

Por ello,

El Ministro
de Salud y Acción Social
Resuelve:

Artículo 1º — Sustitúyanse los textos de los Arts. 641 y 1.398, inc. 107.1 e inc. corpórea al inc. 100.1, los cuales quedarán redactados de la siguiente forma:

"Art. 641. — Con la denominación de Queso Fundido o Reelaborado se entiende el producto obtenido por fusión mediante el calor de quesos desecortizados aptos para el consumo humano.

Para su elaboración queda permitido:

1. El uso de sales fundentes (cloruros, tartratos, fosfatos, aluminos) en cantidad de hasta el 2,0 por ciento. Podrán utilizarse otras sustancias que previamente sean autorizadas a ese mismo efecto por la autoridad sanitaria nacional;
2. El agregado de: Crema, mantequilla, leche o leche en polvo;
3. La adición de gelificantes permitidos en una proporción no mayor de 0,5 por ciento, siempre que se consigne en el rótulo la leyenda "con gelificante permitido" en lugar y con caracteres bien visibles;
4. El agregado de nisina como inhibidor de desarrollo de clostridia en cantidad no superior a 12,5 mg/kg;
5. El agregado de productos alimenticios diversos autorizados por el presente Código.

Los quesos fundidos o reelaborados deberán mantenerse en fábrica después de elaborados y hasta su expendio a una temperatura inferior a 10°C. Se admitirá en los meses de verano, al final de la distribución, una temperatura no mayor de 13°C. Deberán cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Pasta: Compacta, fina, cerrada, blanda, de consistencia adecuada;
- b) Sabor y aroma: Será el correspondiente al queso o quesos de que proviene (aunque menos pronunciado), o al de los aditivos y/o especias incorporadas;
Color: Será semejante al queso o quesos de origen, pudiendo estar modificados de acuerdo a los productos alimenticios agregados;
- d) Presentación: En envolturas y/o envases aprobados por la autoridad sanitaria nacional;
- e) Deberán responder a los siguientes análisis:

Agua Máx. 45,0 %

Grasas
(S. extr. seco) .. Min. 40,0 %

- f) En los quesos fundidos para usar se admitirá un contenido de agua de hasta el 60,0 por ciento;

- g) Para el examen microbiológico se tomarán cuando sea posible tres muestras por triplicado de la misma partida, siempre que se hubieran mantenido en las mismas condiciones de temperatura (inferior a 10°C).

Se considerarán como aceptables cuando cumplimentando las exigencias generales establecidas en el presente Código contengan:

Enterococos coagulasa positiva:
Enterococos coagulasa positiva:
No más de 5.000, g (medio de Baird-Parker)
Mohos y/o levaduras no más de 1.000/g

Coliformes totales no más de 100/g

Coliformes fecales (E. Coli) ausencia en 10 g.

- h) Los ingredientes agregados en la elaboración de quesos fundidos deberán someterse a tratamientos previos adecuados de saneamiento, compatibles con los exigencias establecidas. En la elaboración de quesos fundidos queda prohibido:

- 1) La adición de cualquier sustancia que no se encuentre expresamente permitida;

- 2) La utilización de quesos no aptos para el consumo humano y sólo se admitirán los que presenten fallas morfológicas o de presentación comercial, siempre que no afecten al producto terminado.

MINISTERIO DE SALUD Y ACCIÓN SOCIAL

CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO

Modifícase en lo referente a quesos reelaborados y aditivos alimentarios.

RESOLUCION

Nº 1.130

Ba. As., 12.7.83

VISTO el Expediente Nº 2.020-19.801/84-S del Registro de la Secretaría de Salud; y

CONSIDERANDO:

Que el Código Alimentario Argentino legisla en su Artículo 641 sobre quesos reelaborados, y en su Artículo 1.398 sobre aditivos alimentarios;

Que resulta conveniente asegurar la inhibición de desarrollo de clostridia en quesos reelaborados;

Que resulta necesario corregir los errores que se han realizado en la transcripción de las características de identidad y pureza de la pimaricina, así como de su ordenamiento en el Artículo 1.398;

Que la Comisión Nacional del Código Alimentario Argentino en la Reunión Plenaria realizada durante los días 24 y 26 de Noviembre de 1983 ha aprobado los proyectos de modificación respectiva, según consta en el Acta Nº 50;

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por el Artículo 2º, inc. h), apartado 1) del Decreto número 101.89;

Para los quesos fundidos o reelaborados se admitirán:

- 1) De un solo tipo: Corresponde a los que en su formulación se incluya un solo tipo de queso o con un mínimo de 75.8 por ciento.

Este producto se rotulará: Queso fundido (o reelaborado) o queso fundido (o reelaborado) para untar (según corresponda). En el rótulo se consignará con caracteres y en lugar bien visible la leyenda "Manténgase en heladera", día y mes de elaboración.

- 2) De dos o más tipos: Corresponde a los que en su formulación intervengan dos o más tipos de quesos.

Este producto se rotulará: Queso fundido (o reelaborado) mixto o queso fundido (o reelaborado) mixto para untar (según corresponda). En el rótulo se consignará con caracteres y en lugar bien visible la leyenda: "Manténgase en heladera", día y mes de elaboración.

