



Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	PROTOCOLO DE CALIDAD	
Código: SAA025	Versión: 15	13.04.09

## PROTOCOLO DE CALIDAD PARA PREPARACIONES CULINARIAS INDUSTRIALES

**FECHA DE OFICIALIZACIÓN: 4 de agosto de 2009**

**RESOLUCIÓN SAGPyA Nº: 479/2009**

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	PROTOCOLO DE CALIDAD	
Código: SAA025	Versión: 15	13.04.09

## INTRODUCCIÓN

La Argentina cuenta con ventajas competitivas para producir y comercializar en los mercados locales e internacionales, preparaciones culinarias industriales que poseen el reconocimiento de sus materias primas.

El objetivo principal de la producción de preparaciones culinarias industriales, es mantener la calidad original de sus ingredientes, permitiendo comercializar en el mundo alimentos de conveniencia, de alto valor agregado y diferenciados.

En los últimos años, existen factores que han contribuido al aumento en la demanda de comidas preparadas como: una mayor vinculación de la mujer a la vida laboral, extensas jornadas de trabajo, mayor número de usuarios de microondas, creciente interés por comidas étnicas, reducción del grupo familiar, entre otros. Por otro lado, el consumidor espera beneficios extra de estos alimentos, siendo los principales el sabor y el aroma, seguido por un método fácil de preparación, el tamaño de la porción y la funcionalidad de los envases.

Esto demuestra claramente que existe un alto potencial de desarrollo ya sea para la venta en el mercado interno como para la exportación. Asimismo, su progreso depende de la habilidad para innovar que posea el sector industrial, a fin de ofrecer mayores alternativas, mejor calidad y productos más elaborados.

Cabe destacar que la industria de alimentos preparados tiene importantes oportunidades de desarrollo debido a la evolución del mercado. Considerando la tendencia actual de la demanda, se pueden desarrollar gran variedad de preparaciones culinarias industriales, de manera de satisfacer al consumidor con alimentos ricos y saludables.


A partir de estas premisas, se han diseñado atributos diferenciadores para las preparaciones culinarias industriales. Los mismos se basan técnicamente en la superación objetiva de determinados parámetros incluidos en la legislación vigente mencionada en el alcance.

### 1. Alcance

El presente protocolo define y describe los atributos de calidad para *Preparaciones Culinarias Industriales* que aspiren a utilizar el Sello “Alimentos Argentinos – Una Elección Natural”.

Este documento pretende constituirse en una herramienta para que las empresas elaboradoras de preparaciones culinarias, diferencien sus productos sobre la base de la superación objetiva de las características pautadas en la legislación vigente.

Las empresas que aspiren a implementar este protocolo, deben tomar en cuenta que queda implícito el cumplimiento de las reglamentaciones vigentes, entendiendo las abarcadas en el Código Alimentario Argentino - CAA - Capítulo I “Disposiciones

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	PROTOCOLO DE CALIDAD	
Código: SAA025	Versión: 15	13.04.09

Generales”; Capítulo II “Condiciones Generales de las Fábricas y Comercios de Alimentos – Resolución GMC N° 080/96 incorporada al Código por Resolución MSyAS N°587/97<sup>1</sup>; Capítulo IV “Utensilios, recipientes, envases, envolturas, aparatos y accesorios”; Capítulo V Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos (Reglamento Técnico Mercosur para Rotulación de Alimentos Envasados N° 26/03) y las contenidas en el Decreto 4238/68 “Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y derivados de origen animal”.

Se entiende por preparaciones culinarias industriales listas para ofrecer al consumidor a los alimentos, congelados o no, a base de ingredientes de origen vegetal y/o animal procesados.

Para el presente protocolo se excluyen las preparaciones culinarias industriales que contengan uno o más ingredientes crudos y/o in natura<sup>2</sup> al momento de ser adquiridas por el consumidor.

Los productos que aspiren al cumplimiento del presente protocolo y por lo tanto al sistema del Sello, serán sujeto de evaluación por parte de la Dirección Nacional de Agroindustria.

Por tratarse de un documento de naturaleza dinámica, podrá ser revisado periódicamente sobre la base de las necesidades que surjan del sector público y/o privado.

## 2. Criterios generales

Los atributos diferenciadores presentados, surgen de la información aportada por empresas elaboradoras de *Preparaciones Culinarias Industriales*, de información recopilada y resultante de la investigación proveniente de distintas instituciones públicas y privadas.


