SECRETARÍA DE GESTIÓN SANITARIA

Y

SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA

Resolución Conjunta 11/2025

RESFC-2025-11-APN-SGS#MS

Ciudad de Buenos Aires, 25/03/2025

VISTO el Expediente N° EX-2020-42308299- -APN-DLEIAER#ANMAT, los Decretos Nros. 815 del 26 de julio de 1999, sus modificatorios y complementarios, 50 del 19 de diciembre de 2019 y sus modificatorios, y

CONSIDERANDO:

Que en el ámbito de la mesa de trabajo y discusión federal del Programa Federal de Control de Alimentos (PFCA), se consideró oportuna la revisión de la categoría lácteos y algunos de sus productos.

Que, en ese marco, las provincias que concentran la mayor producción láctea en el país (Córdoba, Santa Fe, Entre Ríos y Buenos Aires) y el Instituto Nacional de Alimentos (INAL) elaboraron una propuesta de incorporación al Código Alimentario Argentino (CAA), de los postres lácteos.

Que, para realizar dicha propuesta, se tomaron en consideración los relevamientos realizados en el mercado sobre este tipo de productos actualmente comercializados y que permitiría una adecuada identificación según su naturaleza y presentación.

Que por ello, la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL), consideró necesaria la incorporación del artículo 579 al CAA referido a postres lácteos.

Que, por otra parte, resulta necesario actualizar el artículo 818 del CAA referido a los Polvos o Mezclas para preparar postres.

Que en la elaboración de la propuesta participaron los Grupos de Trabajo ad hoc “Criterios Microbiológicos” y “Aditivos Alimentarios”, ambos coordinados por el Instituto Nacional de Alimentos (INAL).

BOLETÍN OFICIAL
de la República Argentina

PRESIDENCIA DE LA NACIÓN
Secretaría Legal y Técnica | Dr. Dante Javier Herrera Bravo
Dirección Nacional del Registro Oficial | Dra. María Virginia Villamil

Que en la Reunión N° 144 de la Comisión se acordó eliminar el aditivo dióxido de titanio (colorante con INS 171) de la lista positiva de aditivos para estos productos de acuerdo al dictamen científico emitido por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA, por sus siglas en inglés) sobre la Evaluación de Seguridad en el que se concluye que no puede ser considerado seguro cuando se utiliza como aditivo alimentario y no se puede determinar una ingesta diaria admisible (IDA).

Que, a la luz de la evidencia, la comisión acuerda otorgar un plazo de 365 días corridos a las empresas elaboradoras para la adecuación del uso del aditivo dióxido de titanio para estos productos.

Que en el proyecto de resolución tomó intervención el Consejo Asesor de la Comisión Nacional de Alimentos (CONASE) y se sometió a 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 del 26 de julio de 1999 y 50 del 19 de diciembre de 2019 y sus modificatorios.

Por ello,

EL SECRETARIO DE GESTIÓN SANITARIA

Y

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA

RESUELVEN:

ARTÍCULO 1°.- Incorpórase el artículo 579 al Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 579: Se entiende por Postres Lácteos los productos obtenidos a partir de la leche y/o leche reconstituida y/o leches fermentadas y/u otros sólidos de origen lácteo, con o sin el agregado de otras sustancias alimenticias y en los que el contenido de ingredientes de origen lácteo es como mínimo del 51% (m/m) de la totalidad de los ingredientes del producto listo para consumo.

1. CLASIFICACIÓN

Los Postres Lácteos se clasifican en:

1.1. Postre Lácteo, cuando en su elaboración se utilicen mayoritariamente ingredientes lácteos según la proporción indicada en los puntos 2.1, 3.1 y 3.2.

BOLETÍN OFICIAL
de la República Argentina

PRESIDENCIA DE LA NACIÓN
Secretaría Legal y Técnica | Dr. Dante Javier Herrera Bravo
Dirección Nacional del Registro Oficial | Dra. María Virginia Villamil

1.2. Postre Lácteo con agregados, cuando en su elaboración además de ingredientes lácteos, se utilicen otras sustancias alimenticias.

1.3. Postre Lácteo Fermentado, cuando en su elaboración se utilicen mayoritariamente ingredientes lácteos y se realice un proceso de fermentación mediante la acción de cultivos de microorganismos específicos o el agregado de leche fermentada, solos o combinados.

