

Requisito	Harina Panadera			Harina Pastera		Harina Galletera			Norma de Ensayo
	A	B	C	A	B	A	B	C	
Cenizas % (m/m) máx. (1)	0.60	0.65	0.70	0.5	0.9	0.7	0.7	0.7	UNIT-ISO 2171
Gluten húmedo % (m/m) mín. (1)	32	28	24	26	36	22	25	29	UNIT 944
Gluten seco % (m/m) mín. (1)	11	9	8	8,5	12	7	8	10	
Sedimentación (ml) mín.	35	30	25	-	-	-	-	-	UNIT-ISO 5529 (2)

(1) Los valores están expresados sobre base 14% de humedad.

(2) Norma en revisión.

18.2.20. Las harinas que se comercialicen para empresas elaboradoras deben ajustarse a los parámetros establecidos en el artículo anterior y mencionar en el rótulo el tipo y designación correspondientes.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS: I) Hasta el 31 de diciembre de 1996 se admitirá la comercialización de harinas que no contemplen los requisitos de cenizas, gluten húmedo, gluten seco o sedimentación indicados en el artículo 18.2.19, situación que, cuando ocurra, deberá mencionarse expresamente en el rótulo, boleta o cualquier otro documento, que necesariamente debe identificar cada partida, especificando los valores correspondientes a dicha partida. La tolerancia admitida en valor relativo porcentual será del 5% del valor del análisis.

II) No será exigido expresar el índice de sedimentación, hasta tanto se apruebe la norma de ensayo UNIT definitiva sobre el particular.

18.2.21. Se autoriza a los molinos harineros a elaborar harinas preparadas (adicionadas de ingredientes y aditivos).

18.2.22. Para las harinas que se definen en los siguientes artículos los valores de la composición química se expresan en base seca.

18.2.23. La harina integral de Graham debe presentar las siguientes características:

Humedad	máx. 14%
Cenizas	1.8 - 2.1%

Art. 2º.- Comuníquese. Publíquese, etc. BATALLA - ALFREDO SOLARI

Decreto 323/995.- Modificanse disposiciones del Reglamento Bromatológico Nacional.  
(2147\*R)

Ministerio de Salud Pública

Montevideo, 29 de agosto de 1995.

Visto: el Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto Nº 315/994 de 5 de julio de 1994;

Resultando: que la Comisión Asesora en Materia de Alimentos eleva propuesta de enmienda de los artículos 18.2.18 al 18.2.23 del referido Reglamento;

Considerando: I) que la misma tuvo consenso en los Industriales Molineros y Harineros;

II) que fue aprobada por unanimidad por todos los miembros de la mencionada Comisión Asesora;

Atento: a lo expuesto;

El Presidente de la República

**DECRETA:**

Artículo 1º.- Modificanse los artículos 18.2.18 al 18.2.23 del Reglamento Bromatológico Nacional Nº 315/994 de 5 de julio de 1994, los que quedarán redactados de la siguiente manera:

Disposiciones particulares para harina y almidones

18.2.18. Las harinas que se comercialicen se tipificarán con los siguientes calificativos: cuatro ceros (0000), tres ceros (000), dos ceros (00) y cero (0), y deberán responder a las siguientes características:

Harina tipo	Proteína mín. % m/m (1)	Humedad máx. % (m/m)	Cenizas máx. % (m/m) (1)	Absorción de agua % (1)
0000	8.0	14.5	0.50	56 - 62
000	9.0	14.5	0.65	57 - 63
00	9.0	14.5	0.70	58 - 65
0	9.0	14.5	0.87	60 - 67
Normas de Ensayo	UNIT 945	UNIT-ISO 712	UNIT-ISO 2171	UNIT-ISO 5530-1

(1) Los valores están expresados sobre base 14% de humedad.

18.2.19. Las harinas para uso industrial deberán tener una humedad máxima de 14.5 (expresada en g/100g) de acuerdo a la Norma UNIT-ISO 712, y se clasifican en panadera, pastera y galletera, de acuerdo al siguiente cuadro: