



SECRETARÍA DE CALIDAD EN SALUD

Y

SECRETARÍA DE ALIMENTOS, BIOECONOMÍA Y DESARROLLO REGIONAL

Resolución Conjunta 3/2022

RESFC-2022-3-APN-SCS#MS

Ciudad de Buenos Aires, 27/07/2022

VISTO el Expediente N° EX-2019-82818843-APN-DERA#ANMAT, y

CONSIDERANDO:

Que el Centro de la Industria Lechera (CIL) solicitó la incorporación de la crema ultrapasteurizada al Código Alimentario Argentino (CAA).

Que la Resolución del GRUPO MERCADO COMÚN (GMC) N° 71/93, sobre el Patrón de Identidad y Calidad de la Crema de Leche internalizada al Código Alimentario Argentino (CAA) -a través de la Resolución N° 3 del 11 de enero de 1995 del ex - MINISTERIO DE SALUD Y ACCIÓN SOCIAL, no contempla este producto.

Que si bien, el Código Alimentario Argentino (CAA) define otros tipos de crema, tales como pasteurizada, esterilizada y UAT (UHT), las cuales se diferencian entre sí por el proceso térmico aplicado, entre otras cosas, surgió la necesidad de definir la Crema Ultrapasteurizada.

Que cabe señalar que el proceso de ultrapasteurización, se encuentra contemplado en el Código Alimentario Argentino (CAA) para otros productos lácteos.

Que se consideró necesario determinar los parámetros de identidad y calidad de este producto, así como también su descripción, tratamiento, envasado, criterios microbiológicos, entre otros aspectos, para unificar los criterios para su comercialización.

Que en el proyecto de resolución conjunta tomó intervención el CONSEJO ASESOR DE LA COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS (CONASE) y se sometió a la Consulta Pública.



Que la COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS (CONAL) ha intervenido, expidiéndose favorablemente.

Que los Servicios Jurídicos Permanentes de los organismos involucrados han tomado la intervención de su competencia.

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por los Decretos Nros. 815 de fecha 26 de julio de 1999; 7 de fecha 10 de diciembre de 2019 y 50 de fecha 19 de diciembre de 2019 y su modificatorio.

Por ello,

EL SECRETARIO DE CALIDAD EN SALUD

Y

EL SECRETARIO DE ALIMENTOS, BIOECONOMÍA Y DESARROLLO REGIONAL

RESUELVEN:

ARTÍCULO 1°. - Incorpórase el Artículo 585 bis al Código Alimentario Argentino (CAA), el cual quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 585 bis: Con el nombre de Crema de Leche Ultrapasteurizada 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. Debe ser sometida durante por lo menos 2 segundos a una temperatura mínima de 138 °C, o cualquier combinación de tiempo temperatura equivalente, mediante un proceso térmico de flujo continuo, inmediatamente enfriada a menos de 5°C y envasada en envases adecuados herméticamente cerrados.

Podrá mantenerse hasta su envasado en tanques adecuados y a temperatura no superior a 8 °C.

1) Se clasifica la crema de leche ultrapasteurizada -de acuerdo con su contenido en materia grasa y según corresponda al inciso 5 del presente artículo- en:

- a) Crema de bajo tenor graso, o Crema liviana o Semicrema.
- b) Crema.
- c) Crema de alto tenor graso.

2) En la elaboración de crema de leche se utilizarán:

- a) Ingredientes obligatorios: Crema obtenida a partir de leche.
- b) Ingredientes opcionales:

Sólidos lácteos no grasos: Máx. 2,0% m/m, ó





Caseinatos: Máx. 0,1% m/m, ó

Sólidos de origen lácteo: Máx. 1,0% m/m.

3) Aditivos: podrá contener los aditivos que se detallan a continuación:

Número INS	Aditivos Función / Nombre	Conc. Máx. en el prod. Final solo o en mezclas mg/kg
ESPESANTES Y/O ESTABILIZANTES		
170(i)	Carbonato de Calcio	q.s.
331(i)	Sodio (mono)citrato	q.s.
331 (iii)	Sodio(tri)citrato, sodio citrato	q.s.
332(i)	Potasio(mono)citrato, potasio hidrógeno(di)citrato	q.s.
332(ii)	Potasio (tri)citrato, potasio citrato	q.s.
516	Calcio sulfato	q.s.
339(i)	Sodio (mono) dihidrogeno mono fosfato, sodio (mono) ortofosfato, sodio fosfato monobásico, sodio fosfato ácido, sodiobifosfato, sodiodihidrogenofosfato, sodio(mono) dihidrógenoortofosfato.	1100 mg/kg expresado como fósforo
339(ii)	Sodio (di) fosfato, sodio (di)hidrógeno mono fosfato, sodio(di) hidrógenoortofosfato, sodio fosfato di básico, sodio (di)fosfato ácido, sodiosecundario fosfato, sodio (di) hidrógeno fosfato.	
339(iii)	Sodio (tri) fosfato, sodio (tri)mono fosfato, sodio(tri) ortofosfato, sodio fosfato(tri) básico, sodio fosfato.	
340(i)	Potasio (mono) hidrógenomonofosfato, Potasio Fosfato ácido, potasio fosfato monobásico, potasio (mono)monofosfato, potasiobifosfato, potasiohidrógeno fosfato.	
340(ii)	Potasio (di) fosfato, potasio (di) monofosfato, potasio (di) hidrógenoortofosfato, Potasio Fosfato (di) básico, potasio (di) fosfato ácido, Potasiosecundario fosfato, potasio (di) hidrógeno fosfato, potasio(di) hidrógenomonofosfato.	





