

Capítulo XI: Alimentos Vegetales, artículo 950 del Código Alimentario Argentino (CAA)

DENOMINACIÓN: ACEITUNAS VERDES EN SALMUERA

IMPORTANTE: Se contempla la incorporación de varios grupos que legisla el artículo, siempre que respondan a la misma clasificación de calidad. Los mismos deben declararse en la denominación como CALIDAD ..., GRUPO A, B, C, D, E, F o en el ítem LEYENDAS OBLIGATORIAS NO PREESTABLECIDAS.

COMPOSICIÓN

La sumatoria de ingredientes y aditivos debe ser exactamente el 100% y deben declararse en orden decreciente de proporciones.

INGREDIENTES

Aceitunas verdes

Agua

Sal

Aditivos opcionales (de acuerdo a los admitidos en el artículo)

Aclarar aspectos adicionales: Indicar si la composición corresponde a la del producto inicial o final, la misma debe resultar coincidente con parámetros, proceso de elaboración e información nutricional.

CARACTERÍSTICAS

PARÁMETROS:

El pH, la acidez expresada en ácido láctico y la concentración de cloruro de sodio deben declararse según el tipo de envasado que realiza.

IMPORTANTE: El valor de sal (sodio) debe guardar coherencia con lo declarado en el cuadro de COMPOSICIÓN, la tabla de INFORMACIÓN NUTRICIONAL y el resto del trámite. El tipo de envasado debe coincidir con lo declarado en el bloque PROCESO DE ELABORACIÓN.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Adjuntar Nota de compromiso de ajuste de la medida casera en cada rótulo dependiendo de el/los grupos que comercialice.

Adjuntar: calculadora de sellos.

En caso de consignar en rótulo: certificación de calidad, marca registrada, autorización de logos, imágenes patentadas, etc.

Documentación según condición: adjuntar análisis, certificaciones.

PROCESO DE ELABORACIÓN

Deben declararse las etapas fundamentales, indicando los puntos críticos de control.

RECEPCIÓN - LAVADO - TRATAMIENTO CON Na(OH) - LAVADO con verificación de Na(OH)- FERMENTACIÓN - CLASIFICADO - ENVASADO según art. y parámetros.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

PORCIÓN 20 g (X UNIDADES QUE CORRESPONDAN)

La medida casera dependerá del grupo que declaren en rótulo y debe ser coincidente con la nota compromiso adjunta en ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

De acuerdo a CUADRO DE COMPOSICIÓN, para calcular el porcentaje de salmuera,

Ejemplo:

Si 38 g de salmuera (compuesta por agua, sal y aditivo) contienen 2,5 g de sal (valor declarado en el cuadro de composición), en 100 g de salmuera habrá 6.58 g de sal (coincidente con lo declarado en parámetros).

Ahora, tomando el valor de 2,5 g (que corresponde al valor de sal que posee el 100% del producto terminado), calcular:

Si del 100 % de la sal (Na + Cl) sólo el 40 % aproximadamente corresponde a Sodio (Na) entonces de esos 2,5 g (2500 mg) de sal sólo 1 g (1000 mg) corresponderían a sodio. Por lo tanto si en 100 % sal (Na + Cl) tengo 2500 mg, en 40 % sal (Correspondiente sólo a Na), habrá 1000 mg (debe coincidir con lo declarado en Información Nutricional).

RÓTULO

Debe completarse con la información obligatoria legislada en la Res. 26/03 del CAA. Debe guardar coincidencia con lo declarado a lo largo del formulario y dicha información puede verificarse en ESQUEMA DE RÓTULO:

- **Marca**
- **Denominación + Grupo ... y Calidad ...** (según medida casera declarada en la tabla nutricional).
- **Lista de ingredientes:** debe declarar primero los ingredientes y al final los aditivos precedidos de su función, ambos en orden decreciente de proporciones.
- **Contenido neto.**
- **Identificación del origen** en correspondencia con la opción seleccionada en ESQUEMA DE RÓTULO.
- **Nombre y dirección de la razón social titular** en correspondencia con la información que arroja ESQUEMA DE RÓTULO.
- **Identificación del lote.**
- **Fecha de duración** en correspondencia con la opción seleccionada en ESQUEMA DE RÓTULO.
- **Tabla de información nutricional** (Res. 46/03 y 47/03 del CAA).
- **Octógonos en la cara principal** según lo indicado en la CALCULADORA DE SELLOS.
- **Leyenda de conservación** del producto cerrado.
- **RNE y RNPA.**