

Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos

y

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos

CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO

Resolución Conjunta 85/2009 y 710/2009

Modificación.

Bs. As., 23/9/2009

VISTO el Expediente N° 1-0047-2110-403-06-6 del Registro de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica; y

CONSIDERANDO:

Que se solicitó la incorporación del Pullulan al Código Alimentario Argentino (C.A.A.).

Que el JECFA en el año 2005 preparó nuevas especificaciones para el Pullulan y estableció una IDA "no especificada".

Que la Unión Europea ha incorporado al Pullulan como *quantum satis*, para complementos alimenticios tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE en forma de cápsulas y tabletas y en micropastillas para refrescar el aliento en forma de láminas, conforme surge de la Directiva 95/2/CE.

Que el aditivo Pullulan se encuentra en la Resolución GMC N° 11/06: Lista General Armonizada de Aditivos Alimentarios y sus Clases Funcionales, incorporada al C.A.A. por la Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 38/2007 y N° 74/2007.

Que la CONAL propone que se incorpore como inciso 125.1 del artículo 1398 del Código Alimentario Argentino, el aditivo Pullulan, con la descripción y especificaciones establecidas por JECFA y funciones glaseante y espesante, sólo para alimentos en forma de cápsulas, tabletas y láminas; alimentos modificados, y otras categorías de alimentos en las que el Código Alimentario Argentino permita su uso.

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 el Decreto 815/99.

Por ello,

EL SECRETARIO DE POLITICAS, REGULACION E INSTITUTOS

Y

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS

RESUELVEN:

Artículo 1° — Incorpórase al Artículo 1398 del Código Alimentario Argentino el inciso 125.1 el que quedará redactado de la siguiente manera: "125.1: Pullulan, Pullulano. Definición: Es un polisacárido lineal neutro (un glucano) que consiste predominantemente de unidades de maltotriosas unidas por enlaces α -1,6-glicosídicos. Se produce por fermentación a partir de un almidón hidrolizado grado alimenticio usando una cepa productora (fungus tipo levadura ubicuo) de *Aureobasidium pullulans*. Después de terminada la fermentación, las células fúngicas se remueven por microfiltración, el filtrado es esterilizado por calor y los pigmentos y otras impurezas son removidas por adsorción y cromatografía de intercambio iónico.

Fórmula química: $(C_6H_{10}O_5)_n$, donde n corresponde a aproximadamente 1250 unidades de glucosa (en base al Mn).

Fórmula estructural: $[\alpha\text{-D-Glcp-}(1.4)\text{-}\alpha\text{-D-Glcp-}(1.4)\text{-}\alpha\text{-D-Glcp-}(1.6)]_n$

Peso Molecular: Tiene un peso molecular promedio numérico (Mn) de aproximadamente 100.000 - 200.000 daltons y un peso molecular promedio pesado (Mw) de aproximadamente 362.000 - 480.000 daltons.

Descripción: polvo blanco, inodoro.

Pureza: no menos de 90% de glucano en base seca

Solubilidad: Soluble en agua, prácticamente insoluble en etanol.

Pérdida por secado

(a 90° C, presión no mayor a 50 mm Hg, 6 h)	No mayor de 6.0%
Mono-, di- y oligosacáridos	No más de 10%, expresados como glucosa
pH, 10% en agua	5.0 - 7.0
Viscosidad (10% p/p en agua, 30°C)	100 - 180 mm ² /s
Plomo	No mayor de 1 mg/kg
Hongos y levaduras	No mayor de 100 UFC/g
Coliformes	Negativo en 25g
Salmonella	Negativo en 25g

Usos funcionales: Glaseante, Espesante.

Permitido sólo para alimentos en forma de cápsulas, tabletas y láminas; alimentos modificados, y otras categorías de alimentos en las que el presente Código permita su uso.

JECFA"

Art. 2° — Regístrese, comuníquese a quienes corresponda. Dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial para su publicación. Cumplido, archívese. — Fernando Avellaneda. — Carlos A. Cheppi.