

Reducción del Consumo de Sodio

Artículos afectados por la adecuación:

CAPITULO VI ALIMENTOS CÁRNEOS Y AFINES

PRODUCTOS COMPRENDIDOS EN LAS SALAZONES

Artículo 294:

Se entiende por Jamón cocido, una salazón preparada con pernil de cerdo, con o sin hueso y sometido a la cocción en agua salada con o sin condimentos autorizados.

A los efectos de esta definición se entiende por Pernil de cerdo a la pieza única de carne correspondiente al despiece total o parcial de los miembros posteriores del ganado porcino, separado como máximo del resto del costado de la semicanal en un punto no anterior al extremo del hueso de la cadera, excluyéndose expresamente las carnes trituradas o picadas, y recortes de carne.

El jamón cocido deberá responder a las siguientes exigencias:

No tener proteínas agregadas ni otros extensores.

Hidratos de carbonos totales máximo: 1,5 % expresado como glucosa

Relación Humedad/proteínas: 4,65

Reacción de almidón negativa

Sólo podrán utilizarse los aditivos que están permitidos por este Código para salazones cocidas.

Estos productos tendrán como máximo 1196 mg de sodio/100 g de producto.

EMBUTIDOS FRESCOS

Artículo 327: Con el nombre genérico de Chorizos frescos, se entiende el embutido fresco, elaborado sobre la base de carne de cerdo, de vacuno, de ovino o mezcla de ellas, con la adición de tocino, ~~y el agregado o no de otras adiciones de uso permitido.~~ con o sin sal y el agregado o no de otros ingredientes y aditivos de uso permitido.

Estos productos tendrán como máximo 950 mg de sodio/100 g de producto.

Artículo 330: Se entiende por hamburgués o bife a la hamburguesa, al producto ~~de forma plana, elaborado exclusivamente~~ con carne ~~vacuna~~ picada ~~con el agregado de sal, glutamato de sodio y ácido ascórbico.~~ Su contenido ~~de grasa no podrá exceder del 20%.~~ con un contenido graso promedio en el lote no mayor al veinte por ciento (20%), sal, con o sin el agregado de antioxidantes, aromatizantes, saborizantes, especias, exaltadores de sabor, estabilizantes, (únicamente fosfatos y polifosfatos) estabilizantes de color (excluyendo nitritos y nitratos) autorizados. No se admite el agregado de colorantes naturales y/o artificiales. En caso de utilizarse carnes distintas de la vacuna, deberá denominarse "Hamburgués de" o " Bife a la Hamburguesa de ..." seguido de la denominación de la o de las especies que lo componen.

Estos productos tendrán como máximo 850 mg de sodio/100 g de producto.

EMBUTIDOS SECOS

Artículo 334: Con el nombre genérico de Longaniza, se entiende el embutido seco, elaborado sobre la base de carne de cerdo y vacuno, con el agregado o no de tocino, sal, salitre y especias.

Estos productos tendrán como máximo 1900 mg de sodio/100 g de producto.

Artículo 335: Se entiende por Longaniza a la española, el embutido seco, elaborado sobre la base de carne de cerdo, carne de vacuno y tocino con o sin la adición de sal, salitre, azúcar, clavo de olor, pimentón dulce, nuez moscada molida, orégano, ajo y vino tinto.

Estos productos tendrán como máximo 1900 mg de sodio/100 g de producto.

Artículo 336: Se entiende por Longaniza a la napolitana, el embutido seco, elaborado sobre la base de carne de cerdo, carne de vacuno y tocino, con o sin la adición de sal, salitre, nuez moscada molida, ají picante, ajo, hinojo en grano y vino tinto.

Estos productos tendrán como máximo 1900 mg de sodio/100 g de producto.

Artículo 338: Con el nombre genérico de Salame, se entiende el embutido seco, elaborado sobre la base de carne de cerdo o carne de cerdo y vacuno, con el agregado de tocino, sal, salitre, especias, vino blanco y azúcar.

Estos productos tendrán como máximo 1900 mg de sodio/100 g de producto.

