

CHOCLO EN LATA

1. NORMAS PARTICULARES A CONSULTAR:

- a. Código Alimentario Argentino (CAA).
- b. Propias: Especificaciones técnicas comunes para la obtención de efectos Clase I Int.

2. PARTES COMPONENTES:

Choclo en lata

3. DEFINICIONES:

Es la conserva elaborada con los granos enteros en las variedades dulces del Zea mays L. o de la variedad Saccharata, blancos amarillos o dorados, envasados, en un medio líquido apropiado.

4. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- a. Caracteres organolépticos:
  - 1) Aspecto: En una misma variedad, consistencia razonable tierna, y ofrecerá cierta resistencia a la masticación sin llegar a resultar buros o correosos.
  - 2) Las arvejas cumplimentarán las exigencias establecidas en los Artículos 927 o 928, según se trate de arvejas verdes o secas remojadas.
  - 3) Peso nato de los granos de choclo escurrido: no menor que el 55% del peso del agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente cerrado
  - 4) Tipo de maíz: grano enteros
  - 5) Coloración normal para el tipo de maíz
  - 6) Granos fuera de variedad: no deberá tener
  - 7) Sabor: característico.
  - 8) Color amarillos o dorados según variedad
  - 9) Olor característicos sin olores extraños

5. ESTADO SANITARIO:

- a. Presentará caracteres organolépticos normales.
- b. No presentará alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos.
- c. Estará libre de cuerpos o sustancias extrañas.
- d. No contendrá panojas, estilos, cascara o granos descoloridos o machucados

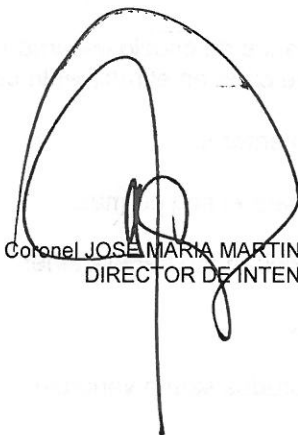
6. PRESENTACION:

- a. Envases:
  - 1) Diseño: El contenido en el tarro IRAM N° 46. Para envases mayores o menores el peso del producto escurrido será de 63,0% del peso de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado.

- 2) En recipiente bromatológicamente apto.
  - 3) Material: Envasados en latas, cajas tetra pack o frascos de vidrio. que no altere las propiedades del producto.
- b. Rótulos:
- 1) Los indicados en el CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO y los establecidos en la ley de etiquetados frontal numero 27642
  - 2) El número del establecimiento y el domicilio del productor, fabricante o expendedor.
  - 3) La leyenda "Industria Argentina". En caso de productos importados, deberá constar el país de origen.
  - 4) El año de elaboración.
  - 5) La fecha de vencimiento.
  - 6) El número de certificado de autorización del producto expedido por el CAA.

  
MY OIMERICA RAMIREZ MARTINEZ  
J DIV LAB - DPTO TEC



  
Coronel JOSE MARIA MARTINEZ RODRIGUEZ  
DIRECTOR DE INTENDENCIA

  
Coronel SANTIAGO NUÑEZ  
J DPTO - DIR INT

JARDINERA

1. NORMAS PARTICULARES A CONSULTAR:

- a. Código Alimentario Argentino (CAA).
- b. Propias: Especificaciones técnicas comunes para la obtención de efectos Clase I Int.

2. PARTES COMPONENTES:

Jardinera.

3. DEFINICIONES:

Con la denominación de Jardinera de hortalizas y legumbres, se entiende la conserva elaborada con: arvejas verdes o secas remojadas, papas y zanahorias frescas, envasadas con un medio líquido apropiado en un recipiente bromatológicamente apto, cerrado herméticamente y sometido a esterilización industrial.

4. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- a. Caracteres organolépticos:
  - 1) Aspecto: Las distintas piezas de cada una de las materias primas presentes en esta conserva deberán ser de tamaño, color y forma razonablemente uniforme; de consistencia firme, blanda, pero sin tendencia a deshacerse.
  - 2) Las arvejas cumplimentarán las exigencias establecidas en los Artículo 927 o 928, según se trate de arvejas verdes o secas remojadas.
  - 3) Las zanahorias estarán peladas; serán de color amarillo rojizo característico; libre de partes verdes, manchas u otros defectos.
  - 4) Las papas estarán peladas, de color blanco o blanco amarillento, libre de manchas u otros defectos.
  - 5) Las papas y zanahorias se presentarán cortadas en piezas que reproduzcan algún cuerpo de forma geométrica regular (cubo, tronco de pirámide, esfera, etc), y dentro de un mismo envase tendrán la misma forma y tamaño razonablemente uniforme.
  - 6) Los distintos componentes de esta conserva se encontrarán en proporciones razonablemente iguales en peso (aproximadamente 33,3% para cada componente, con una tolerancia de 10% en más o menos sobre muestras estadísticamente representativas).
  - 7) La fase líquida podrá contener: cloruro de sodio, edulcorantes nutritivos (azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas), ácidos: cítrico, tartárico, láctico, málico, o sus mezclas; ácido l-ascórbico hasta 500 mg/kg (500 ppm) en función de antioxidantes y sin declaración en el rótulo.
  - 8) La fase líquida tendrá un aspecto límpido y sólo se admitirá una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales que pueden ocurrir durante el procesado.
  - 9) Este producto se rotulará: Jardinera de hortalizas y legumbres, formando una o dos frases con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Inmediatamente por debajo de la denominación se consignarán los componentes. En lugar y con caracteres bien visibles deberá figurar peso total, peso escurrido y año de elaboración (este último podrá figurar en la tapa o en la contratapa).

10) Sabor: característico.

5. ESTADO SANITARIO:

- a. Presentará caracteres organolépticos normales.
- b. No presentará alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos.
- c. Estará libre de cuerpos o sustancias extrañas.
- d. No tendrá deficiencias en la superficie o en el cuerpo.

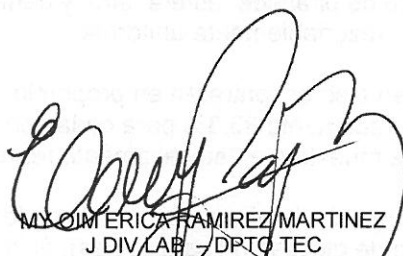
6. PRESENTACION:

a. Envases:

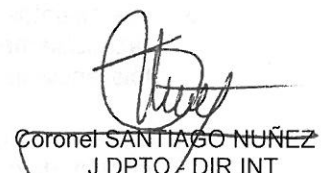
- 1) Diseño: El contenido en el tarro IRAM N° 46. Para envases mayores o menores el peso del producto escurrido será de 63,0% del peso de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado.
- 2) En recipiente bromatológicamente apto.
- 3) Material: Envasados en latas, cajas tetra pack o frascos de vidrio. que no altere las propiedades del producto.
- 4) Presentación: será de 380 g y el peso del producto escurrido será de 240 g.

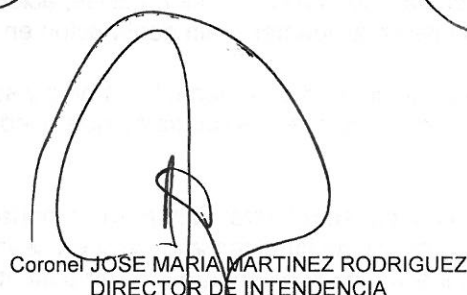
b. Rótulos:

- 1) Los indicados en el CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO y los establecidos en la ley de etiquetados frontal numero 27642
- 2) El número del establecimiento y el domicilio del productor, fabricante o expendedor.
- 3) La leyenda "Industria Argentina". En caso de productos importados, deberá constar el país de origen.
- 4) El año de elaboración.
- 5) La fecha de vencimiento.
- 6) El número de certificado de autorización del producto expedido por el CAA.

