ANEXO: ESPECIFICACIONES TECNICAS

ACEITE DE GIRASOL

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO
Aceite comestible, obtenido de semillas de distintas variedades de Helianthus annuus L. (girasol).

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

2.1 Características Generales
El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano.

2.2. Características Organolépticas
Color: característico del producto.
Olor y sabor: característicos del producto y exento de olores y sabores extraños o rancios.

2.3. Características fisicoquímicas

El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

El producto podrá contener los aditivos alimentarios en las cantidades establecidas en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específicas. En ausencia de ambas podrá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.

4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM “Para Rotulado de Alimentos Envasados” y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 ”RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos” y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 “Código Sanitario”, Resolución GMC 46/03 “Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados” y Resolución 47/03 “Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional”

De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información:

1. Denominación del alimento
2. Peso Neto
3. Datos del Establecimiento elaborador
4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)
5. Lote
6. Lista de ingredientes
7. Fecha de vencimiento
8. Datos del Importador, en caso de productos importados
9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda
10. Condiciones de conservación, cuando corresponda.
11. Información Nutricional
12. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS.

5. REFERENCIAS

- Norma de Codex para el aceite de girasol comestible- Codex STAN 23-1981 (Rv. 1-1989)
- Código Alimentario Argentino

Azúcar

1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Azúcar blanco, es el producto que se define como sacarosa purificada y cristalizada.

2. CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO

2.1. Características Generales

El azúcar deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y no podrá contener sustancias extrañas macro y/o microscópicas.

2.2. Características Organolépticas

- Aspecto: polvo cristalizado
- Color: blanco
- Olor y sabor: característicos, sin sabores, ni olores extraños

2.3. Características físico-químicas

El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.

3. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos" y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario", Resolución GMC 46/03 "Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados" y Resolución 47/03 "Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional"

De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas, de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información:

1. Denominación del alimento
2. Peso Neto
3. Datos del Establecimiento elaborador
4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)
5. Lote
6. Fecha de vencimiento (exceptuado para el azúcar)
7. Datos del Importador, en caso de productos importados
8. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda
9. Condiciones de conservación, cuando corresponda.
10. Información Nutricional
11. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS.

5- REFERENCIAS

- Norma Del Codex Para El Azúcar - Codex Stan 212–1999 (Enmienda 1 – 2001)
- Código Alimentario Argentino (CAA).

POLVO PARA PREPARA BEBIDA SIN ALCOHOL

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por Polvo para preparar bebidas sin alcohol, el producto en polvo que por la dilución indicada en el rótulo permita obtener una bebida sin alcohol.
Podrán contener:
- Jugo y Pulpa de frutas deshidratadas
- Aromatizantes / Saborizantes autorizados.

- Edulcorantes nutritivos
- Edulcorantes no nutritivos aprobados por ***Resoluciones MERCOSUR.***
- Mezclas de edulcorantes nutritivos y no nutritivos.
- Vitaminas y minerales, siempre y cuando la porción de consumo no supere el 100% de la Ingesta Diaria Recomenda (IDR) de vitaminas y minerales establecida en la Resolución GMC MERCOSUR N° 46/03 "Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados"

2. CARACTERÍSTICAS GENERALES Y ORGANOLÉPTICAS
El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano.
Deberán presentar color, olor y sabor normales de acuerdo a su composición.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS
Según RES GMC N° 141/96 Reglamento Técnico de asignación de aditivos, sus funciones y sus límites en algunas categorías de alimentos – Categoría 16" Bebidas analcohólicas".

4. ROTULADO
El producto se rotulará: "Polvo para preparar bebidas sin alcohol ... completando la rotulación según corresponda al tipo de bebida resultante.
En el caso de estar adicionadas de edulcorantes artificiales, deberá denominarse como "Polvo para preparar bebidas sin alcohol reducida en calorías o de bajas calorías, según corresponda.
.
El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias:
El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos" y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario", Resolución GMC 46/03 "Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados" y Resolución 47/03 "Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional"

En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas, de forma clara e indeleble las siguientes informaciones:

1. Denominación del alimento
2. Peso Neto
3. Datos del Establecimiento elaborador
4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)
5. Lote
6. Lista de ingredientes
7. Fecha de vencimiento
8. Condiciones de conservación, cuando corresponda
9. Datos del Importador, en caso de productos importados
10. Instrucciones de preparación del alimento
11. Información Nutricional
12. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS
13. En caso de estar adicionado de edulcorantes no nutritivos, deberá consignar las concentraciones de los mismos en mg/100g o 100 cm3 de los edulcorantes no nutritivos empleados

1. REFERENCIAS
- Código Alimentario Argentino
- RES GMC N° 141/96 Reglamento Técnico de asignación de aditivos, sus funciones y sus límites en algunas categorías de alimentos – Categoría 16" Bebidas analcohólicas".

YERBA MATE ELABORADA

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO
Es el producto formado exclusivamente por las hojas mezcladas o no con fragmentos de ramas jóvenes, pecíolos, pedúnculos florales y semillas de la planta *Ilex paraguariensis Saint Hillairie (Aquifoliaceae),* sometida a proceso de sapecado, secado y a proceso de zarandeo y molienda.

2. CARACTERÍSTICAS GENERALES
La yerba mate elaborada no debe contener productos extraños o estar ardida, alterada, agotada o coloreada artificialmente. La yerba que se tenga en existencia en los depósitos, que se exhiba o expenda y que no se ajusten a las presentes especificaciones se considerará como inepto para el consumo.

2.1. **Características y organolépticas**
La yerba mate elaborada deberá responder a los siguientes caracteres organolépticos:
Olor: característico
Color: verde mate
Sabor: ligeramente amargo

2.2. Características fisicoquímicas
La yerba mate elaborada deberá cumplir con los siguientes requisitos:

Parámetros	Mínimos (%)	Máximos(%)
Humedad a 105ºC ± 0,5ºC	-	9,00
Cenizas a 550ºC	-	9,00
Cenizas insolubles en HCL al 10%	-	1,50
Extracto acuoso	25,0	-
Cafeína	0,60	-
Hojas desecadas y pulverizadas	70,0	-
Palos	-	30,0
Impurezas	-	1,00
Semilla de yerba mate	-	1,00

2.3. REQUISITOS MICROBIOLOGICOS
La yerba mate elaborada deberá cumplir con los requisitos siguientes:

Parámetros	Criterios microbiológicos		Valores de referencia	
	n	c	m	M
Hongos y levaduras UFC/g	5	2	800	1800
Coliformes totales NMP/g	5	2	90	200
Coliformes a 44±1ºC NMP/g	5	2	7	15
E. coli / g	5	0	Ausencia/g	
Salmonella sp P/A/25 g	5	0	Ausencia	

Referencias:
n: Número de unidades de un mismo lote, muestreadas aleatoriamente y analizadas individualmente, excepto la de Salmonella y la de E. coli.
C: Número máximo de unidades de muestra que pueden presentar valores entre **m** y **M**
m: Límite de aceptabilidad
g: gramo
UFC: Unidad Formadora de Colonia
NMP: Número más probable

3- RESIDUOS TOXICOS
La yerba mate elaborada deberá cumplir con los siguientes requisitos:

Parámetro	Requisitos	
Plaguicidas	Ausencia	
Aflatoxinas	**Límite máximo (µ/kg)**	
	B_1	2
	B_2	2,6
	G_1	2,6
	G_2	2,6

4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL

El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos" y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario".