Artículo 339: Con el nombre de Salamines, se entiende el embutido seco, elaborado sobre la base de carne de cerdo o carne de cerdo y vacuno, con el agregado de tocino, sal, salitre, azúcar, especias y vino.

Estos productos tendrán como máximo 1900 mg de sodio/100 g de producto.

Artículo 340: Se entiende por Sopresatta a la italiana, el embutido seco, elaborado con carne de vacuno y tocino cortados en trozos del tamaño de una avellana o una nuez pequeña, con el agregado o no de salitre, ~~y~~ pimienta en grano ~~y aditivos permitidos.~~

Estos productos tendrán como máximo 1900 mg de sodio/100 g de producto.

EMBUTIDOS COCIDOS

CAPITULO VI ALIMENTOS CÁRNEOS Y AFINES

Artículo 343: Con el nombre genérico de Morcilla, se entiende el embutido cocido, elaborado sobre la base de sangre de los animales de consumo permitidos, recogida durante el degüello efectuado en buenas condiciones higiénicas y en recipientes perfectamente lavados, desfibrinada y filtrada, con el agregado o no de tocino, cuero de cerdo picado, sal, especias y otras substancias que hacen al producto y previamente autorizadas.

Estos productos tendrán como máximo 1196 mg de sodio/100 g de producto.

Artículo 344: Se entiende por Morcilla de hígado, el embutido cocido, elaborado sobre la base de sangre obtenida de la anterior forma y triturados de carne de cerdo, hígado de cerdo y vacuno y tocino con o sin la adición de sal, salitre, pimienta blanca molida, orégano, clavo de olor, coriandro, cebolla, almidón o féculas.

Estos productos tendrán como máximo 1196 mg de sodio/100 g de producto.

Artículo 346: Con el nombre genérico de Mortadela, se entiende el embutido, elaborado sobre la base de carne de cerdo y vacuno, con el agregado o no de tocino, azúcar, con o sin la adición de salitre, productos amiláceos, leche en polvo y especias. La mezcla se embute en bolsitas de plástico aprobado a tal fin, tripas secas cosidas, vejigas y esófagos cosidos. Cuando no se trate de vejigas, se colocarán en moldes de acuerdo con la forma que se desee obtener.

Estos productos tendrán como máximo 1196 mg de sodio/100 g de producto.

Artículo 349: Con el nombre de Salchicha tipo Frankfurt o tipo Viena, se entiende al embutido cocido, elaborado sobre la base de carne de cerdo o carne de cerdo y vacuno, con el agregado de tocino, sal y especias, escaldadas y luego ahumadas hasta obtención de color moreno claro superficial.

Estos productos tendrán como máximo 1196 mg de sodio/100 g de producto.

Artículo 350: Con la denominación genérica de Salchichón, se entiende el embutido cocido, elaborado en forma similar a la mortadela y embutido en intestino grueso de vacuno u otro continente autorizado.

Estos productos tendrán como máximo 1196 mg de sodio/100 g de producto.

Artículo 351: Se entiende por Salchichón con jamón, el embutido cocido, elaborado con jamón, carne de vacuno y tocino, con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca molida, nuez moscada, cardamomo molido, pimienta de Jamaica, coriandro, gelatina en polvo, pimentón dulce y harina.

Estos productos tendrán como máximo 1196 mg de sodio/100 g de producto.

Artículo 352: Se entiende por Salchichón de carne, al embutido cocido, elaborado con carne vacuna, carne de cerdo y tocino, con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca molida, nuez moscada, cardamomo molido, pimienta de Jamaica, coriandro, gelatina en polvo, pimentón dulce y harina.

Estos productos tendrán como máximo 1196 mg de sodio/100 g de producto.

CHACINADOS NO EMBUTIDOS

Artículo 360 bis: Se entiende por Fiambre de cerdo cocido, el chacinado elaborado con piezas anatómicas o cortes de cerdo, no admitiéndose recortes ni carne picada, con o sin la adición de sal.

En el rótulo del producto Fiambre de cerdo cocido no podrá hacerse mención en cuanto al origen anatómico de los cortes.