  
MYLENA RAMIREZ MARTINEZ  
J DIV LAB - DPTO TEC



  
Coronel SANTIAGO NUÑEZ  
J DPTO - DIR INT

  
Coronel JOSE MARIA MARTINEZ RODRIGUEZ  
DIRECTOR DE INTENDENCIA

CACAO DULCE

1. NORMAS PARTICULARES A CONSULTAR:

- a. Código Alimentario Argentino (CAA).
- b. Propias: Especificaciones técnicas comunes para la obtención de efectos Clase I Int.

2. PARTES COMPONENTES:

Cacao dulce

3. DEFINICIONES:

Se entiende por Cacao en Polvo Solubilizado Dulce, o Cacao en Polvo Alcalinizado/Alcalino Dulce a la mezcla homogénea de cacao en polvo solubilizado alcalinizado/alcalino que responda a lo establecido en el Artículo 1142 bis con hasta un máximo de 68% de azúcares: sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas.

4. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- a. Caracteres organolépticos:
  - 1) Aspecto: Polvo homogéneo
  - 2) Color característico.
  - 3) Olor característicos: Solo se admitirán olores de aquellas sustancias cuyo agregado este presamente permitido.
  - 4) Sabor característicos Solo se admitirán sabores de aquellas sustancias cuyo agregado presamente permitido.
  - 5) Grasas de cacao no menor de 3%
  - 6) Cenizas totales no mayores que 15% expresado sobre sustancia seca y desengrasada.
  - 7) Alcalinidad no mayor que 6,5% expresada en carbonato de potasio sobre sustancias secas y desengrasada

5. ESTADO SANITARIO:

- a. Presentará caracteres organolépticos normales.
- b. No presentará alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos.
- c. Estará libre de cuerpos o sustancias extrañas.
- d. No tendrá deficiencias en la superficie o en el cuerpo.

6. PRESENTACION:

- a. Envases:
  - 1) Diseño y material: en bolsas o cajas de un material que no afecta la calidad del producto

2) En recipiente bromatológicamente apto.

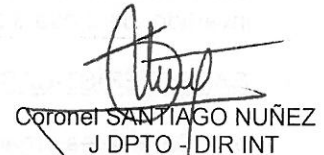
3) Capacidad hasta 10kg

b. Rótulos:

- 1) Los indicados en el CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO y los establecidos en la ley de etiquetados frontal numero 27642
- 2) El número del establecimiento y el domicilio del productor, fabricante o expendedor.
- 3) La leyenda "Industria Argentina". En caso de productos importados, deberá constar el país de origen.
- 4) El año de elaboración.
- 5) La fecha de vencimiento.
- 6) El número de certificado de autorización del producto expedido por el CAA.

  
MY OIM ERICA RAMIREZ MARTINEZ  
J DIV LAB - DPTO TEC



  
Coronel SANTIAGO NUÑEZ  
J DPTO - DIR INT

  
Coronel JOSE MARIA MARTINEZ RODRIGUEZ  
DIRECTOR DE INTENDENCIA

GARBANZOS

1. NORMAS PARTICULARES A CONSULTAR:

- a. Código Alimentario Argentino (CAA).
- b. Propias: Especificaciones técnicas comunes para la obtención de efectos Clase I Int.

2. PARTES COMPONENTES:

Garbanzos.

3. DEFINICIONES:

Son las semillas de distintas variedades del cicer arietinum L. que han sido privadas de la mayor parte del agua de constitución por exposición al aire al sol

4. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- a. Caracteres organolépticos.
  - 1) Aspecto: sanos, enteros, formas esferoidal, superficies más o menos rugosa, consistencia solida.
  - 2) Sabor: característico
  - 3) Color: amarillo pardusco.
  - 4) Olor : característico
  - 5) Grado de selección: "seleccionado
  - 6) Defectos tolerados: granos partidos, perforados por insectos o materias extrañas: en total no mayor que 4%

5. COMPOSICIÓN MEDIA

- 1) Agua 13%
- 2) Proteínas 13 5
- 3) Lípidos 4,5 %
- 4) Hidratos de carbono asimilables 60%  
fibra bruta 3%
- 5) Cenizas 2,5 %
- 6) Acido ascórbico 0,1 mg %
- 7) Humedad (100-105°C)

6. ESTADO SANITARIO:

- a. Presentará caracteres organolépticos normales.
- b. No presentará alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos.
- c. Estará libre de cuerpos o sustancias extrañas.
- d. No tendrá deficiencias en todo el envase o contenido.

