



NACIONAL



RESOLUCION 715/1985
MINISTERIO DE SALUD Y ACCION SOCIAL (MSYAS)

Aditivos alimentarios -- Modificación del Cód.
Alimentario Argentino.
Fecha de Emisión: 25/04/1985; Publicado en: Boletín
Oficial 07/05/1985

Artículo 1º -- Sustitúyese el texto del art. 1398, inc. 35.1.1 e inclúyese el inc. 106.1, los que quedarán redactados de la siguiente manera:

Art. 1398

35.1.1. Ter-butilhidroquinona

Estructura química: 2-(1,1-dimetiletil)-1,4-bencenodiol

Fórmula empírica: C₁₀ H₁₄ O₂

Peso molecular: 166,22

Características: Sólido cristalino, blanco de olor característico.

Título: 99,0 por ciento mínimo de C₁₀ H₁₄ O₂

Solubilidad: Prácticamente insoluble en agua soluble en etanol

Rango de fusión: 126,5 - 128,5°C

Ensayo para fenoles: positivo

t-Butil-p-benzo quinona: Máx. 0,2 por ciento

2,5-Di-T-butilhidroquinona: Máx. 0,2 por ciento.

Hidroquinona Máx. 0,1 por ciento

Tolueno: Máx. 25 mg/kg (ppm)

Arsénico: Máx. 3 mg/kg (ppm)

Metales pesados: Máx. 10 mg/kg (ppm)

Condiciones de uso: Solo (Máx. 200 mg/kg); o en mezclas con butil-hidroxitoluol (BHT) y/o butil-hidroxianisol (BHA) (Más 200 mg/kg de la mezcla) referido al peso de la grasa o aceite o al contenido graso del producto incluido el contenido de aceites esenciales

Antioxidante.

FAO. Cood. and Nutrition Paper N° 4, pág. 237 (1978).

Art. 1398

106.1 Pectina amidada

Definición: Polímero constituido esencialmente por unidades de ácido galacturónico parcialmente metilado y parcialmente amidado. Los grupos carboxilo remanentes pueden estar en la forma de ácido libre o como sales de amonio, potasio, sodio o calcio.

Se obtiene por extracción acuosa de materias primas vegetales.

El producto comercial puede presentarse mezclado con azúcares para regular el poder gelificante y con soluciones tampón de sales de calidad alimentaria para mantener el pH y las características de sedimentación deseables.

Descripción: Polvo blanco, amarillento, ligeramente grisáceo o pardo.

Características: Soluble en agua formando una solución coloidal opalescente. Insoluble en alcohol.

Pérdida por desecación: (100-105°C), 2 h), máx. 12 %.

Cenizas insolubles en ácido clorhídrico máx. 1 %

Metanol, etanol e isopropanol libres (separadamente o en conjunto), máx. 1 %.

Dióxido de azufre residual, máx. 50 mg/kg.

Plomo: Máx. 10 mg/kg.

Arsénico: Máx. 3 mg/kg.

Cobre, máx. 50 mg/kg.

Cinc, máx. 25 mg/kg.

Nitrógeno, máx. 2,5 mg/kg. (después de lavado con ácido y etanol.

Acido galacturónico, mínimo 65 %, calculado sobre base seca, libre de cenizas y de azúcares (si los tuviera).

Grado de amidación, no mayor del 25 % del total de los grupos carboxilos de la pectina.

Gelificante, espesante, estabilizante.

FAO. Alimentación y Nutrición N° 19, pág. 11 (1982).

Art. 2° -- Acuérdate a las empresas comprendidas en los alcances de esta resolución un plazo de noventa (90) días a partir de su notificación en el Boletín Oficial dentro de los cuales deberán ser modificadas o ajustadas a estas normas las situaciones existentes al tiempo de su entrada en vigencia.

Art. 3° -- Comuníquese, etc.

Neri.

