

Capítulo IX: Alimentos Farináceos, artículo 720 bis, 721, 721 bis y Res. GMC 09/07 del Código Alimentario Argentino (CAA)

## DENOMINACIÓN: PASTA FRESCA RELLENA: RAVIOLES DE CON ESPINACA Y QUESO CREMOSO

**IMPORTANTE:** De acuerdo al formato, debe indicarse el tipo del cual se trata a continuación de la denominación, por ejemplo RAVIOLES, CAPPELLETTIS, SORRENTINOS, etc. Además deberá indicar de forma clara y en orden de proporciones el relleno utilizado.

### COMPOSICIÓN

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

#### INGREDIENTES

Masa:

Harina de trigo enriquecida según Ley 25630.

Agua

Sal

Relleno:

Espinaca

Queso cremoso (leche entera pasteurizada, sal, cuajo.)

Aditivos opcionales admitidos en la resolución GMC 09/07 del CAA. Pastas rellenas pueden adicionarse de conservadores admitidos en el art. 721 del CAA siempre que adjunten ensayos de estabilidad.

**Aclarar aspectos adicionales:** Debe declarar la composición de los ingredientes compuestos, tal como el QUESO CREMOSO.

### CARACTERÍSTICAS

#### PARÁMETROS:

Debe declarar los parámetros microbiológicos legislados en el art. 721 del CAA y el contenido de nitratos según lo legislado en el art. 235 quarter.

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Adjuntar: calculadora de sellos.

Adjuntar: Documentación de validez científica que avale el lapso de aptitud (en caso de usar conservantes). Caso contrario el lapso de aptitud es de 48 hs según art. 721 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.

### PROCESO DE ELABORACIÓN

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

RECEPCIÓN MATERIAS PRIMAS - MEZCLADO DE INGREDIENTES DE LA MASA - AMASADO - ESTIRADO - MEZCLADO DE INGREDIENTES DEL RELLENO - RELLENO DE LA MASA - FORMADO DE LOS RAVIOLES - ENVASADO.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

PORCIÓN 100 g (X PLATO O TAZA QUE CORRESPONDA)

Corroborar que el valor de grasas trans no exceda lo legislado en el Artículo 155 tris del CAA

### 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. 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. Tener en cuenta los alérgenos de los ingredientes compuestos. En este caso es: **CONTIENE DERIVADOS DE TRIGO Y LECHE.**
- Leyenda "Este producto no es apropiado para niños menores de 1 año por su contenido de nitratos" si corresponde según lo legislado en el artículo 235 quarter.
- **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.**
- **Leyenda "Manténgase refrigerado"** según lo legislado en el artículo 721 del CAA.