

BUENOS AIRES,

VISTO el expediente N° EX-2020-42308299-APN-DLEIAER#ANMAT de la ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE MEDICAMENTOS ALIMENTOS Y TECNOLOGÍA MÉDICA; y

CONSIDERANDO:

Que en el ámbito de la mesa de trabajo y discusión federal del Programa Federal de Control de Alimentos (PFCA), se consideró oportuna la revisión de la categoría lácteos y algunos de sus productos.

Que, en ese marco, las provincias que concentran la mayor producción láctea en el país (Córdoba, Santa Fe, Entre Ríos y Buenos Aires) y el Instituto Nacional de Alimentos (INAL) elaboraron una propuesta de incorporación al Código Alimentario Argentino (CAA), de los postres lácteos.

Que, para realizar dicha propuesta, se tomaron en consideración los relevamientos realizados en el mercado sobre este tipo de productos actualmente comercializados y que permitiría una adecuada identificación según su naturaleza y presentación.

Que por ello, la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL), consideró necesaria la incorporación de los artículos 579 y 579 bis al CAA referidos a postres lácteos y polvo para preparar postres lácteos, respectivamente.

Que por otra parte, la CONAL acordó con la modificación del artículo 818 del CAA referida a los Polvos o Mezclas para preparar postres, con el objeto de eliminar el producto "flan" de esta categoría dado que quedaría abarcado por los artículos 579 y 579 bis del CAA.

Que en el proyecto de resolución tomó intervención el Consejo Asesor de la Comisión Nacional de Alimentos (CONASE) y se sometió a Consulta Pública.

Que la COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS ha intervenido expidiéndose favorablemente.

Que los Servicios Jurídicos Permanentes de los Organismos involucrados han tomado la intervención de su competencia.

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por los Decretos Nº 815 de fecha 26 de julio de 1999; Nº 7 del 11 de diciembre de 2019 y Nº 50 del 20 de diciembre de 2019; sus modificatorios y complementarios.

Por ello,

EL SECRETARIO DE CALIDAD EN SALUD

EL SECRETARIO DE ALIMENTOS, BIOECONOMÍA y DESARROLLO REGIONAL

RESUELVEN:

ARTÍCULO 1º.- Incorpórase el artículo 579 al Código Alimentario Argentino el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 579: Se entiende por Postres Lácteos los productos obtenidos a partir de la leche y/o leche reconstituida y/o leches fermentadas y/u otros sólidos de origen lácteo, con o sin el agregado de otras sustancias alimenticias y en los que el contenido de ingredientes de origen lácteo es como mínimo del 51% (m/m) de la totalidad de los ingredientes del producto listo para consumo.

1. CLASIFICACIÓN

Los Postres Lácteos se clasifican en:

1.1. Postre Lácteo, cuando en su elaboración se utilicen únicamente ingredientes lácteos.

1.2. Postre Lácteo con agregados, cuando en su elaboración además de ingredientes lácteos, se utilicen otros ingredientes opcionales no lácteos.

1.3. Postre Lácteo Fermentado, cuando en su elaboración se utilicen únicamente ingredientes lácteos y se realice un proceso de fermentación mediante la acción de cultivos de microorganismos específicos o el agregado de leche fermentada, solos o combinados.

1.4. Postre Lácteo Fermentado con agregados, cuando en su elaboración se realice un proceso de fermentación mediante la acción de cultivos de microorganismos específicos o el agregado de leche fermentada, solos o combinados, y además de los ingredientes lácteos, se hayan adicionado otros ingredientes opcionales no lácteos.

En el caso de los Postres Lácteos Fermentados y Postres Lácteos Fermentados con agregados, los cultivos de microorganismos específicos utilizados en su elaboración deben permanecer viables y activos en el producto final y durante su período de validez. En el caso particular de utilizar bacterias lácticas y/o bifidobacterias, además deberán cumplir los criterios establecidos en el inciso 3.5 del presente artículo.

1.5. Flan, cuando en su elaboración además de ingredientes lácteos se utilice no menos de 8% de huevo entero líquido o su equivalente en polvo o no menos de 4% de yema de huevo fresco líquido o su correspondiente en polvo y sacarosa (parcialmente sustituida por otros azúcares).

