

ANEXO I

Carne aditivada	19.20	
Definición	19.20.1	Se entiende por carne aditivada al producto crudo elaborado sobre la base de carne de animales de faena y consumo permitidos, con incorporación de aditivos, de aplicación superficial o profunda, vehiculizados o no en solución, que puede ser condimentado y se expende refrigerado o congelado.
Porcentaje de retención	19.20.2	<p>Medida del aumento de peso del producto obtenido al adicionar soluciones preparadas con agua o salmuera, con o sin aditivos, que se mide porcentualmente por la diferencia entre el peso del producto al terminar el proceso de aditivado frente al peso inicial, expresada en porcentaje con respecto al peso inicial.</p> <p>El porcentaje de retención, incorporado durante el proceso de aditivado, no puede superar el DIEZ POR CIENTO (10 %) del peso del producto.</p>
Aprobación del producto ante el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA	19.20.3	<p>A los efectos de su registro, la monografía aprobatoria constará de:</p> <ul style="list-style-type: none">- la fundamentación tecnológica del uso de los aditivos;- la descripción de la metodología de aditivado;- la relación humedad/proteína (ratio) del producto fresco que corresponda y se determine para el porcentaje de retención declarado, cuyo estudio analítico haya sido realizado en un laboratorio habilitado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA; y el porcentaje de retención declarado.
Establecimientos elaboradores de carnes aditivadas	19.20.4	Son los establecimientos o sección de los establecimientos que se dedican a la elaboración de carnes aditivadas de acuerdo a la definición del Numeral 19.20.1.

ANEXO I

Requisitos de los establecimientos. Dependencias	19.20.4.1	<p>Los establecimientos deberán reunir los requisitos establecidos en el Capítulo XVI de acuerdo con la índole de su actividad.</p> <p>El sector de proceso deberá garantizar que no existe contacto con productos e instalaciones correspondientes a otras actividades; la autoridad sanitaria podrá autorizar excepciones para determinadas especies, luego de una evaluación ante una presentación de la empresa siempre que esté fundamentada tecnológicamente.</p> <p>El almacenamiento de los aditivos a emplear deberá hacerse en la sala de aditivos.</p>
Requisitos operativos	19.20.4.2	<p>a) El proceso de aditivado deberá ser realizado en el momento en que la carne haya alcanzado una temperatura que no supere los SIETE GRADOS CENTÍGRADOS (7 °C).</p> <p>b) La temperatura de las soluciones incorporadas no deberá superar en ningún caso la temperatura de la carne a procesar.</p> <p>c) La temperatura ambiente del sector no deberá superar los DOCE GRADOS CENTÍGRADOS (12°C) en establecimientos elaboradores de carne aviar y DIEZ GRADOS CENTÍGRADOS (10 °C) para las demás especies.</p>
Rotulación Denominación de venta	19.20.5	<p>a) La denominación del producto deberá ser: “Carne de..... (completando con la especie animal, categoría, corte), marinada aditivada”.</p> <p>La totalidad de la denominación de venta constará de caracteres de idéntico realce, visibilidad y contraste.</p> <p>b) No está autorizado el agregado de denominaciones diferentes a la reglamentaria o material gráfico que pudieran dar lugar a error o confusión acerca de la verdadera naturaleza del producto en relación a las carnes frescas.</p>

ANEXO I

Instrucciones de cocción	19.20.5.1.	El elaborador indicará en el rotulado las condiciones de cocción del producto de forma tal de garantizar, al cabo de la misma, se alcance una temperatura mínima de SETENTA Y CUATRO GRADOS CENTÍGRADOS (74 °C) en la profundidad de la masa muscular. Adicionalmente, se proveerá la indicación: “Cocinar hasta la eliminación de jugos rosados o vestigios rosados al corte”.
Expendio de productos aditivados	19.20.6	<p>Solo se permitirá el expendio de productos aditivados con el envase y rotulado listo para la venta minorista; en todo momento el producto aditivado mantendrá el envase y rotulado individual para conocimiento del consumidor.</p> <p>Durante su almacenamiento, transporte y expendio se deberá garantizar mediante métodos apropiados, que no se induzca a error o confusión acerca de la verdadera naturaleza del producto en relación a otros no aditivados.</p>



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
2019 - Año de la Exportación

Hoja Adicional de Firmas
Anexo

Número:

Referencia: EE 26706975-2017 - ANEXO I

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 3 pagina/s.