

FICHAS TÉCNICAS PARA LAS CATEGORIAS DE ALIMENTOS DEL ARTÍCULO 154 QUATER



**Establecimientos que elaboran y/o comercializan alimentos a partir
de la actividad agroalimentaria familiar**





ESPECIFICACIONES

Presentación

En el marco del artículo 154 quater, se ha elaborado este documento, con el fin de brindar una herramienta y contribuir a la implementación del mismo.

Se compone de diferentes "fichas" tal como se describe a continuación.

En una primera, se describirá, información general, considerando como tal, aquellos asuntos que resultan transversales a las diferentes categorías, vinculado a los requisitos para la autorización sanitaria de las salas, algunas consideraciones para la organización del establecimiento, relacionado con correctas prácticas de higiene, teniendo en cuenta, a su vez, las excepciones que se han establecido para estas salas; y por último se detallarán las obligaciones de rotulado establecidas en el Código Alimentario Argentino.

En las subsiguientes "fichas", se describirán especificaciones por cada rubro, teniendo en cuenta orientaciones administrativas, de rotulado, cuando las normativas establezcan particularidades para los mismos y haremos hincapié en las especificaciones para los procesos de elaboración, priorizando aquellas etapas que deben ser controladas para reducir los riesgos de contaminación, detallando los parámetros a medir, considerando estas etapas como los "puntos claves" del proceso.

Marco Normativo



- Ley 18.284 - Decreto 2126/71: Código Alimentario Argentino.
- Decreto 815/99 - Sistema Nacional de Control de Alimentos.
- Resolución SENASA 423/11: Registro Nacional de Productores Agropecuarios (RENSPA)
- Resolución SENASA 445/15: Manual de procedimientos del Registro Nacional de Productores Agropecuarios.

Categorías y productos

El artículo 154 quater, tiene un alcance para 16 categorías de alimentos, algunos de los cuales se encuentran expresados de manera genérica, por lo que, a continuación se detallan los productos más representativos para el sector dentro de esas categorías.

Categoría 1 - Frutas y hortalizas acidificadas por fermentación y/o encurtidos.

Encurtidos Vegetales	Chucrut	Chutney	Aceitunas en salmuera
----------------------	---------	---------	-----------------------

Categoría 2 - Frutas, hortalizas, hierbas, especias desecadas/deshidratadas.

Frutas desecadas	Frutas deshidratadas	Hortalizas deshidratadas	Hortalizas desecadas	Condimentos y especias	Hierbas desecadas
------------------	----------------------	--------------------------	----------------------	------------------------	-------------------

Categoría 3 - Productos panificados y de confitería.

Biscochos Galletitas	Tortas y Tartas Dulces	Masas secas y finas	Alfajores	Budines Muffins	Panes y panes saborizados	Pan Dulce	Palmeritas, scones
----------------------	------------------------	---------------------	-----------	-----------------	---------------------------	-----------	--------------------

Categoría 4 - Productos azucarados

Mermeladas o dulces	Caramelos y confituras	Frutas almibaradas	Garrapiñadas de frutas secas	Compotas	Azúcar Melaza	Jaleas y Jarabes	Néctares
---------------------	------------------------	--------------------	------------------------------	----------	---------------	------------------	----------

Categoría 8 - Subproductos de cereales, semillas, raíces y frutos

Harinas	Semillas tostadas	Granos tostados	Granos malteados	Granola	Copos inflados
---------	-------------------	-----------------	------------------	---------	----------------

Categoría 11 - Bebidas analcohólicas (carbonatadas o no) y jugos vegetales

Jugos de frutas	Jugos de hortalizas	Jugos mixtos	Agua saborizadas	Mostos
-----------------	---------------------	--------------	------------------	--------

Categoría 12 - Bebidas alcohólicas, fermentadas, espirituosas, destiladas y licores.

Cervezas	Vinos	Sidra	Licores	Cocteles	Aguardiente	Aperitivos	Grapa
----------	-------	-------	---------	----------	-------------	------------	-------

Categoría 14 - Productos de copetín.

Snacks	Frutas secas saladas	Semillas saladas	Granos salados
--------	----------------------	------------------	----------------

Categoría 16 - Quesos Pasta Dura - (CAA define como baja humedad)

Parmesano Reggianito	Goya	Romano y Sardo	Pepato	Provolone	Provolone hilado
----------------------	------	----------------	--------	-----------	------------------

Categoría 16 - Quesos Pasta Semidura - (CAA define como baja humedad media)

Mozzarella semidura	Azul	Gruyere y Emmenthal	Fontina, Colonia	Pategrás, Gouda	Holanda	Cheddar	Danbo
Tandil	Tybo	Tilsit	Prato	Cacciocavallo	Provolone semiduro		

Categoría 16 - Quesillo

Quesillo

Información General

Orientaciones Administrativas

La mayoría de las salas de elaboración alcanzadas por los rubros del 154 quater, serán autorizadas por las bromatologías provinciales. Obteniendo el Registro Nacional de Establecimiento (RNE). El trámite se realiza de forma presencial, en las oficinas de las bromatologías o (en algunas provincias) a través del Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos (SIFEGA).

En ambos casos se debe presentar documentación que responda a:

Requisitos Administrativos:

- Acreditación de personería o poder: documento que designa a una persona como responsable ante el organismo sanitario para realizar los trámites
- Datos del Titular: el titular es la persona responsable legal de las actividades que se realizan en el establecimiento.

Requisitos (documentales) del establecimiento:

- Contrato de locación o título de propiedad: Se solicita para identificar el establecimiento donde se llevan a cabo las actividades declaradas mediante sistema.
- Estatuto o contrato social: se solicita para constatar que la firma este incrita debidamente en el país.
- Comprobante CUIT

Requisitos Sanitarios:

- Constancia municipal: se conoce también como "certificado de zonificación" o "habilitación comercial". Este certificado, es lo primero que se debe tramitar y es otorgado por la municipalidad, ya que es competencia exclusiva de la misma. Se solicita como evidencia (legal) de que la actividad que se realiza en la sala puede realizarse en ese sitio. El establecimiento debe estar identificado mediante la georreferenciación
- Plano esquemático: representación gráfica del establecimiento que refleja la distribución de:
 - Los distintos ambientes y equipamientos
 - El flujo del producto, del proceso y del personal, (para cada producto que se elabore)

La autoridad competente (bromatologías) va a realizar una visita de auditoría para constatar la documentación presentada y el cumplimiento de Buenas Prácticas en el establecimiento, una vez realiza esta visita se otorgará el RNE.

Una vez obtenido el RNE, se debe gestionar el Registro Nacional de Producto Alimenticio (RNPA). Este se obtendra, por producto elaborado en la sala, de acuerdo a los ingredientes y procesos de cada uno.

En caso de que el producto se comercialice a nivel local, la habilitación del establecimiento como del producto se realizará de acuerdo a lo establecido en ordenanzas municipales.

Cuando el elaborador, sea además, productor de las materias primas, la quinta o establecimiento debe estar inscripto en RENSPA, Registro Nacional Sanitario de Productores Agropecuarios, en SENASA. Es un trámite obligatorio y gratuito

La inscripción, se puede realizar mediante autogestión, via web o bien iniciar el trámite online y terminarlo en las oficinas locales; o realizarlo en su totalidad en estas oficinas y/o centro regionales cercanos a la producción.

- Productores deben presentar: DNI (original y copia) y constancia de Cui/ CUIT.
- Instituciones privadas o publicas: constancia CUIT y estatuto y poder / contrato y poder (original y copia)

Por otra parte, cabe destacar que para algunos productos vegetales es obligatorio su traslado con el Documento de Tránsito Vegetal electrónico (DTVe); por lo tanto en caso de recibir mercadería fresca se deberá constatar esta documentación.



Sitios Web

SIFEGA: http://portal.anmat.gov.ar/Sifega_accesos.html

Centros Regionales y ocinas locales SENASA: <https://www.argentina.gob.ar/senasa/que-es/centros-regionales>

RENSPA: <https://www.argentina.gob.ar/senasa/micrositios/renspa>

DTVe:<https://www.argentina.gob.ar/senasa/solicitar-documento-de-tr%C3%A1nsito-vegetal-electronico-dtv-e>

Información General

Sala de Elaboración y Proceso



Sala de elaboración: de acuerdo al artículo 154 quater, las salas que elaboren alimentos a partir de la actividad agroalimentaria familiar, pueden realizarlo en algun sitio anexo a su casa y se encuentran exceptuados de la obligación de contar con guardarropas, lavabos y retretes separados para ambos sexos, capacidad de 15 m³ cúbicos por operario y cerco perimetral.

Abastecimiento de agua: cuando el **agua** sea utilizada como **ingrediente**, la misma debe ser **potable**, es decir **cumplir con los parámetros micorbiológicos, fisicos y quimicos, definidos en el Código Alimentario Argentino**, para tal condición.

El **agua** para la **higiene de las instalaciones o lavado de materias primas**, podrá ser **potabilizada**.

Si se cuenta con **reservorios de agua**, estos deber encontrarse **tapados y higienizados** frecuentemente.

Flujo de proceso: Este debe estar diseñado de forma tal que no existan puntos de contacto entre los alimentos crudos, utensilios sucios o residuos con el alimento en proceso y/o terminado. Asimismo, se debe prevenir la contaminación con productos químicos que se utilicen para la limpieza y desinfección, los cuales deben almacenarse rotulados, en sectores (pudiendo ser armarios) evitando asi que entren en contacto con el área de elaboración.

Organización de producción: todos los ingredientes y productos intermedios deben encontrarse rotulados, en estos ultimos se debe indicar como mínimo la fecha de elaboración y número de lote.

Higiene: Se debe limpiar y desinfectar el lugar y los utensilios antes y despues de la elaboración. La superficie que entre en contacto con el alimento debe enjuagarse con abundante agua, para evitar contaminar los alimentos con restos de productos.

Se debe contar con prevención y control de plagas.

Iluminación: La misma puede ser natural, pudiendo complementarse con luz artificial, la cual debe estar protegida ante roturas, ser clara y difusa para permitir una buena visión y prevenir la presencia de contaminantes fisicos sobre el producto.

Aberturas: Deben tener algun tipo de cerramiento que evite el ingreso de plagas e insectos a la sala.

En caso de que posean vidrios, y se encuentren cerca del lugar de elaboración, esto deben protegerse ante posibles roturas.

Elaboradores: todos deberán tener el **Carnet de Manipulador de Alimentos** (Art.21 - CAA)

Durante el proceso de elaboración:

- Mantener buenas condiciones de higiene
- Utilizar ropa limpia y exclusiva.
- No deberán comer, tomar mate (salivar), fumar, cuando esten manipulado o en contacto con el alimento.
- No utilizar ningun tipo de accesorio (aros, anillos, etc)
- Se deben lavar las manos cada vez que vayan al baño o se ensucien tocando alguna superficie.

Exigencias para el Rotulado



Información Obligatoria:

- Denominación de venta del alimento
- Lista de ingredientes.
- Contenidos netos
- Nombre o Razón social del elaborador/fraccionador de la marca.
- Domicilio (razón social /elaborador)
- RNE u otra identificación de la sala ante el organismo competente.
- Identificación del lote
- Fecha de duración
- Requisitos especiales de conservación

Esta información debe figurar en la cara principal. El tamaño de las letras no debe ser inferior a 1 mm (a excepción del contenido neto) Rotulado nutricional, se deberá declarar la información: Valor energético; Carbohidratos; Proteínas; Grasas totales; Grasas saturadas; Grasas trans; Fibra alimentaria; Sodio

Declaración de **Alérgenos**: deberán ser declarados a continuación de la lista de ingredientes, siempre que ellos o sus derivados estén presentes en los productos. Letra mayúscula, negrita y no menor a 2 mm de altura

Alimentos alergénicos: trigo, avena, cebada, centeno, soja, maní, frutas secas, crustáceos, pescado, huevo, leche, sulfitos.

Para más información: <http://www.conal.gob.ar/recomendaciones/items/15-directrices-rotulado-alergenos.pdf>



FRUTAS Y HORTALIZAS ACIDIFICADAS POR FERMENTACIÓN Y/O ENCURTIDOS

Orientaciones Administrativas



Las salas que elaboren o procesen alimentos que se correspondan con este rubro, deberán realizar la gestión del RNE, cumpliendo los requisitos **administrativos, documentales y sanitarios**, detallados en las orientaciones administrativas, en la sección de "información general".

Marco Normativo



Código Alimentario Argentino:

- Capítulo II "Condiciones generales de las Fábricas y Comercios de Alimentos"
- Capítulo III "De los Productos Alimenticios"
- Capítulo XI "Alimentos Vegetales"

Especificaciones de Rotulado



Los productos deberán ser etiquetados, teniendo en cuenta la información obligatoria que establece el CAA, de acuerdo a lo detallado en las "Especificaciones de Rotulado" en la ficha con información general. La denominación de venta de los productos, deberá ser de acuerdo a los siguientes artículos del capítulo XI, del Código Alimentario Argentino:

- 172; 972 al 981: "Encurtidos"
- 949 al 954: "Aceitunas" (fermentación láctica)

La vida útil de estos productos debe determinarse de acuerdo al proceso propio de elaboración y no tomar como referencia la de otros productos.

Especificaciones de Proceso: No Fermentados - Puntos Claves

Condiciones Materia Prima



Los establecimientos proveedores, deben estar registrados en RENSPA e implementar las Buenas Prácticas Agrícolas. En caso de que el elaborador realice la cosecha, deberá tener en cuenta:

- Higienizarse las manos.
- Evitar golpes, roturas, y cualquier otro daño físico.
- Higienizar los recipientes en los cuales coloque la mercadería.
- Evitar que los productos cosechados entren en contacto con el suelo.

Estos cuidados previenen o reducen la presencia de agentes microbiológicos.

En salas donde se reciba materia prima, se deberá controlar que la misma esté sana y sin la presencia de materias extrañas.

Asimismo, encontrarse en el grado de madurez adecuado para los procesos que se le realizarán.

Si es almacenada, debe ser refrigerada, temperatura menor a 8°C por no más de 3 días.

Lavado



El agua que se utilice para esta labor deberá ser potable o potabilizada.

En el primer lavado se podrá realizar por sumersión en agua con algún sanitizante, apto para su uso en alimentos, en concentraciones de acuerdo a lo indicado en el rótulo o marbete; posteriormente deberá realizarse el lavado con agua potable o potabilizada que corra y se renueve permanentemente para evitar la contaminación.

Pelado y Cortado



Los cortes deben realizarse de manera uniforme. Asimismo, se deben emplear utensilios, de materiales aptos para el contacto con alimentos. Los elaboradores deben tener extremos cuidados tanto en la higiene de manos como en las prácticas adecuadas de elaboración (no comer, fumar, beber, etc.).

Preparación de líquido de cobertura

Líquido de cobertura: es una solución al 3% de sal y 5% de vinagre, pudiéndose utilizar de 2 al 10% de azúcar, según el tipo de encurtido. Es conveniente hervirla durante 2 a 3 min.

Envasado



- Envases: aptos para su uso en contacto con alimentos, se deben limpiar y desinfectar, previo a su utilización. Es de suma importancia que el cierre garantice la hermeticidad, si ésta falla, se podría contaminar y alterar el producto terminado.

Las tapas deben ser nuevas, con materiales aptos para uso alimenticio y NO pueden reutilizarse.

- Llenado: El líquido de cobertura será acorde a cada producto. Se deben mantener los límites precisos del espacio libre en la parte superior del recipiente (espacio de cabeza), el cual no debe superar el 10% de la capacidad del recipiente. Este espacio, puede influir sobre la efectividad del proceso de agotamiento del aire en el interior del envase.
- Adición de líquido de cobertura: es recomendable agregarlo a una temperatura entre 82 a 86°C.
- pH: se medirá a **20°C** y deberá cumplir con los **valores** establecidos en el **CAA** para cada producto y en aquellos que no esté especificado **no** debe ser **mayor a 4,2**.