En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones:

1. Denominación del alimento
2. Peso Neto
3. Datos del Establecimiento elaborador
4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)
5. Lote
6. Fecha de vencimiento
7. Condiciones de conservación, cuando corresponda

8. Datos del Importador, en caso de productos importados
9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda
10. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS

5. REFERENCIA
- Norma Paraguaya de Yerba Mate Elaboradas - Especificaciones

SAL YODADA

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO
Con la denominación de Sal yodada, Gruesa, Entrefina o Fina, se entiende la sal de consumo humano adicionada de yodato de potasio, en el nivel establecido en la legislación vigente sobre enriquecimiento de sal.

2. CARÁCTERÍSTICAS GENERALES
El producto deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano.

2.1. Características organolépticas y fisicoquímicas

Deberá presentarse bajo la forma de cristales blancos, incoloros, solubles en el agua y de sabor salino franco.

2.2. Características fisicoquímicas
La sal yodada deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en la legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de sal.

3. Metales Pesados
Según legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de sal.

4. NIVEL DE ENRIQUECIMIENTO
La sal deberá contener yodo en el nivel establecido en la legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de sal.

5. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias:
El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos" y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario", Resolución GMC 46/03 "Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados" y Resolución 47/03 "Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional"

En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones:

1. Denominación del alimento
2. Peso Neto
3. Datos del Establecimiento elaborador
4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)
5. Lote
6. Fecha de vencimiento
7. Condiciones de conservación, cuando corresponda
8. Datos del Importador, en caso de productos importados
9. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda
10. Información Nutricional
11. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS

6. REFERENCIAS
- Resolución MSP y BS - S.G. N°144/08

CAFÉ SOLUBLE INSTANTANEO

1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO

El café soluble es el producto en polvo resultante de la deshidratación de los extractos acuosos obtenidos exclusivamente a partir de café tostado.

2. CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO

2.1. Características Generales

El café deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano.
No podrá contener agregado de hidratos de carbono o de sus productos de caramelización, así como el de aromatizantes artificiales.

2.2. Características Organolépticas

Aspecto: Se presentarán como polvos livianos de grano uniforme
Olor y sabor: característico a café

En el café instantáneo queda permitida la reposición de los aromas recuperados provenientes del café tostado utilizado en su elaboración, disueltos en aceite del mismo origen.

2.3. Características físico-químicas
El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.

2.4 Características Microbiológicas
El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica.

En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF.

3. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL

El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos" y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario.
De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información:

1. Denominación del alimento
2. Peso Neto
3. Datos del Establecimiento elaborador
4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)
5. Lote
6. Fecha de vencimiento
7. Datos del Importador, en caso de productos importados
8. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda
9. Condiciones de conservación, cuando corresponda.
10. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS.

REFERENCIAS

-Código Alimentario Argentino (CAA).

CAFÉ TOSTADO MOLIDO

1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO
Con la denominación de Café tostado, se entiende el café verde normal, que por medio del calor ha tomado una coloración obscura y aroma característicos y ha sido molido.

2. CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO

2.1. Características Generales
El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y presentarse en forma de polvo molido.

2.2. Características Organolépticas

Aspecto: homogéneo
Olor y sabor: agradable, característico a café

2.3. Características físico-químicas
El producto deberá cumplir los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.

2.4 Características Microbiológicas
El producto deberá cumplir los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF.

3. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL
El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02"RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos" y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario.
De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información:

1. Denominación del alimento
2. Peso Neto
3. Datos del Establecimiento elaborador
4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)
5. Lote
6. Fecha de vencimiento
7. Datos del Importador, en caso de productos importados
8. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda
9. Condiciones de conservación, cuando corresponda.
10. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS.

4. REFERENCIAS

-Código Alimentario Argentino (CAA).

ARVEJAS SECAS REMOJADAS EN CONSERVA

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por Conserva de arvejas secas remojadas, el producto preparado con las semillas secas previamente remojadas de distintas variedades de cultivo de la especie *Pissum sativum L (excluida la subespecie macrocarpus);* envasadas en un recipiente bromatológicamente apto con un medio de cobertura apropiado y sometido a esterilización industrial para asegurar su conservación.

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

2.1 Características Generales
El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano.
- Las semillas a emplear deberán ser sanas, maduras y limpias.
- Estarán libres de defectos originados por el ataque de insectos o parásitos, así como también de los producidos por agentes físicos o químicos.
- El líquido de cobertura podrá contener Sal, sacarosa, azúcar invertido, dextrosa, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa deshidratada, en cantidad tecnológicamente adecuada.

2.2. Características Organolépticas
Color: Las arvejas contenidas en un mismo envase serán de color y tamaño razonablemente uniforme;
Olor y sabor: sin olores ni sabores extraños
Textura y madurez: Las arvejas contenidas en un mismo envase serán de textura tierna, sin tendencia a deshacerse.

2.3 Características Físico-Químicas
El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.

2.4 Características Microbiológicas
El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF.

3-ADITIVOS ALIMENTARIOS
Los productos podrán contener los aditivos alimentarios en las cantidades establecidas en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas podrá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.

4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos" y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario", Resolución GMC 46/03 "Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados" y Resolución 47/03 "Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional"

De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información:

1. Denominación del alimento
2. Peso Neto y peso Escurrido
3. Datos del Establecimiento elaborador
4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)
5. Lote
6. Lista de ingredientes
7. Fecha de vencimiento
8. Datos del Importador, en caso de productos importados
9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda
10. Condiciones de conservación, cuando corresponda.
11. Información Nutricional
12. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS.

5- REFERENCIAS
- Código Alimentario Argentino
- Norma del Codex para los guisantes (Arvejas) verdes en conserva- *CODEX STAN 58-1981*

CHOCLO O MAIZ DULCE EN CONSERVA

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por Maíz dulce o Grano de choclo en conserva, la conserva elaborada con los granos enteros de las variedades dulces del *Zea mays L o variedad saccharata* del maíz los que serán amarillos o dorados y estarán envasados en un medio líquido apropiado.
El envase será cerrado herméticamente y esterilizado industrialmente.

2. CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO

2.1 Características Generales
El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano.
Estará libre de panojas, estilos, cáscaras, granos descoloridos o manchados, así como de otras substancias y cuerpos extraños.
El producto podrá contener otros ingredientes como sal, sacarosa y Azúcar invertido en cantidad tecnológicamente adecuada.

2.1 Características Organolépticas
Color: Amarillo o dorado**.** El contenido de un mismo envase deberá presentar granos de coloración normal para el Tipo respectivo y estará libre de granos de fuera de variedad.
Olor y sabor: Este producto deberá presentar olor y sabor propios y estará exento de olores y sabores extraños.
Textura y madurez: Los granos serán de consistencia razonablemente tierna y ofrecerán cierto grado de resistencia a la masticación, sin llegar a resultar duros o correosos.

2.2. Características físico-químicas
El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.

2.3. Características Microbiológicas
El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica.

En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS
El producto podrá contener los aditivos alimentarios en las cantidades establecidas en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas podrá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.

4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos" y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario", Resolución GMC 46/03 "Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados" y Resolución 47/03 "Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional"

De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información:

1. Denominación del alimento
2. Peso Neto y Peso Escurrido
3. Datos del Establecimiento elaborador
4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)
5. Lote
6. Lista de ingredientes
7. Fecha de vencimiento
8. Datos del Importador, en caso de productos importados
9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda
10. Condiciones de conservación, cuando corresponda.
11. Información Nutricional
12. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS.

REFERENCIAS
- Norma del Codex para el maíz dulce en conserva-Codex Stan 18-1981
- Código Alimentario Argentino

CONCENTRADO DE TOMATE

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por "Concentrados de tomate", los productos obtenidos por concentración del jugo y pulpa que normalmente contienen en sus proporciones naturales los tomates frescos, maduros, sanos, limpios, tamizados y envasados en recipientes bromatológicamente aptos, cerrados herméticamente y sometidos a esterilización industrial.

De acuerdo al contenido de ***extracto seco libre de cloruro de sodio*** se reconocen los siguientes concentrados de tomate:

1. Puré de tomate.
2. Salsa de tomate
3. Concentrado simple de tomate o extracto simple de tomate
4. Concentrado doble de tomate o extracto doble de tomate
5. Concentrado triple de tomate o extracto triple de tomate
6. Concentrado desecado o deshidratado de tomate o extracto desecado o deshidratado de tomate.

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

2.1 Características Generales
Los productos deberán ser inocuos y adecuados para el consumo humano.
Estarán libres de fragmentos de piel, semillas, restos de fruto o de la planta de tomate observables a simple vista, libres de pulpa o fragmentos de otras frutas o plantas observables a simple vista y microscópicamente.

Estarán libres de sustancias extrañas, colorantes agregados, estabilizantes, espesantes.

2.2. Características Organolépticas

El concentrado de tomate elaborado deberá tener un buen sabor y aroma, un color claramente rojo y poseer una textura homogénea (distribuida uniformemente), característica del producto.

2.3. Características físico-químicas

Los concentrados de tomate, según la clasificación a la que correspondan deberán responder al contenido de extracto seco libre de cloruro de sodio y a los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica.

En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.

2.4. Características Microbiológicas

Los concentrados de tomate deberán cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los concentrados de tomate podrán contener los aditivos alimentarios en las cantidades establecidas en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas podrá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya

4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos" y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario", Resolución GMC 46/03 "Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados" y Resolución 47/03 "Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional"

De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información:

1. Denominación del alimento
2. Peso Neto
3. Datos del Establecimiento elaborador
4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)
5. Lote
6. Lista de ingredientes
7. Fecha de vencimiento
8. Condiciones de conservación, cuando corresponda
9. Datos del Importador, en caso de productos importados
10. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda
11. Información Nutricional
12. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS.

Deberá consignarse además la siguiente información en el rótulo:

- El extracto seco libre de cloruro de sodio.

5- REFERENCIAS

- Código Alimentario Argentino
- Norma del Codex para el concentrado de tomate elaborado (Codex Stan 57-1981)

VINAGRE DE VINO BLANCO

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por Vinagre o Vinagre de vino, el producto elaborado exclusivamente de la fermentación ascética del vino blanco.

2. CARACTERISTICAS GENERALES

El vinagre deberá ser química, biológica y microbiológicamente apto para el consumo humano.
El vinagre de vino no se puede mezclar con otros vinagres, ni elaborar con materias primas ineptas para el consumo.

2.1. Características organolépticas
Aspecto: límpido, de color amarillo ambarino
Olor: característico, penetrante, aroma agradable a ácido acético y ésteres vínicos;
Sabor: ácido y picante que puede ser áspero pero no acre.

2.2. Características fisicoquímicas
El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS
Según lo establecido en la Res. MERCOSUR sobre "Asignación de aditivos para la categorías de alimentos. Grupo 13 - Vinagres"

4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias:
El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos" y con lo establecido en el

Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario".

En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones:

1. Denominación del alimento
2. Peso Neto
3. Datos del Establecimiento elaborador
4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)
5. Lote
6. Fecha de vencimiento *(Exceptuado para el vinagre*)
7. Condiciones de conservación, cuando corresponda
8. Datos del Importador, en caso de productos importados
9. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda
10. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS
11. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS.
12. Grado de acidez en grados enteros sin fracciones

5- REFERENCIAS
-Código Alimentario Argentino

SALSA DE SOJA

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La salsa de soja es un condimento líquido que se obtiene por la fermentación de los granos de soja y/o la hidrólisis de

proteínas vegetales.

Tipos de salsa de soja:

- Salsa de soja fermentada naturalmente
- Salsa de soja de corta fermentación
- Salsa de soja sin fermentar
- Salsa de soja mixta

En la elaboración de salsa de soja pueden ser utilizados los siguientes ingredientes, dependiendo del tipo de salsa de soja: Granos de soja (inclusive los granos de soja desgrasados), sal, agua potable, proteínas vegetales, azúcares, granos de cereal, vinagre, proteína vegetal hidrolizada y otros ingredientes autorizados.

2. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS
El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica.

En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.

3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS
El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS
El producto podrá contener los aditivos alimentarios en las cantidades establecidas en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas podrá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya

5. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias:
El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos" y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario", Resolución GMC 46/03 "Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados" y Resolución 47/03 "Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional"

En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas, de forma clara e indeleble las siguientes informaciones:

1. Denominación del alimento
2. Peso Neto
3. Datos del Establecimiento elaborador
4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)
5. Lote
6. Lista de ingredientes
7. Fecha de vencimiento
8. Condiciones de conservación, cuando corresponda
9. Datos del Importador, en caso de productos importados
10. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda
11. Información Nutricional
12. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS

6. REFERNCIA
- Proyecto de Norma del CODEX para la Salsa de soja.

MAYONESA REDUCIDA EN VALOR LÍPIDICO

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Con la denominación de Mayonesa, se entiende la salsa constituida por una emulsión de aceite vegetal comestible en huevo y agua, sazonada con vinagre y/o jugo de limón, con o sin condimentos, aceites esenciales, extractos aromatizantes, envasada en un recipiente bromatológicamente apto.
Podrá contener:
a) Cloruro de sodio.
b) Edulcorantes nutritivos (azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas).