1.6. Flan con agregados, cuando en su elaboración además de los ingredientes mencionados en 1.5. se utilice dulce de leche y/o caramelo líquido.

1.7. Arroz con Leche, cuando en su elaboración se utilice arroz y leche y/o leche reconstituida, como ingredientes distintivos y mayoritarios del producto, sacarosa (parcialmente sustituida por otros azúcares) y opcionalmente, otras sustancias alimenticias contempladas en el presente Código.

2. DENOMINACIÓN DE VENTA

2.1. El producto definido en 1.1 en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos, se denominará "Postre Lácteo". Cuando el producto sea elaborado con al menos 51% de leche y/o leche reconstituida, en la denominación de venta se podrá reemplazar la expresión "Postre Lácteo" por "Postre de Leche" o "Postre a base de Leche". En el caso particular en que los ingredientes lácteos utilizados en la elaboración del postre otorguen al producto sus características distintivas, se denominará "Postre Lácteo con ...", llenando el espacio en blanco con el nombre del ingrediente lácteo.

2.2. El producto definido en 1.2 se denominará "Postre lácteo con...", llenando el espacio en blanco con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas.

2.3. El producto definido en 1.3 en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos, se denominará "Postre Lácteo Fermentado". Cuando el producto sea elaborado con al menos 51% de leche y/o leche reconstituida y/o leche fermentada, en la denominación de venta se podrá reemplazar la expresión "Postre Lácteo Fermentado" por "Postre Fermentado a base de Leche" o "Postre a base de Leche Fermentada", según corresponda.

2.4. El producto definido en 1.4 se denominará "Postre Lácteo Fermentado con...", llenando el espacio en blanco con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas.

En las denominaciones que se consignan en 2.3 y 2.4 del presente artículo podrá ser mencionada la presencia de los microorganismos específicos utilizados en la fermentación. En el caso particular de tratarse de bacterias lácticas y/o bifidobacterias, además se deberá cumplir lo establecido en 3.5. Las denominaciones de los productos que se consignan en 2.3 y 2.4 del presente artículo están reservadas a los productos que no hayan sido sometidos a ningún tratamiento térmico luego de la fermentación o de la adición de leche fermentada.

2.5. El producto definido en 1.5 se denominará "Flan".

2.6. El producto definido en 1.6 se denominará "Flan con" llenando el espacio en blanco con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas.

2.7. El producto definido en 1.7 se denominará "Arroz con Leche" o "Arroz con leche con", según corresponda y llenando el espacio en blanco con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas.

3. COMPOSICIÓN Y REQUISITOS

3.1. Ingredientes obligatorios: Leche y/o leche reconstituida, (estandarizadas o no en su contenido de materia grasa) y/u otros sólidos de origen lácteo. Para los productos definidos en 1.3 y 1.4, deberán además contener leche fermentada y/o cultivos de microorganismos específicos.

Para los productos definidos en 1.5. y 1.6, deberán además contener no menos de 8% de huevo entero líquido o su equivalente en polvo o no menos de 4% de yema de huevo líquida o su correspondiente en polvo y sacarosa (parcialmente sustituida o no por monosacáridos y/u otros disacáridos), Para los productos definidos en 1.7, deberán contener arroz, leche y/o leche reconstituida y/u otros sólidos de origen lácteo, como ingredientes distintivos y mayoritarios del producto y sacarosa (puedan o pudieran estar parcialmente sustituida por otros azúcares).

3.2. Ingredientes opcionales: Leche concentrada, crema, manteca, grasa anhidra de leche o butteroil, leche en polvo, caramelo líquido

dulce de leche, caseinatos alimenticios, proteínas lácteas -concentradas o no- , otros sólidos de origen lácteo, frutas en diferentes formas, jugo u otros preparados a base de frutas, huevo entero líquido o en polvo, yema de huevo líquida o en polvo, miel, coco, cereales, vegetales en diferentes formas, frutas secas, productos de cacao, especias, café, azúcares, almidones, almidones modificados, dextrinas, maltodextrinas.