1.4. Postre Lácteo Fermentado con agregados, cuando en su elaboración se realice un proceso de fermentación mediante la acción de cultivos de microorganismos específicos o el agregado de leche fermentada, solos o combinados, y además de los ingredientes lácteos, se hayan adicionado otras sustancias alimenticias.

En el caso de los Postres Lácteos Fermentados y Postres Lácteos Fermentados con agregados, los cultivos de microorganismos específicos utilizados en su elaboración deben permanecer viables y activos en el producto final y durante su período de validez. En el caso particular de utilizar bacterias lácticas y/o bifidobacterias, además deberán cumplir los criterios establecidos en el inciso 3.5 del presente artículo.

1.5. Flan, cuando en su elaboración además de ingredientes lácteos se utilice no menos de 8% de huevo entero líquido o su equivalente en polvo o no menos de 4% de yema de huevo fresco líquido o su correspondiente en polvo y sacarosa que podrá ser parcialmente sustituida por otros azúcares.

1.6. Flan con agregados, cuando en su elaboración además de los ingredientes mencionados en 1.5. se agreguen otros alimentos tales como, dulce de leche y/o caramelo líquido.

1.7. Flan sin huevo, es el postre lácteo caracterizado por su aspecto gelificado y consistencia firme, y agregado de sacarosa, que podrá ser parcialmente sustituida por otros azúcares, sin el agregado de huevo.

1.8. Flan sin huevo con agregados, cuando en su elaboración además de los ingredientes mencionados en 1.7 se agregan otros alimentos tales como, dulce de leche y/o caramelo líquido.

1.9. Arroz con Leche, cuando en su elaboración se utilice arroz y leche y/o leche reconstituida, como ingredientes distintivos y mayoritarios del producto, sacarosa que podrá ser parcialmente sustituida por otros azúcares y opcionalmente, otras sustancias alimenticias contempladas en el presente Código.

2. DENOMINACIÓN DE VENTA

2.1. El producto definido en 1.1 “Postre Lácteo”. Cuando el producto sea elaborado con al menos 51% de leche y/o leche reconstituida, en la denominación de venta se podrá reemplazar la expresión “Postre Lácteo” por “Postre de Leche” o “Postre a base de Leche”. En el caso particular en que los ingredientes lácteos utilizados en la elaboración del postre otorguen al producto sus características distintivas, se denominará “Postre Lácteo con ...”, llenando el espacio en blanco con el nombre del ingrediente lácteo.

2.2. El producto definido en 1.2 se denominará “Postre lácteo con...”, llenando el espacio en blanco con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas.

BOLETÍN OFICIAL
de la República Argentina
PRESIDENCIA DE LA NACIÓN
Secretaría Legal y Técnica | Dr. Dante Javier Herrera Bravo
Dirección Nacional del Registro Oficial | Dra. María Virginia Villamil

2.3. El producto definido en 1.3 se denominará “Postre Lácteo Fermentado”. Cuando el producto sea elaborado con al menos 51% de leche y/o leche reconstituida y/o leche fermentada, en la denominación de venta se podrá reemplazar la expresión “Postre Lácteo Fermentado” por “Postre Fermentado a base de Leche” o “Postre a base de Leche Fermentada”, según corresponda.

2.4. El producto definido en 1.4 se denominará “Postre Lácteo Fermentado con...”, llenando el espacio en blanco con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas.

En las denominaciones que se consignan en 2.3 y 2.4 del presente artículo podrá ser mencionada la presencia de los microorganismos específicos utilizados en la fermentación. En el caso particular de tratarse de bacterias lácticas y/o bifidobacterias, además se deberá cumplir lo establecido en 3.5. Las denominaciones de los productos que se consignan en 2.3 y 2.4 del presente artículo están reservadas a los productos que no hayan sido sometidos a ningún tratamiento térmico luego de la fermentación o de la adición de leche fermentada.

2.5. El producto definido en 1.5 se denominará “Flan”.

2.6. El producto definido en 1.6 se denominará “Flan con …” llenando el espacio en blanco con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas.

2.7. El producto definido en 1.7 se denominará “Flan sin huevo”.

2.8. El producto definido en 1.8 se denominará “Flan sin huevo con …” llenando el espacio en blanco con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas.

2.9. El producto definido en 1.9 se denominará “Arroz con Leche” o “Arroz con leche con …”, según corresponda y llenando el espacio en blanco con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas.