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

2.1. Características Generales
El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y debe responder a sus características normales.
La mayonesa deberá haber sido reducida en su contenido de grasas totales en un 25% con respecto a la mayonesa normal y debe tener una diferencia mayor que 3g/100g de grasas totales con respecto a la mayonesa normal.

2.2- Características organolépticas
Deberá cumplir las siguientes condiciones:
- Tendrá una consistencia semisólida; textura lisa y uniforme.
- Al examen microscópico presentará una distribución y tamaño razonablemente uniformes de pequeños glóbulos grasos.
- Será de color amarillo uniforme

2.3. Características Fisicoquímicas

El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.

2.4 - Características microbiológicas
El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF.

3. ADITIVOS PERMITIDOS
Según **MERCOSUR/GMC/RES Nº 08/06** Reglamento Técnico MERCOSUR sobre "Asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos13: Salsas y condimentos**"**

4- ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL
El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos" y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario", Resolución GMC 46/03 "Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados" y Resolución 47/03 "Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional"
De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información:

1. Denominación del alimento
2. Peso Neto
3. Datos del Establecimiento elaborador
4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)
5. Lote
6. Lista de ingredientes
7. Fecha de vencimiento
8. Condiciones de conservación, cuando corresponda
9. Datos del Importador, en caso de productos importados
10. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda
11. Información Nutricional
12. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS.

5. REFERENCIAS
- Código Alimentario Argentino
- **MERCOSUR/GMC/RES Nº 08/06** Reglamento Técnico MERCOSUR sobre "Asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos13: salsas y condimentos**"**

MOSTAZA

1- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Con la denominación de Mostaza en pasta o Mostaza de mesa, se entiende el aderezo elaborado con harinas de semillas no desgrasadas de la Brassica nigra L, Brassica juncea Hooker, Sinapis alba (según el tipo), cloruro de sodio, vinagre o jugo de limón, otros condimentos y acidulantes permitidos, envasadi en un recipiente bromatológicamente apto.

2- CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

2.1-Características Generales
El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y debe responder a sus características normales.

2.2- Características Organolépticas
Se presentará en forma de una pasta semisólida; de color amarillo variable; de textura lisa y uniforme; con sabor picante agradable.

2.3. Características Fisicoquímicas
El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.

2.4 - Características microbiológicas
El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF.

3. ADITIVOS PERMITIDOS
Según **MERCOSUR/GMC/RES Nº 08/06** reglamento técnico MERCOSUR sobre "Asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos13: salsas y condimentos**"**

4- ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos" y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario", Resolución GMC 46/03 "Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados" y Resolución 47/03 "Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional"
De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información:

1. Denominación del alimento
2. Peso Neto
3. Datos del Establecimiento elaborador
4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)
5. Lote
6. Lista de ingredientes
7. Fecha de vencimiento
8. Condiciones de conservación, cuando corresponda
9. Datos del Importador, en caso de productos importados
10. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda
11. Información Nutricional
12. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS

5. REFERENCIAS

- Código Alimentario Argentino *(CAA).*

CARNES Y HUEVOS

Deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA., **el ítem N°17 del formulario de ofertas (Huevo de g allina Tipo "A" Frescos, deberán ofertarse en caja de 12 unidades, equivalente a 250 docenas (3.000 huevos).**

ESPECIAS EN POLVO (COMINO, PIMIENTA, NUEZ MOSCADA)

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Con la denominación genérica de Especias o Condimentos vegetales, se comprenden ciertas plantas o partes de ellas que por contener sustancias aromáticas, sápidas o excitantes se emplean para aderezar, aliñar o mejorar el aroma y el sabor de los alimentos y bebidas.

1.1. PIMIENTA
La Pimienta es el fruto incompletamente maduro y seco procedente del Piper nigrum L.

1.2. COMINO
Con los nombres de Carvi, Alcaravea o Comino Alemán, se entienden los frutos sanos y limpios del Carum Carvi L.

1.3. NUEZ MOSCADA
Con el nombre de Nuez moscada, se entiende la almendra desecada del grano de Myristica fragans Houttyng, desprovista completamente de sus envolturas.

2. CARACTERÍSTICAS DE L OS PRODUCTOS

2.1 Características Generales
Los productos deberán ser inocuos y adecuados para el consumo humano; y presentarse en forma de polvo molido.
Deben ser genuinos, sanos y estar exentas de sustancias extrañas y de partes de la planta de origen que no posean cualidades de condimentos (tallos, pecíolos, etc.).

2.2. Características Organolépticas
Las especias deben responder a sus características normales, sin olores ni sabores extraños.

2.3. Características fisicoquímicas
Las especias deberán cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.

2.4. Características Microbiológicas
Las especias deberán cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF.

3. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL

El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos" y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario".
De acuerdo a lo establecido en el punto 9 de la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados", las especias y hierbas aromáticas, en unidades pequeñas en que la superficie de la cara principal para la rotulación después del envasado, sea inferior a 10 cm2, podrán quedar exentas de los requisitos establecidos en el numeral 5- Información Obligatoria, con la excepción de que deberá figurar como mínimo la denominación de venta y marca del producto. En todos los casos el envase que contenga las unidades pequeñas deberá presentar la totalidad de la información obligatoria requerida y estar impresas de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información:

1. Denominación del alimento
2. Peso Neto
3. Datos del Establecimiento elaborador
4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)
5. Lote
6. Fecha de vencimiento
7. Condiciones de conservación, cuando corresponda.
8. Datos del Importador, en caso de productos importados
9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda
10. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS.

4- REFERENCIAS
- Código Alimentario Argentino

HIERBAS AROMÁTICAS DESHIDRATADAS (HOJAS DE LAUREL, ORÉGANO)

1. DESCRIPCIÓN DE LOS PRODUCTOS

1.1. Orégano: Con los nombres de Mejorana, ***Orégano*** y Sarilla, se entienden las hojas y sumidades florecidas, sanas, limpias y secas del Origanum mejorana L y sus diversas variedades.

1.2. Laurel*:* Con el nombre de ***Laurel***, se entienden las hojas sanas, limpias y secas del Laurus nobilis L.

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

2.1 Características Generales
Los productos deberán ser inocuos y adecuados para el consumo humano. Deben ser genuinos, sanos y responder a sus características normales, estar exentos de sustancias extrañas. Deberán presentarse en forma desecada.
El laurel debe presentarse en hojas enteras.

2.2. Características Organolépticas
Los productos deben responder a sus características normales, sin olores ni sabores extraños.

2.3. Características Fisicoquímicas
Los productos deberán cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.

2.4. Características Microbiológicas

El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF.

3. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL

El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos" y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario".

De acuerdo a lo establecido en el punto 9 de la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados", las especias y hierbas aromáticas, en unidades pequeñas en que la superficie de la cara principal para la rotulación después del envasado, sea inferior a 10 cm2, podrán quedar exentas de los requisitos establecidos en el numeral 5- Información Obligatoria, con la excepción de que deberá figurar como mínimo la denominación de venta y marca del producto. En todos los casos el envase que contenga las unidades pequeñas deberá presentar la totalidad de la información obligatoria requerida y estar impresas de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información:

1. Denominación del alimento
2. Peso Neto
3. Datos del Establecimiento elaborador
4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)
5. Lote
6. Fecha de vencimiento
7. Condiciones de conservación, cuando corresponda
8. Datos del Importador, en caso de productos importados
9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda
10. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS.