El fiambre de cerdo cocido deberá responder a las siguientes exigencias:

Puede contener proteínas de soja agregada según el límite para chacinados.

Relación Humedad/proteínas: 6,5

Almidón agregado según el límite para chacinados.

Estos productos tendrán como máximo 1196 mg de sodio/100 g de producto.

Artículo 360 tris: Se entiende por "Fiambre cocido de pata de cerdo", el chacinado cocido no embutido elaborado con jamón de cerdo, con o sin hueso y sometido a la cocción, excluyéndose expresamente las carnes trituradas o picadas, y recortes de carne, con o sin la adición de sal.

El 'Fiambre cocido de pata de cerdo' deberá responder a las siguientes exigencias:

Azúcares totales máximo: 2% expresado como glucosa.

Relación Humedad/Proteínas: 6.5

Estos productos tendrán como máximo 1196 mg de sodio/100 g de producto.

Artículo 360 quáter: Se entiende por "Fiambre cocido de paleta de cerdo", el chacinado cocido no embutido elaborado con el miembro anterior del cerdo con sus músculos propios y parte de los que lo unen al tronco hasta la articulación del carpo y sometido a la cocción, excluyéndose expresamente las carnes trituradas o picadas, y recortes de carne, con o sin la adición de sal.

El "Fiambre cocido de Paleta de Cerdo" deberá responder a las siguientes exigencias:

Relación Humedad/Proteínas: 6,5.

Azúcares totales máximo: 2% expresado como glucosa.

Estos productos tendrán como máximo 1196 mg de sodio/100 g de producto.

Artículo 360 quinto: Se entiende por "Fiambre cocido de lomo de cerdo", al chacinado cocido no embutido preparado con músculos psoádicos de cerdo, sometidos a la cocción, excluyéndose expresamente las carnes trituradas o picadas, y recortes de carne, con o sin la adición de sal. El "Fiambre cocido de Lomo de Cerdo" deberá

CAPITULO VI ALIMENTOS CÁRNEOS Y AFINES

responder a las siguientes exigencias:

Relación Humedad/Proteínas: 6,5.

Azúcares totales máximo: 2% expresado como glucosa.

Estos productos tendrán como máximo 1196 mg de sodio/100 g de producto.

Artículo 360 sexto: Se entiende por Fiambre cocido de... para emparedados, el chacinado cocido no embutido elaborado con trozos y/o recortes de carne de especies de faena permitida, **con o sin la adición de sal** y sometido a cocción. De acuerdo al contenido porcentual de las distintas carnes declaradas en la monografía la denominación de venta será "fiambre cocido de... (nombre/s de la/s especie/s) para emparedados" debiéndose completar con la enumeración en orden porcentual decreciente de la totalidad de las especies animales de faena permitida que componen el producto. La denominación completa de venta se deberá consignar con caracteres de igual tamaño, realce, contraste y visibilidad. Este producto deberá responder a las siguientes exigencias:

Relación Humedad/proteínas: máx 8.

Azúcares totales máximo: 3% expresado como glucosa.

Estos productos tendrán como máximo 1196 mg de sodio/100 g de producto.

DIFERENTES CONSERVAS DE CARNE

Artículo 440:

Con el nombre de Caldo, se designa la conserva alimenticia que resulta de la cocción de carnes, vegetales, sustancias ricas en proteínas o sus derivados y/o de la reconstitución de mezclas de sustancias alimenticias deshidratadas, conforme a su modo de empleo, con o sin adición de:

- Grasas alimenticias
- Hidrolizados de proteínas
- Extracto de levadura desamargado
- Vegetales deshidratados
- Extractos de vegetales
- ~~Saborizantes~~
- ~~Aromatizantes~~
- ~~Exaltadores de aroma y sabor~~
- ~~Antioxidantes~~
- ~~Sinergistas~~
- ~~Emulsiones~~
- ~~Anticoagulantes~~
- ~~Antiespumantes~~
- ~~Colorantes permitidos~~
- Sal
- Especies y/o sus extractos o destilados en los niveles requeridos según las prácticas de una buena fabricación, salvo los casos en que los límites se fijen específicamente.

