

Capítulo XVIII: Aditivos alimentarios, inciso 12 artículo 1398 del Código Alimentario Argentino (CAA)

DENOMINACIÓN: ÁCIDO CÍTRICO GRADO ALIMENTARIO USO INDUSTRIAL EXCLUSIVO

IMPORTANTE: para autorizar aditivos 100% puros consigne en denominación la indicación preestablecida por SIFeGA "Grado alimentario. Uso industrial exclusivo".

COMPOSICIÓN

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

INGREDIENTES

ácido cítrico (INS 330)	100%
-------------------------	------

IMPORTANTE: este ejemplo refiere específicamente a la autorización de aditivos 100% puros. Si se tratase de una mezcla de aditivos con vehículos no admitidos por el o los incisos específicos que los definen su autorización se evaluará bajo denominación "USO INDUSTRIAL ALIMENTARIO".

CARACTERÍSTICAS

PARÁMETROS:

Si no se encuentra en el análisis algún/os de los parámetros establecidos por el inc. 12 art. 1398 (Solubilidad, prueba para el citrato, pureza, humedad, cenizas sulfatadas, oxalatos, sulfatos, sustancias fácilmente carbonizables, plomo, arsénico, mercurio) debe de declararlos de modo coherente a CAA.

FORMA DE USO DEL PRODUCTO

Instrucciones de preparación/Modo de uso: consigne el /los uso/s pertinente/s, dado que cuenta con varias funciones, que la regulación es variable entre productos a los que se destina y la legislación resulta dinámica INAL recomienda "Usos y dosis acordes a la legislación vigente".

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Adjuntar: análisis del producto, o caracterización del determinación de parámetros acordes al inc. 12 art. 1398 Solubilidad, prueba para el citrato, pureza, humedad, cenizas sulfatadas, oxalatos, sulfatos, sustancias fácilmente carbonizables, plomo, arsénico, mercurio) del CAA.

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.

MODO DE COMERCIALIZACIÓN

MODO DE COMERCIALIZACIÓN

Seleccione: "No acondicionado a la venta al público".

PROCESO DE ELABORACIÓN

RECEPCIÓN MATERIAS PRIMAS E INSUMOS - REACTOR - SECADO - MOLIDO - FRACCIONAMIENTO Y ENVASADO . ETIQUETADO

Este ejemplo refiere a una elaboración.

IMPORTANTE: Si solamente se realiza el fraccionamiento del producto debe de adjuntar: certificado de RNE del proveedor y RNPA de la materia prima vigentes junto a factura, nota o documento vinculante de adquisición. Recuerde que si la materia prima fuera importada debe de contar con el RNPA o autorización (Decreto 35/25 Anexo III) otorgado/a por el INAL.

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:** dado que se trata de un único ingrediente podrá consignarla optativamente como "Ingrediente: ácido cítrico (INS 330)".
- **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.
- **Instrucción de preparación:** consigne el /los uso/s pertinente/s, dado que cuenta con varias funciones, que la regulación es variable entre productos a los que se destina y la legislación resulta dinámica INAL recomienda "Usos y dosis acordes a la legislación vigente".
- **Leyenda de conservación** acorde a condiciones de conservación del producto cerrado. Por ej. "Conservar en lugar fresco, seco y en su envase original".
- **RNE y RNPA.**