



Secretaría de Gobierno de Agroindustria	PROTOCOLO DE CALIDAD	
Secretaría de Alimentos y Bioeconomía		
Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas		
Código: SAA 060	Versión 05	Fecha:01/04/2019

PROTOCOLO DE CALIDAD PARA ALFAJORES

Fecha de oficialización: 31 de julio de 2019

Resolución SAYBI N°: 53/2019



Secretaría de Gobierno de Agroindustria	PROTOCOLO DE CALIDAD	
Secretaría de Alimentos y Bioeconomía		
Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas		
Código: SAA 060	Versión 05	Fecha:01/04/2019

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN	Pág. 3
2. ALCANCE	Pág. 4
3. CRITERIOS GENERALES	Pág. 5
4. FUNDAMENTO DE ATRIBUTOS DIFERENCIADORES	
4.1 Producto	Pág. 6
4.2 Proceso	Pág. 6
4.3 Envase	Pág. 7
5. ATRIBUTOS DIFERENCIADORES	
5.1 Atributos diferenciadores de producto	Pág. 7
5.2 Atributos diferenciadores de proceso	Pág. 10
5.3 Atributos diferenciadores de envase	Pág. 11
6. ANEXO “Sustentabilidad”	Pág. 13
7. ENTIDADES Y/O PROFESIONALES INTERVINIENTES EN LA CONFECCIÓN DEL PROTOCOLO	Pág. 13



Secretaría de Gobierno de Agroindustria	PROTOCOLO DE CALIDAD	
Secretaría de Alimentos y Bioeconomía		
Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas		
Código: SAA 060	Versión 05	Fecha:01/04/2019

1. INTRODUCCIÓN

El Alfajor, al igual que el turrón, el almíbar o la mazapán, es un invento culinario antiquísimo de origen árabe y tradicionalmente hecho a base de una pasta de almendras, nueces y miel.

Se introdujo en España hacia principios del siglo VIII, al ser derrotado por los árabes el último Rey de los visigodos.

Esta invasión musulmana a la península ibérica se extendió por siete siglos hasta fines del siglo XV, y al territorio ibérico bajo dominio musulmán durante este período se lo conoce como al-Ándalus. Indudablemente, la influencia árabe de aquel tiempo está presente al día de hoy en toda esta zona, y las costumbres culinarias no son la excepción.

En Argentina lleva una tradición de más de 130 años. En sus inicios fue considerada como la golosina por excelencia, hoy en día se posiciona como un alimento gourmet formando así parte del patrimonio gastronómico y cultural de nuestro país.

Tanto para el mercado interno como para el mercado externo se pueden encontrar alrededor de 40 diferentes tipos de alfajores, entre los que se observan los bañados con coberturas o chocolates negros o blancos, con baño de repostería, glaseados, los fabricados con masas duras o blandas, los rellenos de chocolate, dulce de leche, mousse, fruta, etc.

 		
Secretaría de Gobierno de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	PROTOCOLO DE CALIDAD	
Código: SAA 060	Versión 05	Fecha: 01/04/2019

2. ALCANCE

El presente protocolo describe los atributos de calidad que debe cumplir un Alfajor para utilizar el Sello de Calidad “ALIMENTOS ARGENTINOS, UNA ELECCIÓN NATURAL” y su versión en idioma inglés "ARGENTINE FOOD A NATURAL CHOICE".

Para las empresas elaboradoras queda implícito el cumplimiento de las reglamentaciones vigentes sobre Buenas Prácticas de Manufactura, condiciones para el Alfajor y para envases, entendiendo como tales a las descritas en el Código Alimentario Argentino (C.A.A.): Capítulo I “Disposiciones Generales”; Capítulo II “Condiciones Generales de las fábricas y comercios de alimentos”; Capítulo III “De los Productos Alimenticios”; Capítulo IV “Utensilios, Recipientes, Envases, Envolturas, Aparatos y Accesorios”; Capítulo V “Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos”; Capítulo IX “Alimentos Farináceos – Cereales, Harinas y Derivados”; Artículo 760 bis y Artículo 761 bis; Capítulo VIII “Alimentos Lácteos”; Artículo 592 para dulce de leche; Capítulo XI “Alimentos Vegetales”, Artículo 894 para frutas secas, Artículo 895 para almendra, Artículo 924 para coco rallado y Capítulo XV “Productos estimulantes”, Artículo 1153 Chocolate de cobertura.