Aditivos permitidos por la GMC N° 16/00 incorporada por la Resolución Conjunta SPReI N° 26/012 y SAGyP N° 20/12.

Como Caldo sin otra denominación, se designa el producto líquido preparado de acuerdo con lo definido precedentemente, que se expende listo para ser consumido.

Como Caldo concentrado, se designa el producto preparado de acuerdo con lo definido precedentemente, que se expende en forma semilíquida o viscosa, para ser consumida mediante el agregado de agua, de acuerdo al modo de empleo indicado en su rotulación y responda, en composición y caracteres organolépticos a las exigencias del presente Código.

Como Caldo deshidratado, se designa el producto preparado de acuerdo a lo definido precedentemente, que por lo general se presenta en estado granulado, en polvo o moldeado en forma de cubos, cubitos, tabletas o en pasta, para ser consumido mediante el agregado de agua de acuerdo al modo de empleo indicado en su rotulación y responda en composición y caracteres organolépticos a las exigencias del presente Código.

Como Caldo de carne deshidratado, se designa el producto obtenido por deshidratación de caldo de carne o el elaborado por mezcla de carne bovina deshidratada y/o extracto de carne, con el agregado opcional de los productos alimenticios y aditivos **permitidos** ~~mencionados precedentemente.~~

Como Caldo de gallina deshidratado, se designa el producto obtenido por deshidratación del caldo de gallina o el elaborado con mezclas de carne deshidratada de aves evisceradas del género "Gallus" y/o sus extractos, con el agregado opcional de los productos alimenticios y aditivos **permitidos** ~~mencionados precedentemente.~~

Como Caldo de verduras y/u hortalizas deshidratadas, se designa el producto obtenido por deshidratación del caldo de verdura y/u hortalizas o el elaborado por mezcla de vegetales deshidratados y/o sus extractos, con el agregado opcional de productos alimenticios y aditivos **permitidos** ~~mencionados precedentemente.~~

Como Caldo de puchero deshidratado, se designa al caldo mixto que responde a una forma de preparación, elaborado utilizando total o parcialmente los ingredientes característicos de las variedades antes definidas con el agregado opcional de las materias primas a que hace referencia la definición general de Caldo.

Reducción del Consumo de Sodio

CAPITULO VI ALIMENTOS CÁRNEOS Y AFINES

Los caldos deshidratados de cualquier tipo no podrán contener humedad superior al 5%.

Los caldos deshidratados tendrán como máximo 430 mg de sodio/100 ml de producto preparado de acuerdo a las instrucciones del envase.

La cantidad de antioxidantes, emulsificantes y sinergistas, en relación al contenido de sustancias grasas, no debe ser superior a la permitida en el presente Código.

La cantidad permitida de glutamato de sodio y/o potasio no deberá ser superior a 8 gramos por dm³, expresado como ácido glutámico, referido al producto reconstituido listo para su consumo y la de los ácidos inosínico y guanílico y/o sus mezclas, y su valor de sodio y/o potasio, no deberá ser superior a 0,50 gramo por dm³.

Estos productos deberán expendirse en envases bromatológicamente aptos, que preserven adecuadamente sus cualidades físicas, organolépticas y microbiológicas.

Se rotularán:

Caldo de..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la materia prima que caracteriza el producto, con tipografía de igual tamaño, realce y visibilidad.

Por debajo de la denominación deberá llevar inserto, según corresponda, el vocablo deshidratado y/o concentrado, cuyo tamaño en alto no podrá ser menor a la mitad del empleado para la denominación del producto.

Deberán ostentar en el rótulo, con caracteres de buen tamaño y en lugar bien visible, la nómina de los ingredientes en orden decreciente de sus proporciones, los aditivos empleados, año de elaboración e indicación del número de porciones de 250 cm³, que pueden ser preparados con cada cubo, tableta, unidad o contenido del envase.