3.3. Características sensoriales:

Aspecto: consistencia cremosa, semi-sólida, aireada, gelificada o sólida de acuerdo con su composición.

Para el caso del Arroz con Leche, consistencia cremosa con gránulos de arroz característicos del producto.

Color: de acuerdo con la o las sustancias alimenticias y/o colorante(s) adicionado(s).

Aroma y sabor: Característico o de acuerdo con la o las sustancias alimenticias y/o aromatizantes adicionadas.

3.4. Requisitos Físico-Químicos: Los postres lácteos definidos en el punto 1, deberán cumplir con un contenido mínimo de proteínas de origen lácteo de 2 g/100 g en el producto final listo para consumo y un mínimo de 20% de sólidos totales en el producto listo para su consumo.

3.5. Recuento de microorganismos específicos: Los productos definidos en 1.3 y 1.4 deberán utilizar cultivos específicos de microorganismos específicos,

los cuales deben estar viables y activos en el producto final y durante su periodo de validez.

Cuando los productos definidos en 1.3 y 1.4 hayan sido elaborados con bacterias lácticas y/o bifidobacterias y/o adición de leches fermentadas elaboradas con bacterias lácticas y/o bifidobacterias deberán cumplir con los requisitos consignados en la TABLA 1 durante su periodo de validez.

TABLA 1

Producto	Recuento de bacterias lácticas totales (UFC/g) Norma ISO 7889:2003 (IDF 117:2003)	Recuento de levaduras específicas (UFC/g) Norma ISO 6611:2004 (IDF 94:2004)
Postres Lácteos Fermentados	Mín. 10^7 (*)	Mín. 10^4 (**)
Postres Lácteos Fermentados con Agregados	Mín. 10^6 (*)	

(*) En el caso que se mencione el uso de bifidobacterias el recuento será de un mínimo de 10^6 UFC de bifidobacterias /g.

(**) Para el caso en que las leches fermentadas utilizadas sean Kefir y/o Kumys.

3.6. Tratamiento Térmico: Los productos que respondan a la clasificación establecida en 1.3 y 1.4 no deberán ser sometidas a ningún tratamiento térmico luego de la fermentación o del agregado de leche

3.7. Acondicionamiento: Los Postres Lácteos deberán ser envasados en envases bromatológicamente aptos para las condiciones de almacenamiento previstas y que confieran al producto una protección adecuada.

3.8. Condiciones de conservación y comercialización: Los Postres Lácteos deberán conservarse y comercializarse, en las condiciones necesarias para preservar sus características durante su período de validez, de acuerdo con el tratamiento térmico empleado en su elaboración y/o su sistema de envasado.

Los postres lácteos que requieran refrigeración deberán ser mantenidos a temperatura no superior a 8°C, ya sea en el establecimiento elaborador y/o en medios de transporte refrigerados y/o en depósitos habilitados para su almacenamiento y/o en los locales de expendio al consumidor".

4. ADITIVOS

4.1. Aditivos: En la elaboración de Postres Lácteos se admitirá el uso de todos los aditivos que se indican en la Tabla 2 en las concentraciones máximas indicadas en el producto final.

En todos los casos se admitirá la presencia de los aditivos transferidos a través de los ingredientes opcionales de conformidad con el presente Código, y su concentración en el producto final no deberá superar la proporción que corresponda de la concentración máxima admitida en el ingrediente opcional y cuando se trate de aditivos indicados en el presente artículo, no deberá superar los límites máximos autorizados en dicho Artículo.