Artículo 761 bis, señalando que “Se entiende por Alfajor el producto constituido por dos o más galletitas, galletas o masas horneadas, adheridas entre sí por productos, tales como, mermeladas, jaleas, dulces u otras sustancias o mezclas de sustancias alimenticias de uso permitido. Podrán estar revestidos parcial o totalmente por coberturas, o baños de repostería u otras sustancias y contener frutas secas enteras o partidas, coco rallado o adornos cuyos constituyentes se encuentren admitidos en el presente Código. Estos productos deberán cumplimentar las exigencias particulares correspondientes. La denominación de venta será: Alfajor (de...), o (con...), o (relleno de...), o (con relleno de...), indicando en el espacio en blanco el nombre del alimento que constituye el relleno, seguido de (con baño de...) y/o (cubierto con...), si correspondiere, indicando en el



Secretaría de Gobierno de Agroindustria	PROTOCOLO DE CALIDAD	
Secretaría de Alimentos y Bioeconomía		
Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas		
Código: SAA 060	Versión 05	Fecha:01/04/2019

espacio en blanco el nombre del tipo de baño y/o cobertura empleado. A la denominación correspondiente podrá agregarse el nombre de la zona geográfica del país, cuando el producto se haya elaborado en ellas de acuerdo a las características de la misma (cordobés, santafecino, etc.), anteponiéndose la palabra “tipo” en caso de elaborarse en otro lugar geográfico, con caracteres sensoriales similares o parecidos a los que son típicos de ciertas zonas y/o cualquier otra normativa nueva o que modifique, reemplace o sustituya a las enunciadas anteriormente.

Por tratarse de un documento de naturaleza dinámica, este protocolo podrá ser revisado periódicamente sobre la base de las necesidades que surjan del sector público y/o privado.

3. CRITERIOS GENERALES

Corresponde asentar que para el presente protocolo los análisis solicitados deben realizarse mediante métodos oficiales reconocidos, en caso de no encontrarse, debe recurrirse a metodología analítica validada internacionalmente.

Se deben realizar análisis por lote, por laboratorios que formen parte de redes oficiales (SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA -SENASA-, Red Nacional de Laboratorios Oficiales de Análisis de Alimentos -RENALOA- o Red Federal de Laboratorios de Alimentos). De no haber laboratorios en estas condiciones, quienes los realicen deberán estar acreditados por el Organismo Argentino de Acreditación (OAA) para las técnicas solicitadas.

Sin perjuicio a lo indicado en el C.A.A., para que un Alfajor sea considerado de calidad diferenciada a los fines del presente protocolo, deberá cumplir con atributos diferenciadores contemplados en el mismo, vinculados al producto, al proceso y al envase.



Secretaría de Gobierno de Agroindustria	PROTOCOLO DE CALIDAD	
Secretaría de Alimentos y Bioeconomía		
Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas		
Código: SAA 060	Versión 05	Fecha:01/04/2019

Los atributos diferenciales a considerar en este protocolo consisten en:

- Materias primas utilizadas para la elaboración.
- Proceso de elaboración.
- Embalaje.
- Producto final.

Trazabilidad

La empresa debe implementar un sistema de trazabilidad que contemple toda la información y registros que permitan un seguimiento completo del producto.

4. FUNDAMENTO DE ATRIBUTOS DIFERENCIADORES

4.1 Producto

Estos atributos se basan en la importancia del tipo y calidad de materias primas utilizadas para lograr un Alfajor de calidad Premium, que conserve sus propiedades durante toda la vida útil.

4.2 Proceso

El Proceso productivo del Alfajor se debe realizar bajo las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), dando cumplimiento al artículo 20 del C.A.A. y un año posterior a la fecha de oficialización del protocolo, se deberá tener implementado un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos críticos de control (APPCC o HACCP, por sus siglas en inglés) elaborado de acuerdo con los principios APPCC del Codex Alimentarius.



Secretaría de Gobierno de Agroindustria	PROTOCOLO DE CALIDAD	
Secretaría de Alimentos y Bioeconomía		
Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas		
Código: SAA 060	Versión 05	Fecha:01/04/2019

Asimismo, uno de los parámetros críticos para asegurar la calidad de este producto es la variabilidad de las temperaturas durante el proceso y su almacenamiento. Es por esto que es indispensable mantener el producto en condiciones de proceso controladas.

Por otro lado, las condiciones, parámetros de transporte y almacenamiento deberán respetar lo establecido en el sistema de aseguramiento de la inocuidad y calidad aplicado.

4.3 Envase

Respetando la normativa vigente de envases en general, se ha tomado el criterio del envase de preferencia en los mercados destino. Se deberán utilizar envases bromatológicamente aptos que permitan garantizar las condiciones del producto hasta el final de su vida útil.

El envase primario debe utilizar un sistema de sellado para proteger de la adulteración a través de la evidencia de apertura (tamper-evidence) accidental o indebida.

Serán considerados y evaluados materiales innovadores aprobados por la autoridad sanitaria competente.

5. ATRIBUTOS DIFERENCIADORES

5.1 Atributos diferenciadores de producto:

5.1.1 Materia Prima

Para obtener un Alfajor de calidad diferenciada es de suma importancia las materias primas utilizadas.

