

INSTRUCTIVO MONOGRAFIA

1) DENOMINACIÓN

Se deberá indicar la denominación de venta del producto de acuerdo a las normas establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA).

La denominación de venta del alimento es el nombre específico y no genérico que indica la verdadera naturaleza y características del alimento. El Código Alimentario puede ser consultado en la página Web: www.alimentosargentinos.mecon.gov.ar

Si el producto no está definido en el CAA se deberá encontrar la denominación de venta que mejor describa al alimento, se recomienda en estos casos consultar a la Secretaría de Alimentos

2) INFORMACION NUTRICIONAL COMPLEMENTARIA:

Declaración de propiedades nutricionales "CLAIMS" (ver Art. 235 qto. Cap. V- CAA.)

3) MARCO LEGAL

Se deberá indicar el/los artículo/s del Código Alimentario Argentino en el que se encuadra el Producto. Si además el producto se encuadra en una Resolución del Grupo Mercado Común o algún otro documento legal se deberá indicar el número del mismo.

Si el producto no se encuadra en ningún Art. del CAA se recomienda consultar con la Secretaría de Alimentos.

4) MARCA

Se deberá indicar la marca que llevará el producto.

5) NOMBRE DE FANTASIA

Detallar, si así lo tuviera, la denominación acuñada, de fantasía o comercial del producto (diferente de la Marca).

6) PAÍS DE ORIGEN

Se deberá indicar Industria Argentina en los productos nacionales y el país de origen en el caso de productos importados.

7) DATOS DEL TITULAR DEL PRODUCTO

El Titular del Producto es la persona física o jurídica responsable del producto y es quien solicita la inscripción del mismo. **Se deberá indicar Razón Social, el Domicilio Legal completo y RNE.**

8) DATOS DEL ELABORADOR/FRACCIONADOR/PROCESADOR/ENVASADOR Y DEPÓSITO

Se deberá indicar **NOMBRE DE FANTASIA** del Establecimiento (deberá coincidir con el nombre colocado en la Planilla N° 2 del RNE) , el Domicilio real del Establecimiento y RNE.

9) DATOS DEL COMERCIALIZADOR/IMPORTADOR

Estos datos se deben llenar solamente en los casos de productos que son elaborados para terceros o importados. **Se deberá indicar Razón Social, Domicilio Legal completo y RNE.**

10) LISTADO DE INGREDIENTES Y ADITIVOS

Se deberá indicar la lista completa de ingredientes en orden decreciente de proporción con las denominaciones completas y sin abreviaturas.

No será necesario declarar el agua u otros componentes volátiles que se evaporen durante la fabricación.

El agua deberá declararse en la lista de ingredientes, excepto cuando forme parte de ingredientes tales como salmueras, jarabes, almíbares, caldos u otros similares y dichos ingredientes compuestos se declaren como tales en la lista de ingredientes.

Cuando un ingrediente sea a su vez un alimento elaborado con dos o más ingredientes, dicho ingrediente compuesto podrá declararse como tal en la lista de ingredientes y rótulo, siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista, entre paréntesis, de sus ingredientes en orden decreciente de proporciones. Cuando un ingrediente compuesto constituya menos del 25% del alimento, no será necesario declarar sus ingredientes, salvo los aditivos alimentarios.

Los aditivos alimentarios deberán declararse en el rótulo formando parte de la lista de ingredientes. Esta declaración constará de la función del aditivo en el alimento, y su nombre completo de acuerdo a la Lista General Armonizada de Aditivos Alimentarios, o su número INS o ambos. Cuando entre los aditivos alimentarios haya más de uno con la misma función, podrán mencionarse uno a continuación de otro, agrupándolos por función. Los aditivos alimentarios serán declarados después del resto de los ingredientes.

Los aromatizantes se deberán indicarse en el listado de ingredientes y rótulo de acuerdo a la Res. GMC N° 10/06 (ver Anexo V).

11) TÉCNICA DE ELABORACIÓN

Se deberá describir la forma de elaboración del producto.

12) DATOS DE COMPOSICIÓN QUÍMICA PORCENTUAL DEL PRODUCTO TERMINADO

Se deberán indicar los siguientes datos del producto teniendo en cuenta que como:

- **Componentes:** Se deben indicar los nutrientes o principales componentes del alimento, como son: agua, carbohidratos, azúcares, proteínas, grasas totales, grasas saturadas, grasas trans, fibra alimentaria, minerales (expresar valores en miligramos, cuando corresponda), vitaminas, colesterol, cafeína y otros.
- **Proporción:** Se debe indicar el porcentaje (%) en que se encuentra el componente declarado en el alimento, es decir, los gramos del nutriente en cien gramos o mililitros del alimento.
- **Datos de genuinidad del producto:** Se deben indicar los componentes que hacen a la genuinidad del producto de acuerdo a las especificaciones del CAA, en cien gramos o mililitros del alimento. (Ej.: materia grasa de leche para helados de

crema, cacao y materia grasa de cacao para chocolates, colesterol en pan dulce y pastas al huevo, etc.).