TABLA 2

INS	Nombre del aditivo	Concentración máxima g/100g de producto final
AROMATIZANTES		
-	Aromatizantes	b.p.f.
REGULADORES DE ACIDEZ		
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	b.p.f.
262 (ii)	Diacetato de sodio	
296	Ácido málico DL-	
325	Lactato de sodio	
327	Lactato de calcio	
330	Ácido cítrico	
331 (i)	Citrato diácido de sodio	
334	Ácido tartárico, L (+)-	0,2 (solos o combinados, como ácido tartárico)
335 (ii)	Tartrato de sodio, L (+)-	
337	Tartrato de potasio y sodio, L (+)-	
338	Ácido fosfórico	0,15 (expresado como fósforo)
500 (i)	Carbonato de sodio	b.p.f
500 (ii)	Carbonato ácido de sodio	b.p.f
500 (iii)	Sesquicarbonato de sodio	b.p.f
575	Glucono-delta-lactona,	b.p.f
COLORANTES		
100(i)	Curcuma	0,008
101 (i)	Riboflavina, sintéticas	0,03 (solas o combinadas)
101 (ii)	Riboflavina 5', fosfato de sodio	
101 (iii)	Riboflavina de Bacillus subtilis	
110	Amarillo ocazo FCF	0,02*
120	Carmines	0,015 (expresados en ácido carmínico)
124	Ponceau 4R (Rojo de Cochinilla A)	0,01 **
129	Rojo Allura AC	0,02
132	Indigotina (Carmín de Índigo)	0,01
133	Azul brillante FCF	0,01
140	Clorofilas	0,005 (solas o combinadas, expresadas en clorofila)
141 (i)	Clorofilas, complejos cúpricos	

141 (ii)	Clorofilinas, complejos cúpricos, sales de potasio y sodio	
143	Verde sólido FCF	0,01
150a	Caramelo Simple o Caramelo I. Caramelo Puro	b.p.f
150b	Caramelo II. Caramelo al sulfito	0,2 (solos o combinados)
150c	Caramelo III. Caramelo al amoníaco	
150d	Caramelo IV. Caramelo al sulfito amónico	
160a(i)	Carotenos, beta-, sintético	0,005
160a(ii)	Carotenos, beta-, vegetales	0,1***
160a(iii)	Carotenos, beta-, Blakeslea trispora-	0,005 (solos o combinados)
160b(i)	Extractos de annato, base de bixina	0,02
160b(ii)	Extractos de annato, base de norbixina	0,001 g/100 g expresado como Norbixina100 g de producto final.
160e	Carotenal, beta-apo-8'-	0,005 (solos o combinados)
160f	Ester etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico	0,005 (solos o combinados)
161g	Cantaxantina	0,0015
162	Rojo remolacha, betaína	b.p.f.
163	Extracto de piel de uva	0,02
171	Dióxido de titanio	b.p.f
ESTABILIZANTES		
339 (i)	Ortofosfato monosódico	0,15 (solos o combinados expresados como P ₂ O ₅)
339 (ii)	Hidrogenfosfato disódico	
339 (iii)	Fosfato trisódico	
340 (i)	Fosfato diácido de potasio	
340 (ii)	Hidrogenfosfato dipotásico	
340 (iii)	Fosfato tripotásico	
341 (i)	Fosfato diácido de calcio	
341 (ii)	Hidrogenfosfato dicálcico	

341 (iii)	Fosfato tricálcico	
-----------	--------------------	--

342 (i)	Fosfatos diácido de amonio	
342 (ii)	Hidrogenfosfato diamónico	
343 (i)	Fosfato diácido de magnesio	
343 (ii)	Hidrogenfosfato de magnesio	
343 (iii)	Fosfato trimagnésico	
400	Ácido algínico,	0,6(solos o combinados)
401	Alginato de sodio	
402	Alginato de potasio	
403	Alginato de amonio	
404	Alginato de calcio	
405	Alginato de propilenglicol	0,005
406	Agar	0,6(solos o combinados)
407	Carragenina	
407a	Alga euqueuma elaborada	
410	Goma de semillas de algarrobo	
412	Goma guar	
413	Goma tragacanto	
414	Goma arábiga (Goma de acacia)	
415	Goma xantana	
416	Goma karaya	
417	Goma Tara	
418	Goma gellan	

427	Goma cassia	
428	Gelatina	0,5
440	Pectinas	0,5
450 (i)	Difosfato disódico	0,15 (solos o combinados expresados como P ₂ O ₅)
450 (ii)	Difosfato trisódico	
450 (iii)	Difosfato tetrasódico	
450 (ix)	Difosfato diácido de magnesio	
450 (v)	Difosfato tetrapotásico	
450 (vi)	Difosfato dicálcico	
450 (vii)	Difosfato diácido de calcio	
451 (i)	Trifosfato pentasódico	
451(ii)	Trifosfato pentapotásico	
452(i)	Polifosfato de sodio	
452 (ii)	Polifosfato de potasio	
452 (iii)	Polifosfato de sodio y calcio	