340(iii)	Potasio(tri) fosfato, potasio (tri) monofosfato, Potasio (tri) ortofosfato, potasio fosfato tribásico, potasio fosfato.
341(i)	Calcio (mono)fosfato, calciomonofosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato, calcio fosfato monobásico, calciobifosfato, calcio fosfato ácido, calciodihidrógenomonofosfato.
341(ii)	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calciohidrógenoortofosfato, calcio fosfato dibásico, calciosecundario fosfato, calciohidrógeno fosfato, calciohidrógenomonofosfato.
341(iii)	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio fosfato precipitado, calcio fosfato.
450(i)	Disodiopirofosfato, disodioidihidrógeno difosfato, sodiopirofosfatoácido
450(ii)	Sodio (tri) difosfato, sodio (tri) pirofosfato ácido, sodio(tri) monohidrógeno difosfato.
450(iii)	Sodio (tetra) difosfato, sodio (tetra) pirofosfato, sodiopirofosfato.
450(v)	Potasio(tetra)difosfato, potasio(tetra) pirofosfato, potasiopirofosfato
450(vi)	Calcio (di)pirofosfato, calcio (di) difosfato.
450(vii)	Calcio (mono) dihidrógeno difosfato, calciopirofosfato ácido, calcio (mono)dihidrógenopirofosfato
451(i)	Sodio (penta) trifosfato, sodiotripolifosfato, sodio trifosfato, sodio (penta) tripolifosfato
451 (ii)	Potasio (penta)trifosfato, potasiotripolifosfato, potasio trifosfato, potasio (penta) tripoifosfato.
452(i)	Sodiotetrapolifosfato, sodiometapolifosfatoinsoluble, sodio hexametafosfato, Sal de Graham, sodiopolifosfato.





452(ii)	Potasio polifosfato	
452(iii)	Sodio Calcio polifosfato	
452(iv)	Calcio polifosfato	
452(v)	Amonio polifosfato	q.s.
400	Ácido Alginico	q.s.
401	Sodio Alginato	q.s.
402	Potasio alginato	q.s.
403	Amonio alginato	q.s.
404	Calcio alginato	5000 mg/kg
405	Propilenglicol alginato	q.s.
406	Agar	q.s.
407	Carragenina (incluido furcellaran y sus sales de sodio y potasio), musgo irlandés	q.s.
407 a	Algas marinas Euchema procesadas	q.s.
410	Goma garrofin, goma caroba, goma algarrobo, goma jatair	q.s.
412	Goma guar	q.s.
414	Goma arábica, goma acacia	q.s.
415	Goma xántica, goma xantan, goma de xantano	q.s.





418	Goma Gellan	q.s.
440	Pectina, Pectina amidada	q.s.
460(i)	Celulosa microcristalina	q.s.
460(ii)	Celulosa en polvo	q.s.
461	Metilcelulosa	q.s.
463	Hidroxipropilcelulosa	q.s.
464	Hidroxipropilmetilcelulosa	q.s.
465	Metilcelulosa	q.s.
466	Carboximetilcelulosa sódica	q.s.
472 e	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido diacetil-tartárico	5000 mg/kg
500(ii)	Bicarbonato de sodio	q.s.
508	Potasio Cloruro	q.s.
509	Calcio cloruro	q.s.
1410	Fosfato monoalmidonado	q.s.
1412	Fosfato dialmidonado, convertido en éster con trimetafosfato de sodio: convertido en éster con fósforo oxiclóruo	q.s.
1413	Fosfato dialmidonadofosforizado	q.s.
1414	Fosfato dialmidonadoacetilado	q.s.





1420	Acetato de almidón convertido en éster con anhídrido acético	q.s.
1422	Adipatodialmidonadoacetilado	q.s.
1440	Almidón de hidroxipropilo	q.s.
1442	Fosfato dialmidonadohidroxipropilo	q.s.
1450	Almidón succinatooctenilo de sodio	q.s.
---	Gelatina	q.s.
EMULSIONANTES		
322(i)	Lecitinas	q.s.
432	Polioxietileno (20)sorbitanmonolaurato, polisorbato 20	1000 mg/kg
433	Monooléato de polioxietileno(20)sorbitana, polisorbato 80	
434	Monopalmitatopolioxietileno(20) sorbitana, polisorbato40	
435	Monoestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 60	
436	Triestearato de polioxietileno(20)sorbitana, polisorbato 65	
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	q.s.
472 a	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido acético	q.s.
472 b	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido láctico	q.s.
472 c	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido cítrico	q.s.