Estos caldos, preparados según las indicaciones consignadas en la rotulación, deberán responder en todos los casos a los siguientes valores referidos en miligramos por decímetro cúbico al contenido del producto listo para consumir:

	Carne	Gallina	Verdura	Puchero
Nitrógeno total mg/dm ³ Mín.	100	100	-	75
Creatina-Creatinina expresadas en Creatinina, mg/dm ³ Mín.	30	10	-	20
Cloruro de sodio g/dm ³ Máx	12,5	12,5	12,5	12,5

Queda permitido usar en la rotulación nombres de fantasía, siempre que se designe correctamente el producto y se indique en forma bien visible el o los ingredientes más característicos de la variedad, en cuyo caso en la rotulación se consignará como:

Caldo de..., llenando el espacio en blanco con el citado nombre de fantasía con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad, seguido con la designación si correspondiere y todas las exigencias y leyendas que deben llevar insertas en la rotulación los caldos de acuerdo a su forma de presentación: concentrado, deshidratado, etc.

Cuando los caldos no presentan adecuada presión osmótica, para evitar el desarrollo microbiano deberán ser sometidos a procesos de esterilización, de acuerdo con una buena práctica de fabricación.

Los tenores microbiológicos de los caldos deshidratados que se liberen al comercio deberán ajustarse a los siguientes valores:

- Microorganismos mesófilos aerobios, Máx: 100.000/g
- Colisímiles, Máx.: 1.000/g
- *E. coli*, Máx.: 10/g
- *S. aureus* (coagulasa positiva), Máx.: 100/g
- Esporas de *Cl. perfringens*, Máx.: 10/g
- Salmonellas: Ausentes en 25 g.

Artículo 442: Con el nombre de Sopa, se designa la conserva alimenticia elaborada a base de caldos con agregado de pastas frescas o secas, sémola, féculas, grasas alimenticias, extractos de carne, hidrolizados de proteínas, harinas, almidones, extractos de levadura desamargada, carne y sus derivados, chacinados, hongos, trufas, leche y sus derivados, granos de cereales, legumbres y hortalizas, extractos vegetales, huevos, edulcorantes nutritivos, sal, especias y/o sus extractos y destilados, condimentos, y/o por la reconstitución de la mezcla equivalente de dichas materias primas deshidratadas, conforme a su modo de empleo y en los niveles requeridos según las prácticas de una buena fabricación, salvo los casos en que los límites se fijen específicamente.

Podrán incorporarse los siguientes aditivos:

Ácidos orgánicos: Cítrico, tartárico, málico, gluconico, fumárico, ascórbico, adípico, sus mezclas y/o sus sales alcalinas. Espesantes, estabilizantes y gelificantes, en cantidad tecnológicamente adecuada.

Emulsionantes, antioxidantes, sinergistas, colorantes permitidos, sustancias sápidoaromáticas naturales, antiaglutinantes, antiespumantes, exaltadores de aroma y sabor, saborizantes, aromatizantes.

Otras sustancias alimenticias aceptadas en el presente Código.

Podrán incorporarse otras sustancias alimenticias aceptadas en el presente Código y los aditivos permitidos por la

CAPITULO VI ALIMENTOS CÁRNEOS Y AFINES

Resolución GMC Nº 16/00 incorporada por la Resolución Conjunta SPReI Nº 26/012 y SAGyP Nº 20/12.

Como Sopa sin otra definición, se designa el producto líquido y preparado de acuerdo con lo definido precedentemente, que se expende listo para ser consumido.

Como Sopa concentrada, se designa el producto preparado de acuerdo con lo definido precedentemente, que se expende en forma semilíquida o viscosa, para ser consumida mediante el agregado de agua, de acuerdo al modo de empleo indicado en su rotulación y responde en composición y caracteres organolépticos a las exigencias del presente Código.

Como sopa deshidratada, se designa el producto preparado por deshidratación de sopas o el elaborado por mezclas de componentes deshidratados mencionados precedentemente, para ser consumido hidratado de acuerdo al modo de empleo indicado en su rotulación y responde en composición y caracteres organolépticos a las exigencias del presente Código.

Las sopas deshidratadas de cualquier tipo no podrán contener humedad superior a 7%.