3. COMPOSICIÓN Y REQUISITOS

3.1. Ingredientes obligatorios: Leche y/o leche reconstituida, (estandarizadas o no en su contenido de materia grasa) y/u otros sólidos de origen lácteo. Para los productos definidos en 1.3 y 1.4, deberán además contener leche fermentada y/o cultivos de microorganismos específicos.

Para los productos definidos en 1.5. y 1.6, cuando corresponda, deberán además contener no menos de 8% de huevo entero líquido o su equivalente en polvo o no menos de 4% de yema de huevo líquida o su correspondiente en polvo y sacarosa que podrá ser parcialmente sustituida por otros azúcares.

Para los productos definidos en 1.9 deberán contener arroz, leche y/o leche reconstituida y/u otros sólidos de origen lácteo, como ingredientes distintivos y mayoritarios del producto y sacarosa (parcialmente sustituida por otros azúcares).

BOLETÍN OFICIAL
de la República Argentina
PRESIDENCIA DE LA NACIÓN
Secretaría Legal y Técnica | Dr. Dante Javier Herrera Bravo
Dirección Nacional del Registro Oficial | Dra. María Virginia Villamil

3.2. Ingredientes opcionales: Leche concentrada, crema, manteca, grasa anhidra de leche o butteroil, leche en polvo, caramelo líquido, dulce de leche, caseinatos alimenticios, proteínas lácteas -concentradas o no- , otros sólidos de origen lácteo, frutas en diferentes formas, jugo u otros preparados a base de frutas, huevo entero líquido o en polvo, yema de huevo líquida o en polvo, miel, coco, cereales, vegetales en diferentes formas, frutas secas, productos de cacao, especias, café, azúcares, almidones, almidones modificados, dextrinas, maltodextrinas y/u otras sustancias alimenticias contempladas en el presente código.

3.3. Características sensoriales:

Aspecto: consistencia cremosa, semi-sólida, aireada, gelificada o sólida de acuerdo con su composición.

Para el caso del Arroz con Leche, consistencia cremosa con gránulos de arroz característicos del producto.

Color: de acuerdo con la o las sustancias alimenticias y/o colorante(s) adicionado(s).

Aroma y sabor: Característico o de acuerdo con la o las sustancias alimenticias y/o aromatizantes adicionadas.

3.4. Requisitos Físico-Químicos: Los postres lácteos definidos en el punto 1, deberán cumplir con un contenido mínimo de proteínas de origen lácteo de 2 g/100 g en el producto final listo para consumo y un mínimo de 20% de sólidos totales en el producto listo para su consumo.

3.5. Recuento de microorganismos específicos: Los productos definidos en 1.3 y 1.4 deberán utilizar cultivos específicos de microorganismos, los cuales deben estar viables y activos en el producto final y durante su período de validez.

Cuando los productos definidos en 1.3 y 1.4 hayan sido elaborados con bacterias lácticas y/o bífidobacterias y/o adición de leches fermentadas elaboradas con bacterias lácticas y/o bífidobacterias deberán cumplir con los requisitos consignados en la TABLA 1 durante su período de validez.

TABLA 1

Producto	**Recuento de bacterias lácticas totales (UFC/g)** **Norma ISO 7889:2003 (IDF 117:2003)**	**Recuento de levaduras específicas (UFC/g)** **Norma ISO 6611:2004** **(IDF 94:2004)**
Postres Lácteos Fermentados	Mín. 10^7 (*)	Mín. 10^4(**)
Postres Lácteos Fermentados con Agregados	Mín. 10^6 (*)	

(*) En el caso que se mencione el uso de bifidobacterias el recuento será de un mínimo de 106 UFC de bifidobacterias /g.

(**) Para el caso en que sea Kefir y/o Kumys.

3.6. Tratamiento Térmico: Los productos que respondan a la clasificación establecida en 1.3 y 1.4 no deberán ser sometidos a ningún tratamiento térmico luego de la fermentación o del agregado de leche fermentada.

3.7. Acondicionamiento: Los Postres Lácteos deberán ser envasados en envases bromatológicamente aptos para las condiciones de almacenamiento previstas y que confieran al producto una protección adecuada.

3.8. Condiciones de conservación y comercialización: Los Postres Lácteos deberán conservarse y comercializarse, en las condiciones necesarias para preservar sus características durante su período de validez, de acuerdo con el tratamiento térmico empleado en su elaboración y/o su sistema de envasado.