452 (iv)	Polifosfatos de calcio	
452 (v)	Polifosfatos de amonio	
460(i)	Celulosa microcristalina (gel de celulosa)	1 (solos combinados)
460(ii)	Celulosa en polvo	
466	Carboximetilcelulosa sódica	
509	Cloruro de calcio	0,2
542	Fosfato tribásico de calcio (fosfato de huesos)	0,15 (expresado como P ₂ O ₅)
1400	Dextrinas, almidón tostado	1 (solos o combinados)

1401	Almidón tratado con ácidos	
1402	Almidón tratado con álcalis	
1403	Almidón blanqueado	
1404	Almidón oxidado	
1405	Almidones tratados con enzimas	
1410	Fosfato de monoalmidón	
1412	Fosfato de dialmidón	
1413	Fosfato de dialmidón fosfatado	
1414	Fosfato de dialmidón acetilado	
1420	Acetato de almidón	
1422	Adipato de dialmidón acetilado	
1440	Almidón hidroxipropílico	
1442	Fosfato de hidroxipropil dialmidón	
EMULSIONANTES		
322 (i)	Lecitina	0,5
432	Monolaurato de sorbitán polioxietinelado (20)	0,3 (solos o combinados)
433	Monooleato de sorbitán polioxietinelado (20)	
434	Monopalmitato de sorbitán polioxietinelado (20)	

435	Monoestearato de sorbitán polioxietinelado (20)	
436	Triestearato de sorbitán polioxietinelado (20)	
442	Sales amónicas del ácido fosfatídico	0,5 ⁽ⁱ⁾
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	
472b	Ésteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido láctico	1
472e	Ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol	1,0 ⁽ⁱⁱ⁾
473	Sucroésteres de ácidos grasos	
474	Sucroglicéridos	
473a	Sucrooligoésteres Tipo I y Tipo II	0,5, solos o combinados
476	Ésteres poliglicéridos de ácido ricinoléico interesterificado	0,5 ⁽ⁱⁱⁱ⁾

477	Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos	0,5
481 (i)	Estearoil lactilato de sodio	0,5 ^(iv)
482 (i)	Estearoil lactilato de calcio	
491	Monoestearato de sorbitan	0,5 (solos o combinados)
492	Triestearato de sorbitan	
493	Monolaurato de sorbitan	
494	Monooleato de sorbitan	
495	Monopalmitato de sorbitan	
CONSERVANTES		
200	Ácido sórbico	0,1 (solos o combinados expresados como ácido sórbico)
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
210	Ácido benzoico	0,03 (solos o combinados, expresados como ácido benzoico)
211	Benzoato de sodio	
212	Benzoato de potasio	
213	Benzoato de calcio	
214	Etil para-hidroxibenzoato	0,012 (solos o combinado) ⁽ⁱ⁾
218	Metil para-hidroxibenzoato	
234	Nisina	0,00125 ^(v)
ANTIOXIDANTES		
304	Palmitato de ascorbilo	0,05 (solos o combinados como

305	Estearato de ascorbilo	estearato de ascorbilo) sobre la base de la grasa
307a	Tocoferol d- α -	0,05 solos o combinados
307b	Tocoferol concentrado, mezcla	
307c	Tocoferol, dl- α -	
310	Galato de propilo	0,0009 sobre la base de la grasa
ESPUMANTES (Solo para productos batidos) (Según justificación tecnológica)		
290	Dióxido de carbono	b.p.f.
941	Nitrógeno	b.p.f

* En el caso de flanes se aceptará un límite de 0,005 g/100g de producto final.