Los atributos de proceso y producto definidos en el presente documento que requieran análisis deberán realizarse bajo técnicas oficiales reconocidas y por laboratorios que formen parte de redes oficiales. Además, la empresa deberá presentar documentación informando la periodicidad de los análisis y fundamentar el método de muestreo utilizado.

## 3. Fundamento de atributos diferenciales

La calidad de las preparaciones culinarias industriales depende tanto de las materias primas utilizadas, como el proceso de producción y el método de conservación. Todo

<sup>1</sup> Reglamento técnico MERCOSUR sobre las condiciones higiénico sanitarias y de buenas prácticas de elaboración para establecimientos elaboradores/industrializadores de alimentos.

<sup>2</sup> En el caso de utilizar algún ingrediente enmarcado en dicho concepto, el mismo queda sujeto a evaluación por parte de la Dirección Nacional de Agroindustria.

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	PROTOCOLO DE CALIDAD	
Código: SAA025	Versión: 15	13.04.09

esto, en su conjunto, sumado a la inocuidad y a las características organolépticas del producto, lo diferencian de sus análogos.

Por lo tanto, los atributos considerados en el presente protocolo son:

#### **Atributos diferenciadores de producto**

- Calidad de las materias primas utilizadas.
- Restricción en el uso de aditivos autorizados (referencia reglamentaria: Resolución MERCOSUR N°51/00 “Reglamento técnico MERCOSUR asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos 21 - preparaciones culinarias industriales-).
- Características organolépticas.
- Vida útil prolongada.

#### **Atributos diferenciadores de proceso**


- Calidad de las materias primas utilizadas.
- Control de requisitos microbiológicos.
- Sistema de aseguramiento de la inocuidad.
- Métodos de conservación.
- Características de transporte y almacenamiento.

#### **Atributos de funcionalidad de uso**

- De producto.
- De envase.

#### **ATRIBUTOS DIFERENCIADORES DE PRODUCTO**

Las determinaciones analíticas a las que hace referencia este protocolo, deberán realizarse de acuerdo a la metodología oficial que figura en el CAA y en el Reglamento de inspección para productos, subproductos y derivados de origen animal (Decreto N° 4238/68) de SENASA.

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	PROTOCOLO DE CALIDAD	
Código: SAA025	Versión: 15	13.04.09

## 1. Calidad de las materias primas utilizadas


### De origen animal

Las preparaciones podrán utilizar en su elaboración las siguientes materias primas de origen animal, bajo las condiciones definidas a continuación:

- Carnes de todo tipo (bovino, ovino, porcino y caprino, como también animales de corral, caza, pescados, crustáceos, moluscos y otras especies comestibles) y sus subproductos.
- Las siguientes salazones (contenidas en el Decreto N° 4238/68 de SENASA - capítulo XV del *Reglamento de inspección para productos, subproductos y derivados de origen animal* y el CAA):
  - Cecina.
  - Jamón cocido.
  - Jamón crudo.
  - Panceta salada (ahumada o no).
  - Lomo de cerdo.
- Los siguientes chacinados embutidos (contenidos en el Decreto N° 4238/68 de SENASA - capítulo XV del *Reglamento de inspección para productos, subproductos y derivados de origen animal* y el CAA):
  - Chorizo/Longaniza. La cantidad de materias grasas que entran en su composición no deberán sobrepasar el 35% para ser considerado de calidad superior al resto.
  - Chorizo/Longaniza a la española. La cantidad de materias grasas que entran en su composición no deberán sobrepasar el 35%.
  - Longaniza napolitana. La cantidad de materias grasas que entran en su composición no deberán sobrepasar el 35%.
  - Sopresatta a la italiana. La cantidad de materias grasas que entran en su composición no deberán sobrepasar el 30%.

### De origen vegetal

Las preparaciones culinarias industriales podrán utilizar en su elaboración todo tipo de vegetales.

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	PROTOCOLO DE CALIDAD	
Código: SAA025	Versión: 15	13.04.09

## 2. Aditivos

Todas las preparaciones culinarias industriales, que incluyan en sus rótulos el Sello “Alimentos Argentinos - Una elección natural”, deberán ajustarse a las siguientes pautas:

Se admiten los aditivos listados en la Resolución MERCOSUR N° 51/00 “Reglamento técnico MERCOSUR asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos 21 -preparaciones culinarias industriales-, con las siguientes restricciones:

- Solo podrán utilizarse aquellos aromatizantes/saborizantes para brindar el efecto de ahumado<sup>3</sup>.
- Colorantes: Solo podrán utilizarse los naturales con la debida justificación.
- Exaltadores de sabor: Solo podrán utilizarse con la debida justificación.
- Solo podrán utilizarse aquellos conservadores naturales.