La cantidad de antioxidantes, emulsionantes y sinergistas en relación al contenido de sustancias grasas, no deberá ser superior a la permitida en el presente Código.

La cantidad permitida de glutamato de sodio y/o potasio no deberá ser superior a 8 g por dm³, expresado como ácido glutámico referido al producto constituido listo para su consumo y la de los ácidos inosínico y guanílico, sus mezclas y/o sales de sodio y/o potasio, deberá ser superior a 0,50 g por dm³.

Estos productos deberán expendirse en envases bromatológicamente aptos que preserven sus cualidades físicas, organolépticas y microbiológicas.

Las sopas, sopas concentradas y sopas deshidratadas preparadas de acuerdo a las instrucciones del envase, según corresponda, tendrán como máximo 346 mg de sodio/100 ml de producto listo para consumir.

Las sopas cremas, sopas cremas concentradas y sopas cremas deshidratadas preparadas de acuerdo a las instrucciones del envase, según corresponda, tendrán como máximo 306 mg de sodio/100 ml de producto listo para consumir.

Las sopas deshidratadas instantáneas tendrán como máximo 352 mg de sodio/100 ml de producto preparado de acuerdo a las instrucciones del envase.

Se rotularán:

Sopa de..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la materia prima que caracteriza el producto con tipografía de igual tamaño, realce y visibilidad.

Por debajo de la denominación deberá llevar inserto, según corresponda, el vocablo deshidratada y/o concentrada cuyo tamaño en alto no podrá ser menor a la mitad del empleado para la denominación del producto.

Deberá ostentar en el rotulado con caracteres de buen tamaño y en lugar bien visible, la nómina de los ingredientes en el orden decreciente de sus proporciones, los aditivos empleados, el año de elaboración y la indicación del número de porciones de 250 cm³ que pueden ser preparados con el contenido del envase.

Cuando con estos productos se obtenga un preparado listo para consumir de consistencia cremosa, podrá titularse:

Sopa crema de..., en caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad, seguido de la leyenda fijada precedentemente, para sopas, sopas concentradas y sopas deshidratadas.

Queda permitido usar en la rotulación nombres de fantasía siempre que designen correctamente al producto y se indique en forma bien visible el o los ingredientes más característicos de la variedad, en cuyo caso la rotulación se designará como:

Sopa... o, Sopa cremosa..., llenando el espacio en blanco con el citado nombre de fantasía con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad, seguido de la designación correspondiente y todas las exigencias y leyendas que deben llevar insertas en la rotulación las sopas o sopas crema de acuerdo a su forma de presentación: concentrada, deshidratada, etc.

Cuando las sopas no presenten una adecuada presión osmótica, para evitar el desarrollo microbiano deberán ser sometidas a procesos de esterilización, de acuerdo con buenas prácticas de fabricación.

Los tenores microbiológicos de las Sopas deshidratadas que se liberen al comercio deberán ajustarse a los siguientes valores:

	Productos que se cocinan	Productos que no se cocinan
Microorganismos mesófilas aerobios	sin límite	Máx 100.000/g
<i>E. coli</i>	sin límite	Máx 10/g
Colisímiles	sin límite	Máx 1.000/g
<i>S. aureus</i> Coagulasa positiva	Máx 100/g	Máx 100/g
Esporas de <i>Cl. perfringens</i>	Máx 10/g	Máx 10/g
<i>Salmonella</i>	Ausentes en 25 g	Ausentes en 25 g

CAPITULO VI ALIMENTOS CÁRNEOS Y AFINES

DIFERENTES TIPOS DE PREPARADOS ELABORADOS CON CARNE

Artículo 443 bis: Se entiende por "Milanesa de ..." al producto consistente en una rebanada o un filete de carne que ha sido rebozada o empanado, debiendo completarse la denominación con la declaración de la especie de la que proviene la carne.

Se entiende por "Carne de ... rebozada o empanada" al producto consistente en una pieza o trozo único de carne que ha sido rebozada o empanada, debiendo completarse la denominación con la declaración de la especie de la que proviene la carne.