Los postres lácteos que requieran refrigeración deberán ser mantenidos a temperatura no superior a 8°C, ya sea en el establecimiento elaborador y/o en medios de transporte refrigerados y/o en depósitos habilitados para su almacenamiento y/o en los locales de expendio al consumidor.

4. ADITIVOS

4.1. Aditivos: En la elaboración de Postres Lácteos se admitirá el uso de todos los aditivos que se indican en la Tabla 2 en las concentraciones máximas indicadas en el producto final.

En todos los casos se admitirá la presencia de los aditivos transferidos a través de los ingredientes opcionales de conformidad con el presente Código, y su concentración en el producto final no deberá superar la proporción que corresponda de la concentración máxima admitida en el ingrediente opcional y cuando se trate de aditivos indicados en el presente artículo, no deberá superar los límites máximos autorizados en dicho Artículo.

TABLA 2

INS	Nombre del aditivo	Concentración máxima g/100g de producto final
AROMATIZANTES		
-	Aromatizantes	*quantum satis*
REGULADORES DE ACIDEZ		
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	*quantum satis*
262(ii)	Diacetato de sodio	
296	Ácido málico DL-	
325	Lactato de sodio	
327	Lactato de calcio	
330	Ácido cítrico	
331(i)	Citrato diácido de sodio	
334	Ácido tartárico, L (+)-	0,2 (solos o combinados, como ácido tartárico)
335(ii)	Tartrato de sodio, L (+)-	
337	Tartrato de potasio y sodio, L (+)-	

338	Ácido fosfórico	0,15 (expresado como fósforo)
500 (i)	Carbonato de sodio	*quantum satis*
500 (ii)	Carbonato ácido de sodio	
500 (iii)	Sesquicarbonato de sodio	
575	Glucono-delta-lactona,	
COLORANTES		
100 (i)	Cúrcuma	0,008
101 (i)	Riboflavina, sintéticas	0,03 (solas o combinadas)
101 (ii)	Riboflavina 5', fosfato de sodio	
101 (iii)	Riboflavina de Bacillus subtilis	
110	Amarillo ocaso FCF	0,02*
120	Carmines	0,015 (expresados en ácido carmínico)
124	Ponceau 4R (Rojo de Cochinilla A)	0,01 **
129	Rojo Allura AC	0,02
132	Indigotina (Carmín de Índigo)	0,01
133	Azul brillante FCF	0,01
140	Clorofilas	0,005

141 (i)	Clorofilas, complejos cúpricos	(solas o combinadas, expresadas en clorofila)
141(ii)	Clorofilinas, complejos cúpricos, sales de potasio y sodio	
143	Verde sólido FCF	0.01
150ª	Caramelo Simple o Caramelo I. Caramelo Puro	*quantum satis*
150b	Caramelo II. Caramelo al sulfito	0,2 (solos o combinados)
150c	Caramelo III Caramelo al amoníaco	
150d	Caramelo IV. Caramelo al sulfito amónico	
160a (ii)	Carotenos, beta-, vegetales	0,1***
160b (i)	Extractos de annato, base de bixina	0,02
160b (ii)	Extractos de annato, base de norbixina	0,001 g/100 g expresado como Norbixina100 g de producto final.
160e	Carotenal, beta-apo-8	0,005 (solos o combinados)
160f	Ester etílico del ácido beta-apo-8 - Carotenoico	0,005 (solos o combinados)
161g	Cantaxantina	0,0015

162	Rojo remolacha, betaína	quantum satis
163	Extracto de piel de uva	0,02
ESTABILIZANTES		
339 (i)	Ortofosfato monosódico	0,15 (solos o combinados expresados como P_2O_5)
339 (ii)	Hidrogenfosfato disódico	
339 (iii)	Fosfato trisódico	
340 (i)	Fosfato diácido de potasio	
340 (ii)	Hidrogenfosfato dipotásico	
340 (iii)	Fosfato tripotásico	
341 (i)	Fosfato diácido de calcio	
341 (ii)	Hidrogenfosfato dicálcico	
341 (iii)	Fosfato tricálcico	
342 (i)	Fosfatos diácido de amonio	
342 (ii)	Hidrogenfosfato diamónico	
343 (i)	Fosfato diácido de magnesio	
343 (ii)	Hidrogenfosfato de magnesio	
343 (iii)	Fosfato trimagnésico	