**En el caso de flanes y arroz con leche se aceptará un límite de 0,005 g/100g de producto final.

*** En el caso de flanes y arroz con leche se aceptará un límite de 0,015 g/100g de producto final.

(i) No se autoriza su uso en flanes y arroz con leche

(ii) En el caso de flanes y arroz con leche se aceptará un límite de 0,5 g/100g de producto final

(iii) En el caso de flanes se aceptará un límite de 0,1 g/100g de producto final

(iv) No se autoriza su uso en flanes

(v) No se autoriza para flanes. Se aceptará un límite de 0,0003 g/100g de producto final para arroz con leche

5. CONTAMINANTES

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

6. 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.

La leche a ser utilizada deberá ser higienizada por medios mecánicos adecuados y sometida a pasteurización, o tratamiento térmico equivalente o

superior, de acuerdo al tipo de postre lácteo a elaborar (Ultra Alta Temperatura UAT (UHT), esterilización o ultrapasteurización), combinado o no con otros procesos físicos o biológicos que garanticen la inocuidad del producto.

6.1. Criterios macroscópicos y microscópicos:

El producto no deberá contener sustancias extrañas de ninguna naturaleza.

6.2. Criterios microbiológicos: Según el tratamiento térmico utilizado en su elaboración, deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos indicados en la TABLA 3 y 4

Para las categorías 1.1, 1.2, 1.5, 1.6, y 1.7 de postres lácteos

TABLA 3

	Microorganismos	Criterio de Aceptación	Caso ICMSF	Metodología de referencia ⁽¹⁾
Postres lácteos pasteurizados	Aerobios mesófilos (UFC/g)	n=5, c=2, m=10 ³ M=10 ⁴	2	ISO 4833-1:2013
	Enterobacterias (UFC/g)	[opción 1: n=5, c=1, m=10, M=50	5	ISO 21528-2:2017
		opción 2: n=5, c=0 <10]		
	Hongos y Levaduras (UFC/g)	n=5, c=2, m=100, M=200	2	ISO 6611:2004
	Presunto <i>Bacillus cereus</i> (UFC/g) ⁽²⁾	n=5 c=1 m=10 M=100	8	ISO 7932

Postres lácteos ultrapasteurizados.	Aerobios mesófilos (UFC/g)	n=5, c=2, m=10 ² , M=10 ³	2	ISO 4833-1:2013
	Enterobacterias (UFC/g)	[opción 1: n=5, c=1, m=10, M=50 opción 2: n=5, c=0 <10]	5	ISO 21528-2:2017
	Presunto <i>Bacillus cereus</i> (UFC/g) ⁽²⁾	n=5 c=1 m=10 M=100	8	ISO 7932
Postres lácteos esterilizados o UAT.	Aerobios mesófilos (UFC/g) (Luego de incubación 7 días a 35°C)	n=5, c=0, M=100	2	ISO 4833-1:2013

	Hongos y Levaduras UFC/g	n=5 c=2 m=50 M=200	2	ISO 6611:2004
Postres lácteos ultrapasteurizados.	Aerobios mesófilos UFC/g	n=5 c=2 m=10 ² M=10 ³	5	ISO 4833-1:2013
	Enterobacterias UFC/g	n=5 c=1 m=10 M=50	5	ISO 21528-2:2017
Postres lácteos clasificados esterilizados o UAT.	Aerobios mesófilos UFC/g (Luego de incubación 7 días a 35°C)	n=5 c=0 M=100	5	ISO 4833-1:2013

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

(2) El recuento de Presunto *Bacillus cereus* debe ser considerado sólo para la categoría 1.7 Arroz con leche.

Para las categorías 1.3 y 1.4:

TABLA 4

Microorganismos	Criterio de Aceptación	Caso ICMSF	Metodología referencia ⁽¹⁾ de
Enterobacterias (UFC/g)	[opción 1: n=5, c=1, m=10, M=50 opción 2: n=5, c=0 <10] (como pasteurizado)	5	ISO 21528 2:2017
Hongos y levaduras (UFC/g) ₍₂₎	n=5, c=2, m=100, M=200	2	ISO 6611:2004

(1)

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

(2) No aplicable a las Bebidas Lácteas en las que se hayan utilizado Leches Fermentadas con cultivos de hongos y/o levaduras específicas, o que se hayan adicionado estos cultivos en su elaboración.