Al cerrar los recipientes, se debe generar vacío, para reducir disponibilidad de oxígeno en el interior del envase y realizar prueba de hermeticidad.

Tratamiento Térmico



Pasteurización: se debe emplear un recipiente con tapa, acorde a la cantidad y tamaño de los frascos, los cuales se deben cubrir con agua (potable) por encima 5 cm.

Los frascos deben ser del mismo tamaño y se cargarán de manera uniforme. Asimismo, se deben colocar en posición vertical, sin envolver con tela/diarios/ cartones, etc. y apoyarlos en un "falso fondo" para que el calor del fuego no les vaya directamente.

Se **hierve el agua durante 30 min**. Este tiempo debe medirse a partir de que toda la masa de agua rompe el hervor. Una vez cumplido el tiempo se debe extraer inmediatamente el agua caliente.

Especificaciones de Proceso : Fermentados - Puntos Claves

Condiciones Materia Prima



Los establecimientos proveedores, deben estar registrados en RENSPA e implementar las Buenas Prácticas Agrícolas. En caso de que el elaborador realice la cosecha, deberá tener en cuenta:

- Higienizarse las manos.
- Evitar golpes, roturas, y cualquier otro daño físico.
- Higienizar los recipientes en los cuales coloque la mercadería.
- Evitar que los productos cosechados entren en contacto con el suelo.

Estos cuidados previenen o reducen la presencia de agentes microbiológicos.

En salas donde se reciba materia prima, se deberá controlar que la misma esté sana y sin la presencia de materias extrañas.

Asimismo, encontrarse en el grado de madurez adecuado para los procesos que se le realizarán.

Si es almacenada, debe ser refrigerada, temperatura menor a 8°C por no más de 3 días.

Lavado



El agua que se utilice para esta labor deberá ser potable o potabilizada.

En el primer lavado se podrá realizar por sumersión en agua con algún sanitizante, apto para su uso en alimentos, en concentraciones de acuerdo a lo indicado en el rótulo o marbete; posteriormente deberá realizarse el lavado con agua potable o potabilizada que corra y se renueve permanentemente para evitar la contaminación.

Pelado y Cortado



Los cortes deben realizarse de manera uniforme. Asimismo, se deben emplear utensilios, de materiales aptos para el contacto con alimentos. Los elaboradores deben tener extremos cuidados tanto en la higiene de manos como en las prácticas adecuadas de elaboración (no comer, fumar, beber, etc.).

Tratamiento con sales

Particularmente las aceitunas se tratan previo a la fermentación con una solución de Hidróxido de Sodio (NaOH) la concentración de la solución de NaOH varía entre 1.3 y 2.6 %

Se debe enjuagar luego del tratamiento alcalino, es recomendable un primer lavado de 2-3 horas y un segundo de 10-20 horas.

Para otros fermentados, los vegetales son tratados con sal común en una concentración aproximada de 2.5 %. Esta cantidad puede variar acorde a la receta de cada producto. Es importante asegurarse una homogénea distribución de la sal en el producto y cerrar en forma hermética. Luego de aproximadamente 20 días.

Fermentación

Una vez terminado el lavado, las aceitunas se colocan en una salmuera de 10-12 % NaCl, donde se mantienen durante las fases de fermentación. A los pocos días, la sal se equilibra en 5-6 %. Es recomendable la reposición periódica de salmuera para mantener la concentración salina. El proceso se desarrolla durante al menos 30 días en temperaturas de 22 a 25°C.

Los otros fermentados pretratados con sal, se deben dejar en un recipiente en reposo por aproximadamente 20 días a temperatura ambiente. (puede variar según producto). Al cabo de este período se quita la tapa del recipiente y se escurre el agua que se ha separado.

Envasado



Envases: aptos para su uso en contacto con alimentos, se deben limpiar y desinfectar, previo a su utilización. Es de suma importancia que el cierre garantice la hermeticidad, si ésta falla, se podría contaminar y alterar el producto terminado.

Las tapas deben ser nuevas, con materiales aptos para uso alimenticio y NO pueden reutilizarse.

Llenado: El líquido de cobertura será acorde a cada producto. Se deben mantener los límites precisos del espacio libre en la parte superior del recipiente (espacio de cabeza), el cual no debe superar el 10% de la capacidad del recipiente. Este espacio, puede influir sobre la efectividad del proceso de agotamiento del aire en el interior del envase.

pH: se medirá a 20°C y deberá cumplir con los **valores establecidos en el CAA** para cada producto y **en aquellos que no esté especificado no debe ser mayor a 4,2**. Las aceitunas además de la acidez, deben contener cierta concentración de sal, también acorde a cada variedad de producto.

Al cerrar los recipientes, se debe generar vacío, para reducir disponibilidad de oxígeno en el interior del envase y realizar prueba de hermeticidad.

Tratamiento térmico

En caso de realizarse, se respetarán las condiciones mencionadas en el apartado previo de “Acidificados y encurtidos NO fermentados”.



FRUTAS, HORTALIZAS, HIERBAS O ESPECIAS DESECADAS/
DESHIDRATADAS



Orientaciones
Administrativas



<https://www.argentina.gob.ar/servicio/establecimiento-de-empaque-molienda-o-frigorifico-de-frutas-hortalizas-yo-aromaticas>

Las salas que elaboren o procesen alimentos envasados listos para ofrecerlos a los consumidores, deberán realizar la gestión del **RNE**, cumpliendo los **requisitos administrativos, documentales y sanitarios**, detallados en las **orientaciones administrativas**, en la sección de “información general”.
Para aquellos casos en que los establecimientos procesen frutas, especias y/o condimentos y estos productos se fraccionen **a granel**, la habilitación estará a cargo del **SENASA**; a través de la Coordinación de Frutas, Hortalizas y Aromáticas. El trámite de registro y habilitación se puede realizar vía web: Trámite a Distancia (TAD) o personalmente en las oficinas locales y/o Centros Regionales.
La presentación de documentación deberá responder a los requisitos **administrativos, edilicios y sanitarios**. Una vez presentada la documentación, se realiza una visita de inspección al establecimiento por parte del organismo y al aprobarse dicha inspección se le otorga el número de “sello clave”, lo cual identifica al establecimiento.

Marco
Normativo



- Código Alimentario Argentino:**
- Capítulo II “Condiciones generales de las Fábricas y Comercios de Alimentos”
 - Capítulo III “De los Productos Alimenticios”
 - Capítulo XI “Alimentos Vegetales”
 - Capítulo XVI “Correctivos y Coadyuvantes”
 - **Res. SENASA 88/1965** - Frutas desecada / deshidratadas
 - **Res. Secretaria de Agroindustria 676/06** - Aromáticas.

Especificaciones
de Rotulado



Para aquellos productos que se encuentren envasados para comercializarse directo al consumidor, para el etiquetado, deberá considerarse la información obligatoria que establece el CAA, de acuerdo a lo detallado en las “Especificaciones de Rotulado” en la ficha con información general. La denominación de venta de los productos, ser de acuerdo a los siguientes artículos del código:

- Frutas desecadas o deshidratadas: 905 al 914
- Especias o condimentos vegetales: 1201, 1202 al 1204; 1206 al 1209; 1211 al 1238; 1240 al 1242

En los envases de **frutas, especias y/o condimentos envasados A GRANEL**, deberán figurar **el sello clave** otorgado por **SENASA**. Para **las frutas desecadas /deshidratadas**, además, se deberá detallar la siguiente información: Grado de selección; Especie; Variedad (para ciruela, peras y uvas); peso neto; la leyenda "Fruta desecada" o "Fruta desecada Argentina"; lugar de origen (provincia) "producto de..." o "producción de..."; y la leyenda "Industria Argentina".

Especificaciones de Proceso - Puntos Claves

Condiciones Materia Prima



Tanto la Inocuidad como la calidad del producto final dependerá en gran medida de las condiciones higienico sanitarias en que se encuentre la materia prima (MP). Los establecimientos proveedores de MP, deben encontrarse registrados en **RENSPA** e implementar las **Buenas Prácticas Agrícolas (BPA)**. En caso de que el elaborador realice la cosecha, deberá tener en cuenta:

- Higienizar las manos
 - Evitar golpes, roturas, es decir daños físicos
 - Higienizar los recipientes en los cuales coloque la mercadería.
 - Evitar que los productos cosechados entren en contacto con el suelo
- Estos cuidados previenen o reducen la presencia de agentes microbiológicos.

En salas donde se reciba materia prima, se deberá controlar que la misma este sana y sin la presencia de materias extrañas. Asimismo encontrarse en el grado de madurez adecuado para los procesos que se le realizarán.

Es conveniente realizar el proceso (deshidratado/desecado) lo mas cercano a la cosecha, evitando así la perdida de calidad de las materias primas.

Lavado



El agua que se utilice para esta labor podrá ser **potable o potabilizada**. Cuando el lavado se realice por sumersión, se debe recambiar el agua utilizada, ya que de lo contrario se convierte en un factor de alto riesgo de contaminación por la presencia de materia orgánica de las frutas y hortalizas, la suciedad y los microorganismos que pueden estar presente, en las mismas. Asimismo, se debe suministrar, algun **sanitizante** (ácidos orgánicos, hipoclorito de sodio) **apto para su uso en alimentos**, en concentraciones de acuerdo a lo indicado en el rótulo o marbete. A su vez, aun cuando se empleen estas sustancias, es importante el recambio de agua.

Acondicionamiento



Labores tales como pelar, cortar, desgranar, etc. deben realizarse lo mas cercano al momento del proceso (desecado/deshidratado) para evitar que la materia prima pierda en exceso sus propiedades. Cuando corresponda realizar inmersión en baño de salmuera, se debe renovar la solución del baño al momento de cambiar las materias primas.

El agua a utilizar para cualquiera de las labores o tratamientos, debe ser **potable**. Los utensilios, recipientes, deben ser de materiales aptos para el contacto con alimentos y los elaboradores deben tener extremos cuidados tanto en la higiene de manos como en las practicas adecuadas de elaboración (no comer, fumar, beber, etc)

Procesos de Secado



DESECADO (calor natural): El espacio en donde se realice debe encontrarse, protegido contra el ingreso de animales y/o plagas, ya que las mismas son transmisores de microorganismos y enfermedades. Asimismo, la superficie a utilizar deben ser de cemento o piedra, facil limpieza, mantenidas sin la presencia de vegetación, tierra.

DESHIDRATADO (calor artificial): Se debe mantener el correcto funcionamiento y la limpieza del equipamiento. Es importante evitar el contacto del producto con los gases o humo de la combustión del calor generado por el equipamiento utilizado.

Almacenamiento



La humedad relativa del ambiente debe ser baja (55 a 60 %), previniendo así que se incremente la humedad del producto, lo que podría generar condiciones favorables para el desarrollo de microorganismos patógenos.

La mercadería deberá protegerse de la luz, del calor excesivos y de que absorban olores del ambiente. Por lo que deben estar separado de los productos quimicos utilizados para la limpieza.



PRODUCTOS PANIFICADOS Y DE CONFITERÍA

Orientaciones Administrativas



La autorización sanitaria de estas salas de elaboración deberá realizarse de acuerdo a las orientaciones administrativas detalladas en información general.

Marco Normativo



Código Alimentario Argentino:

- Capítulo II - "Condiciones generales de las Fábricas y Comercios de Alimentos"
- Capítulo III - "De los productos alimenticios"
- Capítulo IX - "Alimentos Farináceos - Cereales , Harinas y Derivados."

Especificaciones de Rotulado



Los productos de este rubro se rotularán teniendo en cuenta las exigencias de rotulado, detallada en la ficha de información general.

A continuación se detallaran los artículos del CAA a considerar para la denominación de venta:

- PAN Y PRODUCTOS DE PANADERÍA
Artículos 725 al 745.
- GALLETAS, GALLETITAS Y FACTURAS DE PANADERÍA
Artículos 755, 755 bis, 757 al 764 (excepto 757bis, 760bis y 760tris).

Especificaciones de Proceso - Puntos Claves

Condiciones Materia Prima

- Mediante las etiquetas, verificar que el insumo este en su plazo de vigencia y las particularidades de conservación y /o preparación. (Verificar la presencia de alérgenos para considerar en el rotulado del producto final).
- Los envases encontrarse sanos y limpios. **EL AGUA utilizada como ingrediente debe ser POTABLE**

Almacenamiento de Materias Primas (MP):

- Se deben designar sitios, armarios, etc exclusivos para este fin. Los cuales deben estar identificados, limpios y controlados ante la presencia de plagas.
- Todos los insumos se deben almacenar respetando las condiciones establecidas por el elaborador. Para las MP que requieran refrigeración, se debe contar con equipamiento para poder almacenarlas a temperaturas inferiores a 8°C, controlandose la contancia de la misma
- Las MP que sean o contengan alérgenos (incluidos en el art. 235 séptimo - CAA) deben almacenarse separados, identificados y en los espacios inferiores, para evitar la contaminación cruzada.
- La organización debe ser tal, que se acceda mas fácilmente a los insumos que esten mas próximo a su vencimiento.
- Se debe evitar que la MP entre en contacto directo con el piso, y con las paredes

Preparación Mezcla



Los mayores cuidados deben ponerse al utilizar huevo. Estos se deben cascar y colocar en un recipiente aparte, para luego incorporarlo al preparado/mezcla. Previo al cascado, el huevo deberá ser lavado, evitando utilizar elementos que raspen las cascara, incrementando asi su porosidad y pudiendo enviar la suciedad al interior del mismo. Por otra parte, es importante **NO** se deben separar las claras utilizando las cascara.

Amasado



El equipamiento y los utensilios que se empleen deben estar en buen estado de mantenimiento y limpios, para evitar contaminar la masa con materias extrañas. En caso de que estas operaciones se realicen manualmente, el elaborador debe higienizarse las manos previamente, protegerse el pelo y no usar accesorios (anillos, collares, etc.) Si la masa se congela, se deben previamente limpiar y desinfectar los recipientes en los cuales se va a colocar, teniendo en cuenta que, deben ser aptos para estar en contacto con alimentos. Se debe controlar la temperatura del freezer y que esta sea constante. Al descongelar, **NO realizarlo a T° ambiente.**

Tratamiento Termico



Fase fundamental para la destrucción de microorganismos patogenos. Se deben respetar los tiempos y temperaturas de acuerdo a la masa; utilizando termómetro para medir la temperatura que se alcanza en el centro del producto, la misma deberá ser:

- 75° C en el caso de productos con huevo crudo como ingrediente.
- 65° C en el resto de los productos.

Relleno Decorado



Tener en cuenta las siguientes consideraciones:

- Se deben realizar tratamientos térmicos a los rellenos y decorados que se elaboren con huevo.
- Enfriar bien las masas antes de colocarlos.
- Realizar en un tiempo breve (max. 1 hora). Refrigerar.

Envasado



No se deben envasar productos en caliente, para evitar condesaciones que den lugar a la proliferación de microorganismos patógenos. Los envases deben ser de materiales aptos para estar en contacto con alimentos.



PRODUCTOS AZUCARADOS

Orientaciones Administrativas



Las salas que elaboren o procesen alimentos que se correspondan con este rubro, deberán realizar la gestión del RNE, cumpliendo los requisitos **administrativos, documentales y sanitarios**, detallados en las orientaciones administrativas, en la sección de "información general".