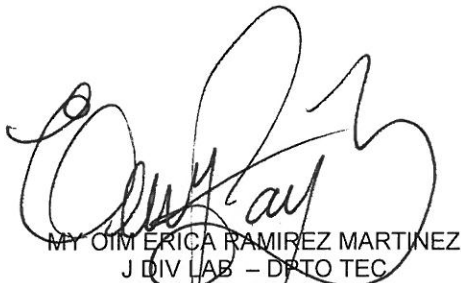
7. PRESENTACION:

a. Envases:

- 1) Diseño y material: en paquetes o bolsas que no afecte la calidad del producto
- 2) Capacidad hasta 10 kg
- 3) Material: plástico que no altere las propiedades del producto, en recipiente bromatológicamente apto.

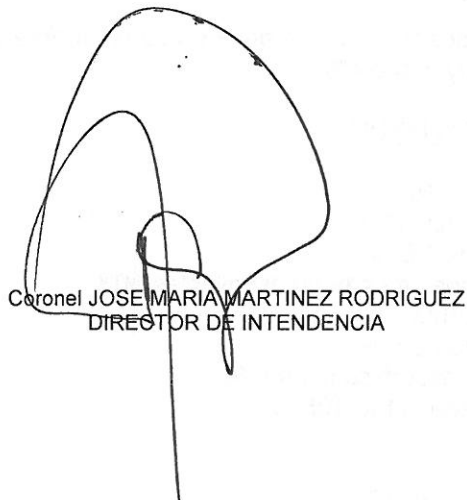
b. Rótulos:

- 1) Los indicados en el CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO y los establecidos en la ley de etiquetados frontal numero 27642
- 2) El número del establecimiento y el domicilio del productor, fabricante o expendedor.
- 3) La leyenda "Industria Argentina". En caso de productos importados, deberá constar el país de origen.
- 4) El año de elaboración.
- 5) La fecha de vencimiento.
- 6) El número de certificado de autorización del producto.

  
MY OIMÉRICA RAMÍREZ MARTÍNEZ  
J DIV LAB - DPTO TEC



  
Coronel SANTIAGO NUÑEZ  
J DPTO - DIR INT

  
Coronel JOSE MARIA MARTINEZ RODRIGUEZ  
DIRECTOR DE INTENDENCIA



HARINA DE GARBANZOS

1. NORMAS PARTICULARES A CONSULTAR:

- a. Código Alimentario Argentino (CAA).
- b. Propias: Especificaciones técnicas comunes para la obtención de efectos Clase I Int.

2. PARTES COMPONENTES:

Harina de Garbanzos.

3. DEFINICIONES:

Con la denominación de Harina de garbanzos, se entiende el producto obtenido por la molienda de las semillas sanas y limpias del Cicer arietinum L.  
Su contenido en agua no será superior al 12% a 100°-105°C, la fibra bruta no mayor del 2,75% y las grasas no excederán del 6%.  
Este producto se rotulará: Harina de garbanzos.  
Se expendará en envase bromatológicamente apto.

4. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- a. Caracteres organolépticos.
  - 1) Aspecto: forma característica, en polvo más o menos fino dependiendo el grado de molienda.
  - 2) Sabor: característico.
  - 3) Color: beige claro.
- b. Región anatómica: Harina de Garbanzos, según Art Nro 692 del CAA.

