



NACIONAL



**RESOLUCION 888/1986**  
**MINISTERIO DE SALUD Y ACCION SOCIAL (MSYAS)**

Polvos o mezclas para preparar postres para helar --  
Incorporación del art. 818 bis al Cód. Alimentario  
Argentino.

Fecha de Emisión: 07/10/1986; Publicado en: Boletín  
Oficial 12/03/1987

Artículo 1° -- Incorpórese el art. 818 bis al Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente forma:

Art. 818 bis. -- Con la denominación genérica de "Polvos o mezclas para preparar postres para helar" se entienden los productos en polvo que por dispersión en agua y/o leche con o sin el agregado de edulcorantes nutritivos, huevos y/o yemas, y por posterior congelamiento, permiten la obtención casera de postres para consumir helados.

Podrán elaborarse con los siguientes ingredientes que respondan a las exigencias del presente Código:

- a) Almidones, féculas o sus mezclas y dextrinas.
- b) Grasas comestibles.
- c) Leche en polvo (entera, parcial o totalmente descremada).
- d) Edulcorantes nutritivos.
- e) Huevos, yemas y/o claras deshidratadas.
- f) Crema de leche en polvo.
- g) Dulce de leche.
- h) Frutas secas (tostadas o no), desecadas o deshidratadas confitadas, enteras en trozos, molidas.
- i) Productos fruitivos: Cacao, chocolate, café, maltas.
- j) Granos o semillas enteras, en trozos, molidos, tostados o no.

Queda permitido el agregado de los siguientes aditivos autorizados por el presente Código:

1. Ácidos orgánicos y/o sus mezclas y/o sus sales-alcalinas.
  2. Emulsionante máx. 1,0 por ciento p/p en el producto listo para consumir.
  3. Espesantes estabilizantes: Máx. 1,0 por ciento p/p en el producto listo para consumir.
  4. Caseína y/o caseinatos.
  5. Antioxidantes en las proporciones establecidas en el art. 523 bis con respecto a la materia grasa presente.
  6. Pirofosfatos de sodio (di) y (tetra) (difosfato): Máx. 0,5 por ciento p/p expresado como P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> en el producto listo para consumir.
  7. Esencias naturales y/o sintéticas.
  8. Sustancias colorantes admitidas según art. 1324, incs. 1 y 2, en cantidades limitadas por una buena práctica de elaboración.
  9. Sustancias colorantes sintéticas únicamente tartrazina, amaranto, amarillo oca FCF en cantidad no mayor de 6 mg por 100 g de producto listo para consumir, aisladamente o en mezcla, fijando para el amaranto un máximo de 1,8 mg por 100 g en todos los casos de producto listo para consumir.
  10. Sorbitol en cantidad no superior al 2,5 por ciento p/p en el producto terminado.
- Deberán presentar un contenido máximo de humedad de 5 por ciento y cumplir las

siguientes exigencias microbiológicas:

a) Ausencia de gérmenes patógenos. Esta exigencia se dará por no cumplida si presentan:

1. Recuento de bacterias mesófilas aerobias. PCA, 30° C, 72 horas: Mayor de 5 x 10<sup>4</sup>/g.
2. Bacterias coliformes: Más de 10/g.
3. Bacterias coliformes fecales: Más de 1/g.
4. Staphylococcus aureus coagulasa positiva: Más de 10/g.
5. Salmonella: Presencia en 25 g.
6. Bacillus cereus: más de 100/g.

b) Hongos y/o levaduras: Máx. 50/g.

Los productos cuya denominación signifique o dé a entender que contienen huevos en su composición deberán presentar un contenido mínimo equivalente a 2 yemas por kilogramo en el producto final, listo para consumir que presentará un contenido de colesterol no menor de 0,04 por ciento p/p.

Deberán envasarse en recipientes no mayores de 500 g. bromatológicamente aptos y deberán consignar en su rótulo con caracteres y en lugar bien visible, el año de elaboración y/o fecha de vencimiento.

Los productos que contengan huevo entero o sus partes, leche en polvo, crema en polvo y/o cualquier otro producto perecedero, deberán ser envasados en recipientes herméticos o al vacío, impermeables a la luz, gases y humedad o incluidos en otro que los proteja de su acción; consignarán la fecha de vencimiento (mes y año).

Estos productos se denominarán: "Polvo para preparar postre para helar sabor a...", "Preparación básica para

preparar postre para helar sabor a...", llenando el espacio en blanco con el nombre del ingrediente que caracterizará el producto final o "Polvo para preparar postre para helar..." llenando el lugar en blanco con un nombre de fantasía.

Deberá indicarse en el rotulado los ingredientes en orden decreciente de sus proporciones, la composición porcentual de proteínas, hidratos de carbono y sustancias grasas y las instrucciones para preparar el producto listo para consumir.

Los productos adicionados de sustancias aromatizantes artificiales y/o colorantes naturales (art. 1324 incs. 1 y 2 y/o sintéticos art. 1325), y/o espesantes-estabilizantes, deberán indicar en el rótulo con caracteres y en lugar bien visible, la leyenda "con aromatizante artificial autorizado", "con colorante natural y/o sintético autorizado", "y/o espesante-estabilizante autorizado", según corresponda.

Si se aromatizan con vainillina o etil vainillina o con una mezcla de éstas y vainilla natural, deberá consignarse en el rótulo la leyenda "con esencia artificial de vainilla" o "con esencia imitación vainilla".

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.

Storani.