Marco Normativo



Código Alimentario Argentino:

- Capítulo II "Condiciones generales de las Fábricas y Comercios de Alimentos"
- Capítulo III "De los Productos Alimenticios"
- Capítulo X "Alimentos Azucarados"

Especificaciones de Rotulado



Los productos deberán ser etiquetados, teniendo en cuenta la información obligatoria que establece el CAA, de acuerdo a lo detallado en las "Especificaciones de Rotulado" en la ficha con información general. La denominación de venta de los productos, deberá ser de acuerdo a los siguientes artículos del capítulo X, del Código Alimentario Argentino:

- Productos Azucarados:
767 al 776; 784 y 785
- Productos de confitería:
786, 788 al 789 bis; 792 al 804; 807 al 817

Especificaciones de Proceso - Puntos Claves

Condiciones Materia Prima



Los establecimientos proveedores, deben estar registrados en RENSPA e implementar las Buenas Prácticas Agrícolas. En caso de que el elaborador realice la cosecha, deberá tener en cuenta:

- Higienizarse las manos.
- Evitar golpes, roturas, y cualquier otro daño físico.
- Higienizar los recipientes en los cuales coloque la mercadería.
- Evitar que los productos cosechados entren en contacto con el suelo.

Estos cuidados previenen o reducen la presencia de agentes microbiológicos.

En salas donde se reciba materia prima, se deberá controlar que la misma esté sana y sin la presencia de materias extrañas.

Asimismo, encontrarse en el grado de madurez adecuado para los procesos que se le realizarán.

Si es almacenada, debe ser refrigerada, temperatura menor a 8°C por no más de 3 días.

Lavado



El agua que se utilice para esta labor deberá ser potable o potabilizada.

En el primer lavado se podrá realizar por sumersión en agua con algún sanitizante, apto para su uso en alimentos, en concentraciones de acuerdo a lo indicado en el rótulo o marbete; posteriormente deberá realizarse el lavado con agua potable o potabilizada que corra y se renueve permanentemente para evitar la contaminación.

Pelado y Cortado



Se deben emplear utensilios, recipientes, de materiales aptos para el contacto con alimentos.

Los elaboradores deben tener extremos cuidados tanto en la higiene de manos como en las practicas adecuadas de elaboración (no comer, fumar, beber, etc)

Cocción



Es una barrera para evitar o reducir el desarrollo de microorganismos patógenos, mediante la disminución de agua disponible principalmente por el agregado de azúcar.

Se debe retirar del fuego una vez que la temperatura alcanzó los **95oC** y si la medición del porcentaje de azúcares alcanzó los **65°Brix**.

Envasado



- Envases: Es de suma importancia que el cierre garantice hermeticidad, si ésta falla, el producto podría contaminarse luego del tratamiento térmico, alterando así la inocuidad y calidad del mismo. Las tapas deben ser nuevas y NO pueden reutilizarse. Tanto las tapas como los envases deben ser de materiales aptos para uso alimenticio y deben ser sanitizados previo a su utilización.
- Llenado: se debe realizar en caliente y mantener los límites precisos del espacio libre en la parte superior del recipiente (espacio de cabeza), el cual no debe superar el 10% de la capacidad del recipiente. Este espacio, puede influir sobre la efectividad del proceso de agotamiento del aire en el interior del envase. Para el caso de los productos con almibar, éste debe cubrir por completo los trozos de frutas, hortalizas o tubérculos.
- Cierre: se debe generar vacío, para reducir disponibilidad de oxígeno en el interior del envase; esto se logra invirtiendo el frasco. Es recomendable realizar pruebas de hermeticidad.

Tratamientos Térmicos



Esterilización: tratamiento a **alta temperatura**, con presión mayor a 1 atm y durante un corto tiempo. Para esto se emplea un equipo llamado autoclave. Por lo general se realiza **a 121°C durante 3 minutos**, pero puede variar de acuerdo al producto o especificaciones técnicas del equipo.

Pasteurización: se emplea un recipiente con tapa, acorde a la cantidad y tamaño de los frascos, los cuales se deben cubrir con agua (potable) por encima 5 cm; y se hierve **durante 30 min**. Este tiempo debe medirse a partir de que toda la masa de agua rompe el hervor. Se recomienda, colocar los frascos en posición vertical, sin envolver con tela/diarios/ cartones, etc. y apoyarlos en un "falso fondo" para que el calor del fuego no les vaya directamente.



MIEL

**Orientaciones
Administrativas**



Las salas que fraccionen miel, envasada **lista para ofrecerla a los consumidores**, deberán realizar la gestión del **RNE**, cumpliendo los requisitos administrativos, documentales y sanitarios, detallados en las Orientaciones Administrativas, en la sección de "Información General". Las salas de **extracción y envasado a granel**, en tambores, serán habilitadas por la Coordinación de Lácteos y Apícolas del **SENASA**; pudiendo realizarse en Casa Central, en Centros Regionales y Oficinas Locales (autorizados por esta coordinación). Se deberán cumplir con los requisitos detallados en el siguiente link: <https://www.argentina.gob.ar/senasa/programas-sanitarios/cadenaanimal/abejas/abejas-industria/habilitacion-salas-de-extraccion>

En las Provincias de Buenos Aires, Catamarca, Chaco, Córdoba, Corrientes, Entre Ríos, Formosa, La Pampa, La Rioja, Mendoza, Misiones, Río Negro, Santa Fé y Santiago del Estero, Tucumán, dicha autorización, está a cargo de las Autoridades Sanitarias de los Gobiernos Provinciales. Aquellos que realicen la **producción primaria** deberán estar inscriptos en el Registro Nacional de Productores Apícolas (**RENAPA**), realizando este trámite de acuerdo a lo indicado en el siguiente link: <https://tramites.magyp.gob.ar/tramite.php?nro=50>

**Marco
Normativo**



Código Alimentario Argentino:

- Capítulo II - "Condiciones generales de las Fábricas y Comercios de Alimentos"
- Capítulo X - "Alimentos Azucarados" - "Resolución GMC No 015/94"
- Resolución SAGyPA No 870/2006 Requisitos para las Sala de Extracción
- Resolución SENASA No 220/1995: Requisitos para el Fraccionamiento a granel
- Res. SENASA 5E/18 - Especificaciones técnicas para tambores.

**Especificaciones
de Rotulado**



Consumo Directo: Se denominará MIEL. Se podrá mencionar la denominación subsidiaria que corresponda según las clasificaciones indicadas en la **Res. GMC 015/94 punto 2.2** (capítulo X). Dicha clasificación no debe escribirse en caracteres mayores a los de la palabra MIEL. 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"

A Granel: Los tambores utilizados deberán provenir de fabricantes o recicladores, que se encuentren certificados de acuerdo a la **Res. 5E/2018**, debiendo estar identificado con una etiqueta aprobada por SENASA desde el proveedor.

Especificaciones de Proceso - Puntos Claves

Condiciones Materia Prima



- Debe provenir de apiarios registrados en RENAPA.
- En la recepción se deberán tener los siguientes cuidados:**
- El sitio donde se reciba debe contar con techo, piso y estar separado del lugar donde se procese
 - Al momento de la descarga, el vehículo debe estar apagado.
 - Verificar que los cuadros se encuentren sin abejas, crías, ni polen.
 - No apoyar las alzas directamente en el piso o superficies sucias, ni húmedas.
- Para los casos que se realice también la producción primaria, tener en cuenta:**
- Registrarse en RENAPA
 - Los apiarios deben ubicarse en predios de fácil acceso, no inundables y alejados de focos de potencial contaminación
 - Mantener en buen estado los elementos
 - Para el control de las enfermedades de las colmenas solo usar productos aprobados para apicultura por el SENASA y respetar los periodos de carencia para cada caso
 - Evitar colocar las colmenas en zonas donde se realice tratamientos con agroquímico
 - No usar productos químicos para el desabejado y evitar el contacto de la miel con suplementos en caso de utilizarlo.

Desoperculado



- No desopercular cuadros que posean cría o polen
- Utilizar maquinaria y/o herramientas fabricados para tal fin, de grado alimentario.
 - NO emplear elementos oxidados.
 - NO apoyar los cuchillos en el suelo u otras superficies sucias.
 - Los cuadros desoperculados deben permanecer, hasta el centrifugado, en bastidores y sobre mesas de escurrido para la miel. Ésta y todas las etapas a continuación, deberán realizarse en la **zona limpia** de la sala.

Extracción



- Previo a su utilización se debe verificar que el equipo se encuentre seco.
- Comenzar a trabajar con una velocidad moderada de extracción e ir aumentando progresivamente para evitar la ruptura de los panales.
- Mantener la tapa del extractor cerrada durante todo el proceso, para evitar la posible entrada de otros contaminantes que puedan caer al extractor
- Previo y durante la operación de extracción, el personal deberá cuidar escrupulosamente su higiene, evitando la contaminación de la miel

Filtrado

Los filtros deben estar sanos, limpios y ser de materiales aptos alimenticios, para evitar la contaminación mediante la transferencia de sustancias extrañas.

Envasado



- Asegurar la limpieza y desinfección del recipiente ya sea tambor o frasco para evitar que se contamine el producto.
- Constatar que no queden restos de productos de lavado ni agua o humedad.
- Verificar el cerrado hermético de los recipientes.
- Materiales de envases recomendables para el fraccionamiento “por menor”: vidrio o plástico con cierre hermético a rosca.
- Tambores: estos deben cumplir **las especificaciones** de la **RES 5-E/18**.

Almacenamiento



- Condiciones para evitar pérdida de calidad y posibles contaminaciones:
- Los envases deben estar cerrados herméticamente
 - Temperatura: No mayor a 20°C
 - Humedad ambiente menor a 65%
 - NO exponer a la luz.



PRODUCTOS A BASE DE CACAO

Orientaciones Administrativas



(vinculado a la autorización sanitaria, si tiene alguna particularidad el rubro en la habilitación diferente a la gestión del RNE)

Las salas que elaboren o procesen alimentos que se correspondan con este rubro, deberán realizar la gestión del RNE, cumpliendo los requisitos administrativos, documentales y sanitarios, detallados en las orientaciones administrativas, en la ficha general "ESPECIFICACIONES para las categorías del artículo 154 quater."

Marco Normativo



Código Alimentario Argentino:

- Capítulo II "Condiciones generales de las Fábricas y Comercios de Alimentos";
- Capítulo III "De los Productos Alimenticios";
- Capítulo XV "Productos Estimulantes o Fruitivos": artículos 1137 a 1162.

Especificaciones de Rotulado



(denominaciones de venta)

Los productos deberán ser etiquetados, teniendo en cuenta la información obligatoria que establece el CAA, de acuerdo a lo detallado en las "Especificaciones de Rotulado" en la ficha con información general. La denominación de venta de los productos, deberá ser de acuerdo a los siguientes artículos del capítulo XV del Código Alimentario Argentino: 1137 a 1159.

Especificaciones de Proceso

Condiciones Materia Prima



(considerar aquellas etapas que sean claves para la inocuidad del producto)

Evitar contaminaciones de la materia prima almacenada y de las demás sustancias utilizadas.
Las materias primas, según el tipo, deben ser almacenadas a la temperatura adecuada (de acuerdo a las especificaciones establecidas en cada caso) y no estar en contacto con el suelo. Algunas pueden requerir refrigeración a temperatura **menor a los 8°C** o mantenerse congeladas a temperatura **menor a los -18°C**.
Los envases deben ser mantenidos en correctas condiciones de higiene.
Las materias primas deberán contar con sus correspondientes certificados de origen (ej. chocolate, maní, nueces, pasas, etc.).

PROCESO DE ELABORACIÓN DE CHOCOLATE

A) A partir de masa de cacao:

Mezclado: según el tipo de chocolate:
Chocolate negro: masa de cacao, manteca de cacao, azúcar.
Chocolate con leche: masa de cacao, manteca de cacao, azúcar y leche.
Chocolate blanco: manteca de cacao, azúcar y leche.

Refinado: La mezcla se somete a un proceso de refinado a través de una serie de rodillos hasta obtener una pasta suave.

Conchado: los ingredientes se mezclan, se amasan y se calientan suavemente a una temperatura **entre 60°C y 75°C** por varias horas o días, depende del tipo de equipo y los resultados deseados. El agua presente en la pasta de cacao se evapora reduciendo la **humedad a menos del 1%**.

Templado: enfriar la mezcla **hasta 40°C**, haciéndola pasar a través de un sistema de calefacción, enfriamiento y recalentamiento (**de 46-49°C, se baja a 26-27°C** y luego **hasta 30-32°C**).
En el caso de fabricar chocolate con **otros ingredientes:** frutas secas, maní, cereales, se agregan en esta etapa. Estos ingredientes deberán estar en cantidad mayor al 8% en peso del total (en caso de cereales inflados no menos del 5%). Los chocolates rellenos, deberán tener no menos del 40% del peso total de chocolate. Es importante en esta etapa, **controlar la calidad de los ingredientes a mezclar**, evitando que estén alterados, dañados o contaminados.

Moldeado: Se coloca en moldes previamente acondicionados, hasta que solidifiquen, éstos deberán colocarse en ambientes protegidos de contaminación.

Envasado: Utilizar materiales aptos, que no absorban grasas. **Rotular.**

B) A partir de chocolate:

Materia prima: Si se parte del chocolate como materia prima, éste y los ingredientes para los rellenos deben contar con certificación de origen: RNE y RNPA.

El chocolate se funde templando a baño maría: es importante que el agua que se utilice sea potable o potabilizada. Luego se procede con las etapas de **moldeado, relleno, envasado y rotulado**, descritas en el punto A)





YERBA MATE

Orientaciones Administrativas



(vinculado a la autorización sanitaria, si tiene alguna particularidad el rubro en la habilitación diferente a la gestión del RNE)

De acuerdo a la etapa del proceso de la yerba mate que se realice, los requisitos estarán determinados por el Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) o por la Autoridad Sanitaria Jurisdiccional.

La **cosecha, acopio, transporte y secanza** son procesos que registra el INYM. Las orientaciones administrativas están determinadas por el Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) Ley N°25.564 de creación del INYM y su Decreto Reglamentario N°1240/2002, especificadas en la guía de trámites del INYM (<https://inym.org.ar/guia-de-tramites.html>)

A través de esta guía puede realizarse la inscripción como operador o como proveedor en el Registro de INYM. También se pueden consultar los requisitos y formularios para inscribirse en el registro de operadores y además revisar el listado de actividades en caso de no saber en qué actividad registrarse.

La **secanza** es un proceso que tiene especificaciones técnicas establecidas por la resolución **INYM** y por el **CAA. Debe disponerse de RNE para el secadero y de RNPA para la Yerba mate canchada.**

Los **molinos y fraccionadores** deben estar autorizados por la Autoridad Sanitaria y disponer de **RNE**, de acuerdo a lo mencionado en la ficha general "ESPECIFICACIONES para las categorías del artículo 154 quater."

Marco Normativo



Resolución INYM 10/2017" Reglamento de cosecha de la yerba mate", Resolución INYM 11/2017 "Reglamento de Secanza de la Yerba Mate", Res. INYM 379/2020 "Reglamento de Control de Calidad de Materia Prima de Yerba Mate" y demás **normativas establecidas por el INYM** (<https://inym.org.ar/normativa-vigente.html>)

Código Alimentario Argentino:

- Capítulo II "Condiciones Generales de las Fábricas y Comercios de Alimentos"
- Capítulo III "De los Productos Alimenticios".
- Capítulo XV: Productos Estimulantes o Fruitivos", en particular: artículos 1193 a 1198 quater.

Especificaciones de Rotulado



Consignar la denominación de venta de acuerdo a las definiciones de los artículos 1193 a 1198 quater, según corresponda.

(denominaciones de venta)

Especificaciones de Proceso - Puntos Claves

Condiciones Materia Prima



YERBA MATE ELABORADA:

Durante la cosecha las ramas deben seleccionarse sin ramas gruesas, y ser colocadas sobre una lona limpia o ponchada (para evitar el contacto con el suelo y la entrada de plagas).