Se entiende por "Producto de carne de ... preparado como milanesa" a todo alimento cárneo que se obtenga de líneas de tecnología específicas (picado, escamado, compactado, etc.), que responda en sus caracteres físicos (forma y dimensiones) a los que son propios de la "milanesa" y que sea sometido a un rebozado o empanado, debiendo completarse la denominación con la declaración de la/s especie/s animal/es de la/s que proviene/n la/s carne/s. En caso de contener más de una, la enumeración se consignará en orden porcentual decreciente.

Se entiende por "Formados de carne de ... rebozados o empanados" a todo alimento cárneo que se obtenga de líneas de tecnología específicas (picado, escamado, compactado, etc.), debiéndose completar la denominación indicando la/s especie/s animal/es de la/s que proviene/n la/s carne/s. En caso de contener más de una, la enumeración se consignará en orden porcentual decreciente.

El producto podrá recibir una denominación de fantasía que sea descriptiva de su forma.

Los productos de estas características que posean una denominación reglamentaria prevista en el presente Código, conservarán la misma, debiendo agregarse el término "rebozado o empanado".

Los productos que estén elaborados con carne de pollo tendrán como máximo 736 mg de sodio/100 g de producto.

CAPÍTULO IX - ALIMENTOS FARINÁCEOS – CEREALES, HARINAS Y DERIVADOS

PAN Y PRODUCTOS DE PANADERÍA

Artículo 725: Con la denominación genérica de Pan, se entiende el producto obtenido por la cocción en hornos y a temperatura conveniente de una masa fermentada o no, hecha con harina y agua potable, con o sin el agregado de levadura, con o sin la adición de sal con o sin la adición de otras sustancias permitidas para esta clase de productos alimenticios.

El pan sin salvado tendrá como máximo 501 mg de sodio/100 g producto y el pan con salvado tendrá como máximo 530 mg de sodio/100 g producto.

Artículo 725 bis: Con la denominación de Masa congelada para pan, se entiende el producto fermentado o no por levaduras obtenido por el empaste y amasado mecánico de una mezcla hecha con harina y agua potable con o sin el agregado de levadura, con o sin la adición de sal, con o sin la adición de salvado, con o sin otras sustancias permitidas para esta clase de productos, los aditivos incluidos en el Artículo 750 y mantenido desde la elaboración hasta su expendio a una temperatura de congelación.

Estos productos deberán expendirse en envases cerrados en cuyo rótulo se consignarán con caracteres bien visibles la denominación del producto, la fecha de vencimiento (día, mes y año) que habrá autorizado la autoridad sanitaria jurisdiccional luego de haber evaluado la propuesta presentada por el elaborador, la que deberá contener los ensayos efectuados para establecer su estabilidad acompañados por documentación de validez científica que los avalen; recayendo sobre el elaborador la responsabilidad de cualquier tipo de consecuencia derivada de la fijación incorrecta del lapso de aptitud; y la indicación: "Manténgase congelado".

Estos productos tendrán como máximo 527 mg de sodio/100 g de producto

GALLETAS, GALLETITAS Y FACTURAS DE PANADERÍA

Artículo 760: Con la denominación genérica de Galletitas, Bizcochos y productos similares (Cakes, Crackers, Biscuits, Barquillos, Vainillas, Amaretis, etc.), se entienden numerosos productos a los que se les da formas variadas antes del horneado de una masa elaborada a base de harina de trigo u otras o sus mezclas, con o sin salvado, con o sin agentes químicos y/o biológicos autorizados. La masa podrá ser adicionada de:

- a) Enzimas apropiadas,
- b) Sal,

CAPÍTULO IX - ALIMENTOS FARINÁCEOS – CEREALES, HARINAS Y DERIVADOS

- c) Leche, leche en polvo, crema, almidón o féculas, caseinatos,
- d) Edulcorantes: azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas, los que podrán ser reemplazados parcial o totalmente por miel,
- e) Jugos vegetales, ácidos (cítrico, tartárico, láctico, málico, fumárico, adípico, glucónico, l-ascórbico o sus mezclas), así como la de sus sales alcalinas permitidas,
- f) Sorbitol, hasta 3,0 % sobre producto seco,
- g) Frutas: secas, desecadas o deshidratadas, confitadas,
- h) Otros productos alimenticios, estimulantes o frutivos, condimentos,
- i) Substancias grasas: manteca, margarina, grasas o aceites comestibles, ~~hidrogenados o no~~,
- j) Huevo entero; yema o clara, frescos, conservados o deshidratados,
- k) Aditivos: de acuerdo a lo establecido en el artículo 760 bis del presente Código.

