

Capítulo III: De los Productos Alimenticios, artículo 632 tris, 605, 612, Res 79/94 del Código Alimentario Argentino (CAA)

DENOMINACIÓN: QUESO DANBO FETEADO

IMPORTANTE: Se debe incorporar a la denominación el formato que presenta el producto fraccionado como por ejemplo: EN TROZOS, LAMINADO, etc.

COMPOSICIÓN

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

INGREDIENTES

Leche pasteurizada

Sal

Cuajo

Cloruro de calcio

Aditivos opcionales acordes a la Res. 79/94 del CAA.

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:

Declarar características sensoriales, fisicoquímicas, criterios macro y microscópicas, microbiológicos, contaminantes, correspondientes al artículo
Contenido de materia grasa sobre sustancia seca y humedad de acuerdo a la clasificación del artículo 605 del CAA.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Dado que corresponde a un fraccionamiento:

Adjuntar Certificado de RNE del elaborador y RNPA del queso original a fraccionar, nota o documento vinculante entre el elaborador y fraccionador (factura de compra, remito, etc). Los documentos deben estar vigentes.

Adjuntar Autorización: Incorporar una nota donde el elaborador y/o titular del queso, según corresponda, autorice a fraccionar el producto en el establecimiento fraccionador de acuerdo al artículo 612 inciso 3.

Adjuntar Permiso de uso de marca: De acuerdo al artículo 612 del CAA, se debe incorporar una autorización para utilizar la marca original del producto, de declaración obligatoria en el rótulo.

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

Adjuntar: Calculadora de sellos.

Documentación según condición: adjuntar análisis, certificaciones según corresponda.

PROCESO DE ELABORACIÓN

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

RECEPCIÓN DEL QUESO - FRACCIONAMIENTO - ENVASADO - ETIQUETADO

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

PORCIÓN 40 g (X UNIDADES/ FETAS QUE CORRESPONDA)

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 original del queso a fraccionar (Art. 612 del CAA)**
- **Denominación**
- **Lista de ingredientes** 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. Tener en cuenta los alérgenos de los ingredientes compuestos. **CONTIENE LECHE.**
- **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.**
- **Octógonos en la cara principal** según lo indicado en la CALCULADORA DE SELLOS.
- **Fecha de duración** en correspondencia con la opción seleccionada en ESQUEMA DE RÓTULO.
- **Leyenda de conservación** del producto cerrado. Indicar de forma optativa la conservación una vez abierto.
- **RNE y RNPA.**