5.1.1.1. Alfajor con cobertura de chocolate

Cobertura: Este ingrediente forma parte fundamental para cumplir con la primer satisfacción del consumidor/cliente, lo que se llama, Primer Momento de la Verdad (PMV).



Secretaría de Gobierno de Agroindustria

Secretaría de Alimentos y Bioeconomía

Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas

PROTOCOLO DE CALIDAD

Código: SAA 060

Versión 05

Fecha:01/04/2019

El punto fundamental, es tener establecido los parámetros de fundición del chocolate negro/blanco de cobertura que se utiliza para realizar el proceso de forma tal que el producto resulte organolépticamente de acuerdo a lo definido.

Opcional: Agregado de frutos secos, coco rallado, etc.

Relleno: es uno de los ingredientes relevantes para dar la diferenciación. Es por esto que la calidad del mismo debe contar con ciertos parámetros dentro de la especificación de materia prima definida por la empresa para asegurar la satisfacción del consumidor.

Estos pueden ser:

- Porcentaje de Humedad: parámetro clave para mantener el producto en condiciones óptimas hasta el fin de su vida útil.
- Porcentaje de Grasa.
- Grados Brix.

Tapas: Es fundamental la conservación en lugar fresco y seco para asegurar sus características hasta el fin de su vida útil.

5.1.1.2. Alfajor de almidón de maíz

Tapas: Deben ser elaboradas con Margarina Vegetal libre de grasas trans. Es fundamental la conservación en lugar fresco y seco para asegurar sus características hasta el fin de su vida útil.

Relleno: es uno de los ingredientes relevantes para dar la diferenciación. Es por esto que la calidad del mismo debe contar con ciertos parámetros dentro de la especificación de materia prima definida por la empresa para asegurar la satisfacción del consumidor.

Estos pueden ser:

- Porcentaje de Humedad: parámetro clave para mantener el producto en condiciones óptimas hasta el fin de su vida útil.



Secretaría de Gobierno de Agroindustria

Secretaría de Alimentos y Bioeconomía

Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas

PROTOCOLO DE CALIDAD

Código: SAA 060

Versión 05

Fecha: 01/04/2019

- Porcentaje de Grasa.
- Grados Brix.

Coco Rallado (opcional): Se debe utilizar únicamente de origen natural.

5.1.2. Producto Terminado

Características

- Organoléptico: Aspecto, sabor, color característico. Consistencia adecuada del relleno y de las tapas durante toda la vida útil.
- Embalaje: Hermético correctamente sellado con sistema de evidencia de apertura.
- Ausencia de Grasas trans.
- Parámetros Microbiológicos:

TIPO DE CONTROL	PARÁMETRO CONTROLADO ¹	ESTANDAR Y METODOLOGÍA
Microbiológico	Recuento de hongos y levaduras	<10 U.F.C/g según ISO 7954(1988)
	Investigación de <i>Salmonella spp.</i>	Ausencia en 25 g según ICMSF (1983)
	Recuento de <i>Staphylococcus aureus coag (+)</i>	<10 U.F.C/g según ICMSF (1983)
	Investigación de <i>E. coli</i>	Ausencia en 1 g según ICMSF (1983)
	Recuento de anaerobios sulfitos reductores	<10 U.F.C/g según APHA (1992)

¹ En caso de analizar otros parámetros de acuerdo al proceso de elaboración, los mismos serán evaluados y considerados en caso de corresponder.

 		
Secretaría de Gobierno de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	PROTOCOLO DE CALIDAD	
Código: SAA 060	Versión 05	Fecha: 01/04/2019

5.2 Atributos diferenciadores de proceso

Sistema de Gestión de aseguramiento de la inocuidad

Características del Sistema de Gestión de aseguramiento de la Inocuidad

La empresa elaboradora de Alfajor que aspire a obtener el Sello "ALIMENTOS ARGENTINOS, UNA ELECCIÓN NATURAL" y su versión en idioma inglés "ARGENTINE FOOD A NATURAL CHOICE" debe tener implementado las Buenas Prácticas de Manufactura de Alimentos (BPM) de acuerdo al artículo 20 del C.A.A. y un año posterior a la fecha de oficialización del protocolo, se deberá tener implementado un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos críticos de control (APPCC o HACCP por sus siglas en inglés) elaborado de acuerdo con los principios APPCC del Codex Alimentarius.