4. REFERENCIAS

- Código Alimentario Argentino

VEGETALES Y FRUTAS FRESCAS

Deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad

Vegetal y de Semillas-SENAVE

ARROZ GRANO LARGO FINO PARBOLIZADO TIPO I

1-DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Con la denominación de Arroz Parboil se entiende el grano entero de *Oryza Sativa L*., que ha sido totalmente gelatinizado por inmersión en agua potable a temperatura superior a la ambiental, y luego, sometido a un proceso de autoclavado, secado y pulido.

2- CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

2.1- Características Generales

El producto deberá corresponder a la característica del "Arroz Largo Fino Tipo I"; deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano; libre de impurezas y parásitos.

2.2- Características fisicoquímicas y Microscópicas

El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microscópicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.

3. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados", la Resolución GMC 46/03 "Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados", 47/03 "Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional", Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos" y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario"

De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble y deberá presentar la siguiente información:

1- Denominación del alimento
2- Peso Neto
3- Datos del Establecimiento elaborador
4- País de origen (Ej. Industria Paraguaya)
5- Lote
6- Fecha de vencimiento
7- Datos del Importador, en caso de productos importados
8- Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda
9- Condiciones de conservación, cuando corresponda.
10- Información Nutricional
11- Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS.

4. REFERENCIAS
- Norma Del Codex Para El Arroz - Codex Stan 198 - 1995
- Código Alimentario Argentino (CAA).

CREMA DE LECHE

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Con el nombre de crema de leche se entiende el producto lácteo relativamente rico en grasa separada de la leche por procedimientos tecnológicamente adecuados, que adopta la forma de una emulsión de grasa en agua, la que ha sido sometida al procedimiento de pasterización, mediante un tratamiento térmico tecnológicamente adecuado.

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

2.1 Característica Generales
El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano.
La crema de leche podrá haber sido sometida a proceso de pasteurización o esterilización (UAT).

2.2. Características organolépticas

Color: Blanco o levemente amarillento.
Sabor y olor: Característicos, suaves, no rancios, ni ácidos, sin sabores u olores extraños.

2.3. Características físico- químicas.
El producto deberá cumplir los requisitos fisicoquímicos establecidos en la Resolución **MERCOSUR / GMC / RES Nro. 71/93** Identidad y calidad crema de leche.

2.3. Características Microbiológicas
El producto deberá cumplir los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución **MERCOSUR / GMC / RES Nro 71/93** Identidad y calidad crema de leche.

3. COMPOSICION.

3.1**. Ingredientes obligatorios**
Crema obtenida a partir de leche de vaca.

3.2. **Ingredientes opcionales**
Sólidos lácteos no grasos Máx. 2% (m/m); o, Caseinatos Máx. 0,1% (m/m); o, Suero lácteo en polvo Máx. 1,0% (m/m).

4. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORACION.
Según Resolución **MERCOSUR / GMC / RES Nro 71/93** Identidad y calidad crema de leche.

5. ACONDICIONAMIENTO.
La crema de leche deberá ser conservada permanentemente en cámara fría o temperatura inferior o igual a 5°C a los efectos de mantener sus características.

6. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM “Para Rotulado de Alimentos Envasados” y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 ”RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos” y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art.

175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario", Resolución GMC 46/03 "Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados" y Resolución 47/03 "Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional"

De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información:

1. Denominación del alimento
2. Peso Neto
3. Datos del Establecimiento elaborador
4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)
5. Lote
6. Lista de ingredientes
7. Fecha de vencimiento
8. Condiciones de conservación. Deberá llevar la leyenda "Mantener Refrigerado", especificando las temperaturas mínima y máxima.
9. Datos del Importador, en caso de productos importados
10. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda
11. Información Nutricional
12. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS.

7- REFERENCIAS

- MERCOSUR / GMC / RES Nro. 71/93 Identidad y calidad crema de leche

ALMIDON DE MAÍZ

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Con la denominación de Almidón o Fécula de maíz, se entiende la materia orgánica que en forma de gránulos se encuentran en los corpúsculos especiales incluidos en el protoplasma de células vegetales en la etapa de la maduración del maíz.

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

2.1 Características Generales

El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. Se presentarán en forma de polvo fino
No se admitirá las féculas o almidones de maíz obtenido de semillas de maíz, húmedo, averiados, alterados, invadidos por insectos, ácaros, etc.

2.1 Características Organolépticas

El producto debe responder a sus caracteres normales, sin olores ni sabores extraños.

2.2 Características fisicoquímicas

El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.

2.4. Características Microbiológicas

El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF.

3. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos" y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario", Resolución GMC 46/03 "Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados" y Resolución 47/03 "Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional"

De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información:

1. Denominación del alimento
2. Peso Neto
3. Datos del Establecimiento elaborador
4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)
5. Lote
6. Fecha de vencimiento

7. Condiciones de conservación, cuando corresponda
8. Datos del Importador, en caso de productos importados
9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda
10. Información Nutricional
11. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS.

4- REFERENCIAS
- Código Alimentario Argentino

FIDEOS O PASTAS (MOÑITO, SPAGHETTI, TALLARÍN)

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Con la denominación genérica de Pastas alimenticias o Fideos, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico de: sémolas o semolín o harinas de trigo ricos en gluten o harinas de panificación o por sus mezclas, con agua potable, con o sin la adición de substancias colorantes autorizadas a este fin, con o sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos. Sometidos a un proceso de desecación con posterioridad a su moldeo.

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

2.1- Características Generales
El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. Se presentarán en distintas formas: moñito, mostacholi, spaghetti, tallarín, siendo estas solo enunciativas y no limitativas.

2.2- Características Organolépticas
El producto debe responder a sus caracteres normales, sin olores ni sabores extraños.

2.3- Características Físico-químicas
El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.

2.4. Características Microbiológicas
El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS
Se podrán utilizar los aditivos alimentarios establecidos en MERCOSUR / GMC / RES. Nro. 09/07 “Asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos 6: Cereales y Productos de/o a base de cereales”

4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM “Para Rotulado de Alimentos Envasados” y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 ”RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos” y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 “Código Sanitario”, Resolución GMC 46/03 “Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados” y Resolución 47/03 “Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional”

De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información:

1. Denominación del alimento
2. Peso Neto
3. Datos del Establecimiento elaborador
4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)
5. Lote
6. Lista de ingredientes
7. Fecha de vencimiento
8. Condiciones de conservación, cuando corresponda
9. Datos del Importador, en caso de productos importados
10. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda
11. Información Nutricional
12. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS.