400	400 Ácido algínico	0,6(solos o combinados)
401	Alginato de sodio	
402	Alginato de potasio	
403	Alginato de amonio	
404	Alginato de calcio	
405	Alginato de propilenglicol	0,005
406	Agar	0,6(solos o combinados)
407	Carragenina	
407a	Alga eucheuma elaborada	
410	Goma de semillas de algarrobo	
412	Goma guar	
413	Goma tragacanto	
414	Goma arábiga (Goma de acacia)	
415	Goma xantana	
416	Goma karaya	
417	Goma Tara	
418	Goma gellan	

427	Goma cassia	
428	Gelatina	1
440	Pectinas	0,5
450 (i)	Difosfato disódico	0,15 (solos o combinados expresados como P_2O_5)
450 (ii)	Difosfato trisódico	
450 (iii)	Difosfato tetrasódico	
450 (ix)	Difosfato diácido de magnesio	
450 (v)	Difosfato tetrapotásico	
450 (vi)	Difosfato dicálcico	
450 (vii)	Difosfato diácido de calcio	
451(i)	Trifosfato pentasódico	
451 (ii)	Trifosfato pentapotásico	
452 (i)	Polifosfato de sodio	
452 (ii)	Polifosfato de potasio	
452 (iii)	Polifosfato de sodio y calcio	
452 (iv)	Polifosfatos de calcio	
452 (v)	Polifosfatos de amonio	

BOLETÍN OFICIAL
de la República Argentina

PRESIDENCIA DE LA NACIÓN
Secretaría Legal y Técnica | Dr. Dante Javier Herrera Bravo
Dirección Nacional del Registro Oficial | Dra. María Virginia Villamil

460 (i)	Celulosa microcristalina (gel de celulosa)	1 (solos combinados)
460 (ii)	Celulosa en polvo	
466	Carboximetilcelulosa sódica	
509	Cloruro de calcio	0,2
542	Fosfato tribásico de calcio (fosfato de huesos)	0,15 (expresado como P_2O_5)
EMULSIONANTES		
322 (i)	Lecitina	0,5
432	Monolaurato de sorbitán polioxietinelado (20)	0,3 (solos o combinados)
433	Monooleato de sorbitán polioxietinelado (20)	
434	Monopalmitato de sorbitán polioxietinelado (20)	
435	Monoestearato de sorbitán polioxietinelado (20)	
436	Triestearato de sorbitán polioxietinelado (20)	
442	Sales amónicas del ácido fosfatídico	0,5 (i)
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	1
472b	Ésteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido láctico	
472e	Ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol	1,0 (ii)

473	Sucroésteres de ácidos grasos	0,5, solos o combinados
474	Sucroglicéridos	
473a	Sucrooligoésteres Tipo I y Tipo II	
476	Ésteres poliglicéridos de ácido ricinoléico interesterificado	0,5 (iii)
477	Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos	0,5
481 (i)	Estearoil lactilato de sodio	0,5 (iv)
482 (i)	Estearoil lactilato de calcio	
491	Monoestearato de sorbitan	0,5 (solos o combinados)
492	Triestearato de sorbitan	
493	Monolaurato de sorbitan	
494	Monooleato de sorbitan	
495	Monopalmitato de sorbitan	
CONSERVANTES		
200	Ácido sórbico	0,1 (solos o combinados expresados como ácido sórbico)
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
210	Ácido benzoico	0,03

211	Benzoato de sodio	(solos o combinados, expresados como ácido benzoico)
212	Benzoato de potasio	
213	Benzoato de calcio	
214	Etil para-hidroxibenzoato	0,012 (solos o combinado)(i)
218	Metil para-hidroxibenzoato	
234	Nisina	0,00125(v)
ANTIOXIDANTES		
304	Palmitato de ascorbilo	0,05 (solos o combinados como estearato de ascorbilo) sobre la base de la grasa
305	Estearato de ascorbilo	
307a	Tocoferol d-α-	0,05 solos o combinados
307b	Tocoferol concentrado, mezcla	
307c	Tocoferol, dl-α-	
310	Galato de propilo	0,0009 sobre la base de la grasa
ESPUMANTES **(Solo para productos batidos) (Según justificación tecnológica)**		
290	Dióxido de carbono	*quantum satis*
941	Nitrógeno	*quantum satis*

* En el caso de flanes se aceptará un límite de 0,005 g/100g de producto final.

