMAT

Ref.: Harina de Grillo

11 y 12 de marzo de 2020

Mandato Reunión 133

“La CONAL acuerda en darle ingreso a la nota y enviar la propuesta a los grupos de trabajo Criterios Microbiológicos y Metodología Analítica Oficial para que lo estudien.”

Documentación recibida

- Proyecto de capítulo XXI
- Informe: “Polvo de grillo – Información de relevancia”

Grupo Metodología Analítica Oficial

Recomendaciones

✓ Considerar:

1. **Parámetros físico-químicos** de caracterización del producto.
2. Establecer un **contenido de humedad** que permita una adecuada conservación del producto.
3. Límites para **metales pesados** y de **micotoxinas**.

Ampliación del mandato →

Alérgenos...

Grupo Criterios Microbiológicos

El grupo de trabajo analizó la información presentada acordando los siguientes comentarios:

1. La información presentada no sustenta los parámetros microbiológicos propuestos para el producto polvo de grillo.
2. No se cuenta con antecedentes de legislaciones internacionales que establezcan Criterios microbiológicos para el producto en referencia.
3. Al momento no se cuenta con datos de laboratorio de ensayos microbiológicos del producto en referencia para poder analizar la ecología microbiana y posibles criterios microbiológicos.
4. Por lo expuesto el GT considera que se debería contar con información sobre ensayos microbiológicos realizados en diferentes muestras de polvo de grillo para continuar con el trabajo de propuesta de criterio microbiológico.

¡Muchas gracias!

Jonatan.pietronave@anmat.gob.ar

josefina@anmat.gov.ar