

TITULO XXVIII DE LOS ALIMENTOS PARA REGIMENES ESPECIALES	TEXTO PROPUESTO
TEXTO VIGENTE	
Párrafo I	
Disposiciones generales	
ARTÍCULO 488. - Alimentos para regímenes especiales son aquellos elaborados o preparados especialmente para satisfacer necesidades particulares de nutrición determinadas por condiciones físicas, fisiológicas o metabólicas específicas. Su composición deberá ser sustancialmente diferente de la de los alimentos comunes de naturaleza análoga en caso de que tales alimentos existan. Los ingredientes sintéticos sustitutos de lípidos, carbohidratos, proteínas, fibra dietética y otros nutrientes utilizados en estos alimentos deberán ceñirse, para su autorización, a las normas técnicas que sobre la materia dicte el Ministerio de Salud.	Artículo 488. - Alimentos para regímenes especiales son aquellos elaborados o preparados especialmente para satisfacer necesidades fisiológicas particulares de nutrición y/o enfermedades o trastornos específicos , determinadas por condiciones físicas, fisiológicas o metabólicas específicas. Su composición deberá ser sustancialmente diferente de la de los alimentos comunes de naturaleza análoga en caso de que tales alimentos existan. Los ingredientes sintéticos sustitutos de lípidos, carbohidratos, proteínas, fibra dietética y otros nutrientes utilizados en estos alimentos deberán ceñirse, para su autorización, a las normas técnicas que sobre la materia dicte el Ministerio de Salud.
Párrafo II	
De las fórmulas para lactantes	
ARTÍCULO 494. - Las fórmulas para lactantes se clasifican en: a) fórmula de iniciación es aquella que una vez reconstituida de acuerdo a las recomendaciones del fabricante está destinada a satisfacer todos los requerimientos nutricionales del lactante durante los primeros cuatro a seis meses de vida, aunque puede ser usada además de otros alimentos para lactantes hasta la edad de un año. Aquella fórmula de iniciación que se le introduzca alguna modificación en el contenido y composición de los nutrientes que la hagan más semejante a la leche materna se denominará fórmula de iniciación adaptada; La relación lactalbúmina/caseína deberá tener una proporción de 60:40% respectivamente. No hay letra c) vigente	Artículo 494. - Las fórmulas para lactantes se clasifican en: a) fórmula de iniciación es aquella que una vez reconstituida de acuerdo a las recomendaciones del fabricante está destinada a satisfacer todos los requerimientos nutricionales del lactante durante los primeros cuatro a seis meses de vida, aunque puede ser usada además de otros alimentos para lactantes hasta la edad de un año. Aquella fórmula de iniciación que se le introduzca alguna modificación en el contenido y composición de los nutrientes que la hagan más semejante a la leche materna se denominará fórmula de iniciación adaptada c) fórmulas para lactantes con necesidades nutricionales especiales, tales como, intolerancia a la lactosa, intolerancia al gluten, fenilcetonúricos u otros problemas metabólicos, deberán indicar en el rótulo en forma clara y destacada la necesidad especial para la que debe emplearse la o las propiedades específicas en que se basa, recomendaciones específicas y advertencias en relación a su consumo si fuese necesario.
ARTÍCULO 495. - La fórmula de iniciación reconstituida deberá presentar la siguiente composición básica:	Artículo 495. - La fórmula de iniciación reconstituida deberá presentar la siguiente composición básica:
a) energía:	a) energía:
mínimo 60 kcal/100 ml	mínimo 60 kcal/100 ml
máximo 75 kcal/100 ml	máximo 70 kcal/100 ml
b) La relación lactoalbumina/caseína deberá ser la establecida en el artículo 494.	
b) agregar la final de letra b	b) eliminado
c) lípidos:	c) lípidos:
mínimo 3,3 g/100 kcal	mínimo 4,4 g/100 kcal
máximo 6,5 g/100 kcal	máximo 6,0 g/100 kcal
-ácido linoleico: (en forma de linoleatos)	-ácido linoleico: (en forma de linoleatos)
mínimo : 300 mg/100 kcal	mínimo : 300 mg/100 kcal
máximo : 1200 mg/100 kcal	máximo : 1400 mg/100 Kcal
	- ácido α linoléico
	mínimo : 50 mg/100kcal; máximo NE (No Especificado)