5. REFERENCIAS
- Código Alimentario Argentino

HARINA DE MAIZ PRECOCIDA

1-DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Se denomina Harina de maíz precocida al producto obtenido de los granos de maíz, *Zea mays* L., totalmente maduros, sanos, no germinados, sometido a tratamiento térmico con agua caliente, sometido a un proceso de molienda durante el cual se pulveriza el grano hasta que alcance un grado apropiado de finura.

2.- CARACTERÍSTICAS GENERALES

El producto deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano. Deberá estar exento de:

- sabores y olores extraños;

- suciedad (impurezas de origen animal, incluídos insectos).

No contendrá harinas de otros cereales, ni cuerpos extraños al maíz.

2.1- CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Color: amarillo o dorado.
Sabor y Olor característico, suave y agradable, exenta de sabores y olores extraños, sin fermentación

2.2- CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS
El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.

2.3- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS
El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF.

3- ENVASADO Y TRANSPORTE
El producto deberá envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. Deberá transportarse refrigerado y en condiciones de higiene, manteniendo la cadena de frío.

4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias:
El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM “Para Rotulado de Alimentos Envasados” y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 ”RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos” y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 “Código Sanitario”, Resolución GMC 46/03 “Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados” y Resolución 47/03 “Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional”

En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones:

1. Denominación del alimento
2. Peso Neto
3. Datos del Establecimiento elaborador
4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)
5. Lote
6. Fecha de vencimiento
7. Condiciones de conservación
8. Datos del Importador, en caso de productos importados
9. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda
10. Información Nutricional
11. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS

5. REFERENCIAS
Código Alimentario Argentino

HARINA DE TRIGO

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La Harina de Trigo enriquecida con Hierro y Vitaminas del tipo "tres ceros" (000), es el producto obtenido a partir de la molienda gradual y metódica del endospermo del grano de trigo al cual se le ha adicionado vitaminas y minerales.

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

2.1. Características Generales
El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano, sin sustancias extrañas macro y/o microscópicas.
La harina de trigo deberá estar adicionada de hierro y de las vitaminas en los niveles establecidos en la legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de harina.

2.2 Características Organolépticas
- Aspecto: polvo fino.
- Color: blanco.
- Olor y sabor: característicos, sin sabores, ni olores extraños.

2.3. Características Fisicoquímicas
El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.

2.4. Características Microbiológicas
El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF.

3. NIVELES DE ENRIQUECIMIENTO
De acuerdo a la legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de harina.

4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos" y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario", Resolución GMC 46/03 "Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados" y Resolución 47/03 "Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional"

En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones:

1. Denominación del alimento
2. Peso Neto
3. Datos del Establecimiento elaborador
4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)
5. Lote
6. Lista de ingredientes
7. Fecha de vencimiento
8. Condiciones de conservación, cuando corresponda
9. Datos del Importador, en caso de productos importados
10. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda
11. Información Nutricional
12. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS.

5. REFERENCIAS
- Código Alimentario Argentino (CAA)
- Reglamento Técnico de Enriquecimiento de la Harina de Trigo aprobado por resolución MSPyBS S.G. Nº 27/2002,
- NORMA DEL CODEX ALIMENTARIUS para la harina de trigo, CODEX STAN 152 - 1985 (Rev. 1 – 1995).

QUESOS

1-DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO
Con el nombre de Queso se entiende el queso madurado que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada o no por la acción de bacterias lácticas específicas.

2- CLASIFICACIÓN
El queso de mediana humedad y graso de acuerdo a la clasificación establecida en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR N°69/93 "Identidad y Calidad de Quesos".

3. COMPOSICION Y REQUISITOS
3.1. Composición
Ingredientes obligatorios.
Leche y/o leche reconstituida estandarizada en su contenido de materia grasa.
Cultivos de bacterias lácticas específicas.
Cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas.
Cloruro de sodio.
Ingredientes opcionales.
Leche en polvo.
Crema.
Sólidos de origen lácteo.
Cloruro de Calcio.
3.2. Requisitos
Características Organolépticas.
Consistencia. Semidura, elástica.
Textura. Compacta, lisa, no granulosa.
Color. Blanco amarillento uniforme.
Sabor. Láctico, suave, ligeramente salado, característico.
Olor. Característico, poco acentuado.
Corteza. No posee.
Ojos. Algunos ojos pequeños, bien diseminados o sin ojos.
Forma y Peso.
Forma. Paralelepípedo de sección transversal rectangular.
Peso. De 2 a 6 kg.

Características Fisicoquímicas
Responderá a las características fisicoquímicas de los quesos de mediana humedad y grasos establecidas en el "Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos".

Características Microbiológicas
El Queso Danbo deberá cumplir con lo establecido en el "Reglamento Técnico MERCOSUR N°69/93 para la Fijación de Requisitos Microbiológicos de Quesos"

4. ACONDICIONAMIENTO
En envolturas plásticas con o sin vacío, con recubrimientos adheridos o no o en envases, todos ellos bromatológicamente aptos.

5. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN
El Queso Danbo deberá mantenerse a una temperatura no superior a 12℃.

6. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORACION.
ADITIVOS
Se autorizan los aditivos previstos en el Punto 5. del "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos" para Quesos de Mediana Humedad.

Coadyuvantes de Tecnología / Elaboración
Se autoriza el uso de los coadyuvantes de tecnología/elaboración previstos en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos".

7. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias:
El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos" y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario", Resolución GMC 46/03 "Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados" y Resolución 47/03 "Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional"

En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones:

1. Denominación del alimento
2. Peso Neto
3. Datos del Establecimiento elaborador
4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)
5. Lote
6. Lista de ingredientes
7. Fecha de vencimiento
8. Datos del Importador, en caso de productos importados
9. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda
10. Información Nutricional
11. Condiciones de conservación. Deberá llevar la frase "Mantener refrigerado" especificando la temperatura mínima y la máxima.
12. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS.

8. REFERENCIAS

- Reglamento Técnico General MERCOSUR N° 69/93 "Fijación de Requisitos Microbiológicos de Quesos".
- Reglamento Técnico MERCOSUR de "Identidad y Calidad de Quesos"
- Reglamento Técnico MERCOSUR N° 29/96 "Identidad y Calidad de Queso Danbo".

LECHE ENTERA EN POLVO

1. DESCRIPCIÓN GENERAL

1.1. **Definición**: Leche entera en polvo fortificada, con adición de hierro, zinc y de otros nutrientes en forma opcional.

1.2. El producto debe ser de preparación instantánea (no debe requerir cocción para su consumo) y debe tener buena solubilidad (sin grumos una vez reconstituido).

1.3. El producto está concebido para ser consumido diariamente y será reconstituido y preparado según la indicación del profesional de salud, para los diferentes grupos de edades de niños/as y para mujeres embarazadas.

1.4. El producto deberá incluir una medida dosificadora de 5 gramos del producto al ras.

2. INGREDIENTES

2.1. Ingredientes obligatorios

El producto deberá contener necesariamente: Leche entera de vaca en polvo, hierro y zinc. Con respecto al calcio, que ya se encuentra en la leche, en el caso que no alcance el nivel requerido deberá ser adicionado conforme a lo detallado en la Tabla 1.