Los productos terminados deberán cumplimentar las exigencias que se establecen en el artículo 766.

Podrán presentarse en forma de unidades aisladas o constituidas por dos o más adheridas entre sí por medio de productos alimenticios o preparaciones cuyos componentes se encuentren admitidos por el presente Código, y recubiertas o no parcial o totalmente con substancias o adornos cuyos constituyentes se encuentren permitidos.

En el rótulo de estos productos, además de los nombres de su denominación, podrán llevar uno de fantasía, debiendo cumplimentar (cuando corresponda) las siguientes exigencias particulares:

1. Cuando contengan edulcorantes, deberán llevar la leyenda: Galletitas dulces o Bizcochos dulces.
2. Cuando contengan substancias aromatizantes, deberán llevar la leyenda: Con aromatizante / saborizante..., llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda de acuerdo con el aroma y/o sabor y con la clasificación que figura en el presente Código.
3. Cuando contengan vainillina, etilvainillina, canela, especias, condimentos, deberá consignarse la leyenda: Con ..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la substancia correspondiente.
4. Cuando contengan substancias grasas de cualquier origen, deberá consignarse su porcentualidad (con X% de grasa) inmediatamente por debajo de la denominación, con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.
5. Cuando se rotulen: al huevo o con huevo, deberán contener sobre substancia seca, no menos de 40,0 mg/100 g de colesterol proveniente de la yema, y en estos casos queda permitido el refuerzo de la coloración amarilla por el agregado de los colorantes permitidos para este tipo de productos sin que ello importe la supresión del huevo en la forma prescripta.

Sin perjuicio de estas exigencias particulares, podrán llevar en el rótulo toda otra indicación referente a las materias primas o substancias adicionadas. Los envases de diferentes tamaños que contengan estos productos y que se expendan al peso deberán llevar en el rótulo y de la misma manera las especificaciones citadas precedentemente"

Las galletitas tipo crackers con o sin salvado tendrán como máximo 941 mg de sodio/ 100 g de producto.

Las galletitas dulces tendrán como máximo 512 mg de sodio/100 g producto y las galletitas dulces rellenas tendrán como máximo 429 mg de sodio/100 g producto.

Artículo 760 tris: Con la denominación de productos para copetín (snacks) o para aperitivos se entiende a los 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.

Podrán adicionarse los aditivos incluidos en la Resolución GMC N° 02/08 incorporada al CAA por Resolución Conjunta SPreI N° 203/2008 y SAGPyA N° 568/2008.

Estos productos tendrán como máximo 950 mg de sodio / 100 g de producto.

Se denominarán "Producto para copetín" o "snack". Se podrá adicionar una denominación de fantasía.

Artículo 760 quáter: Con la denominación de snacks galletas se entiende a los productos elaborados a base de harina de trigo u otras o sus mezclas, con o sin salvado, con o sin la adición de sal, con o sin el agregado de especias y otras sustancias permitidas para esta clase de productos, saborizados o no, con o sin agentes químicos y/o biológicos autorizados, a los que se les da formas variadas. Se excluyen las galletitas que figuran en el artículo 760.

Podrán ser adicionados de los aditivos incluidos en la Resolución GMC N° 02/08 incorporada al CAA por Resolución Conjunta SPreI N° 203/2008 y SAGPyA N° 568/2008.

Estos productos tendrán como máximo 1.460 mg de sodio / 100 g de producto.

Se denominarán snacks galletas. Podrá adicionarse una denominación de fantasía.