Comentario [JC1]: Nota: definir NSRF en definiciones Art. 106) Lorena Lujisa Y Jorge Lascano. Hay una propuesta circulando

	<p>Proportión de ácido linoleico/ α linolénico mínimo 5:1 máximo 15:1</p>	
<p>Queda prohibida la utilización de las siguientes sustancias: aceite de sésamo, aceite de algodón o materias grasas que contengan más de 8% de isómeros trans de ácidos grasos y materias grasas que contengan ácido erúxico.</p>	<p>Se prohíbe la utilización de aceite de sésamo y aceite de algodón. Los ácidos láurico y mirístico en conjunto no deberán superar el 20% del contenido total de ácidos grasos. El contenido de ácidos grasos trans no deberá ser superior al 3% del contenido total de ácidos grasos. El contenido de ácido erúxico no deberá superar el 1% del contenido total de ácidos grasos. El contenido total de fosfolípidos no deberá superar los 300mg/100kcal. En los preparados para lactantes no se utilizarán aceites y grasas hidrogenadas comercialmente</p>	<p>Comentario [JC2]: Se acuerda mantener la prohibición. La UE mantiene esta norma en vigencia.</p>
<p>d) carbohidratos: mínimo 7 g/100 kcal máximo 14 g/100 kcal</p>	<p>d) carbohidratos: mínimo 9 g/100 kcal máximo 14 g/100 kcal</p>	
<p>e) sales minerales: por cada 100 kcal utilizables: Min. Máx.</p>	<p>e) sales minerales por cada 100 kcal utilizables: Min. Máx.</p>	
<p>Sodio (mg) 20 60 Potasio (mg) 80 200 Cloro (mg) 55 150 Calcio (mg) 50 - Fósforo (mg) 25 90 Magnesio (mg) 6 15 Zinc (mg) 0,5 15 Cobre (mcg) 60 80 Yodo (mcg) 5 75 Manganeso (mcg) 5 - Rel. calcio/fósforo 1,2 20</p>	<p>Sodio (mg) 20 60 Potasio (mg) 60 180 Cloro (mg) 50 160 Calcio (mg) 50 140 Fósforo (mg) 25 100 Magnesio (mg) 5 15 Zinc (mg) 0,5 1,5 Cobre (mcg) 35 120 Yodo (mcg) 10 60 Manganeso (mcg) 1 100 Selenio (mcg) 1 9 Rel. calcio/fósforo 1:1 2:1</p>	
<p>En el caso de las fórmulas en que se haya agregado hierro, los límites aplicables serán los siguientes Min. Máx.</p>	<p>En el caso de las fórmulas en que se haya agregado hierro, los límites aplicables serán los siguientes Min. Máx.</p>	
<p>Hierro (mg) 0,5 3</p>	<p>Hierro (mg) 0,45 3</p>	
<p>f) vitaminas por cada 100 kcal utilizables. Min. Máx.</p>	<p>f) vitaminas por cada 100 kcal utilizables. Min. Máx.</p>	
<p>Vitamina A (mcg retinol) 75 150 Vitamina D (mcg coлекаliferol) 1 2,5 Tiamina (mcg) 40 - Riboflavina (mcg) 60 - Nicotinamida (mcg niacina) 250 - Acido pantoténico (mcg) 300 - Vitamina B₆ (mcg) 35 - Biotina (mcg) 1,5 -</p>	<p>Vitamina A (mcg retinol) 60 180 Vitamina D (mcg coлекаliferol) 1 2,5 Tiamina (mcg) 60 300 Riboflavina (mcg) 80 500 Nicotinamida (mcg niacina) 300 1500 Acido pantoténico (mcg) 400 2000 Vitamina B₆ (mcg) 35 175 (los preparados deberán contener un mínimo de 15mcg de Vitamina B6 por gramo de proteína) Biotina (mcg) 1,5 10</p>	