- **Componentes a declarar en rotulación nutricional:** Se deben indicar los componentes obligatorios y aquel sobre los que se desee hacer una declaración nutricional complementaria en el rótulo, en cien gramos o mililitros del alimento (Ejemplos: minerales, vitaminas u otros).
- **Aditivos:** se deben indicar todos los aditivos utilizados, su número INS/nombre completo y función. (Se recomienda consultar Res. GMC N° 11/06).
- **N° INS / FUNCIÓN:** se debe indicar el número INS y función correspondiente al aditivo declarado (Se recomienda consultar Res. GMC N° 11/06).
- **Concentración:** Se debe indicar la concentración de los aditivos utilizados que tengan un límite de uso en el Código Alimentario Argentino, expresada en: a) miligramos/100g alimento, o b) miligramos/kg alimento. Los aditivos que no tengan un límite de uso fijado en el CAA se podrán indicar como buenas prácticas de fabricación (bpf).

13) DATOS DEL EMPAQUE

- **TIPO:** Se debe indicar si es envase primario, secundario o terciario cuando corresponda y en esa secuencia.
- **MATERIAL:** Se deben indicar el material del que está constituido cada uno de los envases.
- **CAPACIDADES:** Se deben indicar todas las capacidades en que se comercializará el producto.

14) PARÁMETROS DE DETERIORO DEL PRODUCTO

Se deben detallar los parámetros físicos, químicos, microbiológicos y/o sensoriales indicadores de la pérdida de aptitud del producto, teniendo en cuenta que todos los alimentos se deterioran de un modo distinto y a diferentes tiempos.

15) ENSAYOS DE ESTABILIDAD EFECTUADOS

Se deben describir los ensayos físicos, químicos y/o microbiológicos realizados al producto durante un período equivalente a su vida útil a fin de establecer su lapso de aptitud o de duración mínima. Si se cuenta con los datos analíticos resultantes de dichos ensayos, se deberán adjuntar a la monografía.

16) CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Se deben indicar las condiciones en que el producto debe ser mantenido desde su elaboración y durante su almacenamiento, transporte, comercialización y manipulación para que no se vean afectadas sus características de aptitud para el consumo.

En caso de productos que se conserven refrigerados o congelados se debe especificar la temperatura de almacenamiento en frío.

17) VIDA UTIL O LAPSO DE APTITUD:

Se debe indicar el lapso de vida útil o de aptitud para el consumo encontrado a partir de los ensayos de estabilidad realizados al alimento. La vida útil de un producto es el período de tiempo después del envasado en el que el alimento conserva sus características sensoriales, químicas, físicas, microbiológicas y nutricionales, y por lo tanto es seguro y apropiado para su consumo.

En los casos en que el CAA indique que el lapso de vida útil deba ser fijado por la Autoridad Bromatológica se deberá adjuntar documentación especial. En estos casos se recomienda consultar previamente con personal de la Secretaría de Alimentos.

18) MODO DE INDICACIÓN DEL N° DE LOTE:

Se debe indicar la forma en que se identificará cada Lote del producto elaborado (Entendiéndose por lote el conjunto de artículos de un mismo tipo, procesados por un mismo fabricante o fraccionador, en un espacio de tiempo determinado bajo condiciones esencialmente iguales), en el rotulado del mismo de acuerdo a lo establecido por la Res. GMC N° 026/03.

19) DECLARACION JURADA: Firma, aclaración y DNI.-



PAUTAS PARA LA CONFECCIÓN DEL PROYECTO DE ROTULO:

(Se recomienda consultar Res. GMC N° 26/03).

En el proyecto de rótulo de los alimentos envasados se debe indicar:

- Denominación de venta del alimento
- Marca
- Nombre de fantasía (si el producto lo tuviere)
- Lista de ingredientes.
- Contenido neto.
- Nombre o razón social, dirección y RNE del elaborador, comercializador (en caso de alimentos elaborados para terceros) o importador (en caso de alimentos importados).
- Identificación del origen.
- Identificación del lote.
- Fecha de duración mínima.
- Condiciones de conservación, especificándose temperaturas de almacenamiento para productos refrigerados/congelados.
- Preparación e instrucciones de uso del alimento cuando corresponda.
- Rotulado nutricional (Se recomienda consultar Res. GMC N° 46/03 y 47/03).
- Cualquier otro tipo de leyenda legal que sea solicitada para el producto en el Código Alimentario Argentino o en los reglamentos técnicos específicos.
- Firma y aclaración.

Ante cualquier consulta diríjase a:

Velez Sarsfield 340- Capital - Córdoba

Tel: 0351-4342100/2109

Mail: proteccionalimentos@cba.gov.ar