Podrán estar presentes los aditivos que provengan de los ingredientes utilizados, según el principio de transferencia de aditivos.


## 3. Características organolépticas

Deben estar relacionadas con la textura, color, sabor, etc. y mantenerse durante la totalidad de la vida útil del producto.

Entonces, a fin de analizar y controlar la calidad organoléptica de los alimentos, se debe realizar una evaluación del producto final por métodos sensoriales, utilizando alguna norma o metodologías de referencia y/o reconocimiento internacional (como por ejemplo, las Normas Europeas (UNE) y las IRAM<sup>4</sup>. También se pueden medir objetivamente los parámetros sensoriales (en general evaluaciones de textura y color) por medios instrumentales, o por otros métodos validados. Para ello se deberá especificar el método de medición basado en alguna norma de referencia.

<sup>3</sup> Para tal efecto, también se permite la adición de humo mediante ahumaderos.

<sup>4</sup> Ver Anexo I: Normas IRAM, “Análisis sensorial”.

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	PROTOCOLO DE CALIDAD	
Código: SAA025	Versión: 15	13.04.09

#### 4. Vida útil prolongada

Todos los productos enmarcados en el presente protocolo deberán poseer un tiempo de vida útil no menor a 3 meses.

Nota: La empresa debe demostrar estudio/s de vida útil mediante análisis de el/los producto/s (vinculados al sistema del Sello Alimentos Argentinos), realizados en laboratorio/s no propios, habilitados por la autoridad competente y que utilicen técnicas oficiales reconocidas. Asimismo, los resultados de dichos análisis deben ser presentados (mediante copia/s) al momento de la auditoría del Sello Alimentos Argentinos.

### ATRIBUTOS DIFERENCIADORES DE PROCESO

#### 1. Calidad de las materias primas utilizadas

##### De origen animal


Las carnes mencionadas en el presente documento, deben provenir de establecimientos que cumplan con los requisitos para exportación. Asimismo, deben proceder de establecimientos con un sistema implementado que asegure inocuidad del producto y su trazabilidad.

##### De origen vegetal

Las preparaciones culinarias industriales podrán utilizar en su elaboración materias primas de origen vegetal, provenientes de productores agrícolas que se encuentren inscriptos en "Registro Nacional Sanitario de Productores Agropecuarios (RENSPA)" - Disposición SENASA Conjunta de la Dirección Nacional de Protección Vegetal N° 1/2008 y de la Dirección Nacional de Fiscalización Agroalimentaria N° 41/2008-.

Asimismo, la empresa deberá demostrar un control de calidad de los productos vegetales recepcionados en planta, como ser aptitud sanitaria, sensorial y otras especificaciones necesarias (por ejemplo: variedad comercial, composición, etc.) para la formulación del plato.

**Importante:** En el caso de utilizar algún ingrediente que no se encuentre contemplado en este protocolo, el mismo deberá ser declarado y será sujeto de evaluación por parte

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	PROTOCOLO DE CALIDAD	
Código: SAA025	Versión: 15	13.04.09

de la Dirección Nacional de Agroindustria.

A fin de constatar la aptitud de las materias primas y cumplimiento de las buenas prácticas por parte de los proveedores, corresponde solicitar al proveedor la presentación de un protocolo de calidad, o llevar algún plan de desarrollo de proveedores. Para ello, algunos puntos que pueden tenerse en cuenta son:

- Contar con el listado de proveedores actualizados con sus datos correspondientes (por Ej.: tipo y calidad de producto – lugar de producción – cantidad de producción – condición de proveedor estable o temporal).
- Realizar visitas periódicas (mínimo una vez al año) a los proveedores, a fin de verificar el cumplimiento de las Buenas Prácticas (contar en la planta con la fecha de la auditoría, número del productor auditado y resultado de la misma).
- De acuerdo a la criticidad de las materias primas, deberán preverse auditorias de los proveedores de las mismas bajo el criterio *HACCP*, con la frecuencia que la calificación de riesgo exija.