Acido fólico (mcg)	4	-	-	10	50
Vitamina B ₁₂ (mcg)	0,15	-	-	0,1	1,5
Vitamina C (mg)	8	-	-	10	70
Vitamina K (mcg)	4	-	-	4	27
Vitamina E (mg-tocoferol)	0,5 mg/g de ácidos grasos poliinsaturados expresados como ácido linoleico. En ningún caso será inferior a 0,5 mg/100 kcal disponibles.	-	-	0,5	5 mg/g de ácidos grasos poliinsaturados expresados como ácido linoleico. En ningún caso será inferior a 0,5 mg/100 kcal disponibles.
Otras sustancias:				Min.	Máx
Colina (mg)				7	50
Mioinositol (mg)				4	40
L- carnitina (mg)				1,2	NE
Ingredientes facultativos :					
Taurina (mg)					12
Ac. docosahexaenoico (% de ácidos grasos)					0,5
Cuando se use ácido docosahexaenoico (DHA) (22:6-3) en los preparados para lactantes, el contenido de ácido araquidónico (20:4n-6) deberá alcanzar por lo menos la misma concentración que el DHA.					
Se elimina párrafo de aquí.					
Las fórmulas que contengan más de 1,8 g de proteínas por cada 100 kcal, contendrán como mínimo 15 mcg de Vitamina B ₆ por gramo de proteína.					
g) no existe					
En aquellas vitaminas y minerales en que no se establece límite mínimo y/o máximo por cada 100 kcal, para fortificación de alimentos, la cantidad máxima que se podrá adicionar por porción de consumo habitual será de un 25% de la Dosis Diaria de Referencia para este grupo de edad, excepto en aquellos casos en que el mínimo establecido por cada 100 kcal corresponde por porción de consumo habitual a valores superiores al 20% de la Dosis Diaria de Referencia. En estos casos la cantidad máxima que se podrá adicionar se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula: Límite máximo por 100 kcal = Límite mínimo por cada 100 kcal x 1,25.					
ARTÍCULO 496 - La fórmula de continuación reconstituida deberá presentar la siguiente composición básica:					
b) proteínas	mínimo 3,0 g / 100 kcal máximo 4,5 g / 100 kcal			mínimo 3,0 g / 100 kcal máximo 5,5 g / 100 kcal	
c) lípidos:	mínimo 3,0 g/100 kcal máximo 6,5 g/100 kcal			mínimo 3,0 g/100 kcal máximo 6,0 g/100 kcal	
- ácido linoleico : en forma de linoleatos, mínimo 300 mg/100 kcal. Este límite es únicamente aplicado a las fórmulas de continuación que contienen aceites vegetales.				mínimo : 300 mg/100 kcal máximo : 1400 mg/100Kcal.	
				- ácido α linoléico: cuando se decida agregar se deberá cumplir con: mínimo: 50 mg/100kcal máximo: NE (No Especificado) proporción de ácido linoleico/ α linoléico mínimo 5:1 máximo 15:1	

Se prohíbe la utilización de aceite de sésamo, aceite de algodón o materias grasas que contengan más de 8% de isómeros trans de ácidos grasos y materias grasas que contengan ácido erúxico.		Se prohíbe la utilización de aceite de sésamo y aceite de algodón Los ácidos grasos láurico y mirístico en su conjunto no deberán superar el 20% del contenido total de ácidos grasos. El contenido de ácidos grasos trans no deberá ser superior al 3% del contenido total de ácidos grasos. El contenido de ácido erúxico no deberá superar el 1% del contenido total de ácidos grasos. El contenido total de fosfolípidos no deberá superar los 300mg/100kcal. e) sales minerales por cada 100 kcal utilizables:
e) sales minerales:	deberá contener por 100 kcal.	
	Min. 1 Máx. 2	Min. Máx. Rel calcio/fósforo 1:1 2:1 Selenio 1 9
496 f) vitamina E (mg) 0,5/g de ácidos grasos poliinsaturados expresados como ácido linoleico. En ningún caso inferior a 0,5 mg/100 kcal disponibles. vitamina C (mg) 8 vitamina E (mg) 0,5/g de ácidos grasos poliinsaturados expresados como ácido linoleico. En ningún caso inferior a 0,5 mg/100 kcal disponibles. g) colina: por cada 100 kcal utilizables		Se elimina párrafo
Min	Max	Se elimina de esta ubicación
7 mg	-----	
496 después de la letra g) dice: En aquellas vitaminas y minerales en que no se establece límite mínimo y/o máximo por cada 100 kcal para la fortificación de alimentos la cantidad máxima a adicionar será de acuerdo a lo establecido en el artículo 495, último párrafo.		Se elimina párrafo
		f) vitaminas por cada 100 kcal utilizables. Stan 156 y cdo limite sup es NE se usó el de fórmulas de inicio
		Min. Máx Vitamina A (mcg retinol) 75 225 Vitamina D (mcg colecalciferol) 1 3
		Tiamina (mcg) 40 300
		Riboflavina (mcg) 60 500
		Nicotinamida (mcg niacina) 250 1500
		Acido pantoténico (mcg) 300 2000
		Vitamina B ₆ (mcg) 45 175
		(los preparados deberán contener un mínimo de 15mcg de Vitamina B6 por gramo de proteína)
		Biotina (mcg) 1,5 10
		Acido fólico (mcg) 4 50
		Vitamina B ₁₂ (mcg) 0,2 1,5
		Vitamina C (mg) 8 70
		Vitamina K (mcg) 4 27
Vitamina C (mg) 8	-	
Vitamina K (mcg) 4	-	
Vitamina E (mg-tocoferol) 0,5 mg/g de ácidos grasos poliinsaturados expresados como ácido linoleico. En ningún caso será inferior a 0,5 mg/100 kcal disponibles.		0,5 5 mg/g de ácidos grasos poliinsaturados expresados como ácido linoleico. En ningún caso será inferior a 0,5 mg/100 kcal disponibles.