5. ESTADO SANITARIO:

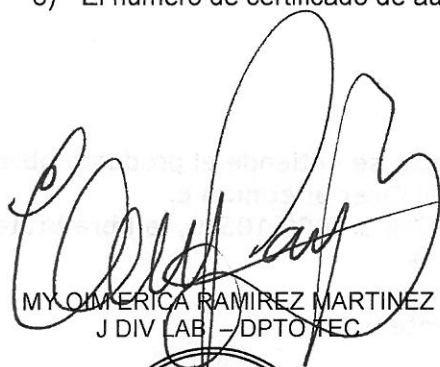
- a. Presentará caracteres organolépticos normales.
- b. No presentará alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos.
- c. Estará libre de cuerpos o sustancias extrañas.
- d. No tendrá deficiencias en todo el envase o contenido.

6. PRESENTACION:


- a. Envases:
  - 1) Diseño: en gramos o kilo, envasado herméticamente.
  - 2) Material: plástico que no altere las propiedades del producto, en recipiente bromatológicamente apto.
  - 3) Presentación: envase de hasta 3,5 kg.
  - 4) Presentación común en el mercado: envase de hasta 5 kgs aproximadamente.
  - 5) Aditivos: los autorizados según, Resolución GMC N° 09/07.

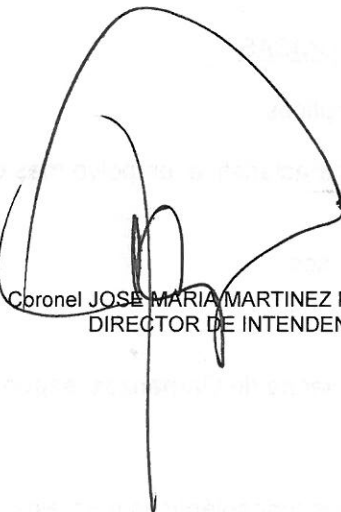
b. Rótulos:

- 1) Los indicados en el CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO y los establecidos en la ley de etiquetados frontal numero 27642
- 2) El número del establecimiento y el domicilio del productor, fabricante o expendedor.
- 3) La leyenda "Industria Argentina". En caso de productos importados, deberá constar el país de origen.
- 4) El año de elaboración.
- 5) La fecha de vencimiento.
- 6) El número de certificado de autorización del producto.

  
MY OMERICA RAMIREZ MARTINEZ  
J DIV LAB - DPTO TEC



  
Coronel SANTIAGO NUÑEZ  
J DPTO - DIR INT

  
Coronel JOSE MARIA MARTINEZ RODRIGUEZ  
DIRECTOR DE INTENDENCIA

POROTOS

1. NORMAS PARTICULARES A CONSULTAR:

- a. Código Alimentario Argentino (CAA).
- b. Propias: Especificaciones técnicas comunes para la obtención de efectos Clase I Int.

2. PARTES COMPONENTES:

Garbanzos.

3. DEFINICIONES:

Con el nombre de poroto, se entiende a la semilla fresca o desecada de las siguientes especies de Phaseolus L. y Vigna Sav

4. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- a. Caracteres organolépticos.
  - 1) Aspecto: sanos, enteros, de superficie lisa de formas características según la variedad
  - 2) Sabor: característico
  - 3) Color: blanco uniforme.
  - 4) Olor : característico
  - 5) Variedad manteca
  - 6) Defectos tolerados: granos manchados y partidos no mayor que 3%
  - 7) Granos perforados por insectos no mayor que 3%  
granos de otra variedad de porotos no mayor que 5%
  - 8) cuerpos extraños no mayor que 1%

5. COMPOSICIÓN MEDIA

- 1) Humedad (100-105°C)

6. ESTADO SANITARIO:

- a. Presentará caracteres organolépticos normales.
- b. No presentará alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos.
- c. Estará libre de cuerpos o sustancias extrañas.
- d. No tendrá deficiencias en todo el envase o contenido.