- **Recepción:** Se recibe solo la yerba a procesar en el día en la zona de la "planchada" que debe estar limpia (control de la higiene y protección del sol y lluvia)
- **Pesaje y oreo:** Registrar los kilos ingresados. En el oreo evitar zonas anegables y con posibles contaminaciones de humo, polvo u otro tipo de vegetación.
- **Sapecado:** esta etapa es un punto crítico de control, para disminuir rápidamente la humedad, eliminar la carga microbiana y detener el proceso enzimático mediante el contacto directo con el fuego y el calor (control de tiempo en cada caso, desde segundos a 2 minutos, hasta llegar a una **humedad de 2 a 4%**).
- **Secado:** mediante el contacto con aire caliente por varias horas que puede ser **secado en cintas (3 a 6 hs) o secado rotativo (hasta 1 hora) (control humedad de las hojas que debe llegar a un 2 - 5% del peso original)** - El Secado barbacuá es por la acción directa del aire caliente a partir de la combustión de leña por varias horas (lo que otorga sabor ahumado).
- **Canchado:** la yerba canchada debe cumplir con las características físicas y las especificaciones microbiológicas según lo establecido en la Res. INYM 379/2020.

Estacionamiento



La yerba canchada se coloca en bolsas por un tiempo que varía si es **natural** (entre 6 a 24 meses) o **acelerado**, en cámaras con temperatura y humedad controladas (30 a 60 días). Las bolsas deben apilarse de modo que el aire circule, separadas de paredes y suelo.

Molienda



La yerba mate canchada se zarandea y tritura (control de granulometría y el porcentaje de polvo, palo y hoja).

Envasado



En envases aptos con cierre hermético. El producto final deberá contar con la **estampilla del INYM**.

YERBA MATE COMPUESTA:

cuando se mezcla la yerba mate elaborada con hierbas sávido-aromáticas mencionadas en el art. 1198 (cedrón, menta, tomillo, salvia, poleo, romero, peperina, moringa u otras que apruebe la autoridad sanitaria nacional). Es importante controlar que la **humedad y parámetros microbiológicos** sean aceptables.



TÉ

Orientaciones Administrativas



Los establecimientos deben estar autorizados por la Autoridad Sanitaria y disponer de RNE, de acuerdo a lo mencionado en la ficha general "ESPECIFICACIONES para las categorías del artículo 154 quater.

[vinculado a la autorización sanitaria, si tiene alguna particularidad el rubro en la habilitación diferente a la gestión del RNE]

Marco Normativo



Código Alimentario Argentino:

- Capítulo II "Condiciones Generales de las Fábricas y Comercios de Alimentos".
- Capítulo III "De los Productos Alimenticios".
- Capítulo XV: "Productos Estimulantes o Fruitivos", en particular: artículos 1181 a 1185, 1187 y 1192 tris.

Especificaciones de Rotulado



Consignar la denominación de venta de acuerdo a las definiciones de los artículos 1181 y 1183, según corresponda.

[denominaciones de venta]

Especificaciones de Proceso - Puntos Claves

Condiciones Materia Prima



- **Recepción:** Es importante que el período para el traslado de los brotes de té verde hasta la planta de elaboración no supere las 8hs dependiendo de temperatura ambiente a la hora de la recolección.
- **Marchitamiento:** Para la reducción del contenido hídrico y la transformación de compuestos incoloros a coloreados mediante sucesivas oxidaciones enzimáticas la temperatura de trabajo no debe ser superior a los 35°C.

Enrulado



Este proceso mecánico por rasgado, ruptura y torsión se realiza a temperatura ambiente por 15 a 25 minutos. Se homogeniza la humedad a un nivel del 50%.

Fermentación



Exponer al aire durante 1 a 2 horas, bajo condiciones de temperatura (25-30° C) y humedad (90-100%) controladas. El color cambia del verde al cobrizo.

Secado



A través de una corriente de aire caliente el producto debe llegar a un contenido de humedad final entre 3-4%.

Envasado



Utilizar envases aptos con cierre hermético.



SUBPRODUCTOS DE CEREALES, SEMILLAS, RAÍCES Y FRUTOS: HARINAS, COPOS INFLADOS, GRANOLA, GRANOS MALTEADOS, GRANOS Y SEMILLAS TOSTADOS

Se tomaron en cuenta algunos productos que se consideran más representativos de este sector productivo



Acta N°143

Orientaciones Administrativas



(vinculado a la autorización sanitaria, si tiene alguna particularidad el rubro en la habilitación diferente a la gestión del RNE)

Las salas que elaboren o procesen alimentos que se correspondan con este rubro, deberán realizar la gestión del RNE, cumpliendo los requisitos administrativos, documentales y sanitarios, detallados en las orientaciones administrativas, en la ficha general "ESPECIFICACIONES para las categorías del artículo 154 quater".

Marco Normativo



Código Alimentario Argentino:

- Capítulo II "Condiciones generales de las Fábricas y Comercios de Alimentos";
- Capítulo III "De los Productos Alimenticios";
- Capítulo IX "Alimentos farináceos - Cereales, harinas y derivados"
- Capítulo XI "Alimentos vegetales"

Especificaciones de Rotulado



(denominaciones de venta)

Los productos deberán ser etiquetados, teniendo en cuenta la información obligatoria que establece el CAA, de acuerdo a lo detallado en las "Especificaciones de Rotulado" en la ficha con información general. La denominación de venta de los productos, deberá ser de acuerdo a los siguientes artículos del capítulo IX: art. 645, 674, 677, 679, 679 bis, 679 tris, 680, 681, 681 bis, 681 tris, del Código Alimentario Argentino.

Especificaciones de Proceso (considerar aquellas etapas que sean claves para la inocuidad del producto)

Condiciones Materia Prima



Consideraciones generales:
Esta deberá provenir de establecimientos registrados en RENSPA y que implementen las BPA. Cuando el elaborador realice la cosecha se deben tener las siguientes consideraciones:
1 - Higiene:
- de manos: antes, durante y después de la tarea.
- vestimenta adecuada y limpia.
2- Recipientes de recolección, acondicionados para tal fin.
La materia prima acondicionada deberá contar con los certificados de RNE y RNPA correspondientes.

CEREALES INFLADOS



Almacenamiento de la materia prima, ingredientes y envases:
Evitar contaminaciones de la materia prima almacenada y de las demás sustancias utilizadas.
Las materias primas deberán contar con sus correspondientes certificados de origen y, según el tipo, deben ser almacenadas a la temperatura adecuada y sin estar en contacto con el suelo ni paredes. Los envases deben ser mantenidos en correctas condiciones de higiene.

GRANOLA



Se pueden utilizar distintos ingredientes, siempre deberán contar con sus certificados de origen correspondientes. Pueden utilizarse diferentes cereales, frutas secas, frutas desecadas o deshidratadas.
Horneado: A una **temperatura entre 170 y 200°C** por un **tiempo no menor a 30 minutos**.
Deberá quedar **exceptuada en esta etapa la miel** como ingrediente, sino que se podrá incorporar posteriormente, si corresponde.
Envasado: Los envases deben ser aptos para su uso en alimentos. Es de suma importancia que el cierre garantice la hermeticidad, si ésta falla, puede provocar contaminación posterior al tratamiento térmico y la alteración del producto terminado.
Controlar la humedad: tener en cuenta el valor mínimo establecido por la normativa de los componentes en cada etapa, para mantener el producto final inalterado durante su vida útil.

HARINAS



Se consideran las materias primas más representativas de la actividad agroalimentaria familiar: algarroba, maíz, garbanzo, coco, arroz, mijo, arvejas, mistol, cereales, trigo, centeno, derivados de semillas.
Recolección: Los productos deberán provenir de establecimientos registrados en RENSPA y que implementen las BPA. En caso de que el elaborador realice la cosecha, se deben tener las siguientes consideraciones:
- Higienizarse las manos
- Evitar golpes, roturas, y cualquier otro daño físico
- Higienizar los recipientes en los cuales coloque la mercadería.
- Evitar que los productos cosechados entren en contacto con el suelo.
Estos cuidados previenen o reducen la presencia de agentes microbiológicos.
En las salas donde se recibe materia prima, se deberá controlar que la misma esté sana y sin la presencia de materias extrañas
Transporte y Almacenamiento: Para el transporte de los frutos/vainas/semillas, estas deben colocarse en bolsas cuyo material permite el intercambio de aire, y almacenarse en un lugar seco, oscuro y ventilado para evitar el rápido deterioro.
Selección y Lavado: (en caso que corresponda, cuando son de recolección como algarroba, etc.): Una vez seleccionados los frutos se sumergen en un recipiente con una solución de agua lavandina (de acuerdo a las especificaciones del fabricante recomendadas para potabilizar el agua) de manera de reducir contaminaciones físicas o biológicas.
Secado: No debe realizarse a la intemperie, sin protección, ya que se incorpora contaminaciones al producto. El secado con medios físicos, permite un secado controlado, temperatura inferior a 60°C.
Molienda y tamizado: controlar el mantenimiento y las condiciones higiénicas de los equipos y utensilios.
Envasado: Los envases deben ser aptos para su uso en alimentos. Es de suma importancia que el cierre garantice la hermeticidad, si ésta falla, puede provocar contaminación posterior al tratamiento térmico y la alteración del producto terminado.

FÉCULAS Y ALMIDONES

Proceso: Cosecha, lavado y pelado. Luego se procede al rallado y posterior solubilización del almidón. Se realiza el colado con filtros donde se separa la pulpa o material fibroso de la lechada de almidón, es decir, buscando separar el almidón del afrecho. Posteriormente se continúa con el secado.
Es importante controlar el mantenimiento y las condiciones higiénicas de los equipos y utensilios en cada una de las etapas.



ACEITES

Si bien esta categoría abarca distintos aceites, se toma como referencia el aceite de oliva para ejemplificar.

Orientaciones Administrativas



Las salas que elaboren o procesen alimentos que se correspondan con este rubro, deberán realizar la gestión del RNE, cumpliendo los requisitos **administrativos, documentales y sanitarios**, detallados en las orientaciones administrativas, en la sección de "información general".

Marco Normativo



Código Alimentario Argentino:

- Capítulo II "Condiciones generales de las Fábricas y Comercios de Alimentos"
- Capítulo III "De los Productos Alimenticios"
- Capítulo VII "Alimentos Grasos. Aceites alimenticios"

Especificaciones de Rotulado



Los productos deberán ser etiquetados, teniendo en cuenta la información obligatoria que establece el CAA, de acuerdo a lo detallado en las "Especificaciones de Rotulado" en la ficha con información general. La denominación de venta de los productos, deberá ser de acuerdo a lo establecido entre los artículos 527 al 536 del capítulo VII del Código Alimentario Argentino.

Especificaciones de Proceso - Puntos Claves

Condiciones Materia Prima



Los establecimientos proveedores, deben estar registrados en RENSPA e implementar las BuenasPrácticas Agrícolas. En caso de que el elaborador realice la cosecha, deberá tener en cuenta:

- Higienizarse las manos.
- Evitar golpes, roturas, y cualquier otro daño físico.
- Higienizar los recipientes en los cuales coloque la mercadería.
- Evitar que los productos cosechados entren en contacto con el suelo.

Estos cuidados previenen o reducen la presencia de agentes microbiológicos.

En salas donde se reciba materia prima, se deberá controlar que la misma este sana y sin la presencia de materias extrañas.

Asimismo, encontrarse en el grado de madurez adecuado para los procesos que se le realizarán.

Las aceitunas no pueden permanecer más de 24 hs en espera desde su recolección hasta su molienda, es porello que el orden de llegada de la materia prima debe ser respetado como orden de prioridad para la molienda.

Deshojado y Lavado



Se debe eliminar todo elemento liviano como ser hojas y luego lavar para quitar tierra y remanentesde otros elementos extraños a la aceituna.

El agua que se utilice para esta labor deberá ser potable o potabilizada.

Amasado

Se realiza en un tiempo aproximado de **30 minutos**.

La temperatura de la pasta **no debe superar los 35°C**. Por encima de este valor se alteran las características sensoriales, y una temperatura muy baja produciría pérdidas en el orujo.

Centrifugado



En este punto podemos diferenciar dos tipos de centrifugadoras, la horizontal, donde se extrae el alperujo y el aceite (se desecha el alperujo) para después pasar por la centrifugadora vertical que es más fina y elimina los restos de impurezas y humedad.

Almacenamiento- Decantado

Se almacena en tanques de acero inoxidable entre 15° y 20°.

Se debe dejar el menor espacio de cabeza posible, con el fin de albergar la menor cantidad de oxígeno posible para evitar la oxidación del aceite.

Envasado



Previo al envasado se debe filtrar para eliminar impurezas y humedad (abrillantado).

- Envases: El material debe apto para su contacto con alimentos, inalterable e inerte (plástico,vidrio, lata).
- Llenado: se deben evitar los espacios de cabeza. Asimismo, es importante verificar el correctocierre de los envases para evitar la oxidación por el ingreso de aire.

En caso de almacenar el producto envasado, debe hacerse evitando factores tales como la luz, el aire, el calor y las trazas metálicas.



FRUTAS Y HORTALIZAS MÍNIMAMENTE PROCESADAS

Orientaciones Administrativas



Las salas que elaboren o procesen alimentos que se correspondan con este rubro, deberán realizar la gestión del RNE, cumpliendo los requisitos **administrativos, documentales y sanitarios**, detallados en las orientaciones administrativas, en la sección de "información general".

Marco Normativo



Código Alimentario Argentino:

- Capítulo II "Condiciones generales de las Fábricas y Comercios de Alimentos"
- Capítulo III "De los Productos Alimenticios"
- Capítulo XI "Alimentos Vegetales"

Especificaciones de Rotulado



Los productos deberán ser etiquetados, teniendo en cuenta la información obligatoria que establece el CAA, de acuerdo a lo detallado en las "Especificaciones de Rotulado" en la ficha con información general. La denominación de venta de los productos, deberá ser de acuerdo a los artículos 925tris y 925 quater, del capítulo XI, del Código Alimentario Argentino.

Especificaciones de Proceso - Puntos Claves

Condiciones Materia Prima



Los establecimientos proveedores, deben estar registrados en RENSPA e implementar las BuenasPrácticas Agrícolas. En caso de que el elaborador realice la cosecha, deberá tener en cuenta:

- Higienizarse las manos.
- Evitar golpes, roturas, y cualquier otro daño físico.
- Higienizar los recipientes en los cuales coloque la mercadería.
- Evitar que los productos cosechados entren en contacto con el suelo.

Estos cuidados previenen o reducen la presencia de agentes microbiológicos.

En salas donde se reciba materia prima, se deberá controlar que la misma este sana y sin la presencia de materias extrañas. Asimismo, encontrarse en el grado de madurez adecuado para los procesos que se le realizarán.

Si es almacenada, debe ser refrigerada, temperatura menor a 8°C por no más de 3 días.

Lavado de Materia Prima

El agua que se utilice para esta labor deberá ser potable o potabilizadaa una temperatura de 4°C.

Pelado y Cortado



Se deben emplear utensilios y recipientes de materiales aptos para el contacto con alimentos.

Los elaboradores deben tener extremos cuidados tanto en la higiene de manos como en laimplementación de las practicas adecuadas de elaboración (no comer, fumar, beber, etc.).

Es importante ir eliminando los residuos generados para evitar la contaminación cruzada de los vegetales ya acondicionados con esos residuos.

Lavado y Desinfección



El agua que se utilice para esta labor deberá ser potable o potabilizada.

El primer lavado se podrá realizar por sumersión en agua con algún sanitizante, apto para su uso enalimentos, en concentraciones de acuerdo a lo indicado en el rótulo o marbete; posteriormentedeberá realizarse el lavado con agua potable o potabilizada que corra y se renueve permanentementepara evitar la contaminación.

Envasado

Se debe envasar una vez secos los productos y los recipientes deben ser aptos para el contacto con alimentos.

Almacenamiento



El producto final debe ser almacenado refrigerados (menor a 8°C).



JUGOS VEGETALES

NOTA: si bien la categoría 11 es “Bebidas analcohólicas (carbonatadas o no) y jugos vegetales” se consideran solo los “jugos vegetales” teniendo en cuenta que son más representativas de la actividad agroalimentaria familiar

Orientaciones Administrativas



Las salas que elaboren o procesen alimentos que se correspondan con este rubro, deberán realizar la gestión del RNE, cumpliendo los requisitos **administrativos, documentales y sanitarios**, detallados en las orientaciones administrativas, en la sección de “información general”.