7. ROTULADO

Se aplicará lo establecido por el presente Código

7.1. En el rotulado de los Postres Lácteos se utilizarán las denominaciones de venta que se consignan en el inciso 2, según corresponda. Deberá indicarse el tratamiento térmico empleado en su elaboración: pasteurización, Ultra Alta Temperatura UAT (UHT), esterilización o ultrapasteurización, según corresponda.

7.2. Las denominaciones que se consignan en 1.3 y 1.4 del presente artículo están reservadas a los productos que no hayan sido sometidos a ningún tratamiento térmico luego de la fermentación o del agregado de leche fermentada.

7.3. Los productos que respondan a las características y exigencias consignadas en 1.3 y 1.4 y que además, respondan a las definiciones establecidas en el Artículo 576 del presente código podrán utilizar las palab

Yogur o Yoghurt o Iogurte o Leche Fermentada o Leche Cultivada o Leche Acidófila o Leche Acidofilada o Kefir o Kumys o Cuajada o Coalhada o similar en su denominación.

7.4. Los productos que respondan a las características y exigencias consignadas en 1.3 y 1.4 que hayan sido tratados térmicamente después de la fermentación o de la adición de leche fermentada y que no contengan flora láctica viable, no podrán utilizar las palabras Yogur o Yoghurt o Iogurte o Leche Fermentada o Leche Cultivada o Leche Acidófila o Leche Acidofilada o Kefir o Kumys o Cuajada o Coalhada o similar en su denominación.

7.5. Cuando estos productos sean elaborados con al menos 51% de leche y/o leche reconstituida, en las denominaciones de venta se podrá reemplazar la expresión "Postre Lácteo" por "Postre de Leche" o "Postre a base de Leche".

7.6. Cuando estos productos sean elaborados con al menos 51% de leche y/o leche reconstituida, no menos de 8% de huevo entero líquido o su equivalente en polvo, o en no menos de 4% de yema de huevo líquida o su correspondiente en polvo y adicionados de sacarosa (parcialmente sustituida o no por monosacáridos y/u otros disacáridos) en las denominaciones de venta se podrá emplear la expresión "Flan".

ARTÍCULO 2º.- Incorpórase el artículo 579 bis al Código Alimentario Argentino el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 579 bis: Se entiende por Polvos para Preparar Postres Lácteos los productos deshidratados que, reconstituidos con agua de acuerdo con las instruccione

de preparación que se indiquen en el rótulo correspondiente, permitan la obtención de un producto listo para el consumo que responda a alguna de las categorías de la clasificación establecida en el Artículo 579.

1. DENOMINACIÓN DE VENTA

En todos los casos, la denominación de venta de estos productos será "Polvo para Preparar ..." seguida de la denominación correspondiente, de acuerdo con la clasificación del producto, según el Artículo 579.

2. COMPOSICIÓN

Los ingredientes obligatorios y opcionales deberán estar presentes de acuerdo con los requisitos establecidos en el Artículo 579, según la correspondiente clasificación del producto reconstituido.

3. REQUISITOS FÍSICO-QUÍMICOS

Los productos tendrán una composición tal que una vez reconstituidos de acuerdo con las instrucciones del rótulo correspondiente y cumplidas todas las etapas para su preparación final, cumplan con los requisitos establecidos en el inciso 3.4 del Artículo 579. Todos los polvos para preparar Postres Lácteos, deberán contener un máximo de 5% de humedad.

4. ACONDICIONAMIENTO, CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

Los polvos para preparar Postres Lácteos 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.

5. ADITIVOS

Se admiten las mismas funciones y los mismos aditivos para cada función en cantidades tales que el producto, listo para consumo, contenga como máximo los límites establecidos en el inciso 4 del Artículo 579.