** En el caso de flanes y arroz con leche se aceptará un límite de 0,005 g/100g de producto final.

*** En el caso de flanes y arroz con leche se aceptará un límite de 0,015 g/100g de producto final.

(i) No se autoriza su uso en flanes y arroz con leche

(ii) En el caso de flanes y arroz con leche se aceptará un límite de 0,5 g/100g de producto final

(iii) En el caso de flanes se aceptará un límite de 0,1 g/100g de producto final

(iv) No se autoriza su uso en flanes

(v) No se autoriza para flanes. Se aceptará un límite de 0,0003 g/100g de producto final para arroz con leche.

5. CONTAMINANTES

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

6. HIGIENE

Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo con lo establecido por el presente Código sobre las Condiciones Higiénico- Sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/industrializadores de Alimentos.

La leche a ser utilizada deberá ser higienizada por medios mecánicos adecuados y sometida a pasterización, o tratamiento térmico equivalente o superior, de acuerdo al tipo de postre lácteo a elaborar (Ultra Alta Temperatura UAT (UHT), esterilización o ultrapasteurización), combinado o no con otros procesos físicos o biológicos que garanticen la inocuidad del producto.

6.1. Criterios macroscópicos y microscópicos:

El producto no deberá contener sustancias extrañas de ninguna naturaleza.

6.2. Criterios microbiológicos: Según el tratamiento térmico utilizado en su elaboración, deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos indicados en la TABLA 3 y 4.

Para las categorías 1.1, 1.2, 1.5, 1.6,1.7, 1.8 y 1.9 de postres lácteos

TABLA 3

	Microorganismos	Criterio de Aceptación	Caso ICMSF	Metodología de referencia (1)
Postres lácteos pasteurizados	Aerobios mesófilos (UFC/g)	n=5, c=2, m=10^3 M=10^4	2	ISO 4833-1:2013
	Enterobacterias (UFC/g)	n=5, c=1, m<10, M=50	5	ISO 21528-2:2017
	Hongos y Levaduras (UFC/g)	n=5, c=2, m=100, M=200	2	ISO 6611:2004
	Presunto Bacillus cereus (UFC/g) (2)	n=5 c=1 m=10 M=100	8	ISO 7932
Postres lácteos ultrapasteurizados	Aerobios mesófilos (UFC/g)	n=5, c=2, m=10^2, M=10^3	2	ISO 4833-1:2013
	Enterobacterias (UFC/g)	n=5, c=0, m<10	5	ISO 21528-2:2017
	Presunto Bacillus cereus (UFC/g) (2)	n=5 c=1 m=10 M=100	8	ISO 7932
Postres lácteos esterilizados o UAT.	Aerobios mesófilos (UFC/g) (Luego de incubación 7 días a 35°C)	n=5, c=0, M=100	2	ISO 4833-1:2013

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

(2) El recuento de Presunto Bacillus cereus debe ser considerado sólo para la categoría 1.9 Arroz con leche.

Para las categorías 1.3 y 1.4:

TABLA 4

Microorganismos	Criterio de Aceptación	Caso ICMSF	Metodología de referencia (1)
Enterobacterias (UFC/g)	n=5, c=1, m<10, M=50	5	ISO 21528 2:2017
Hongos y levaduras (UFC/g) (2)	n=5, c=2, m=100, M=200	2	ISO 6611:2004

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

(2) No aplicable en aquellos productos que se hayan utilizado Leches Fermentadas con cultivos de hongos y/o levaduras específicas, o que se hayan adicionado estos cultivos en su elaboración.

7. ROTULADO

Se aplicará lo establecido por el presente Código

7.1. En el rotulado de los Postres Lácteos se utilizarán las denominaciones de venta que se consignan en el inciso 2, según corresponda. Deberá indicarse el tratamiento térmico empleado en su elaboración: pasteurización, Ultra Alta Temperatura UAT (UHT), esterilización o ultrapasteurización, según corresponda.

7.2. Las denominaciones que se consignan en 1.3 y 1.4 del presente artículo están reservadas a los productos que no hayan sido sometidos a ningún tratamiento térmico luego de la fermentación o del agregado de leche fermentada.

7.3. Los productos que respondan a las características y exigencias consignadas en 1.3 y 1.4. y que además, respondan a las definiciones establecidas en el Artículo 576 del presente código podrán utilizar las palabras Yogur o Yoghurt o logurte o Leche Fermentada o Leche Cultivada o Leche Acidófila o Leche Acidofilada o Kefir o Kumys o Cuajada o Coalhada o similar en su denominación.