(vinculado a la autorización sanitaria, si tiene alguna particularidad el rubro en la habilitación diferente a la gestión del RNE)

Marco Normativo



Código Alimentario Argentino:

- Capítulo II “Condiciones generales de las Fábricas y Comercios de Alimentos”;
- Capítulo III “De los Productos Alimenticios”;
- Capítulo XI “Alimentos Vegetales”
- Capítulo XII “Bebidas Hídricas, Agua y Agua Gasificada”

Especificaciones de Rotulado



Los productos deberán ser etiquetados, teniendo en cuenta la información obligatoria que establece el CAA, de acuerdo a lo detallado en la “Especificaciones de Rotulado” en la ficha con información general. La denominación de venta de los productos, deberá ser de acuerdo a lo establecido en los artículos 1040 al 1049 y del 1061 al 1064 del capítulo XII

(denominaciones de venta)

Especificaciones de Proceso (considerar aquellas etapas que sean claves para la inocuidad del producto)

Condiciones Materia Prima



Vegetales: deberán provenir de establecimientos registrados en RENSPA y que implementen las BPA, **cumpliendo con los Requisitos Mínimos Obligatorios de la Resolución Conjunta SECRETARIA DE ALIMENTOS Y BIOECONOMÍA y SECRETARIA DE REGULACION Y GESTION SANITARIA N° 5/2018** . En caso de que el elaborador realice la cosecha, se deben tener las siguientes consideraciones:

- Higienizarse las manos
- Evitar golpes, roturas, y cualquier otro daño físico
- Higienizar los recipientes en los cuales coloque la mercadería. Evitar que los productos cosechados entren en contacto con el suelo. Estos cuidados previenen o reducen la presencia de agentes microbiológicos.

“La materia prima frutihortícola debe trasladarse, desde los establecimientos de producción, identificada con Renspa, Rotulado y DTV-e (DTV-e en caso de que el producto esté alcanzado por la normativa vigente)”

En las salas donde se recibe materia prima, se deberá controlar que la misma esté sana y sin la presencia de materias extrañas. Si es almacenada, debe ser refrigerada, a temperatura menor a 8°C por no más de 3 días.

Agua: Si se utiliza como **ingrediente** debe ser **potable**, de acuerdo a las condiciones físico químicas y microbiológicas, determinadas en el C.A.A. (arts. 982 ó 985)

Conservantes: Se podrán utilizar de acuerdo a los establecido en el art. 1040 del CAA.

JUGOS DE FRUTAS Y/U HORTALIZAS



Lavado y desinfección:

El agua a utilizar debe ser potable o potabilizada. Se debe tener en cuenta el recambio del agua utilizada, ya que de lo contrario se convierte en un factor de alto riesgo de contaminación por la presencia de materia orgánica de las frutas y hortalizas, la suciedad y los microorganismos que pueden estar presente, en las mismas. Asimismo, se debe suministrar, algún sanitizante (ácidos orgánicos, hipoclorito de sodio) apto para su uso en alimentos, en concentraciones de acuerdo a lo indicado en el rótulo o marbete. A su vez, aun cuando se empleen estas sustancias, es importante el recambio de agua y enjuagar con abundante agua.

Obtención del Jugo: Para jugos de frutas, el pH o grado de acidez no deberá ser mayor al establecido para cada tipo de jugo, según el CAA.

Envasado: los envases deben ser aptos para su uso en alimento, se deben sanitizar previo a su utilización. Es de suma importancia que el cierre garantice la hermeticidad, si ésta falla, puede provocar contaminación posterior al tratamiento térmico y la alteración del producto terminado.

Las **tapas** deben ser **nuevas** (de primer uso) y con materiales aptos alimenticios (goma, barnices, etc).

Los jugos deberán conservarse por alguno de los siguientes sistemas:

- Tratamiento térmico: esterilización o pasteurización.
- Refrigeración: en toda la cadena, desde su envasado hasta su consumo.
- Adición de conservadores autorizados.

Tratamiento Térmico:

Pasteurización: Se realiza durante **30 minutos** a una temperatura de **63°C**.

Esterilización: Para jugos con pH mayor a 4.5, se deberá realizar un tratamiento térmico a alta temperatura, con presión mayor a 1 atm y durante un corto tiempo. Para esto se emplea un equipo llamado **autoclave**.

Por lo general se realiza a **121°C durante 3 minutos**, pero puede variar de acuerdo al producto o especificaciones técnicas del equipo.

Para ambos tratamientos se deben usar envases de materiales resistentes a altas temperaturas.

Refrigeración: Cuando el producto terminado no haya recibido tratamiento térmico ni agregado de conservantes, deberá conservarse refrigerado (menos de 8°C).



BEBIDAS ALCOHÓLICAS, FERMENTADAS, ESPIRITUOSAS, DESTILADAS Y LICORES.

En esta ficha, se toma como referencia de las bebidas espirituosas, destiladas y licores sólo a los licores, y de las fermentadas la cerveza, teniendo en cuenta que son las más representativas de la actividad agroalimentaria familiar.



Orientaciones Administrativas



Licores

Las salas que elaboren o procesen alimentos envasados listos para ofrecerlos a los consumidores, deberán realizar la gestión del **RNE**, cumpliendo los requisitos administrativos, documentales y sanitarios, detallados en las orientaciones administrativas, en la ficha general "**ESPECIFICACIONES** para las categorías del **artículo 154 quater.**"

(vinculado a la autorización sanitaria, si tiene alguna particularidad el rubro en la habilitación diferente a la gestión del RNE)

Marco Normativo



Código Alimentario Argentino:

- Capítulo II "Condiciones Generales de las Fábricas y Comercios de Alimentos".
- Capítulo III "De los Productos Alimenticios".
- Capítulo XIV: "Bebidas Espirituosas, Alcoholes, Bebidas Alcohólicas, Destiladas y Licores": artículos 1119 a 1136 tris.
- Resolución GMC N° 77/94 "Definiciones de bebidas alcohólicas (excepto las fermentadas) y complementarias" y Resolución GMC N° 020/94 "Definiciones relativas a bebidas alcohólicas, materia prima y proceso de elaboración".

Ley Nacional de alcoholes N° 24.566

<https://www.argentina.gob.ar/normativa/nacional/ley-24566-28251/texto>

Especificaciones de Rotulado



Deberá considerarse la información obligatoria que establece el **CAA**, de acuerdo a lo detallado en las "**Especificaciones de Rotulado**" en la ficha con información general.

La denominación de venta de las bebidas destiladas, espirituosas y licores:

- Res. Mercosur 77/94. En un lugar destacado y visible informar el % Vol. referido a la graduación alcohólica y las leyendas:
"BEBER CON MODERACIÓN".
"PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS".

Especificaciones de Proceso - Puntos Claves

Condiciones Materia Prima



Almacenamiento de la materia prima, ingredientes y envases:
Cuando el **alcohol etílico potable de origen agrícola** que se utilice en la elaboración de la bebida alcohólica provenga en envases de más de 1 litro, deberá presentarse la constancia o certificado de inscripción en el **registro de manipulación de alcoholes** otorgado por el **INV** (Instituto Nacional de Vitivinicultura). Asimismo, los envases deberán estar rotulados con el RNPA y RNE correspondientes además del N° de inscripción y N° de análisis del INV.

Evitar contaminaciones de la materia prima almacenada y de las demás sustancias utilizadas.

Las materias primas, según el tipo deben ser almacenadas a la temperatura adecuada y que no estén en contacto con el suelo. Algunas pueden requerir refrigeración, a temperatura menor a los 8° C o mantenerse congeladas a temperatura menor a los -18°C.

Los envases deben ser mantenidos en correctas condiciones de higiene.

- **Selección:** eliminar todas aquellas cuyas cáscaras no se encuentren en perfecto estado.
- **Lavado:** El agua que se utilice para esta labor podrá ser potable o potabilizada. Cuando el lavado se realice por sumersión, se debe recambiar el agua utilizada, ya que de lo contrario se convierte en un factor de alto riesgo de contaminación por la presencia de materia orgánica de las frutas y hortalizas, la suciedad y los microorganismos que pueden estar presente en las mismas. Asimismo, se debe suministrar, algún sanitizante (ácidos orgánicos, hipoclorito de sodio) apto para su uso en alimentos, en concentraciones de acuerdo a lo indicado en el rótulo. A su vez, aun cuando se empleen estas sustancias, es importante el recambio de agua. Escurrido leve.

Pelado y Cortado



Se deben emplear utensilios, recipientes, de materiales aptos para el contacto con alimentos, correctamente higienizados. Los elaboradores deben tener extremos cuidados tanto en la higiene de manos como en las prácticas adecuadas de elaboración.

Maceración



Se colocará la materia prima en un recipiente apto, con **alcohol etílico potable de origen agrícola** y/o destilado alcohólico simple de origen agrícola y/o bebidas alcohólicas. Se procederá a revolver los ingredientes con cuchara de acero para que se vayan liberando los jugos. Se tapa el recipiente herméticamente y se deja macerar por 20 a 30 días, en este tiempo ir mezclando los ingredientes.

Filtrado y Almíbar



El proceso de filtrado debe ser **rápido para evitar la evaporación del alcohol.**

Se procederá a preparar el almíbar (solución azucarada) colocando los ingredientes en un recipiente de acero inoxidable previamente esterilizado. Cocinar los ingredientes hasta obtener una sustancia semilíquida. Debe tenerse en cuenta que el contenido de azúcar en el producto final **no podrá ser inferior a 30g/l.**

Envasado



Envases: aptos para su uso en alimentos, se deben esterilizar previo a su utilización y es de suma importancia que el cierre garantice la hermeticidad, si esta falla puede provocar contaminación y la alteración del producto terminado. Tapas: deben ser nuevas, con materiales aptos para uso alimenticio y no pueden reutilizarse.

El contenido de azúcar en el producto final, permitirá clasificar el licor como seco, fino, dulce o escarchado.

La graduación alcohólica del licor podrá ser de 15 % a 54 % Vol. a 20°C (Celsius).

Estacionamiento



Cuanto más tiempo se estacione mejor serán las características del licor.

La mayoría de los licores deben ser consumidos después de tres meses de estacionamiento natural.



CERVEZA

Orientaciones Administrativas



Las salas que elaboran o procesan alimentos envasados listos para ofrecerlos a los consumidores, deberán realizar la gestión del **RNE**, cumpliendo los requisitos administrativos, documentales y sanitarios, detallados en las orientaciones administrativas, en la ficha general “ESPECIFICACIONES para las categorías del **artículo 154 quater.**”

(vinculado a la autorización sanitaria, si tiene alguna particularidad el rubro en la habilitación diferente a la gestión del RNE)

Marco Normativo



Código Alimentario Argentino:

- Capítulo II “Condiciones generales de las Fábricas y Comercios de Alimentos”.
- Capítulo XII “Bebidas Hídricas, Agua y Agua Gasificadas” (artículo 982: agua potable).
- Capítulo XIII “Bebidas Fermentadas” (artículos 1080 a 1083).

Especificaciones de Rotulado



Se rotulará acorde a la información que figura en la ficha general, y la denominación del producto será de acuerdo al **artículo 1080 (1.2, 1.3) del CAA.**

En un lugar destacado y visible informar el % Vol. referido a la graduación alcohólica y las leyendas: **“BEBER CON MODERACIÓN”.**
“PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS”.

Especificaciones de Proceso - Puntos Claves

Condiciones Materia Prima



El agua, debe ser potable, es decir cumplir con los requerimientos microbiológicos, físico y químicos establecidos por el CAA. Como mínimo se debe contar con un análisis de control fisicoquímico y microbiológico anual. Si el agua no proviene de la red pública, el control analítico tendrá que ser más frecuente, exhaustivo y riguroso.

Recepción de Materia Prima: Pesado y separación de impurezas.

Molienda



Pulverizado del endospermo sin romper la cubierta de la cebada.

Maceración y Cocción



- Maceración: Una vez que la malta se encuentra molida se deja en agua a una temperatura de 63 °C durante 90 minutos o 72 °C durante 60 minutos. Una vez finalizada la maceración, se debe filtrar para separar el mosto (líquido) del bagazo (residuo sólido)
- Cocción: el mosto se lleva a ebullición (100°C) durante aproximadamente una hora. Este tratamiento térmico tiene un efecto esterilizante, ya que elimina la posible presencia de microorganismos no deseados, procedentes de las materias primas. Es importante que el tiempo sea controlado a partir de que se rompe el hervor. Es importante, que luego de finalizar la cocción se reduzca la temperatura, según tipo de cerveza: Lager 8 a 12 grados, Ale 16 a 20 grados; con el fin de que las levaduras seleccionadas que se añaden puedan trabajar en condiciones óptimas durante la etapa de fermentación.

Sedimentación



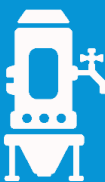
Separado de partículas indeseables del mosto previo a la fermentación.

Enfriamiento del Mosto



Reducir la temperatura desde 98°C a un rango de 8°C a 12°C.

Fermentación



- Es recomendable que durante esta etapa el producto en proceso no entre en contacto con el aire. Control de la temperatura, de acuerdo al tipo de cerveza:
- Cervezas Lager: Inicio de fermentación a 10° C (o la temperatura que indique el proveedor de levadura), se mantendrá esta temperatura los primeros 6 días, luego se llevará a 14°C durante 3 días. Por último, se bajará la temperatura a –1 a + 2° C, durante mínimo de 7 a 10 días.
 - Cervezas Ale: Inicio de Fermentación a 20° C (o la temperatura que indique el proveedor de levadura) permaneciendo a esta temperatura por 4 a 7 días; luego se baja la temperatura a –1 a + 2° C para la etapa de maduración y clarificado que deberá ser como mínimo de 7 a 10 días.

Envasado



Las botellas o recipientes deben estar esterilizados previo al envasado. Se debe hacer un control visual previo a su utilización, para constatar que los envases no contengan restos metálicos, de cristales u otros sólidos. Es importante siempre dejar en la botella un cuello de aire de aproximadamente 4 cm.



VINAGRE DE FRUTAS (PROCESADAS O NO) Y DE CEREALES.

En esta ficha, se toma como referencia el vinagre de frutas teniendo en cuenta que es el más representativo de la actividad agroalimentaria familiar.



Acta N°139

Orientaciones Administrativas



Las salas que elaboren o procesen alimentos envasados listos para ofrecerlos a los consumidores, deberán realizar la gestión del RNE, cumpliendo los requisitos administrativos, documentales y sanitarios, detallados en las orientaciones administrativas, en la en la ficha general “**ESPECIFICACIONES** para las categorías del **artículo 154 quater.**”

RENSPA. Debe presentar certificado de origen de materia prima (vino, sidra, otros) en caso de no elaborarse estos en el establecimiento elaborador de vinagre.

(vinculado a la autorización sanitaria, si tiene alguna particularidad el rubro en la habilitación diferente a la gestión del RNE)

Normativo Marco



Código Alimentario Argentino:

- Capítulo II “Condiciones generales de las fábricas y comercios de alimentos.
- Capítulo III “De los Productos Alimenticios”.
- Capítulo XVI “Correctivos y Coadyuvantes” (artículos: 1328, 1329, 1330, 1331, 1332, 1333, 1334, 1334 bis, 1335, 1336, 1337, 1338).

Especificaciones de Rotulado



Vinagres de frutas (procesadas o no) y de cereales.
NOTA: En esta ficha, se toma como referencia el vinagre de frutas teniendo en cuenta que es el más representativo de la actividad agroalimentaria familiar.

Se debe consignar la información según lo establecido en la ficha general y la denominación según producto de acuerdo a los artículos 1334, 1334 bis y 1335.