- Otras vitaminas y minerales, siempre y cuando no aporten más del 100% de la Ingesta Diaria Recomendadas (IDR), según MERCOSUR/GMC/Res. Nº 46/03.

2.2. Ingredientes prohibidos

No se podrán utilizar como ingredientes: colorantes, aromatizantes, aceites de origen marino, aceite de sésamo, aceite de coco, aceite de algodón o materias grasas que contengan ácido erúcico.

3. COMPOSICIÓN FÍSICO-QUÍMICA Y NUTRICIONAL

3.1. Especificaciones sensoriales del producto en polvo

- Aspecto: Polvo uniforme sin grumos. El producto deberá estar exento de partículas quemadas o duras.
- Color: Blanco amarillento.
- Olor: Característico.

- Sabor: Agradable, semejante a la leche fluida; exento de olores extraños (a rancio, quemado, crudo, solventes, etc.)

3.2. Especificaciones Fisico-Quimicas.

El producto deberá tener:

- Acidez: Máximo 18 ml de NaOH 0,1 N/100 ml del producto reconstituido.
- Solubilidad en agua: Mínima de 99%.
- Humedad: Máximo 3,5 g/100 g del producto.

TABLA 1: COMPOSICIÓN QUÍMICA Y APORTE DE NUTRIENTES POR 100 g DEL PRODUCTO TERMINADO

	Cantidad por cada 100 g	**Mínimo**	**Máximo**
Energía (calorías) (*)	500	425	650
Proteínas (g) (*) (**)	26	23	32
Grasas (g) (*)	26	22,1	33,8
Hidratos de carbono (g) (*)	38	30,9	52,1
Calcio (mg) (*) (***)	800	680	1040
Hierro (mg) (*) (***)	8	6,8	10,4
Zinc (mg) (*) (***)	5	4,25	6,5

(*) Los nutrientes considerados “obligatorios”

(**) 100% de proteína láctea

(***) En su forma elemental

3.3. Aditivos alimentarios

3.3.1. Emulsionantes: podrá ser utilizado uno de los abajo citados (valores máximos).

- Lecitina: 0,5 g/100 g de producto.
- Mono - diglicéridos: 0,15 g/100 g de producto.

4. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

El producto terminado deberá cumplir con especificaciones microbiológicas establecidas en la Tabla 2.

MICROORGANISMOS	**Límite por gramo de producto**
Microorganismos aeróbicos mesófilos viables/g	10^4
Coniformes/g	20
E. Coli/g	< 3
Estafilococos Aureus/g	10
Salmonella spp/25 g	0

5. **REGISTROS SANITARIOS**

5.1. La empresa adjudicada deberá contar con los siguientes registros expedidos por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN):

- Registro de Establecimiento vigente (R.E. Nº) de la empresa elaboradora.
- Registro Sanitario de Producto alimenticio Vigente (RSPA Nº) del producto adjudicado.

6. CONTROL DE CALIDAD

6.1. Al momento de la presentación a la licitación, la empresa oferente deberá presentar una "**Declaración Jurada de la Composición del producto ofertado**".

6.2. Posterior a la adjudicación la empresa deberá presentar por cada **lote de productos** a entregar al Programa, la Certificación de Conformidad con la presente Especificación Técnica, emitido por el Instituto Nacional de Tecnología y Normalización- INTN. Los gastos derivados de esta Certificación de Conformidad correrán por cuenta de la empresa adjudicada.

6.3. En caso que el lote entregado no cumpla con las especificaciones técnicas, el mismo será rechazado y la empresa deberá reemplazarlo inmediatamente en su totalidad por otro lote que cumpla con las especificaciones requeridas. Para este efecto se deberá presentar nuevamente la Certificación de Conformidad del INTN del Lote con las presentes Especificaciones Técnicas.

7. MÉTODOS DE ENSAYO

FÍSICO QUÍMICO		
Producto	**Determinaciones**	**Método de ensayo**
Leche en polvo fortificada con hierro, calcio y zinc	**Color**	Directo
	Energía kcal/100 g	Factor Atwater
	Proteínas g	Kjendhal
	Grasas g	Gerber
	Hidratos de carbono g	Por cálculo
	Calcio mg%	EAA
	Hierro mg%	EAA
	Zinc mg%	EAA

MICROBIOLÓGICO		
Producto	**Determinaciones**	**Método de ensayo**
Leche en polvo fortificada con hierro, calcio y zinc	**Microorganismos aeróbios mesófilos viables/g**	APHA
	Coniformes/g	APHA

	E. Coli/g	APHA
	Estafilococos Aureus/g	APHA
	Salmonella spp/25 g	APHA

8. VENCIMIENTO

8.1. No se aceparán lotes de alimentos cuya fecha de vencimiento sea inferior a 10 (diez) meses contados a partir de la entrega en los distintos productos.

9. ESPECIFICACIONES DEL ENVASE INDIVIDUAL

9.1. **Material de envase**: El producto deberá ser envasado en bolsas de material compuesto de polietileno, poliéster o polipropileno y aluminio (triple capa o trilaminado), herméticamente cerrado. Estas bolsas pueden estar contenidas opcionalmente, en envases individuales secundarios (cajas de cartón liso).

9.2. **Tamaño y forma del envase individual**: El producto deberá ser envasado en bolsas con contenido neto de 1.000 gramos y deberá cumplir con la Resolución MERCOSUR GMC N° 03/92 “Criterios Generales de Envases y Equipamientos Alimentarios en contacto con los Alimentos”.

10. ESPECIFICACIONES DE LA CAJA CONTENEDORA Y ETIQUETADO DE LA CAJA CONTENEDORA

10.1. La caja contenedora del producto deberá ser de cartón corrugado o de otro material que no permita el deterioro del envase individual, con la parte superior e inferior lacradas, asegurando total inviolabilidad y protección del producto contenido en ella y con capacidad hasta 12 kg.

10.2. El oferente será responsable del transporte del producto a los puntos de distribución establecidos en PBC, en óptimas condiciones, garantizando la integridad del mismo.

11. Rotulado de la caja contenedora

11.1. La caja contenedora deberá ser resistente al apilamiento. Deberá estar impresa la siguiente información:

- Denominación de venta del alimento

- Número de lote

- Fecha de vencimiento

- Número de envases individuales contenidos en la misma.

- La Leyenda “FRÁGIL” y debe indicar con una flecha en sentido correcto para la posición de la caja.

- Deberá incluirse instrucciones sobre el apilamiento máximo.

12. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO Y ETIQUETADO DEL ENVASE INDIVIDUAL

12.1. Se aplicaran las siguientes reglamentaciones Reglamento MERCOSUR 26/03 “Rotulado de Alimentos Envasados”

13. Método de análisis

13.1. Los métodos de análisis recomendados son los indicados en la presente especificación Técnica.

MANTECA VEGETAL

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

"Con la denominación de Margarina, se entiende el alimento constituido por una fase acuosa íntimamente mezclada con una fase grasa alimenticia formando una emulsión plástica.