	Ingredientes facultativos:
	Min. Máx
	Colina (mg) 7 50
	Mioinositol (8mg) 4 40
	L- carnitina (mg) 1,2 NE
	Taurina -- 12
	Ac. docosahexaenoico -- 0,5 porcentaje de ácidos grasos
	Se elimina de aquí
Las fórmulas que contengan más de 1,8 g de proteínas por cada 100 kcal, contendrán como mínimo 15 mcg de Vitamina B ₆ por gramo de proteína. Art.496 se agrega letra h)	h) aditivos (lista al final de documento, idem para form de inicio y cont. por su gran similitud)
ARTÍCULO 497. - Además de lo dispuesto en el presente reglamento para etiquetado general y para regímenes especiales, en los alimentos para lactantes se indicará claramente en la etiqueta:	Artículo 497. - Además de lo dispuesto en el presente reglamento para etiquetado general y para regímenes especiales en los alimentos para lactantes en su rotulación y/o publicidad de cualquier tipo, sólo podrán hacer uso de la siguiente información, la que para este tipo de alimentos, tiene además el carácter de obligatoria.:
a) origen de las proteínas que contiene el producto;	a) origen de las proteínas que contiene el producto. Si el 90% de las proteínas como mínimo, procede de leche deberá denominarse "Fórmula para lactantes a base de leche"; si el producto no contiene leche ni ninguno de sus derivados deberá indicarse "no contiene leche ni productos lácteos" (se juntan letra a), b) y c) lo que permite subir letras siguiente sy agregar conceptos en letras f), g) y h)
b) si el 90% de las proteínas procede de leche deberá denominarse "Fórmula para lactantes a base de leche";	b) valor energético disponible (expresado en kcal), contenido de proteínas, lípidos y carbohidratos disponibles expresados por 100 ml o 100 g del producto tal como se comercializa y por porción de consumo habitual. Opcionalmente podrán agregar otra columna con la información nutricional de una porción del producto listo para el consumo;
c) si el producto no contiene leche ni ninguno de sus derivados deberá indicarse "no contiene leche ni productos lácteos";	c) cuando proceda, la cantidad media de colina, inositol y carnitina por cada 100 ml o 100 g del producto y por porción de consumo habitual.
d) valor energético disponible (expresado en kcal), contenido de proteínas, lípidos y carbohidratos disponibles expresados por 100 ml o 100 g del producto tal como se comercializa y por porción de consumo habitual. Opcionalmente podrán agregar otra columna con la información nutricional de una porción del producto listo para el consumo;	d) los productos que contengan un mínimo de 1 mg de hierro por 100 kcal utilizables deberán tener la denominación "Fórmula con hierro para lactantes" ;
e) cuando proceda la cantidad media de colina, inositol y carnitina por cada 100 ml o 100 g del producto y por porción de consumo habitual;	e) deberá indicarse en caracteres destacados que la fórmula NO SUSTITUYE A LA LECHE MATERNA;
f) deberá indicarse en caracteres destacados que la fórmula NO SUSTITUYE A LA LECHE MATERNA;	f) En la rotulación y/o publicidad de las fórmulas para lactantes queda totalmente prohibido el uso de términos "humanizada", "maternalizada" u otros similares e imágenes, que puedan inducir a la indebida comparación con la lactancia materna o a desalentar su práctica, como por ejemplo, lactantes, mujeres, biberones, entre otros.
g) fecha de elaboración y fecha de vencimiento e instrucciones sobre su correcta preparación y uso, así como su almacenamiento y conservación antes y después de abrir el envase;	g) Asimismo la etiqueta de cada envase deberá contener un mensaje claro, visible y fácilmente legible que incluya las palabras "AVISO IMPORTANTE: LA LECHE MATERNA ES EL MEJOR ALIMENTO PARA SU NIÑO/A" o una declaración equivalente que exprese inequívocamente la superioridad de la leche materna por sobre las fórmulas para lactantes
h) el producto destinado a lactantes con necesidades especiales de nutrición, deberá indicar la	h) Deberá advertirse la necesidad de combinar el alimento para lactantes con alimentación