## 2. Sistema de aseguramiento de la inocuidad.

La empresa elaboradora de preparaciones culinarias industriales que aspire a obtener el Sello “Alimentos Argentinos, una elección natural” debe tener implementado sistemas de aseguramiento de la inocuidad tales como Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control -HACCP- o la Norma ISO 22000. Asimismo, para esta producción se recomienda que la empresa implemente un sistema de Gestión de Medioambiente, como la Norma ISO 14000.

Los ingredientes utilizados deberán provenir de establecimientos productores y elaboradores que cumplan con Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y HACCP según corresponda.

Además, la empresa deberá demostrar la trazabilidad del producto hasta la materia prima con la cual se elaboró.



Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	PROTOCOLO DE CALIDAD	
Código: SAA025	Versión: 15	13.04.09

### 3. Control de requisitos microbiológicos<sup>5</sup>


La empresa deberá presentar la documentación que avale el control de los parámetros microbiológicos del producto final. Se toman como requisitos los siguientes:

Determinación	Resultado	Metodología sugerida
<i>Escherichia coli</i> O157:H7 / NM	n=5 c=0 Ausencia en 1 gr.	USDA - FSIS . Guía de laboratorio de microbiología - capítulo 5 - detección, aislamiento e identificación de E. coli O157:H7/NM en productos cárnicos o equivalente.
<i>Salmonella spp.</i>	n=5 c=0 Ausencia en 25 gr.	Manual de bacteriología analítica de FDA (BAM) capítulo 5 - Salmonella o equivalente.
<i>Listeria monocytogenes</i>	n=5 c=0 Ausencia en 25 gr.	EN/ISO 11290-1
<i>Campylobacter jejuni</i>	n=5 c=0 Ausencia en 25 gr.	BAM Marzo 2001 capítulo VII.
<i>Campylobacter coli</i>	n=5 c=0 Ausencia en 25 gr.	BAM Marzo 2001 capítulo VII.

Asimismo, se deberá informar la periodicidad de los análisis y se debe fundamentar el método de muestreo utilizado. En todos los casos se utilizarán técnicas oficiales reconocidas y los análisis deberán realizarse en laboratorios que formen parte de redes oficiales.

**Importante.** En caso de realizar otras determinaciones (analíticas, sensoriales o de proceso) por exigencias externas o por controles internos de la empresa que no se enuncien en el presente protocolo, se podrá adjuntar copia de los registros asociados (internos y/o externos) al momento de la auditoría correspondiente al sistema del "Sello

<sup>5</sup> Para los productos esterilizados se deberá presentar el análisis de "prueba de la estufa" y esterilidad comercial (referencia CAA: Capítulo XI "Alimentos vegetales", art. 926 - Capítulo VI "Alimentos cárneos y afines", art. 280).

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	PROTOCOLO DE CALIDAD	
Código: SAA025	Versión: 15	13.04.09

Alimentos Argentinos, Una Elección Natural".

#### 4. Método de conservación

Los tratamientos apropiados de conservación para estos productos son los expuestos en el Capítulo III, art. 159 del CAA (Res 712 25.4.85). Para este protocolo se deberá optar por aquellos tratamientos que aseguren la preservación de la vida útil de dichos productos durante un lapso de tiempo prolongado y determinado, que permita mantener las características organolépticas y sensoriales de los mismos. Para lo cual, se pueden tratar los alimentos mediante la conservación por frío (congelado), conservación por calor (esterilizado), liofilización, o cualquier otro método debidamente aprobado por la legislación vigente.

#### 5. Características de transporte y almacenamiento<sup>6</sup>

Los productos conservados por el frío, deberán ser trasladados en medios de transportes que contengan algún dispositivo de medición de temperatura, a fin de controlar la cadena de frío, lo cual deberá ser comprobado en el momento de la auditoría del Sello.

## COCCIÓN Y PRECOCCIÓN

### Cocción


Esta etapa de proceso, debe contemplar como mínimo las mismas condiciones de temperatura y tiempo que las establecidas para un proceso de pasteurización<sup>7</sup>. Resulta importante mencionar, que el control de temperatura deberá ajustarse al tipo de producto (ejemplo: en el caso de carnes la medición se debe efectuar en el mayor volumen muscular de la pieza). Además, luego del presente procedimiento se deben conservar las piezas según los métodos descriptos en este protocolo.

### Precocción

Esta etapa de proceso se basa en la aplicación de calor, lo cual es efectuada para reducir la carga microbiana de la pieza, así como inactivar enzimas presentes en ella.