2. OTROS INGREDIENTES Y ADITIVOS

En la elaboración de la margarina queda permitido el empleo de los siguientes ingredientes: Leche y/o crema de leche, sal, azúcares (cualquier materia de carbohidrato edulcorante), proteínas comestibles adecuadas y vitaminas.

2. CARACTERISTICAS GENERALES
El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. Todas las materias primas e ingredientes utilizados en su elaboración deben ser de calidad alimentaria.

2.1. Características organolépticas
La margarina debe presentarse en forma de emulsión plástica.
Olor y Sabor: característicos, sin olores y sabores extraños o rancios.
Color: color amarillento uniforme

2.2- Características fisicoquímicas
El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.

2.3- Características microbiológicas
El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS
El producto podrá contener los aditivos alimentarios en las cantidades establecidas en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas podrá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya

4- ENVASADO
La margarina deberá ser envasada en recipientes impermeables, y transportarse refrigerado, en condiciones de higiene, manteniendo la cadena de frío.

5. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias:
El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos" y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario", Resolución GMC 46/03 "Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados" y Resolución 47/03 "Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional"

En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones:

1. Denominación del alimento
2. Peso Neto
3. Datos del Establecimiento elaborador
4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)
5. Lote
6. Lista de ingredientes
7. Fecha de vencimiento
8. Condiciones de conservación
9. Datos del Importador, en caso de productos importados
10. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda
11. Información Nutricional
12. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS

6. REFERENCIAS
- Código Alimentario Argentino
- Norma del Codex para grasas para untar y mezclas de grasas para untar *CODEX STAN 256-2007*

COQUITO

1. DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO
Con la denominación genérica de coquito, se entiende el producto obtenido por la cocción en hornos y a temperatura conveniente de una masa no fermentada, hecha con harina, agua potable, manteca u otra grasa comestible con o sin el

agregado de levadura, con o sin la adición de sal, con o sin la adición de azúcar, con o sin la adición de anís, cuya forma responda a su designación.

2. CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO

2.1 Generales

El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Se podrán utilizar los aditivos alimentarios establecidos según Res. MERCOSUR GMC Nº 50/97 "REGLAMENTO TECNICO ASIGNACION DE ADITIVOS Y SU CONCENTRACION MAXIMA PARA LA CATEGORIA DE ALIMENTOS 7: PRODUCTOS DE PANIFICACION Y GALLETERIA.·"

4. REGISTRO SANITARIO

El producto deberá tener su número de Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA) y Registro de Establecimiento (RE) otorgado por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición, INAN, MSP y BS, según Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario".

5. TRANSPORTE

El producto deberá ser transportado en condiciones de higiene

6. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos" y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario", Resolución GMC 46/03 "Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados" y Resolución 47/03 "Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional"

De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas, de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información:

a. Denominación del alimento
b. Peso Neto
c. Datos del Establecimiento elaborador
d. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)
e. Lote
f. Fecha de vencimiento y Condiciones de conservación
g. Datos del Importador, en caso de productos importados
h. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda
i. Información Nutricional
j. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS.

7. REFERENCIAS

- Código Alimentario Argentino
- Res MERCOSUR GMC nº 50/97 "Reglamento Técnico Asignación de Aditivos y su Concentración Máxima para la Categoría de Alimentos 7: Productos de Panificación Y Galletería.·"

GALLETA

1. DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO

Con la denominación de Galleta, se entienden los productos obtenidos por la cocción de una masa no fermentada o con escasa fermentación, constituidos por una mezcla de harina y agua, con o sin sal, con o sin manteca y/o grasas alimenticias, con o sin la adición de anís. Se presentarán en forma de bollos de diversos tamaños oscuros por tostación en su parte externa y de color blanco en su interior. El contenido en agua no será superior a 30,0% a 100 -105 ℃ y las cenizas a 500 -550 ℃ no mayor de 2,30%.

2. CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO

2.2 Generales

El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Se podrán utilizar los aditivos alimentarios establecidos según Res. MERCOSUR GMC Nº 50/97 "REGLAMENTO

TECNICO ASIGNACION DE ADITIVOS Y SU CONCENTRACION MAXIMA PARA LA CATEGORIA DE ALIMENTOS 7: PRODUCTOS DE PANIFICACION Y GALLETERIA.·"

4. REGISTRO SANITARIO

El producto deberá tener su número de Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA) y Registro de Establecimiento (RE) otorgado por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición, INAN, MSP y BS, según Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario".

5. TRANSPORTE

El producto deberá ser transportado en condiciones de higiene

6. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos" y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario", Resolución GMC 46/03 "Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados" y Resolución 47/03 "Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional"

De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas, de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información:

a. Denominación del alimento
b. Peso Neto
c. Datos del Establecimiento elaborador
d. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)
e. Lote
f. Fecha de vencimiento y Condiciones de conservación
g. Datos del Importador, en caso de productos importados
h. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda
i. Información Nutricional
j. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS.

7. REFERENCIAS

- Código Alimentario Argentino
- Res MERCOSUR GMC nº 50/97 "Reglamento Técnico Asignación de Aditivos y su Concentración Máxima para la Categoría de Alimentos 7: Productos de Panificación Y Galletería.·"

GALLETA MOLIDA

8. DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO

Con la denominación de Galleta Molida, se entienden los productos obtenidos de la molienda en molinos apropiados de galleta seca o desecada entera y en buen estado de conservación.

9. CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO

2.3 Generales

El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano

10. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Se podrán utilizar los aditivos alimentarios establecidos según Res. MERCOSUR GMC Nº 50/97 "REGLAMENTO TECNICO ASIGNACION DE ADITIVOS Y SU CONCENTRACION MAXIMA PARA LA CATEGORIA DE ALIMENTOS 7: PRODUCTOS DE PANIFICACION Y GALLETERIA.·"

11. REGISTRO SANITARIO

El producto deberá tener su número de Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA) y Registro de Establecimiento (RE) otorgado por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición, INAN, MSP y BS, según Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario".

12. TRANSPORTE

El producto deberá ser transportado en condiciones de higiene

13. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del

Contenido Neto de los Productos Premedidos" y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario", Resolución GMC 46/03 "Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados" y Resolución 47/03 "Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional"

De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas, de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información:

k. Denominación del alimento
l. Peso Neto
m. Datos del Establecimiento elaborador
n. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)
o. Lote
p. Fecha de vencimiento y Condiciones de conservación
q. Datos del Importador, en caso de productos importados
r. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda
s. Información Nutricional
t. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS.

14. REFERENCIAS

- Código Alimentario Argentino
- Res MERCOSUR GMC nº 50/97 "Reglamento Técnico Asignación de Aditivos y su Concentración Máxima para la Categoría de Alimentos 7: Productos de Panificación Y Galletería.·"