

A LAS AUTORIDADES SANITARIAS DE TODAS LAS MUNICIPALIDADES Y COMUNAS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA

La Dirección General de Control de la Industria Alimenticia perteneciente al Ministerio de Industria, Comercio y Minería de la provincia de Córdoba pone en su conocimiento lo informado por el Departamento de Control y Desarrollo del Instituto Nacional de Alimentos, a través de la Nota N° 993/16 sobre los análisis de una muestra aportada por el Ministerio de Desarrollo Social del siguiente producto:

Harina de Maíz de cocción rápida para preparar polenta-libre de gluten

Marca: San Diego, contenido neto 500g,

Lote 01, Envasado: ENVSEP2016

Consumir preferentemente antes de los 18 meses de envasado,

RNPA: 21-098490, RNE:21-113001

Elaborado y, fraccionado y envasado por: Oscar Santomero

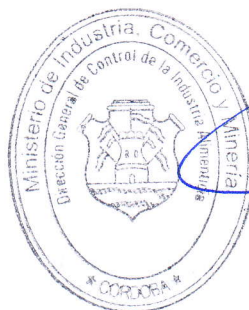
Dirección: Gral López 2438 Santo Tomé, Provincia de Santa Fe

Prohibida su venta/comercialización

Los mismos dieron como resultado que no cumple con las especificaciones del Art. 1383 del CAA. Gluten: 16 mg/kg.

El incidente fue notificado mediante el SIVA N° 312 a la Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria de la provincia de Santa Fe quien realizó una auditoria en el establecimiento elaborador donde surgieron hallazgos incompatibles con la contaminación detectada, por lo que estableció una suspensión sanitaria preventiva, tomaron muestras y procedió a la intervención de la materia prima y productos terminados. El resultado del análisis de una de las muestras, correspondiente al lote vinculado al incidente, arrojó concentración mayor a 10 mg/Kg (No conforme). En consecuencia, establecerá el recupero del lote involucrado.

Sin otro particular, lo saluda a Ud. muy atentamente.




FEDERICO PRIOTTI
DIRECTOR GENERAL DE CONTROL
DE LA INDUSTRIA ALIMENTICIA
MINISTERIO DE INDUSTRIA, COMERCIO Y MINERIA

Comunicado N° 066/16

Dirección General de Control de la Industria Alimenticia
Ministerio de Industria, Comercio y Minería
Córdoba, 8 de Noviembre del 2016