

MERCOSUR/GMC/RES N° 16/94

IDENTIDAD Y CALIDAD DE LOS CASEINATOS ALIMENTICIOS

VISTO: El Art. 13 del Tratado de Asunción, el Art. 10 de la Decisión N° 4/91 del Consejo del Mercado Común y la Resolución N° 91/93 del Grupo Mercado Común y la Recomendación N° 2/94 AR del SGT N° 3, "Normas Técnicas".

CONSIDERANDO:

Que los Estados Partes acordaron fijar la Identidad y Calidad de los Caseinatos Alimenticios destinados al consumo humano.

Que la armonización de los reglamentos técnicos propenderá a eliminar los obstáculos que generan las diferencias en los reglamentos técnicos nacionales, dando cumplimiento a lo establecido por el Tratado de Asunción.

EL GRUPO MERCADO COMUN RESUELVE:

Art. 1. Aprobar el Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de los Caseinatos Alimenticios que figura en el Anexo de la presente Resolución.

Art. 2. Los Estados Partes no podrán prohibir ni restringir la comercialización de los Caseinatos Alimenticios que cumplan con lo establecido en el Anexo de la presente Resolución.

Art. 3. Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución.

Art. 4. Las Autoridades Competentes de los Estados Partes, encargadas de la implementación de la presente Resolución serán:

Argentina:

Ministerio de Salud y Acción Social

Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos

Secretaría de Agricultura Ganadería y Pesca (Servicio Nacional de Sanidad Animal).

Brasil:

Ministério da Saúde

Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária

Paraguay:

Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

Uruguay:

Ministerio de Salud Pública

Ministerio de Industria, Energía y Minería

(Laboratorio Tecnológico del Uruguay)

Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca

Art. 5. La presente Resolución comenzará a regir a partir del 30 de septiembre de 1994.

REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE CASEINATOS ALIMENTICIOS

1. Alcance

1.1. Objetivo:

Fijar la identidad y los requisitos mínimos de calidad que deberán obedecer los caseinatos alimenticios destinados a consumo humano.

1.2. Ambito de aplicación:

El presente Reglamento se refiere a los caseinatos alimenticios comercializados en el MERCOSUR.

2. Descripción

2.1. Definición:

Con el nombre de caseinato alimenticio, se entiende el producto obtenido por reacción de la caseína alimenticia o la cuajada de caseína alimenticia fresca, con soluciones de hidróxidos o sales alcalinas o alcalinotérreas, o de amonio de calidad alimentaria y posterior lavado y secado, mediante procesos tecnológicamente adecuados.

2.2. Clasificación:

2.2.1. Según el procedimiento de secado se clasifican en:

2.2.1.1. Caseinato alimenticio desecado por pulverización o "spray".

2.2.1.2. Caseinato alimenticio desecado en rodillos o "roller".

2.3. Designación (denominación de venta).

Se designará como Caseinato, seguido del catión adicionado y a continuación se indicará el proceso de secado según la clasificación 2.2.

Por ejemplo:

Caseinato de calcio desecado por spray, caseinato de calcio desecado por roller, etc.

3. Referencias

APHA 1992, Cap. 24

CODEX ALIMENTARIUS, CAC/Vol.A 1985

FIL 20B :1993

FIL 50B :1985

FIL 73A:1985

FIL 78B:1980

FIL 90:1979

FIL 93A :1985

FIL 100B:1991

FIL 106:1982

FIL 107:1982

FIL 115A:1989

FIL 127A:1988

FIL 138:1986

4. Composición y Requisitos

4.1. Composición.

4.1.1. Ingredientes obligatorios.

4.1.1.1. Caseína alimenticia o cuajada de caseína alimenticia fresca

4.1.1.2. Hidróxidos, carbonatos, fosfatos o citratos alcalinos o alcalinotérreos o de amonio de calidad alimentaria.

4.2. Requisitos.

4.2.1. Características sensoriales.

4.2.1.1. Aspecto.

Polvo libre de grumos y partículas duras

4.2.1.2. Color.

Blanco o blanco amarillento.

4.2.1.3 Sabor y aroma.

Sabor suave, característico, libre de sabores y olores extraños o desagradables.

4.2.2. Características físico químicas.

	Límite	Método analítico
Materia grasa (% m/m)	máx.2,0	FIL 127A: 1988
Humedad (% m/m)	máx.8,0	FIL 78B: 1980
Proteína (% m/m base seca)	mín.88,0	FIL 20B: 1993
PH	máx.7,5	FIL 115A:1989
Lactosa monohidrato (% m/m)	máx.1,0	FIL 106:1982
Cenizas (% m/m)	máx.5,0	FIL 90:1979
Sedimento		
(Partículas quemadas) caseinato "spray"	máx.disco C	FIL 107:1982
caseinato "roller"	máx.disco D	FIL 107:1982

4.2.3. Acondicionamiento.

Deberá ser envasada con materiales adecuados para las condiciones de almacenamiento previstas y que confieran al producto una protección adecuada.

5. Aditivos y coadyuvantes de Tecnología / elaboración

No se acepta el uso de aditivos ni coadyuvantes.

6. Contaminantes

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos presentes no deben superar los límites establecidos por el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

7. Higiene

7.1. Consideraciones generales.

Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo a lo que se establece en el Código Internacional Recomendado de Prácticas. Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/VOL A 1985).

7.2. Criterios macroscópicos y microscópicos.

Ausencia de cualquier tipo de impurezas o elementos extraños.

7.3. Criterios microbiológicos y tolerancias.

MICROORGANISMOS	CRITERIO DE ACEPTACION	CATEGORIA I.C.M.S.F.	METODO ANALISIS
Coliformes a 30°C/g	n =5 c = 2 m = 10 M = 100	5	FIL 73A:1985
Coliformes a 45° C/g	n = 5 c=2 m < 3 M = 10	5	APHA 1992, Cap. 24(*)

Estafilococos Coagulasa positiva/g	n = 5 c = 1 m = 10 M = 100	8	FIL 138:1986
Salmonella spp/25g	n = 5 c = 0 m = 0	10	FIL 93A:1985
Aerobios mesóf. viables/g	n = 5 c = 2 m = 30000 M = 100000	2	FIL 100B:1991

(*) Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods.

8. Pesos y Medidas

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9. Rotulado

9.1. Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9.2. Se designará como en "caseinato de...", según lo establecido en 2.2 y 2.3.