Especificaciones de Proceso - Puntos Claves

Condiciones Materia Prima



Tanto la inocuidad como la calidad del producto final dependerá en gran medida de las condiciones higiénico sanitarias en que se encuentre la materia prima (MP). Los establecimientos proveedores de MP, deben encontrarse registrados en RENSPA e implementar las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA). En caso de que el elaborador realice la cosecha, deberá tener en cuenta:

- Higienizarse las manos.
- Evitar golpes, roturas, es decir daños físicos.
- Higienizar los recipientes en los cuales coloque la mercadería.
- Evitar que los productos cosechados entren en contacto con el suelo.

Estos cuidados previenen o reducen la presencia de agentes microbiológicos.

En salas donde se recibe materia prima, se deberá controlar que la misma esté sana y sin la presencia de materias extrañas. Asimismo, encontrarse en el grado de madurez adecuado para los procesos que se le realizarán.

Recepción de la fruta: control de calidad de la materia prima, en el grado de madurez adecuado.

Almacenamiento: la materia prima se mantiene refrigerada a menos de 8°C hasta el momento de su elaboración evitando en todo momento cualquier tipo de contaminación o aparición de plagas.

Lavado



El agua que se utilice para esta labor podrá ser potable o potabilizada. Cuando el lavado se realice por sumersión, se debe recambiar el agua utilizada, ya que de lo contrario se convierte en un factor de alto riesgo de contaminación por la presencia de materia orgánica de las frutas y hortalizas, la suciedad y los microorganismos que pueden estar presente en las mismas. Asimismo, se debe suministrar, algún sanitizante (ácidos orgánicos, hipoclorito de sodio) apto para su uso en alimentos, en concentraciones de acuerdo a lo indicado en el rótulo. A su vez, aun cuando se empleen estas sustancias, es importante el recambio de agua.

Pelado, cortado y triturado

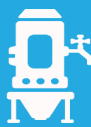


Debe evitarse incorporar partes indeseadas de la fruta como semillas o epidermis/cáscara. Se deben emplear utensilios, de materiales aptos para el contacto con alimentos.

Acondicionamiento

La fruta se coloca en los fermentadores y se instalan las trampas de aire para asegurar que el proceso transcurra en anaerobiosis una vez que se ha consumido el oxígeno presente en el espacio de cabeza durante la replicación de las levaduras. Controlar que el proceso transcurra en ausencia de oxígeno.

Fermentación



- **Fermentación Primaria:** la fruta fermenta en un principio de manera tumultuosa y luego maduran aumentando la concentración de alcohol hasta los valores necesarios.
- **Fermentación Secundaria:** el mosto obtenido en el fermentador primario se airea e inocula con bacterias acéticas para para la obtención de vinagre. Al finalizar la fermentación secundaria el pH deberá estar entre 2,8 y 3,5.

Envasado y Pasteurización



Se deberán utilizar envases aptos y con cierre hermético.

Los envases cerrados se someten a tratamiento térmico en autoclave a una temperatura de 72°C por 30 minutos.

Etiquetado. Almacenamiento



- Cada lote se mantiene al menos 6 días a temperatura ambiente entre 20°C y 40°C
- **En el producto final:** el pH no debe ser inferior a 2,8.



PRODUCTOS DE COPETÍN: SNACKS, FRUTAS SECAS, GRANOS Y SEMILLAS SALADOS



Acta N°143

Orientaciones Administrativas



(vinculado a la autorización sanitaria, si tiene alguna particularidad el rubro en la habilitación diferente a la gestión del RNE)

Las salas que elaboren o procesen alimentos que se correspondan con este rubro, deberán realizar la gestión del RNE, cumpliendo los requisitos administrativos, documentales y sanitarios, detallados en las orientaciones administrativas, en la sección de "información general".

En el caso de acondicionar las frutas secas, el establecimiento de empaque deberá contar con la habilitación de SENASA; a través de la Coordinación de Frutas, Hortalizas y Aromáticas. El trámite de registro y habilitación se puede realizar vía web: Trámite a Distancia (TAD) o personalmente en las oficinas locales y/o Centros Regionales.

La presentación de documentación deberá responder a los requisitos administrativos, edilicios y sanitarios. Una vez presentada la documentación, se realiza una visita de inspección al establecimiento por parte del organismo y al aprobarse dicha inspección se le otorga el N° de habilitación del empaque o clave alfanumérica, lo cual identifica al establecimiento.

Más información en:

<https://www.argentina.gob.ar/servicio/establecimieto-de-empaque-molienda-o-frigorifico-de-frutas-hortalizas-yo-aromaticas>

Marco Normativo



Código Alimentario Argentino:

- Capítulo II "Condiciones generales de las Fábricas y Comercios de Alimentos";
- Capítulo III "De los Productos Alimenticios";
- Capítulo V "Norma para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos"
- Capítulo IX "Alimentos Farináceos - Cereales, Harinas y Derivados"
- Capítulo XI "Alimentos Vegetales"

Especificaciones de Rotulado



(denominaciones de venta)

Los productos deberán ser etiquetados, teniendo en cuenta la información obligatoria que establece el CAA, de acuerdo a lo detallado en las "Especificaciones de Rotulado" en la ficha con información general. La denominación de venta de los productos, deberá ser de acuerdo a lo establecido en los artículos 760 tris, 894, 899, 904, 904 tris, 911.

Especificaciones de Proceso (considerar aquellas etapas que sean claves para la inocuidad del producto)

Condiciones Materia Prima



Consideraciones generales:
Esta deberá provenir de establecimientos registrados en RENSPA y que implementen las BPA. A la salida del establecimiento productor la materia prima debe estar identificada con RENSPA y rótulo. Cuando el elaborador realice la cosecha se deben tener las siguientes consideraciones:
1 - Higiene:
- de manos: antes, durante y después de la tarea.
- vestimenta adecuada y limpia.
2- Recipientes de recolección, acondicionados para tal fin
La materia prima acondicionada deberá contar con los certificados de RNE y RNPA correspondientes.

FRUTOS SECOS

Selección: La selección se realiza unificando los frutos por tamaño y por color, separando y descartando a aquellas que no se encuentren sanas, secas, limpias, sin manchas y libre de impurezas entre otras.
Descortezado/pelado: En la extracción del fruto o la carne del fruto se deberá realizar la limpieza del modo correcto de manera que no queden restos de cáscaras.
Almacenamiento: Se debe mantener las condiciones de temperatura ambiente adecuada, especialmente en aquellas que en su composición son ricas en aceites, para evitar el enranciamiento de las mismas.

MIX DE FRUTOS SECOS Y FRUTAS DESECADAS

Composición de la mezcla: En aquellos que no se utilice sal como ingrediente, la humedad no deberá ser mayor a 25%.
Envasado: deberá realizarse con prontitud para prevenir que el contenido de humedad aumente. El tipo de envase y las características del envasado determinarán una mejor conservación del producto, ya que un envasado al vacío mejora los factores como por ejemplo disponibilidad de oxígeno, aumentando la vida útil de estos productos.

SNACKS (productos para copetín)

Los productos elaborados a base de papas, cereales, harinas o almidones (derivados de cereales, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas), con o sin la adición de sal, especias, frutas secas, saborizados o no, con o sin el agregado de otros ingredientes permitidos, horneados o fritos.

Condiciones Materia Prima: Los establecimientos proveedores, deben estar registrados en RENSPA e implementar las Buenas Prácticas Agrícolas. En caso de que el elaborador realice la cosecha, deberá tener en cuenta:

- Higienizarse las manos.
- Evitar golpes, roturas, y cualquier otro daño físico.
- Higienizar los recipientes en los cuales coloque la mercadería.
- Evitar que los productos cosechados entren en contacto con el suelo.

Estos cuidados previenen o reducen la presencia de agentes microbiológicos.

En las salas donde se recibe materia prima, se deberá controlar que la misma esté sana y sin la presencia de materias extrañas. Asimismo, encontrarse en el grado de madurez adecuado para los procesos que se le realizarán.

Lavado: El agua que se utilice para esta labor deberá ser potable o potabilizada.
En el primer lavado se podrá realizar por sumersión en agua con algún sanitizante, apto para su uso en alimentos, en concentraciones de acuerdo a lo indicado en el rótulo o marbete; posteriormente deberá realizarse el lavado con agua potable o potabilizada que corra y se renueve permanentemente para evitar la contaminación.

Pelado y Cortado: Se deben emplear utensilios y recipientes de materiales aptos para el contacto con alimentos. Para una cocción uniforme los cortes deberán realizarse de un grosor homogéneo.

Cocción: a. **Fritura:** En el caso de las frituras, deberá controlarse la temperatura recomendada para el proceso, que al momento de agregar el alimento debe estar entre **170 y 190°C**. Es importante el cuidado del aceite de fritura para la calidad obtenida en el producto final. (Ver guía de Buenas Prácticas para la Fritura de Alimentos: http://www.conal.gob.ar/Notas/Recomendada/guia_bpm_134.pdf)
b. **Horneado:** Control de la temperatura para evitar partes quemadas o crudas, y que la humedad final sea la adecuada para su conservación dentro de su plazo de aptitud.

Salado: se debe tener en cuenta que el máximo permitido de sodio en los snacks es de 900 mg /100 g de producto.

Envasado: Es de suma importancia que el cierre garantice hermeticidad, y que el material del envase sea apto según el tipo de alimento.



DULCE DE LECHE

Orientaciones Administrativas



El trámite para habilitar una sala elaboradora de este **producto lácteo**, para que pueda tener tránsito federal, es decir comercializarse en varias provincias, se realiza en **dos pasos**:

- **Habilitación SENASA.** Este trámite se puede realizar en las Oficinas Locales o Centros Regionales del SENASA o ante la Autoridad Sanitaria Provincial en aquellos casos que dicho organismo haya delegado la función mediante convenio con el Gobierno Provincial (actualmente son las prov. de Santa Fe, Buenos Aires, La Pampa, Córdoba y Entre Ríos).
- **Obtener el RNE.** Este trámite se realiza ante la Autoridad Sanitaria Provincial que corresponda al establecimiento, cumpliendo con los requisitos detalladas en el apartado de "información general"

Marco Normativo



Código Alimentario Argentino:

- Capítulo II - "Condiciones generales de las Fábricas y Comercios de Alimentos"
 - Capítulo III "De los Productos Alimenticios"
 - Capítulo VIII - "Alimentos Lácteos"
- Decreto 2.687/77** : Normas a que deben ajustarse la habilitación y el funcionamiento de los establecimientos lácteos.

Especificaciones de Rotulado



Este producto se rotulara de acuerdo los detallado en las condiciones de rotulado en el apartado de "información general". De acuerdo a la composición la denominación de venta será:

- Dulce de leche: materia grasa entre 6 a 9 %.
No podrá contener grasa y/o proteínas de origen no lácteo para poder llevar esa denominación.
- Dulce de leche ó D de L con crema: materia grasa > 9%
- D de L para pastelería, repostería, repostero: puede contener aditivos y coadyuvantes autorizados por el CAA.
- D de L con..... ó D de L mixto: puede contener cacao, chocolate, almendras, maní, frutas secas, cereales y/u otros productos alimenticios solos o en mezcla; y aditivos y coadyuvantes autorizados en el CAA.

Especificaciones de Proceso - Puntos Claves

Condiciones Materia Prima



Leche: deberá provenir de establecimientos registrados en RENSPA, con rodeos sanos, libres de tuberculosis, brucelosis y/u otras enfermedades que puedan transmitirse al ser humano.

En caso de que el mismo elaborador realice el **ordeño**, este debe ser **completo** y debe tener en cuenta las siguientes mínimas recomendaciones:

- Las ubres y parte inferior del animal deben estar limpias, sin resto de estiercol, ni suciedad, para evitar la contaminación de la leche con patógenos o el desarrollo de mastitis.
- Quien ordeñe debe hacerlo con las manos y brazos limpios y en buenas condiciones de salud, y asimismo, preferentemente utilizará vestimenta exclusiva para esta actividad
- La sala, el equipo de ordeño y los utensilios deben estar limpios y desinfectados.
- La leche obtenida debe encontrarse libre de calostro.

Si la leche no es procesada dentro de las 2 hs de obtenida deberá ser refrigerada (T <8°C)

Filtrado



La leche debe filtrarse para eliminar la suciedad que proviene del ordeño y cualquier tipo de impureza que se encuentre presente. Se debe tener en cuenta que el filtro a utilizar debe ser malla fina, estar sano, y ser apto para el contacto con alimentos. No debe dejar restos de material en la leche.

Ebullición



En esta etapa se produce la concentración de azúcares, mediante disminución del agua disponible, por evaporación. Además de ser un paso esencial para la obtención del producto final, resulta una barrera para evitar o reducir el desarrollo de microorganismos patógenos.

La fuente de calor, se deberá apagar cuando la concentración sea de **60-65 ° Brix** y/o equivalente al **30% de humedad**.

Envasado



Se deben limpiar y desinfectar los envases previo a su empleo.

La temperatura de envasado será de acuerdo al material del envase:

- Vidrio: entre 65°C y 70°C.
- Plástico o Cartón: entre 50°C y 55°C

Se debe tener en cuenta que las tapas que se utilicen en los frascos de vidrio, deben ser nuevas, y no pueden ser reutilizadas.

Cuando se utilicen envases de cartón o plástico, al ser estos materiales porosos, se recomienda la utilización de antifúngicos, para su conservación.

Almacenamiento



Se debe almacenar en lugares secos y frescos. NO apoyar directamente sobre el suelo y pared.



QUESOS PASTA DURA, SEMIDURA Y QUESILLO

Orientaciones Administrativas



El trámite para habilitar una sala elaboradora de éste producto lácteo, para que pueda tener tránsito federal, es decir comercializarse en varias provincias, se realiza en **dos pasos**:

1- Habilitación SENASA. Este trámite se puede realizar en las Oficinas Locales o Centros Regionales del SENASA o ante la Autoridad Sanitaria Provincial en aquellos casos que dicho organismo haya delegado la función mediante convenio con el Gobierno Provincial (actualmente son las prov. de Santa Fe, Buenos Aires, La Pampa, Córdoba y Entre Ríos).

2- Obtener el RNE. Este trámite se realiza ante la Autoridad Sanitaria Provincial que corresponda al establecimiento, cumpliendo con los requisitos detalladas en el apartado de "información general"

Marco Normativo



Código Alimentario Argentino:

- Capítulo II - "Condiciones generales de las Fábricas y Comercios de Alimentos"
- Capítulo III "De los Productos Alimenticios"
- Capítulo VIII - "Alimentos Lácteos".

Decreto 2.687/77 : Normas a que deben ajustarse la habilitación y el funcionamiento de los establecimientos lácteos.

Especificaciones de Rotulado



Se denominará "queso..." seguido de la variedad o nombre de fantasía, de acuerdo a lo definido en los artículos 628 al 641 y 642 bis (para quesillo) del capítulo VIII del CAA.

En los quesos con adiciones de sustancias alimenticias, especies u otras sustancias aromatizantes naturales, deberá indicarse en la denominación de venta.

Si se emplean leches de mas de una especie animal, se deberá declarar en la lista de ingredientes indicando su porcentaje relativo.

Especificaciones de Proceso - Puntos Claves para Quesos.

Condiciones Materia Prima



Leche: deberá provenir de establecimientos registrados en **RENSPA**, con rodeos sanos, libres de tuberculosis, brucelosis y/u otras enfermedades que puedan transmitirse al ser humano.

En caso de que el mismo elaborador realice el **ordeño**, este debe ser **completo** y debe tener en cuenta las siguientes mínimas recomendaciones:

- Las ubres y parte inferior del animal deben estar limpias, sin resto de estiercol, ni suciedad, para evitar la contaminación de la leche con patógenos o el desarrollo de mastitis.
- Quien ordeña debe hacerlo con las manos y brazos limpios y en buenas condiciones de salud, y asimismo, preferentemente utilizará vestimenta exclusiva para esta actividad
- La sala, el equipo de ordeño y los utensilios deben estar limpios y desinfectados.
- La leche obtenida debe encontrarse libre de calostro.

