

Capítulo XI: Alimentos vegetales artículo 970, 926, 1370, 1345, 1349 Código Alimentario Argentino (CAA)

DENOMINACIÓN: CÓCTEL DE CUATRO FRUTAS GRADO COMÚN DIETÉTICO DE BAJAS CALORÍAS

IMPORTANTE: En este ejemplo, el producto para denominarse “bajas calorías” debe cumplir con lo legislado en el art. 1370 del CAA, esta condición es necesaria para autorizar la aplicación de edulcorantes no nutritivos en la composición del producto.

COMPOSICIÓN

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

INGREDIENTES

Agua	40,79 %		
Durazno	26 %		
Pera	24 %		
Ananá	5,3 %		
Cereza (cereza, COL: INS 127)	3,9 %		
Ciclamato de sodio	EDU	INS 952ii	0,01 %

Aditivos opcionales (admitidos en el art. 970 y 926 del CAA).

Para ser un producto **DIETÉTICO** debe poseer alguno/s de el/los edulcorante/s legislados en el art. 1370 del CAA bajo los límites estipulados.

En caso de utilizar otro edulcorante no mencionado en el art. deberá cumplir con el límite legislado en el Códex Alimentarius para la categoría de producto específico.

Ej: sucralosa en conservas de frutas máx 400 ppm.

Corroborar que el % de cada una de las frutas declaradas se encuentre dentro del rango de frutas escurridas establecido en el art. 970 del CAA y que la relación entre el peso neto y el escurrido declarado en el cuadro y en los envases a declarar cumpla con el valor legislado en el art. 970 del CAA para cada tipo de líquido de cobertura.

Ej: 59,2 g producto escurrido _____ 26 g durazno
100 g escurrido _____ **X: 43,9 g durazno**

Art. 970 legisla que el cóctel de 4 frutas debe contener entre 30 a 50% de producto escurrido.

CARACTERÍSTICAS

PARÁMETROS:

Declarar el % de acidez (expresado en ácido málico) y el pH según lo legislado en el art. 970 del CAA.

En caso de inscribir un producto regular (no dietético) debe declarar los grados brix de su producto.

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 MATERIA PRIMA - LAVADO - PELADO - CORTADO - DOSIFICACIÓN DE LIQUIDO DE COBERTURA - ENVASADO - TRATAMIENTO TÉRMICO- ETIQUETADO

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

PORCIÓN 140 g (X CUCHARAS QUE CORRESPONDA)

En caso de inscribir un producto regular (no dietético), debe corroborarse que el valor de carbohidratos de la tabla nutricional guarde coherencia con los grados brix legislados en el producto.

Debe corroborar que el producto cumpla con lo legislado en el art. 1370 del CAA: Aportar menos de 40 kcal por porción y por porcentaje de producto terminado.

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. Los edulcorantes deben declararse indicando su concentraciones en mg/100g según art. 1349 del CAA.
- **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).
- **Leyenda precautoria en la cara principal** según lo indicado en la CALCULADORA DE SELLOS.
- **Leyenda de conservación.**
- **RNE y RNPA.**