473	Esteres grasos de la sacarosa, sacaroésteres, esteres de ácidos grasos con sacarosa	5000 mg/kg
475	Esteres de ácidos grasos con poliglicerol	6000 mg/kg
491	Sorbitánmonoestearato	5000 mg/kg
492	Sorbitantriestearato	
493	Sorbitanmonolaurato	
494	Sorbitanmolooleato	
495	Sorbitánmonopalmitato	
REGULADORES DE ACIDEZ		
270	Ácido láctico	q.s.
325	Sodio lactato	q.s.
326	Potasio lactato	q.s.
327	Calcio lactato	q.s.
330	Ácido cítrico	q.s.
333	Calcio (tri) citrato, calcio citrato	q.s.
500(i)	Sodio carbonato	q.s.
500(ii)	Sodio bicarbonato, sodio carbonato ácido	q.s.
500(iii)	Sodio sesquicarbonato	q.s.
501(i)	Potasio carbonato	q.s.
501(ii)	Potásiohidrógeno carbonato, potasio bicarbonato, potasio carbonato ácido	q.s.

4) Consideraciones generales: Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo con lo que se establece en el presente Código sobre las condiciones higiénico-sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.



5) La crema de leche deberá cumplir los siguientes requisitos:

Características sensoriales:

Color: Blanco o levemente amarillento.

Sabor y olor: Característicos, suaves, no rancios, ni ácidos y sin olores o sabores extraños.

Método de toma de muestra: ISO 707/IDF 50:2008

Características fisicoquímicas:

La crema de leche ultrapasteurizada debe cumplir con los requisitos físicos y químicos que se detallan a continuación:

Requisitos	Crema de bajo tenor graso o liviana o Semicrema	Crema	Crema de alto tenor graso	Método de Análisis
Materia grasa (g de grasa/100 g de crema)				ISO 2450/IDF 16:2008.
Máx.	19,9	49,9		
Mín	10,0	20,0	50,0	
Acidez (g de ác. láctico/100 g de crema)	0,18	0,18	0,18	AOAC 15° Ed. 947. 05
Máx				

Métodos de toma de muestra: ISO 707/IDF 50:2008

6) Criterios macroscópicos y microscópicos: Ausencia de cualquier tipo de impurezas o elementos extraños.

7) Criterios Microbiológicos:





Microorganismos	Criterios de Aceptación ⁽³⁾	Categoría ICMSF	Métodos de Ensayo ⁽¹⁾
Aerobios mesófilos (UFC/g)	n=5 c=2 m=10 ² M=10 ³	2	ISO 4833-1:2013
Enterobacterias ⁽²⁾	n=5 c=2 m=3, M=10	5	ISO 21528-1:2017 o ISO 21528-2:2017

1. O su versión más actualizada. Pueden emplearse otros métodos debidamente validados (por ejemplo, basándose en la Norma ISO 16140)

2. UFC/ml o NMP/ml de acuerdo a la metodología utilizada.

3. n: número de unidades de muestra analizada.

c: número máximo de unidades de muestra cuyos resultados pueden estar comprendidos entre m (calidad aceptable) y M (calidad aceptable provisionalmente).

m: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable.

M: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable provisionalmente.

Fuente: ICMSF- Métodos de muestreo para análisis microbiológicos.

Métodos de toma de muestra: ISO 707/IDF 50:2008

8) Contaminantes: Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos en el presente Código.

9) Acondicionamiento: Deberá ser envasada en envases bromatológicamente aptos, con materiales adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que garanticen la hermeticidad del envase y una protección adecuada contra la contaminación. A continuación de su envasado, deberá ser mantenida a una temperatura no superior a los 8°C hasta su expendio al consumidor.

10) El rotulado de la crema de leche ultrapasteurizada deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: Se denominará “Crema de Leche Ultrapasteurizada” o “Crema Ultrapasteurizada”; “Crema Ultrapasteurizada de Bajo Tenor Graso” o “Crema Ultrapasteurizada Liviana” o “Semicrema Ultrapasteurizada”; “Crema Ultrapasteurizada de Alto Tenor Graso”, según corresponda.

La crema ultrapasteurizada cuyo contenido de materia grasa sea superior al 40% m/m, podrá opcionalmente denominarse “Crema Doble”.



La crema cuyo contenido de materia grasa sea superior al 35% m/m podrá opcionalmente denominarse “Crema para Batir”.

Si se tratase de crema homogeneizada, se indicará en el rótulo “Homogeneizada”.

En todos los casos se deberá consignar en la cara principal del rótulo, el contenido % m/m de materia grasa.

ARTÍCULO 2º.- La presente resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial, otorgándole a las empresas un plazo de TRESCIENTOS SESENTA Y CINCO (365) días corridos para su adecuación.

ARTÍCULO 3º. - Comuníquese, publíquese, dése a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL y archívese.

Alejandro Federico Collia - Luis Gustavo Contigiani

e. 02/08/2022 N° 58605/22 v. 02/08/2022

Fecha de publicación 02/08/2022