Elaboración del Alfajor

El proceso de elaboración del Alfajor consta de 4 grandes etapas:

- Recepción de insumos: la planta elaboradora recibe y controla según ficha técnica las materias primas que forman parte de la fabricación del Alfajor.
- Elaboración: se incorporarán a la línea las galletas, galletitas o masas horneadas, se realizará la dosificación del relleno. En caso de corresponder, se realiza el bañado a una temperatura entre TREINTA Y OCHO GRADOS CENTÍGRADOS (38°C) y CUARENTA Y CINCO GRADOS CENTÍGRADOS (45°C).
- Enfriamiento (en caso de bañado): posterior a la elaboración se debe realizar un enfriamiento rápido, de no contar con el mismo se favorece el desarrollo microbiológico.

 		
Secretaría de Gobierno de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	PROTOCOLO DE CALIDAD	
Código: SAA 060	Versión 05	Fecha: 01/04/2019

Esta etapa es sumamente relevante ya que se puede ver afectada la calidad del Alfajor.

- **Envasado:** una vez enfriado el alimento se debe envasar. El envase primario de la mayoría de los alfajores es tipo flowpack metalizado. Este envase permite utilizar un sistema de sellado para proteger de la adulteración a través de la evidencia de apertura (tamper-evidence) accidental o indebida.

En cuanto al proceso de envasado, en los últimos años se ha innovado con un proceso diferencial llamado Barrido con nitrógeno que permite aumentar la vida útil del producto, motivo por el cual se recomienda la utilización del mismo.

El Proceso de Barrido con nitrógeno se realiza previo a finalizar el envasado del Alfajor. Se efectúa para garantizar la máxima higiene, eliminando todo el oxígeno presente para desfavorecer cualquier desarrollo microbiológico.
- **Conservación:** El lugar de almacenamiento del producto final debe ser fresco, seco, cerrado y libre de contaminantes.

-Temperatura: mantener entre DIEZ GRADOS CENTÍGRADOS (10°C) y VEINTE GRADOS CENTÍGRADOS (20°C) con un SESENTA Y CINCO POR CIENTO (65%) de Humedad Relativa (H.R.).

La empresa debe asegurar que el transportista del producto terminado cumpla con las condiciones de higiene del vehículo, se encuentre habilitado y sea utilizado solo para el transporte de alimentos.

5.3 Atributos diferenciadores de envase

Características de los envases

Respetando la normativa vigente de envases en general, se ha tomado el criterio del envase de preferencia en los mercados destino. Se deberán utilizar envases



Secretaría de Gobierno de Agroindustria	PROTOCOLO DE CALIDAD	
Secretaría de Alimentos y Bioeconomía		
Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas		
Código: SAA 060	Versión 05	Fecha:01/04/2019

bromatológicamente aptos que permitan garantizar las condiciones del producto hasta el final de su vida útil.

El envase primario debe utilizar un sistema de sellado para proteger de la adulteración a través de la evidencia de apertura (tamper-evidence) accidental o indebida.

Serán considerados y evaluados materiales innovadores aprobados por la autoridad sanitaria competente.

El isologotipo del Sello “ALIMENTOS ARGENTINOS, UNA ELECCIÓN NATURAL” deberá exhibirse en el envase primario.

Materiales

Film Bilaminado BOPP (Polipropileno Bi-orientado/Polipropileno Bi-orientado metalizado), para contacto con alimentos secos.

Dicho material es una excelente barrera al vapor de agua y es la materia prima base para los envases de alfajores y alimentos que no deben alterar su contenido de humedad.

 		
Secretaría de Gobierno de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	PROTOCOLO DE CALIDAD	
Código: SAA 060	Versión 05	Fecha: 01/04/2019

6. ANEXO “Sustentabilidad”

A las empresas que aspiren a obtener el Sello “ALIMENTOS ARGENTINOS, UNA ELECCIÓN NATURAL” y su versión en idioma inglés “ARGENTINE FOOD A NATURAL CHOICE” se recomienda contar con gestión en la Sustentabilidad, con referencia a dos ejes principales.

- **Personas:** partes interesadas internas y externas, vecinas, consumidores, sociedad. Brindar herramientas de capacitación internas para la mejora continua en calidad y de eficiencia, oportunidades de desarrollo profesional, gestionar programas de desempeño y capacidad productiva en conjunto con proveedores y demás agentes externos que intervienen en el normal desarrollo de los procesos productivos e implementar acciones de desarrollo social.
- **Ambiente:** Es de suma importancia por parte de los elaboradores realizar acciones que garanticen la sustentabilidad ambiental, para lo cual se debe evitar la generación de líquidos efluentes y emisiones contaminantes o realizar el tratamiento de los líquidos efluentes resultantes en caso de generarse. Se recomienda aplicar las Normas de la Serie ISO 14.000.

7. ENTIDADES Y/O PROFESIONALES INTERVINIENTES EN LA CONFECCIÓN DEL PROTOCOLO

- ARTE DULCE SOCIEDAD ANÓNIMA.
- INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGÍA INDUSTRIAL (INTI).