necesidad especial para la que va a emplearse la fórmula y la propiedad o las propiedades dietéticas en que se basa;	complementaria adecuada al desarrollo del menor, a partir de los 6 meses de edad;
i) se deberá etiquetar "Fórmula con hierro para lactantes" a los productos que contengan un mínimo de 1 mg de hierro por 100 kcal utilizables;	i) el producto destinado a lactantes con necesidades especiales de nutrición, deberá indicar la necesidad especial para la que va a emplearse la fórmula y la propiedad o las propiedades dietéticas en que se basa;
	j) Deberá informarse que el producto debe ser usado únicamente bajo indicación de un profesional de la salud;
	k) Deberá rotularse, además, la fecha de elaboración y la fecha de vencimiento e instrucciones sobre su correcta preparación y uso, así como su almacenamiento y conservación antes y después de abrir el envase.
Párrafo III De las preparaciones comerciales de alimentos infantiles	
ARTÍCULO 498. - Preparaciones comerciales de alimentos infantiles son aquellas utilizadas preferentemente durante el período normal de destete y durante la adaptación de los lactantes y niños hasta los 36 meses de edad a la alimentación normal. Se preparan ya sea para ser administrados directamente, o bien, deshidratados para ser reconstituídos mediante dilución en agua. Estos alimentos pueden presentarse como sopas, guisos, postres y jugos.	ARTÍCULO 498.- Preparaciones comerciales de alimentos infantiles son aquellas utilizadas preferentemente durante el período normal de destete y durante la adaptación de los lactantes y niños hasta los 36 meses de edad a la alimentación normal. Se preparan ya sea para ser administrados directamente, o bien, deshidratados para ser reconstituídos mediante dilución en agua. Estos alimentos pueden presentarse como sopas, guisos, postres y jugos.
ARTÍCULO 502. - Estos alimentos deberán presentar la siguiente composición básica: a)energía: mínimo 70 kcal/100 g con excepción de los postres y jugos;	Artículo 502. - Estos alimentos deberán presentar la siguiente composición básica: a) energía: mínimo 70 kcal/100 g con excepción de los postres y jugos. Para colados y picados de verduras el mínimo será de 60 Kcal/100 g.
c)materia grasa: no se permitirá el uso de aceite de sésamo, aceite de algodón, materias grasas que contengan más de 8% de isómeros trans de ácidos grasos y materias grasas con ácido erúico;	c)materia grasa: Se prohíbe la utilización de aceite de sésamo y aceite de algodón. Los ácidos láurico y mirístico en conjunto no deberán superar el 20% del contenido total de ácidos grasos. El contenido de ácidos grasos trans no deberá ser superior al 3% del contenido total de ácidos grasos. El contenido de ácido erúico no deberá superar el 1% del contenido total de ácidos grasos. El contenido total de fosfolípidos no deberá superar los 300mg/100kcal.
ARTÍCULO 503. - Sólo se permitirá el uso de los siguientes aditivos, en la cantidad que se indica por 100 g del producto listo para el consumo: listado se reemplaza por stan 73-1981 que es casi igual al vigente pero agrega unos pocos	Artículo 503. - Sólo se permitirá el uso de los siguientes aditivos, en la cantidad que se indica por 100 g del producto listo para el consumo: Listado adjunto al final en letras a), b), c), d) y e) Además se agrega letra f) Gases de envasado: Dióxido de carbono BPM Nitrógeno BPM
Párrafo IV	
De los alimentos para uso infantil procesados a base de cereales	
Art. 510. - Si estos productos deben mezclarse con agua antes del consumo, el contenido mínimo de proteínas no será inferior al 15% en base seca y la calidad de la proteína no será inferior al 70% de la calidad de la caseína. El contenido de sodio de los productos descritos en los artículos 507 y 508 será como máximo 100 mg/100 g del producto listo para el consumo. El contenido de humedad será tal que reduzca al mínimo la pérdida de valor nutritivo y no permita la multiplicación de los microorganismos. El contenido máximo de fibra dietaria total será de 5,0% en producto seco.	Art. 510. - Si estos productos deben mezclarse con agua antes del consumo, el contenido mínimo de proteínas no será inferior al 15% en base seca y la calidad de la proteína no será inferior al 70% de la calidad de la caseína. El contenido de sodio de los productos descritos en los artículos 507 y 508 será como máximo 100 mg/100 g del producto listo para el consumo. El contenido de humedad será tal que reduzca al mínimo la pérdida de valor nutritivo y no permita la multiplicación de los microorganismos. El contenido máximo de fibra dietaria total será de 2 g / 100 g de producto