Si la leche no es procesada dentro de las 2 hs de obtenida deberá ser refrigerada (T <8°C)

Tratamiento Termico



Se puede realizar un tratamiento térmico combinado o no con procedimientos físicos y/o químicos y/o biológicos de la leche.

En caso de realizar pasteurización esta se puede realizar a 63°C (30min) o a 72°C (20 seg). A

Coagulación



Se debe lograr cierta acidez (pH: entre 4,8 y 6) para evitar la proliferación de Microorganismos no deseados durante la maduración. pH óptimo de acuerdo a la coagulación:

- Ácida: entre 5,5 y 6,2
- Enzimática: entre 4,8 y 5,0

Prensado



Se debe evitar la formación de una cascara gruesa externa que impida el correcto escurrimiento del suero, y con esto la formación de las "bolsas de suero" en el interior, las cuales favorecen el desarrollo de microorganismos indeseables que pueden alterar la inocuidad y calidad del producto

Salado



Concentración de salmuera: 18-20%. pH: alrededor de 5. Temperatura 8-10°C

Si la concentración de sal se reduce, aumenta el porcentaje de humedad pudiéndose desarrollar microorganismos indeseables.

Si el pH aumenta, puede dar lugar al desarrollo de bacterias, al igual que algún aumento en la temperatura

Maduración



Temperatura: 10 a 12°C semiduros / 13 a 20°C para quesos duros. Humedad ambiente: entre 75 y 95%.

Estos parámetros, se deben mantener constantes, para evitar o reducir el desarrollo de microorganismos que afecten la inocuidad. Si se emplean estanterías de madera, éstas deben ser lisas (sin astillas), se deben mantener limpias, evitando la contaminación y proliferación de Microorganismos e insectos.

Especificaciones de Proceso - Puntos Claves para Quesillo

Condiciones Materia Prima



Leche: deberá provenir de establecimientos registrados en **RENSPA**, con rodeos sanos, libres de tuberculosis, brucelosis y/u otras enfermedades que puedan transmitirse al ser humano.
En caso de que el mismo elaborador realice el **ordeño**, este debe ser **completo** y debe tener en cuenta las siguientes mínimas recomendaciones:

- Las ubres y parte inferior del animal deben estar limpias, sin resto de estiercol, ni suciedad, para evitar la contaminación de la leche con patógenos o el desarrollo de mastitis.
- Quien ordeña debe hacerlo con las manos y brazos limpios y en buenas condiciones de salud, y asimismo, preferentemente utilizará vestimenta exclusiva para esta actividad
- La sala, el equipo de ordeño y los utensilios deben estar limpios y desinfectados.
- La leche obtenida debe encontrarse libre de calostro.

Si la leche no es procesada dentro de las 2 hs de obtenida deberá ser refrigerada (T <8°C)

Cuajada



La **leche** debe tener una temperatura entre **38 y 40 °C**, para agregar el cuajo.

Se deja **cuajar** durante **15-20 minutos**.

Fermentación bajo suero

- **Tiempo:** 2 a 4 horas.
- **pH final:** 5.8

Cocción e Hilado de la Masa

En el amasado en caliente (cocción) el interior de la masa se lleva a una **T° entre 80 y 85 °C** por **3 minutos**.
Luego se estabiliza con **agua fría** (5°C) la cual debe ser **potable**

Conservación



El producto se debe almacenar en heladera **temperatura** entre **5 °C a 8 °C**.

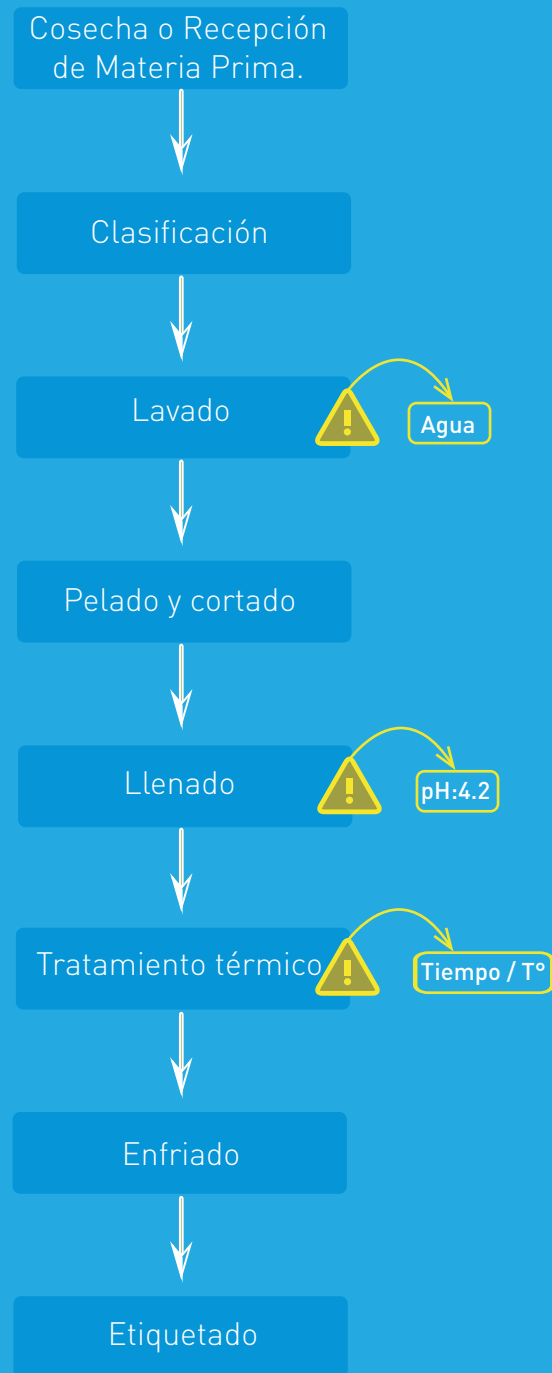


DIAGRAMAS DE FLUJO

Este material tiene como objetivo, contribuir a la implementación del artículo 154 quater, a modo orientativo respecto a los diagramas de flujo de los procesos, para los diferentes rubros.

Categoría 1:

Frutas y hortalizas acidificadas, por fermentación y/o encurtidos



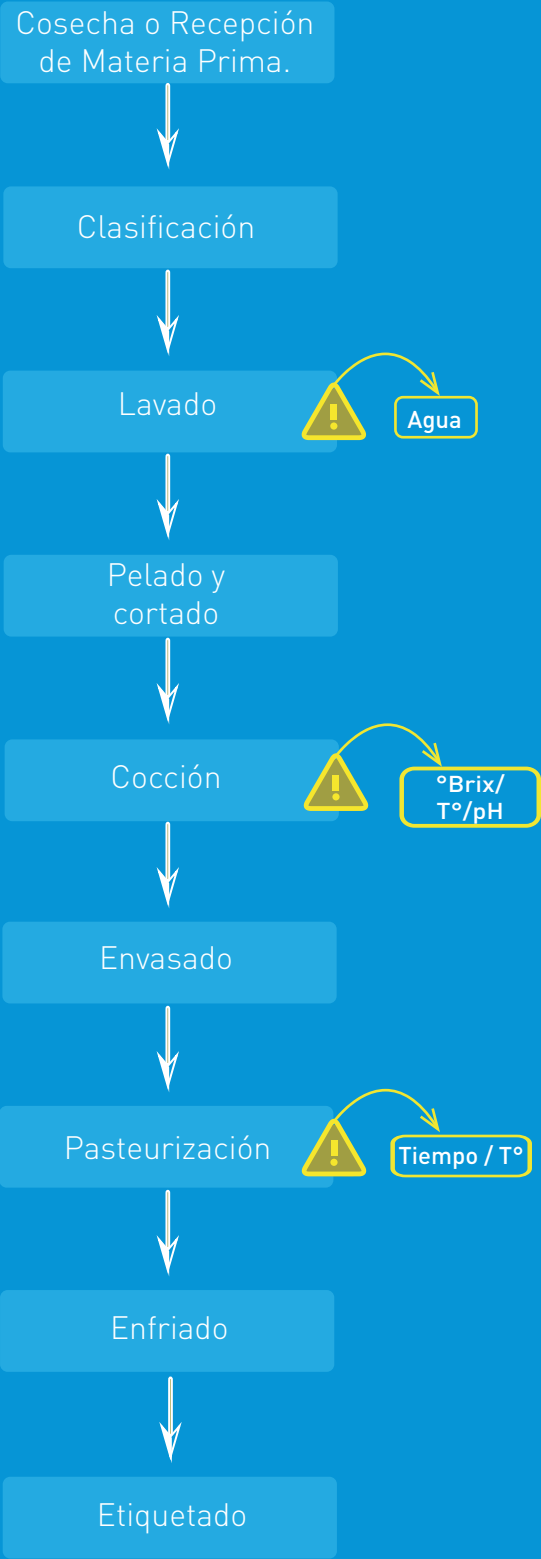
Categoría 2:
Frutas, hortalizas, hierbas o especias desecadas/deshidratadas



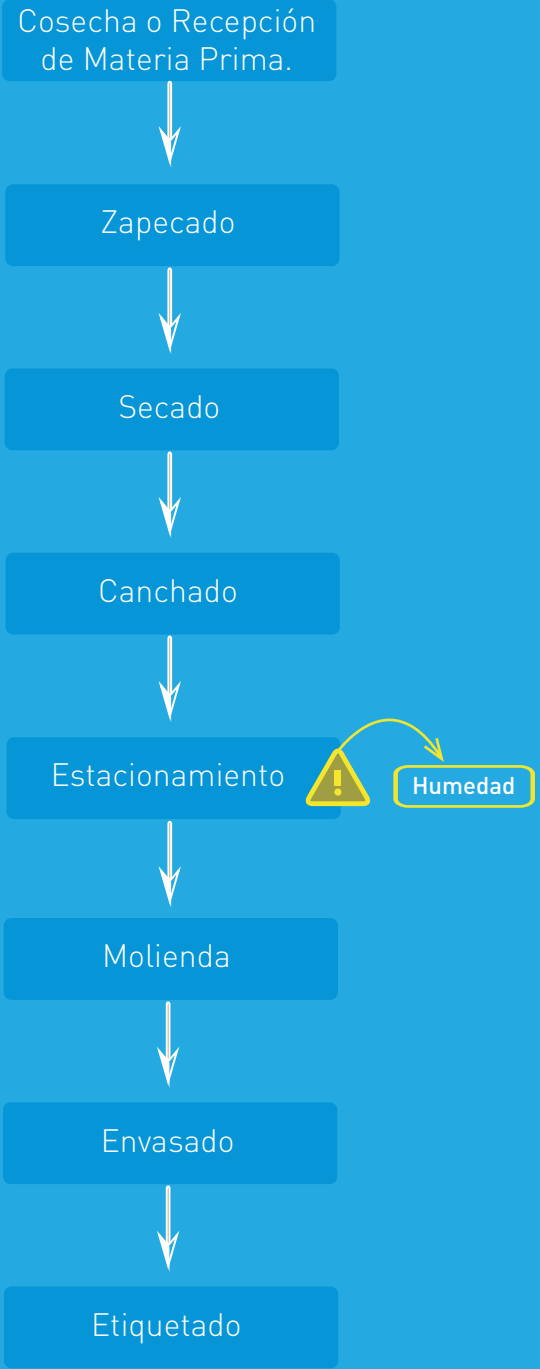
Categoría 3:
Productos panificados y de confitería.



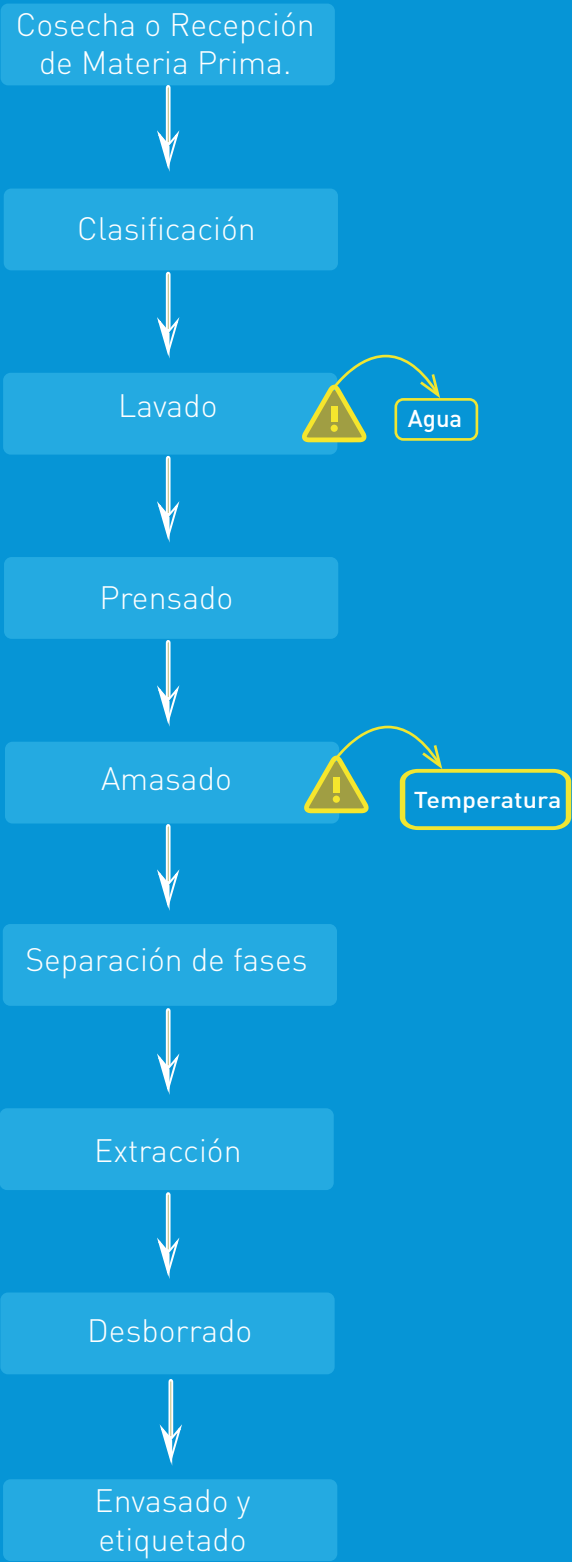
Categoría 4:
Productos azucarados.