<sup>6</sup> Normativa de referencia: CAA – Capítulo II y III artículos 154bis y 157 (Res. MSyAS 25 del 14.08.95) respectivamente y Decreto 4238/68 – Capítulo 28 “Transportes”.

<sup>7</sup> CAA – Capítulo III “Condiciones Generales” – Artículo 166.

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	PROTOCOLO DE CALIDAD	
Código: SAA025	Versión: 15	13.04.09

Por eso, resulta necesario un tratamiento posterior para el consumo de dicho producto, cuyas instrucciones de uso deben estar presentes en el envase correspondiente, respetando lo establecido por el CAA<sup>8</sup>.

Además, luego del presente procedimiento se deben conservar las piezas según los métodos descritos en este protocolo.

**IMPORTANTE:** Se deberá separar el producto que se enmarca en el presente protocolo y la resolución SAGPyA N° 392/05 e identificar correctamente los lotes y los cargamentos, de forma tal de garantizar el manejo de los mismos separados del resto de los productos sin el amparo del Sello. Para ello, la empresa deberá contar con documentación y registros que aseguren el seguimiento en todo el proceso (desde la materia prima al producto envasado) de la mercadería que lleva la marca.

## ATRIBUTOS DE FUNCIONALIDAD DE USO

### 1. De producto:

El atributo sobresaliente de estos productos, es que para su consumo precisan un sencillo acondicionamiento, posterior al momento de adquisición, o no requieren preparación o acondicionamiento alguno.

### 2. De envase:


Respetando la normativa vigente para envases en general, se ha tomado el criterio de que los mismos aseguren su inviolabilidad y el mantenimiento del producto a lo largo del período de vida útil.

La funcionalidad principal del envase, debe permitir al consumidor utilizar el alimento de la manera más conveniente y eventualmente que el mismo pueda servir para la preparación y como contenedor a la hora de consumir el producto.

Debe figurar en el rótulo del envase primario y/o secundario la preparación e instrucciones de uso del alimento. En caso de poder hacerlo de varias formas, realizar una breve descripción de cada una.

Asimismo, se evaluará todo material innovador aprobado por la autoridad competente y

<sup>8</sup> Capítulo V “Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos”.

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	PROTOCOLO DE CALIDAD	
Código: SAA025	Versión: 15	13.04.09


aceptable en el mercado, pudiendo ser variable la forma y tamaño de los mismos.

El envase debe ser apto para resistir las condiciones del proceso de almacenamiento y preparación posterior.

## ANEXO I

Las normas IRAM que pueden utilizarse para llevar a cabo una evaluación sensorial son:

<b>NORMA</b>	<b>DESCRIPCION</b>
IRAM 20001	Análisis sensorial. Vocabulario.
IRAM 20002	Análisis sensorial. Directivas generales para la metodología.
IRAM 20007	Análisis sensorial. Metodología. Ensayo de comparación por pares.
IRAM 20008	Análisis sensorial. Metodología. Ensayo triangular.
IRAM 20009	Análisis sensorial. Ensayo "A" - "no A".
IRAM 20010	Análisis sensorial. Ensayo de clasificación por ordenamiento.
IRAM 20011	Análisis sensorial. Metodología. Ensayo dúo-trío.
IRAM 20012	Análisis sensorial. Métodos para determinar el perfil del flavor.
IRAM 20013	Análisis sensorial. Metodología. Perfil de textura.
IRAM 20014	Análisis sensorial. Metodología. Evaluación de productos alimenticios mediante métodos que emplean escalas.
IRAM 20016	Análisis sensorial. Metodología. Directivas para la preparación de muestras para las cuales el análisis sensorial directo no es posible.

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	PROTOCOLO DE CALIDAD	
Código: SAA025	Versión: 15	13.04.09

IRAM 20018	Análisis sensorial. Metodología. Método de estimación de la magnitud.
IRAM 20021	Análisis sensorial. Métodos para evaluar modificaciones de flavor de los productos alimenticios debidas al envase.
IRAM 20022	Análisis sensorial. Directivas generales y metodología para la evaluación del color de los alimentos.

## **ORGANISMOS INTERVINIENTES EN LA CONFECCIÓN DEL PROTOCOLO**

Este documento fue elaborado por la Dirección Nacional de Agroindustria de la SAGPyA.

Asimismo, se consultaron a los siguientes empresas y entidades relacionadas con el sector:

- Nutrición Profesional S.R.L.
- Grupo Motta.
- Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI).
- Coordinadora de las Industrias de Productos Alimenticios (COPAL).