- 3) Queso fundido con agregados: Corresponde al producto resultante de la fusión de uno o más tipos de quesos con el agregado de diversos productos alimenticios contemplados en el presente Código.

Estos productos se rotularán:

Queso fundido (o reelaborado) con

Queso fundido (o reelaborado) mixto con

Queso fundido (o reelaborado) para untar con

Queso fundido (o reelaborado) mixto para untar con

Llenando en todos los casos el espacio en blanco con el nombre de la sustancia agregada.

En el rótulo del envase original se consignará con caracteres y en lugar bien visible la leyenda "Manténgase en heladera" y en los rótulos individuales (cuando correspondiere) día y mes de elaboración.

Art. 1.398.

100.1 — Nisina: Antibiótico constituido por un grupo de antibióticos polipeptídicos producidos por cepas de *Streptococcus lactis*, pertenecientes al grupo N-Lancefield.

Fórmula empírica aproximada:
C₁₄₃H₂₂₈O₃₇N₄₂S₇

Características: Polvo blanco micro-
nizado, obtenido por secado
"spray".

Solubilidad:

- a) Nisina purificada (40.000 unidades mg)

Solvente	Unidades/ml
----------	-------------

Agua (a pH 2.5) 4.8 x 10⁶

Agua (a pH 5) 1.6 x 10⁶

Metanol acidificado con ácido

clorhídrico

hasta pH 2.5 3.2 x 10⁶

Solventes

no polares insoluble

- b) Concentrado de Nisina (mínimo 900 unidades mg)

En agua forma una suspensión

turbia por la presencia de pro-

teínas desnaturalizadas

Pérdida por desecación: Máx.

3.0 % (102-103°C)

Piomo (como Pb): Máx. 2.0

mg/kg

Arsénico (como As): Máx. 1.0

mg/kg

Restricción de uso: Exclusiva-

mente en quesos reelaborados

en cantidad no superior a

125 mg/kg

Antibiótico, conservador

FAO — Nutrition Meeting Series
Nº 36 A (1963).

Art. 1.399.

107.1 — Pimaricina. Nombre comercial Natamicina.

Antibiótico fungicida del grupo macrolídico poliónico, producido por el *Streptomyces natalensis*.

Fórmula química: C₃₃H₄₇NO₁₃

Peso molecular: 666.74

Características: Polvo cristalino

blanco a blanco cremoso, casi ins-

oluble e inodoro. Título: 95.0 por cien-

to como mínimo de C₃₃H₄₇NO₁₃,

calculado con referencia a la sustan-

cia seca.

Solubilidad: Prácticamente insol-

uble en agua y en aceites grasos o mi-

nerales; ligeramente soluble en me-

tanol; soluble en ácido acético glacial y en dimetilformamida.

Reacciones de coloración: Agregando unos cristales a una gota de ácido clorhídrico concentrado, en placa de toque, se desarrolla color azul; con ácido fosfórico concentrado se desarrolla color verde que cambia a rojo pálido en pocos minutos.

Absorción ultravioleta: Una solución al 0.0003 por ciento p/v en metanol-ácido acético (99 + 1) tiene máxima de absorción alrededor de 290, 303 y 318 nanómetros, una inflexión alrededor de 280 nanómetros y mínimos alrededor de 250, 295.5 y 311 nanómetros.

pH: Entre 5.5 y 7.5 (solución al 1 por ciento p/v en una mezcla previamente neutralizada de 20 partes de dimetilformamida y 80 partes de agua)

Pérdida por secado: no más de 8.0 por ciento, por secado a peso constante a 60°C sobre pentóxido de iodo a una presión no mayor de 5 milímetros de mercurio.

Rotación específica: + 250° a + 293° (solución al 1 por ciento p/v en ácido acético glacial a 20°C y calculada con referencia a la sustancia seca).

Cenizas sulfatadas: No más de 0.8 por ciento.

Metales pesados (como Pb): No

más de 30 mg/kg.

Valoración: Método biológico con

Saccharomyces cerevisiae.

Restricciones de uso: La primari-

cina puede ser empleada para el tra-

tamiento de cáscaras de quesos de

pasta dura o semidura o de sus cu-

biertas protectoras y de las envoltu-

ras de embutidos secos que deben su-

frir un proceso de maduración.

La concentración residual en la

superficie de las cáscaras o envoltu-

ras no deberá ser mayor de 1 mg/dm²

de superficie de queso o embutido,

no debiendo detectarse la presencia

del antibiótico en el interior del pro-

ducto a una profundidad mayor de

2 milímetros.

Asimismo deberá ser declarado cla-

ramente en el rótulo de los produc-

tos que lo contienen.

ANTIBIOTICO - CONSERVADOR - ANTIMICOTICO

FAO FOOD AND NUTRITION
PAPER Nº 4, Pág. 137-143 (1978)

Art. 2º — Acuérdase a las empresas comprendidas en los alcances de esta Resolución un plazo de noventa (90) días a partir de su notificación en el Boletín Oficial dentro de los cuales deberán ser modificadas o ajustadas a estas normas las situaciones existentes al tiempo de su entrada en vigencia.

Art. 3º — Regístrese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial. Comuníquese y archívese.

Neri