



NACIONAL



**Resolución 32/1992**

**-SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL-ADMINISTRACION GENERAL  
(S.N.S.A.-A.G.)**

Reglamento de inspección de productos, subproductos y derivados de origen animal -- Modificación del dec. 4238/68

Fecha de Emisión: 16/01/1992; Publicado en: Boletín Oficial, 22/01/1992

Artículo 1º -- Apruébase el nuevo texto numeral 16.1.3 del Reglamento de Inspección de Productos, subproductos y derivados de origen animal, que quedará redactado de la siguiente manera:

Embutidos frescos. -- 16.1.3.

Definición: Se entiende por embutidos frescos a aquellos que han sido elaborados con carnes y subproductos crudos, con el agregado de sal, especias y aditivos de uso permitido, que no hayan sido sometidos a procesos térmicos o de ahumado.

Plazo de validez: Los embutidos frescos serán mantenidos a temperaturas entre -2°C (menos dos grados centígrados) y 5°C (cinco grados centígrados) y la fecha de vencimiento, acorde con el criterio técnico de elaborador, no podrá exceder los 7 (siete) días.

Cuando dichos embutidos se encuentren envasados al vacío o en atmósfera controlada y mantenidos a la temperatura antes mencionada, se consignará una fecha de vencimiento de acuerdo al criterio técnico del elaborador, no pudiendo superar los 15 (quince) días.

Cuando los embutidos hayan sido congelados inmediatamente después de su elaboración a temperaturas no superiores a - 18°C (menos dieciocho grados centígrados), se consignará una fecha de vencimiento de acuerdo al criterio técnico del elaborador, no pudiendo superar los 180 (ciento ochenta) días.

Rotulado: En los rótulos de estos productos, se consignará con claridad, la temperatura de conservación que le corresponde, el día-mes-año de elaboración y el día-mes-año de vencimiento.

Art. 2º -- Comuníquese, etc.

-- Fernández.