Se admite también el uso de Antiaglutinantes/Antihumectantes, en el producto listo para el consumo, como se indica en la TABLA 1

TABLA 1

ANTIAGLUTINANTES		
460 (i)	Celulosa microcristalina (gel de celulosa)	b.p.f.
460 (ii)	Celulosa en polvo	b.p.f.
466	Carboximetilcelulosa sódica	b.p.f.
551	Dióxido de silicio amorfo	1,0 (solos o combinados, expresados como SiO ₂)
552	Silicato de calcio	
553 (i)	Silicato de magnesio, sintético	
553 (iii)	Talco	b.p.f.

6. CONTAMINANTES

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

7. 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.

7.1. Criterios macroscópicos y microscópicos:

El producto no deberá contener sustancias extrañas de ninguna naturaleza.

7.2. Criterios microbiológicos: Los polvos para preparar Postres Lácteos deberán cumplir con los siguientes criterios microbiológicos:

TABLA 2

Microorganismo	Criterio de Aceptación	Caso de ICMSF	Metodología de referencia (1)
Aerobios mesófilos (UFC/g)	n=5 c=2 m=10 ³ M=10 ⁴	1	ISO 4833-1:2013
Enterobacterias (UFC/g)	[opción 1: n=5, c=1, m=10, M=50 opción 2: n=5, c=0 <10]	4	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	10	ISO 6579-1:2017

8. ROTULADO

Se aplicará lo establecido por el presente Código

8.1. Estos productos se rotularán de acuerdo con la denominación que corresponda a cada caso particular, según lo consignado en el Artículo 579.

8.2. Los productos derivados de 1.3 y 1.4 del Artículo 579 que, una vez reconstituidos, no contengan flora viable y/o no cumplan las exigencias del inciso 3.5 de dicho artículo , no podrán utilizar las palabras Yogur o Yoghurt o logurte o Leche Fermentada o Leche Cultivada o Leche Acidófila o Leche Acidofilada o Kefir o Kumys o Cuajada o Coalhada o similar en su denominación.

8.3. Cuando estos productos, una vez reconstituidos contengan al menos 51% de leche y/o leche reconstituida, en las denominaciones de venta se podrá reemplazar la expresión "Polvo para preparar Postre Lácteo" por "Polvo para preparar Postre de Leche" o "Polvo para preparar Postre a base de Leche".

ARTÍCULO 3°.- Sustitúyese el Artículo 818 del Código Alimentario Argentino que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 818: Con la denominación genérica de Polvos o Mezclas para preparar postres, se entienden los productos en forma pulverulenta y que por dispersión en agua y/o leche, con o sin el agregado de edulcorantes nutritivos, huevos o yema, permiten la obtención de las preparaciones correspondientes (postre-cremoso o similares).

Podrán estar constituidas por los siguientes componentes:

a) Harinas, almidones, féculas o sus mezclas

- b) Grasas comestibles,
- c) Huevos, clara o yema deshidratada,
- d) Edulcorantes nutritivos: Azúcar blanco o común, dextrosa, Azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas,
- e) Leche y/o crema en polvo,
- f) Frutas: secas, desecadas o deshidratadas, confitadas u otros ingredientes permitidos para postres lácteos adecuados para la presentación en polvo contemplados en el presente Código. 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
	HUMECTANTE	

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” y “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. (RESOLUCIÓN GMC N° 15/05)

Cumplimentarán las siguientes condiciones:

- a) Estarán envasados en recipientes bromatológicamente aptos.
- b) Los que contengan huevo, yema de huevo, leche en polvo, crema en polvo o sus mezclas, deberán ser envasados en recipientes herméticos o al vacío, impermeables a la luz, gases y humedad. Si el envase fuere permeable a la luz deberá incluirse en otro que lo proteja de su acción el que deberá rotularse igual que el envase primario.

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

d) Cuando los polvos para preparar postres hubieran sido adicionados de 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.

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

f) Los polvos para preparar postres que no les corresponda una denominación específica, se les asigne un nombre de fantasía o sean de marca registrada y que según las indicaciones permitan obtener un producto de consistencia cremosa, podrán consignar en el rótulo por encima o por debajo del nombre de fantasía o marca, la leyenda: Postre cremoso.

g) 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 4°.- La presente Resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.

ARTÍCULO 5°.- Regístrese, comuníquese a quienes corresponda. Dése a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL para su publicación. Cumplido, archívese.