Comentario [JC3]: Se acuerda solicitar al CCNFSDU que vuelva a revisar este artículo y que estudie la posibilidad de regular el uso de los aditivos en un sólo cuerpo y que eventualmente, de acuerdo al mérito, haga una separación dejando los actuales valores para los niños mayores de 12 meses y la propuesta del grupo para los menores de 12 meses.

<p>ARTÍCULO 512.- Sólo se permitirá el uso de los siguientes aditivos y en las cantidades indicadas:</p> <p>d) aromatizantes: B.P.F. extracto de vainilla 7 mg/100 g base seca etilvainillina 7 mg/100 g base seca vainillina</p>	<p>ARTÍCULO 512.- Sólo se permitirá el uso de los siguientes aditivos y en las cantidades indicadas:</p> <p>d) aromatizantes: B.P.F. extracto de vainilla 7 mg/100 g base seca etilvainillina 7 mg/100 g base seca vainillina extractos naturales de fruta B.P.F.F.</p>
<p>Párrafo VI</p>	
<p>De los alimentos para regímenes exentos de gluten</p>	
<p>ARTÍCULO 516.- Un alimento exento de gluten es aquel que entre sus ingredientes contiene cereales: trigo, triticale, centeno o cebada o sus constituyentes, a los que se les ha eliminado el gluten, o aquel en que todos los ingredientes normalmente presentes y que contienen gluten, se han sustituido por otros ingredientes que no lo contienen.</p>	<p>ARTÍCULO 516.- Un alimento libre de gluten es aquel que está preparado únicamente con ingredientes que por su origen natural y por la aplicación de buenas prácticas de elaboración que impidan la contaminación cruzada- no contiene prolaminas procedentes del trigo, de todas las especies de triticum como la escaña común (Triticum Suelta L), kamut (Triticum polonicum L), de trigo duro, centeno, cebada, ni de sus variedades cruzadas, así como también de la avena. Para los efectos de inclusión en el rótulo de la leyenda "Libre de Gluten" los elaboradores de alimentos libres de gluten deberán cumplir con las exigencias establecidas en el presente Reglamento, así como contar con un programa de buenas prácticas de fabricación, con el fin de asegurar la no contaminación con derivados de trigo, centeno, cebada y avena en los procesos, desde la recepción de las materias primas hasta la comercialización del producto final.</p>
<p>ARTÍCULO 517.- Los alimentos exentos de gluten, que se empleen en sustitución de alimentos básicos importantes, como harina o pan, deberán suministrar aproximadamente la misma cantidad de vitaminas y minerales que los alimentos originales en cuya sustitución se emplean, de conformidad con lo dispuesto para estos en el presente reglamento. Estos alimentos deberán etiquetarse nutricionalmente de acuerdo a lo establecido en el etiquetado general y en el artículo 491.</p>	<p>ARTÍCULO 517.- Las harinas libres de gluten destinadas para la panificación, así como el pan libre de gluten, deberán contener las vitaminas y minerales establecidas en los Artículos 350 y 351, del presente Reglamento. Para dar cumplimiento a esta medida, las empresas tendrán un plazo de 3 años, contados desde la fecha de entrada en vigencia de la presente modificación. Todos los alimentos libres de gluten deberán etiquetarse nutricionalmente de acuerdo a lo establecido en el etiquetado general y en el artículo correspondiente del presente Reglamento.</p>
<p>ARTÍCULO 518.- En la etiqueta deberá figurar la naturaleza y origen del almidón o los almidones. No podrán denominarse como exentos de gluten los alimentos que en su estado natural no contienen gluten. No obstante, un producto alimenticio que contenga un cereal que en su estado natural no contiene gluten podrá ser etiquetado de forma que indique que en su estado natural está exento de gluten y es adecuado para regímenes sin gluten. El término "Exento de gluten" deberá aparecer en la etiqueta muy cerca del nombre del alimento.</p>	<p>ARTÍCULO 518.- El término "Libre de Gluten" y el logo o símbolo de la espiga tachada, sólo podrán utilizarse cuando el resultado del análisis de laboratorio del producto alimenticio sea no defectable para las prolaminas de los cereales establecidos en el artículo 516, de acuerdo a la técnica analítica que para estos efectos determine el Instituto de Salud Pública. La frase libre de gluten se rotulará en las proximidades del nombre del producto, con caracteres de buen realce, tamaño y visibilidad.</p>
<p>Párrafo VII</p>	
<p>De los alimentos para regímenes de control de peso</p>	
<p>ARTÍCULO 526.- Cuando un producto se presente como sustituto de una sola comida de la dieta diaria, es decir como una porción, las cantidades de vitaminas y minerales deberán ajustarse a una cifra que corresponda al 33% ó 25% del total señalado en el artículo anterior, según si el</p>	<p>Artículo 526.- Cuando un producto se presente como sustituto de una sola comida de la dieta diaria, es decir como reemplazo de una de las principales comidas del día (desayuno, almuerzo, once o cena) las cantidades de vitaminas y minerales deberán ajustarse a una cifra</p>