7.4. Los productos que respondan a las características y exigencias consignadas en 1.3 y 1.4 que hayan sido tratados térmicamente después de la fermentación o de la adición de leche fermentada y que no contengan flora láctica viable, no podrán utilizar las palabras Yogur o Yoghurt o logurte o Leche Fermentada o Leche Cultivada o Leche Acidófila o Leche Acidofilada o Kefir o Kumys o Cuajada o Coalhada o similar en su denominación.

7.5. Cuando estos productos sean elaborados con al menos 51% de leche y/o leche reconstituida, en las denominaciones de venta se podrá reemplazar la expresión “Postre Lácteo” por “Postre de Leche” o “Postre a base de Leche”.

7.6. Los demás Postres Lácteos se rotularán de acuerdo con las denominaciones de venta consignadas en los puntos 2.5, 2.6, 2.7, 2.8 y 2.9.”

ARTÍCULO 2°.- Sustitúyese el Artículo 818 del Código Alimentario Argentino que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 818: Se entiende por Polvos o Mezclas para preparar postres, los productos en forma pulverulenta y que por dispersión en agua y/o leche, con o sin el agregado de edulcorantes nutritivos, huevos o yema, permiten la obtención de las preparaciones correspondientes (postre- cremoso o similares).

COMPOSICIÓN

Podrán estar constituidas por los siguientes componentes:

a) Harinas, almidones, féculas o sus mezclas.

b) Grasas comestibles.

c) Huevos, clara o yema deshidratada.

d) Leche y/u otros derivados de origen lácteo en polvo.

e) Frutas: secas, desecadas o deshidratadas, confitadas.

f) otras sustancias alimenticias contempladas en el presente Código.

DENOMINACIÓN DE VENTA

En todos los casos, la denominación de venta de estos productos será “Polvos o Mezclas para preparar postres” seguida de la denominación correspondiente.

ACONDICIONAMIENTO, CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

Los Polvos o Mezclas para preparar postres deberán ser envasados en envases bromatológicamente aptos para las condiciones de almacenamiento previstas y que confieran al producto una protección adecuada.

Se deberán conservar y comercializar en las condiciones necesarias para preservar sus características durante su período de validez.

Los polvos o mezclas para preparar postres que contengan huevo, yema de huevo, leche en polvo, crema en polvo o sus mezclas, deberán ser envasados en recipientes herméticos o al vacío, impermeables a la luz, gases y humedad. Si el envase fuera permeable a la luz deberá incluirse en otro que lo proteja de su acción el que deberá rotularse igual que el envase primario.

ADITIVOS

Se admiten las mismas funciones que para ‘Otros postres listos para el consumo’ (artículo 815 del presente Código) y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para el consumo responda a lo establecido para dicho grupo.

Se admite también el uso de antiaglutinantes y humectantes como se indica a continuación: TABLA 1

BOLETÍN OFICIAL
de la República Argentina
PRESIDENCIA DE LA NACIÓN
Secretaría Legal y Técnica | Dr. Dante Javier Herrera Bravo
Dirección Nacional del Registro Oficial | Dra. María Virginia Villamil

Aditivo Número INS	Aditivo FUNCIÓN / Nombre	Aditivo Concentración máxima g/100g
ANTIAGLUTINANTE/ANTIHUMECTANTE		
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	b.p.f.
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio (tri) Ortofosfato	2,5
470i	Magnesio Estearato	2
552	Dióxido de silicio amorfo	1,0 (solos o combinados, expresados como SiO2)
553 (i)	Silicato de calcio	
553 (iii)	Silicato de magnesio, sintético	
HUMECTANTE		
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	

CONTAMINANTES

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

HIGIENE

Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo con lo establecido por el presente Código sobre las Condiciones Higiénico Sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/industrializadores de Alimentos.

Criterios macroscópicos y microscópicos:

El producto no deberá contener sustancias extrañas de ninguna naturaleza.

