



DIRECCIÓN DE BROMATOLOGÍA

INSTRUCTIVO PARA LLENAR LA SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN Y CONFECCIONAR LA MONOGRAFÍA DE PRODUCTO Y PROYECTO DE ROTULO

1) DENOMINACIÓN:

▪ Se deberá indicar la denominación de venta del producto de acuerdo a las normas establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA).(El Código Alimentario puede ser consultado en la página Web: [www..anmat.gov.ar](http://www.anmat.gov.ar))

▪ Si el producto no está definido en el CAA se deberá encontrar la denominación de venta que mejor describa al alimento, se recomienda en estos casos consultar previamente a la Dirección de Bromatología

2) MARCA:

Se deberá indicar la marca que llevará el producto teniendo en cuenta las normas generales de Rotulación del CAA.

3) CONTENIDO NETO Se deberán indicar todas las capacidades en que se comercializará el producto. Se podrá declarar el rango de capacidades a envasar (Ej.: 200 a 1000 g).

DATOS DEL PRODUCTO (MONOGRAFÍA)

1) LISTADO DE INGREDIENTES Y ADITIVOS

▪ Se deberá indicar la lista completa de ingredientes en orden decreciente de su proporción con las denominaciones completas y sin abreviaturas.

▪ Los aditivos, salvo los aromatizantes, se indicarán con su nombre completo de acuerdo al la Lista General Armonizada de Aditivos Alimentarios del Código Alimentario Argentino **sin abreviaturas, siglas o número INS.**

2) TÉCNICA DE ELABORACIÓN

Se deberá describir la forma de elaboración del producto.



DIRECCIÓN DE BROMATOLOGÍA

3) DATOS DEL EMPAQUE

TIPO: Se deberá indicar si es envase primario, secundario o terciario cuando corresponda y en esa secuencia.

MATERIAL: Se deberá indicar el material del que está constituido cada uno de los envases.

CAPACIDADES: Se deberán indicar todas las capacidades en que se comercializará el producto. Se podrá declarar el rango de capacidades a envasar (Ej.: 200 a 1000 g).

4) PARÁMETROS DE DETERIORO DEL PRODUCTO

Se deberán detallar los parámetros físicos, químicos y/o microbiológicos indicadores de la pérdida de aptitud del producto, teniendo en cuenta que todos los alimentos se deterioran de un modo distinto y a diferentes tiempos.

5) CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Se deberán indicar las condiciones en que se debe mantener el producto desde su elaboración, almacenamiento, transporte y comercialización para que no se vean afectadas sus características de aptitud para el consumo.

En caso de productos que se conserven refrigerados o congelados, se debe especificar la temperatura de almacenamiento en frío.

6) VIDA MEDIA O LAPSO DE APTITUD:

Se deberá indicar el lapso de vida media o de aptitud para el consumo encontrado a partir de los ensayos de estabilidad realizados al alimento. La vida útil de un producto es el período de tiempo después del envasado en el que el alimento conserva sus características sensoriales, químicas, físicas y nutricionales y por lo tanto es seguro y apropiado para su consumo.

7) MODO DE INDICACIÓN DEL N° DE LOTE:

Se deberá indicar la forma en que se identificarán los N° de Lote en el rótulo del Producto de acuerdo a lo establecido por la Res. GMC N° 26/03.



DIRECCIÓN DE BROMATOLOGÍA

PAUTAS PARA LA CONFECCIÓN DEL PROYECTO DE ROTULO:

En el rotulado de los alimentos envasados se debe indicar obligatoriamente (Resol MERCOSUR 26/03, 46/03 y 47/03 Cap V C.A.A)

- Denominación de venta del alimento.
- Lista de ingredientes.
- Contenidos netos.
- Identificación del origen.
- Identificación del lote.
- Fecha de duración mínima y condiciones de conservación, especificándose temperaturas de almacenamiento para productos refrigerados/congelados.
- Preparación e instrucciones de uso del alimento cuando corresponda.
- Rotulado nutricional
- Cualquier otro tipo de leyenda legal que sea solicitada para dicho producto en el Código Alimentario Argentino o en los reglamentos técnicos específicos

Ante cualquier consulta diríjase a:
Pasaje Dorrego 1080 - San Miguel de Tucumán
Tel-Fax: 0381-4245617
e-mail: bromatologiatuc@arnetbiz.com.ar
Consultas al C.A.A: www.anmat.gov.ar