número de porciones recomendadas por día es de 3 ó 4, respectivamente.	que corresponda al 33% ó 25% del total señalado en el artículo anterior según si el número de porciones recomendadas por día es de 3 ó 4, respectivamente.
Párrafo VIII	
De los alimentos con bajo contenido de grasas y/o calorías	
ARTÍCULO 531.- Para sustituir parcial o totalmente las grasas se podrán utilizar:	Artículo 531.- Para sustituir parcial o totalmente las grasas se podrán utilizar, alimentos o nutrientes, tales como:

mg de aminoácido por	Contenido medio de todos los aminoácidos		
	g nitro - genos	g prot eína s	100 kcal
Arginina	196	31	56
Cistina	131	21	38
Histidina	141	23	41
Isoleucina	319	51	92
Leucina	586	94	169
Lisina	395	63	114
Metionina	85	14	24
Fenilalanina	282	45	81
Treonina	268	43	77
Triptófano	114	18	33
Tirosina	259	42	75
Valina	315	50	90

ART 494 AL FINAL DE LA LETRA b)
 CONTENIDO AMINOÁCIDOS LECHE
 MATERNA

LISTA ADITIVOS ART. 495 letra g) y 496 letra h) para fórmulas de inicio y continuación

	N° del SIN	Aditivo	Cantidad máxima en 100 ml de producto listo para el consumo	Justificación tecnológica
4.1 Espesantes				
4.1.1	412	Goma guar	0,1 g en los preparados líquidos que contengan proteínas hidrolizadas	Mantiene la homogeneidad
4.1.2	410	Goma de semillas de algarrobo (goma garrofin)	0,1 g en todos los tipos de preparados para lactantes	Mantiene la homogeneidad
4.1.3	1412	Fosfato de dialmidón	0,5 g solos o en combinación únicamente en los preparados para lactantes a base de soja	Mantiene la homogeneidad
4.1.4	1414	Fosfato de dialmidón acetilado		
4.1.5	1413	Fosfato de dialmidón fosfatado	2,5 g solos o en combinación únicamente en los preparados para lactantes a base de proteínas y/o aminoácidos hidrolizados	
4.1.6	1440	Almidón hidroxipropilado	0,03 g en los preparados líquidos normales para lactantes a base de leche o de soja únicamente 0,1 g en los preparados líquidos para lactantes a base de proteínas y/o aminoácidos hidrolizados únicamente	Mantiene la homogeneidad
4.1.7	407	Carragaenina ²¹⁾		
4.2 Emulsionantes				
4.2.1	322	Lecitinas	0,5 g en todos los tipos de preparados para lactantes ²²⁾	Mantiene la homogeneidad
4.2.2	471	Mono y diglicéridos	0,4 g en todos los tipos de preparados para lactantes ²²⁾	Mantiene la homogeneidad
4.3 Reguladores de la acidez				
4.3.1	524	Hidróxido de sodio	0,2 g sólo o en combinación y dentro de los límites para el sodio, el potasio y el calcio indicados en el apartado 3.1.3 e) en todos los tipos de preparados para lactantes	Regulación del pH

21) Pendiente de evaluación por el JECFA. Las autoridades nacionales podrán restringir su uso hasta que el JECFA haya completado su evaluación.

