

Capítulo XI: Alimentos Vegetales, artículo 986 del Código Alimentario Argentino (CAA)

Capítulo XV: Productos Estimulantes o Fruitivos, artículo 1154 del CAA

DENOMINACIÓN: AVELLANAS BAÑADAS CON CHOCOLATE CON LECHE DE COBERTURA AMARGO

IMPORTANTE: El encuadre del producto se da por “suma” de los artículos constituyentes. La denominación debe indicar el ingrediente principal + la indicación “bañadas”, “recubiertas” o “cubiertas” + la denominación específica del producto estimulante utilizado para recubrir el producto.

COMPOSICIÓN

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

INGREDIENTES

Avellanas

Chocolate con leche de cobertura amargo (manteca de cacao, leche entera en polvo, masa de cacao, azúcar, EMU: INS 322)

Recordar que los ingredientes compuestos deben declararse en el cuadro de composición de producto con su denominación específica seguida de los ingredientes que lo componen entre paréntesis.

CARACTERÍSTICAS

PARÁMETROS:

En caso que la empresa elabore el chocolate o posea la ficha técnica del mismo debe declarar los parámetros del art. 1154 del CAA:

- Humedad a 100-105°C,
- Cenizas a 500-550°C,
- Sólidos no grasos de cacao
- Grasas de cacao
- Sólidos no grasos de leche,
- Grasas de leche,
- Azúcares deducida la lactosa
- EMC (Equivalente de Manteca de Cacao)
- Contaminantes (arsénico, plomo y cadmio), de acuerdo a las exigencias del presente Código.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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 según corresponda.

PROCESO DE ELABORACIÓN

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

RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS - FUNDIDO DEL CHOCOLATE - BAÑADO DE AVELLANAS - SECADO - ENVASADO - ETIQUETADO

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

PORCIÓN 25 g (X UNIDADES QUE CORRESPONDAN)

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**
- Lista de ingredientes:** debe declarar primero los ingredientes y al final los aditivos precedidos de su función, ambos en orden decreciente de proporciones. Recordar: Si los ingredientes compuestos constituyen menos del 25% del alimento solo deben declararse entre paréntesis los aditivos alimentarios que desempeñan una función tecnológica en el producto acabado. Si representa el 25% o más, debe declararse entre paréntesis todos los ingredientes y aditivos componentes.
- Leyenda de alérgenos:** debe declararse en letras MAYÚSCULA, NEGRITA y a continuación o por debajo de la lista de ingredientes según art. 235 séptimo del CAA. En este caso es: **CONTIENE AVELLANAS, DERIVADOS DE LECHE Y SOJA.**
- Leyenda “Las partes pequeñas podrían ser ingeridas o aspiradas”** según lo legislado en el artículo 235 bis2.
- 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.**