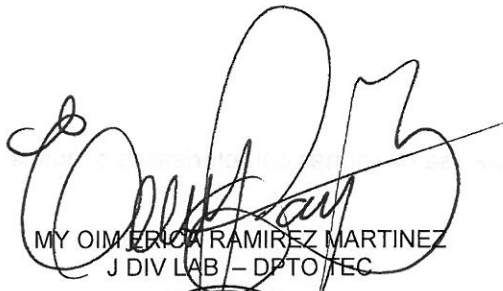
7. PRESENTACION:

- a. Envases:
  - 1) Diseño y material: en paquetes o bolsas que no afecte la calidad del producto

- 2) Capacidad hasta 10 kg
- 3) Material: plástico que no altere las propiedades del producto, en recipiente bromatológicamente apto.

b. Rótulos:

- 1) Los indicados en el CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO y los establecidos en la ley de etiquetados frontal numero 27642
- 2) El número del establecimiento y el domicilio del productor, fabricante o expendedor.
- 3) La leyenda "Industria Argentina". En caso de productos importados, deberá constar el país de origen.
- 4) El año de elaboración.
- 5) La fecha de vencimiento.
- 6) El número de certificado de autorización del producto.

  
MY OIM ERICA RAMIREZ MARTINEZ  
J DIV LAB - DPTO TEC



  
Coronel SANTIAGO NUÑEZ  
J DPTO - DIR INT

  
Coronel JOSE MARIA MARTINEZ RODRIGUEZ  
DIRECTOR DE INTENDENCIA

CARRE DE CERDO

1. NORMAS PARTICULARES A CONSULTAR:

- a. Código Alimentario Argentino (CAA).
- b. Propias: Especificaciones técnicas comunes para la obtención de efectos Clase I Int.

2. PARTES COMPONENTES:

Carré de Cerdo.

3. DEFINICIONES:

Porción porcina, constituida por los tejidos blandos que rodean las costillas.

4. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- a. Caracteres organolépticos: Normales
  - 1) Aspecto: en piezas, forma característica, sin tegumentos, pelos u otros faneres, sin contenidos gastrointestinales, sin grasas minerales o oxido de los rieles de las gancheras o de las roldanas, sin tierra, sin coágulos o machucones.
  - 2) Sabor: característico.

5. ESTADO SANITARIO:

- a. Presentará caracteres organolépticos normales.
- b. No debe encontrarse contaminada por gérmenes patógenos.
- c. No presentará alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos.
- d. Estará libre de cuerpos o sustancias extrañas.
- e. No tendrá deficiencias en la superficie o en el cuerpo.

6. PRESENTACION:

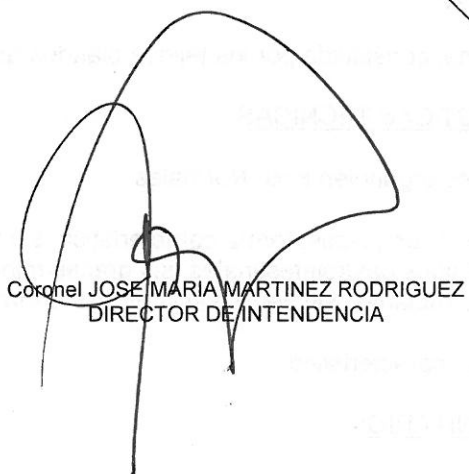
- a. Envases:
  - 1) Diseño: en unidades, envasado hermético o al vacío.
  - 2) Material: plástico que no altere las propiedades del producto, en recipiente bromatológicamente apto.
  - 4) Presentación común en el mercado: pieza por kilo gramo.
- b. Rótulos:
  - 1) Los indicados en el CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO y los establecidos en la ley de etiquetados frontal numero 27642
  - 2) El número del establecimiento y el domicilio del productor, fabricante o expendedor.
  - 3) La leyenda "Industria Argentina". En caso de productos importados, deberá constar el país de origen.

- 4) El año de elaboración.
- 5) La fecha de vencimiento.
- 6) El número de certificado de autorización del producto expedido por el SENASA.

  
MY OIMERICA RAMIREZ MARTINEZ  
J DIV LAB - DPTO TEC



  
Coronel SANTIAGO NUÑEZ  
J DPTO - DIR INT

  
Coronel JOSE MARIA MARTINEZ RODRIGUEZ  
DIRECTOR DE INTENDENCIA