22) Si se añade más de una de las sustancias incluidas en los números de SIN 322 y 471, el nivel máximo de cada una de esas sustancias se reducirá proporcionalmente en función de las demás sustancias presentes.

N° del SIN	Aditivo	Cantidad máxima en 100 ml de producto listo para el consumo	Justificación tecnológica
4.3.2	500ii		Regulación del pH
4.3.3	Hidrogenocarbonato de sodio		Regulación del pH
4.3.3	Carbonato de sodio		Regulación del pH
4.3.4	525	0,2 g solos o en combinación y dentro de los límites para el sodio, el potasio y el calcio indicados en el apartado 3.1.3 c) en todos los tipos de preparados para lactantes	Regulación del pH
4.3.5	501ii		Regulación del pH
4.3.5	Hidrogen-carbonato de potasio		Regulación del pH
4.3.6	501i		Regulación del pH
4.3.7	Carbonato de potasio		Regulación del pH
4.3.7	Hidróxido de calcio		Regulación del pH
4.3.12	270	Acido L(+) láctico	Regulación del pH
4.3.13	330	Limitada por las BPF en todos los tipos de preparados para lactantes	Regulación del pH
		Limitada por las BPF en todos los tipos de preparados para lactantes	Regulación del pH
		Limitada por las BPF en todos los tipos de preparados para lactantes	Regulación del pH
		Limitada por las BPF en todos los tipos de preparados para lactantes	Regulación del pH
		Limitada por las BPF en todos los tipos de preparados para lactantes	Regulación del pH
4.4 Antioxidantes			
4.4.2	307b	Concentrado de tocoferoles mixtos	Protege de la oxidación
4.4.3	304i	Palmitato de L-ascorbilo	Protege de la oxidación
4.9 Gases de envasado			
4.9.1	290	Dióxido de carbono	Utilizados en el envasado en atmósfera inerte Protegen la calidad de los nutrientes y garantizan la conservación del producto durante su almacenamiento
4.9.2	941	Nitrógeno	BPF

LISTA DE ADITIVOS ART. 503 LETRAS a), b), c) d) y e)

	Aditivo	CODEX STAN 73-1981 (Por cada 100 g de producto listo para el consumo, preparado conforme a las instrucciones del fabricante, salvo indicación en contrario)
Emulsionantes	Lecitina	0,5 g
	Mono y diglicéridos	0,15 g
Reguladores de pH	Bicarbonato de Sodio	B.P.F. (dentro del límite del sodio, 200 mg Na/100 g producto RTU)
	Bicarbonato de Potasio	
	Carbonato de Calcio	-
	Ácido L (+) láctico	0,2 g
	Ácido cítrico y su sal de sodio	0,5 g (dentro del límite del sodio, 200 mg Na/100 g producto RTU)
	Ácido acético	0,5 g
Antioxidantes	Carbonato de Potasio y sodio	B.P.F. (dentro del límite del sodio, 200 mg Na/100 g producto RTU)
	Tocoferoles y α -tocoferol	300 mg/kg en la grasa o aceite, solos o combinados
	Palmitato de L-ascorbilo	200 mg/kg de grasa
	Ácido L-ascórbico y sus sales de Na y K expresado en ácido ascórbico	500 mg/Kg (dentro del límite del sodio, 200 mg Na/100 g producto RTU)
Aromatizantes	Extracto de vainilla	B.P.F
	Etilvainillina	7 mg
	Vainillina	
Espesantes	Goma de semillas de algarrobo	0,2 g

Goma guar	
Pectinas (amidadas y no amidadas)	1 g Solo pectina no amidada en alimentos en base a frutas
Fosfato de dialmidón fosfatado	6 g
Fosfato de dialmidón acetilado	6 g
Adipato de dialmidón acetilado	6 g
Dialmidón Fosfato	6 g
Hidroxipropil almidón	6 g
Dialmidón glicerol	6 g
Dialmidón glicerol acetilado	6 g