Criterios microbiológicos: Los polvos o mezclas para preparar Postres que contengan materias primas lácteas y/u ovoproductos, deberán cumplir con los siguientes criterios microbiológicos:

TABLA 2

BOLETÍN OFICIAL
de la República Argentina

PRESIDENCIA DE LA NACIÓN
Secretaría Legal y Técnica | Dr. Dante Javier Herrera Bravo
Dirección Nacional del Registro Oficial | Dra. María Virginia Villamil

Microorganismo	Criterio de Aceptación	Caso ICMSF	Metodología de referencia (1)
Aerobios mesófilos (UFC/g)	n=5 c=2 m=10^3 M=10^4	2	ISO 4833-1:2013
Enterobacterias (UFC/g)	n=5, c=1, m<10, M=50	5	ISO 21528-2:2017
Estafilococos coagulasa positivo (UFC/g)	n=5 c=1 m=10 M=100	8	ISO 6888-1:1999
Presunto *Bacillus cereus* (UFC/g)	n=5 c=1 m=10 M=100	8	ISO 7932
Salmonellas pp/25 g	n=5 c=0, Ausencia	11	ISO 6579-1:2017

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

ROTULADO

Se aplicará lo establecido por el presente Código.

a) Los polvos para preparar flanes deberán tener un mínimo de 6 g % de sólidos de huevo en el producto listo para consumir. En el rótulo deberá consignarse con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad: “Polvo para preparar flan”, especificando que deben ser preparados con el agregado de leche.

Los polvos para preparar flan que no contengan huevo en su composición deberán consignar en el rótulo con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad: “Polvo para preparar flan sin huevo”, especificando que deben ser preparados con el agregado de leche.

Los polvos para preparar “flan” o “flan sin huevo” que se obtengan por reconstitución con agua; deberán incluir en su composición leche y/o otros ingredientes derivados de origen lácteo deshidratados o en polvo. El contenido de sólidos no grasos de leche debe ser de al menos 7%.

b) Cuando el producto alimenticio agregado sea el que le confiere sabor y/o aroma, podrán rotularse: Polvo para preparar ... al ..., llenando el primer espacio en blanco con el nombre de la preparación y el segundo con el de la sustancia agregada.

c) Cuando los polvos para preparar postres hubieran sido adicionados de saborizantes / aromatizantes, deberán llevar en el rótulo la expresión: ‘Con aromatizante / saborizante...’, llenando el espacio en blanco con el nombre correspondiente de acuerdo con el aroma y/o sabor y con la clasificación que figura en el presente Código.

BOLETÍN OFICIAL
de la República Argentina
PRESIDENCIA DE LA NACIÓN
Secretaría Legal y Técnica | Dr. Dante Javier Herrera Bravo
Dirección Nacional del Registro Oficial | Dra. María Virginia Villamil

d) Los polvos para preparar postres que no les corresponda una denominación específica, y se les asigne un nombre de fantasía y que según las indicaciones permitan obtener un producto de consistencia cremosa, podrán consignar en el rótulo la leyenda: postre cremoso.

e) Los polvos para preparar postres a los que no les corresponda una denominación específica y que según las indicaciones permiten la obtención de un producto de consistencia cremosa pero que corresponda a un producto alimenticio determinado, podrán rotularse: Postre-crema de ..., siempre que los dos primeros vocablos se encuentren formando una sola frase con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad y separados por un guión y llenando el espacio en blanco con el nombre del producto que le comunica las características sápido-aromáticas, por ejemplo: Postre-crema de chocolate, Postre-crema de cacao.”

ARTÍCULO 3°.- Otórgase a las empresas elaboradoras de Postres lácteos y Polvos o Mezclas para preparar postres que utilicen el colorante dióxido de titanio (INS 171) en su formulación, un plazo de adecuación de TRESCIENTOS SESENTA Y CINCO (365) días corridos a partir de la entrada en vigencia de la presente resolución, a los efectos de eliminar su uso.

ARTÍCULO 4°.- La presente Resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el BOLETIN OFICIAL DE LA REPÚBLICA ARGENTINA, otorgándose a las empresas un plazo de QUINIENTOS CUARENTA Y OCHO (548) días corridos a partir de la entrada en vigencia para su implementación, con excepción de lo previsto en el Artículo 3° de la presente respecto de la eliminación del uso del colorante dióxido de titanio (INS 171) en la formulación de los referidos productos.

ARTÍCULO 5°.- Comuníquese, publíquese, dese a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL y archívese.

Alejandro Alberto Vilches - Sergio Iraeta

e. 31/03/2025 N° 18839/25 v. 31/03/2025

Fecha de publicación 31/03/2025