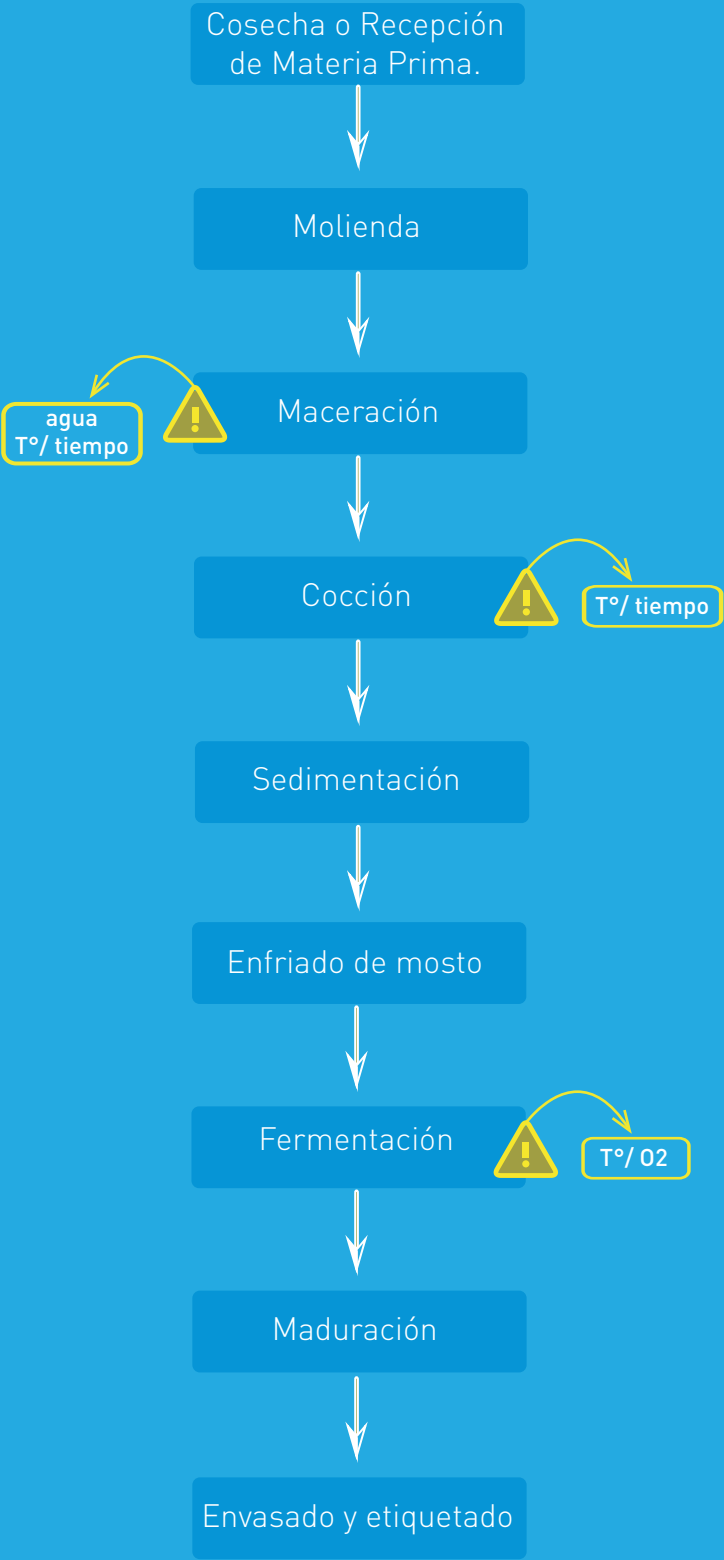
Categoría 7:
Yerba mate



Categoría 9:
Aceites



Categoría 12:
Bebidas alcohólicas fermentadas



Categoría 16:
Quesos de pasta semidura, dura y quesillo





MODELOS DE PROTOTIPOS

Este material tiene como objetivo contribuir a la implementación del artículo 154 quater.

Los presentes prototipos edilicios fueron diseñados a modo orientativo, como modelo a seguir y a adaptar de acuerdo a las particularidades de cada proceso de elaboración y el equipamiento requerido.

La Autoridad Sanitaria evaluará su adecuación, acorde a los alimentos que se vayan a elaborar, cumpliendo los requisitos sanitarios correspondientes.

REFERENCIAS

- 1 RECEPCION DE MAT. PRIMA
- 2 SELECCION
- 3 LAVADO
- 4 PELADO
- 5 PESADO
- 6 COCCION/PAULA/COCINA
- 7 ENVASADO
- 8 PAUSTERIZACION/AUTOCLAVE
- 9 ENFRIADO
- 10 EMPAQUETADO, ETIQUETA
- 11 ALMACENAJE PRODUCTOS TERMINADOS O INSUMOS
- 12 ESPACIO P/ GUARDADO DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA

CIRCUITOS

- PERSONAL: INGRESO (Flecha azul)
- INGRESO MAT. PRIMA: (Flecha naranja)
- PROCESO PRODUCTIVO: (Flecha morada)
- PROD. TERM.: (Círculo rojo)

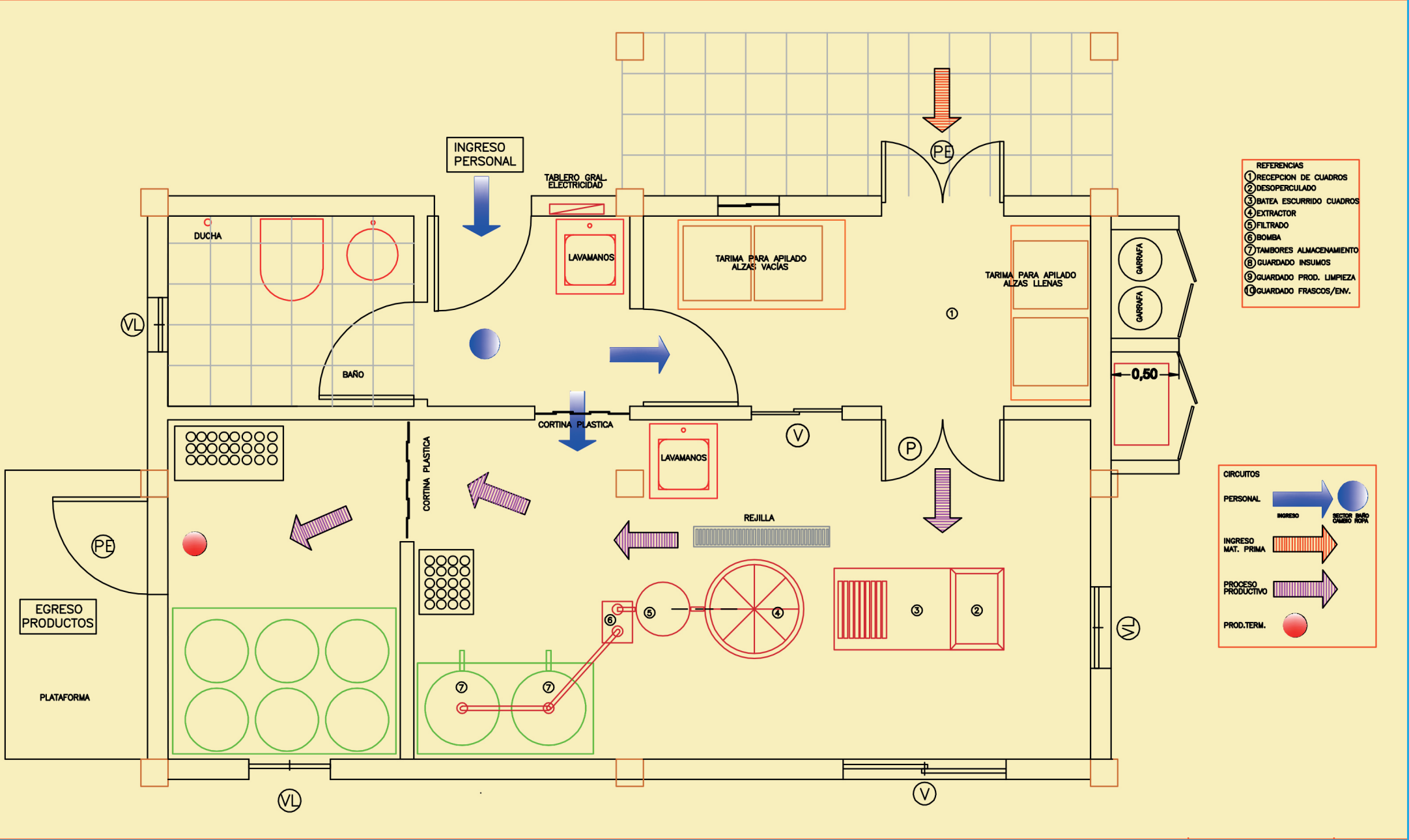
REFERENCIAS

- 1 RECEPCION DE M. PRIMA
- 2 PESADO DE INGREDIENTES
- 3 MEZCLA DE INGREDIENTES
- 4 AMASADO
- 5 1era FERMENTACION
- 6 DIVISION Y BOLEADO MASA
- 7 2da FERMENTACION
- 8 FORMADO DE PIEZAS
- 9 HORNEADO

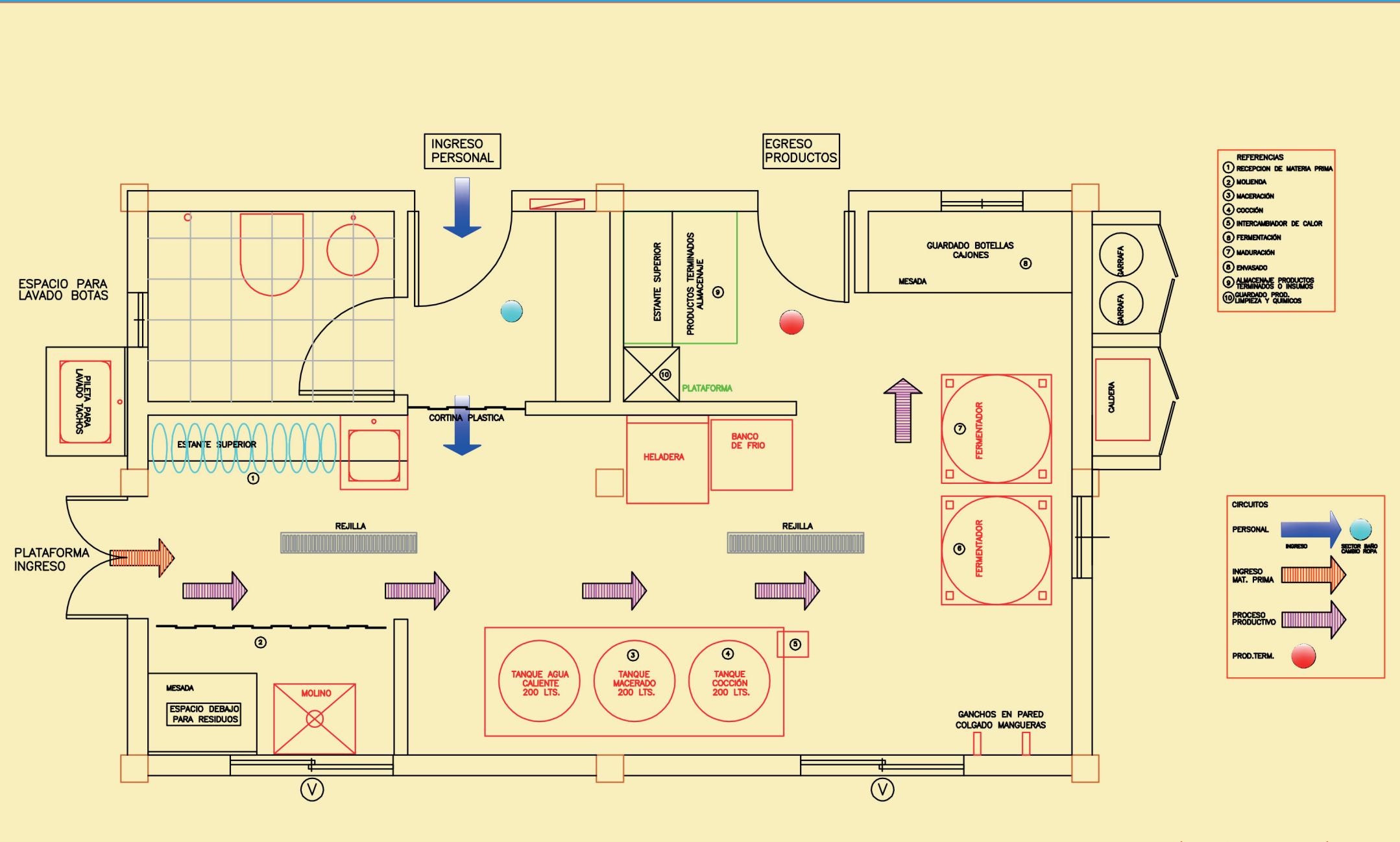
CIRCUITOS

- PERSONAL: Ingreso (flecha azul)
- INGRESO MAT. PRIMA: Ingreso (flecha naranja)
- PROCESO PRODUCTIVO: Ingreso (flecha morada)
- PROD. TERM.: Sector Brio (punto rojo)

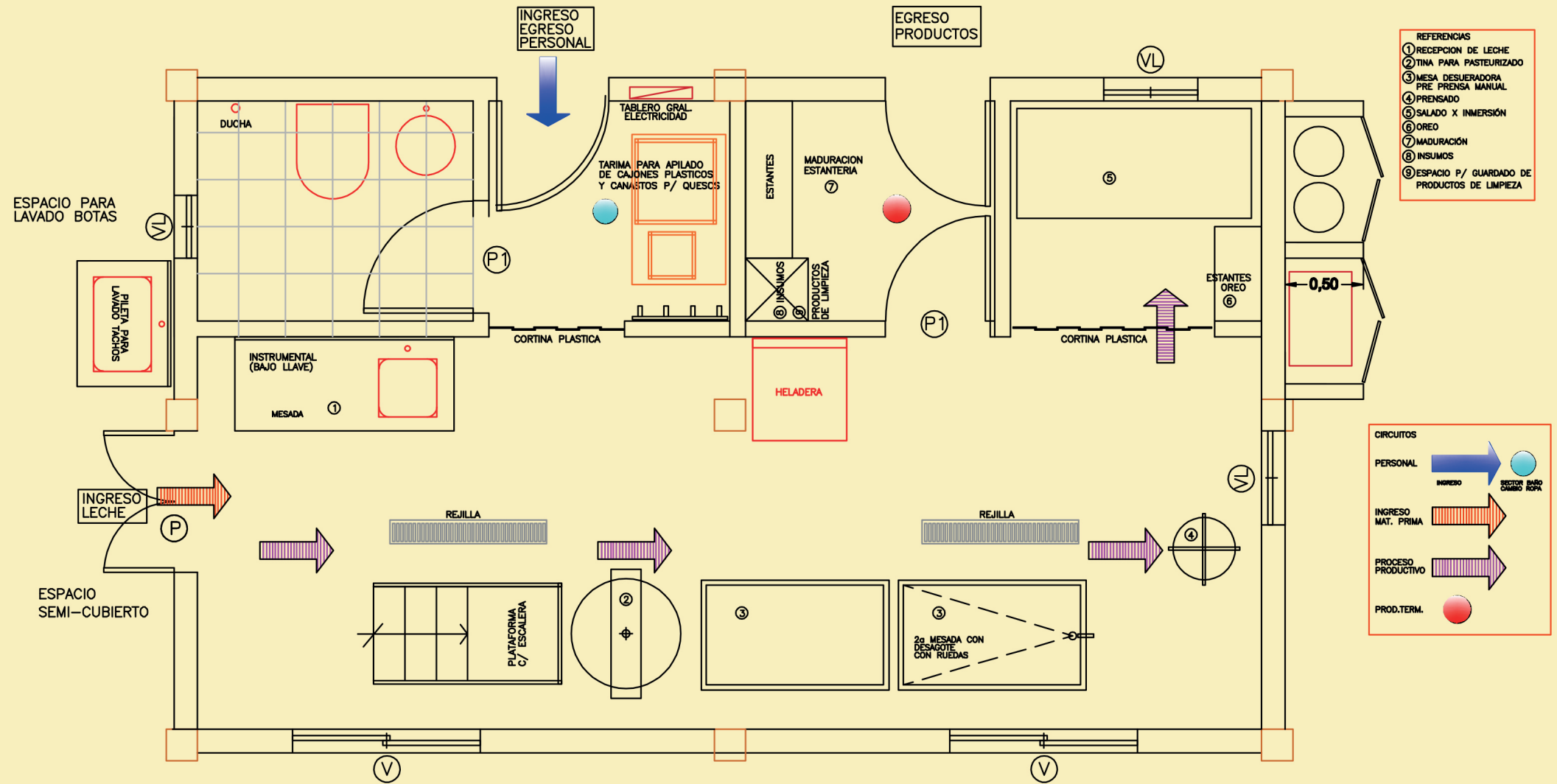
Prototipo modelo para Miel - Categoría 5



Prototipo modelo para Cerveza - Categoría 12.



Prototipo modelo para Quesos semiduros, duros y quesillo - Categoría 13





Ministerio de Salud
Argentina



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Argentina

