

INSTRUCTIVO MONOGRAFÍA

1) **DENOMINACIÓN**

Se deberá indicar la denominación de venta del producto de acuerdo a las normas establecidas en el Código Alimentario Argentino (C.A.A.). Es el nombre específico y no genérico que indica la verdadera naturaleza de un producto alimenticio, de acuerdo a los patrones de identidad y calidad establecidos en la normativa vigente.

El Código Alimentario puede ser consultado en la página Web: http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas_alimentos_caa.asp. Si el producto no está definido en el C.A.A. se deberá encontrar la denominación de venta que mejor describa al alimento. Se recomienda en estos casos consultar a la Dirección.

2) **INFORMACIÓN NUTRICIONAL COMPLEMENTARIA**

Declaración de propiedades nutricionales "CLAIMS" (ver Art. 235 quinto 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.

4) **MARCA**

Se deberá indicar la marca que llevará el producto.

5) **NOMBRE DE FANTASÍA**

Detallar, si así lo tuviera. El nombre de fantasía es la denominación específica de carácter opcional que complementa la marca a fin de su identificación comercial.

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 número de R.N.E.

8) **DATOS DEL ELABORADOR**

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

R.N.E.. Tener en cuenta que el Registro Nacional de Establecimiento tiene que estar vigente. Asimismo, deberá contar con el rubro que lo habilite a la elaboración del tipo de producto que pretende inscribir.

9) DATOS DEL COMERCIALIZADOR/IMPORTADOR

Se deberá indicar Razón Social, Domicilio Legal completo y R.N.E.

En caso que no coincidan titular, elaborador y comercializador en RNE o firma propietaria remitirse a casos particulares. Ver página 10.

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 indicar en el listado de ingredientes y rótulo de acuerdo a la Res. GMC N° 10/06.

11) TÉCNICA DE ELABORACIÓN

Se deberá describir el proceso de elaboración del producto detallando todas las operaciones.

12) DATOS DE COMPOSICIÓN QUÍMICA PORCENTUAL DEL PRODUCTO TERMINADO

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

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 de alimento.

- 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, sodio y otros cuando corresponda.

- 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. Por ejemplo: porcentaje de grasa láctea en los helados.
- Otros componentes a declarar en rotulación nutricional: Se deberán declarar aquellos sobre los que se desee hacer una declaración nutricional complementaria en el rótulo, en cien gramos o mililitros del alimento por ejemplo: minerales, vitaminas u otros.
- Aditivos: se deben indicar todos los aditivos utilizados, su número INS/nombre completo y función. Nº INS / FUNCIÓN: se debe indicar el número INS y función correspondiente al aditivo declarado. 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 C.A.A. se podrán indicar como buenas prácticas de fabricación (bpf). **Se recomienda consultar Res. GMC Nº 11/06.**

13) DATOS DEL EMPAQUE

- TIPO: Se debe indicar si es envase primario, secundario o terciario cuando corresponda y en esa secuencia.
- MATERIAL: Se debe 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.

17) VIDA ÚTIL 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.

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 RÓTULO

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, aclaración y D.N.I.