



### POSTRES, HELADOS PANIFICACION (ANEXO III)

| N° | EFFECTOS   | ESPECIFICACION TECNICA  |
|----|--|---|
| 1  | HELADOS DE CREMA:<br>ALMENDRADO<br>BOMBON SUIZO<br>BOMBON ESCOSES<br>PALITO BOMBON | Art. 1074 y 1075 C.A.A.<br>Elaborados a base de leche con adición de crema y/o manteca.<br>En envases permitidos, con un peso no menor a 40-120 gr. De vainilla, frutilla, chocolate o dulce de leche o combinado.<br>Con cobertura de chocolate según corresponda<br>Con fecha de elaboración y vencimiento, Con R.E.N. y R.N.P.A<br>TEMPERATURA POR DEBAJO DE LO -5°  |
| 2  | HELADOS EN TAZAS   | Art. 1074 y 1075 C.A.A.<br>Elaborados a base de leche con adición de crema y/o manteca.<br>En envases permitidos, con un peso no menor a 40-120 gr. De vainilla, frutilla, chocolate o dulce de leche o combinado.<br>Con fecha de elaboración y vencimiento, Con R.E.N. y R.N.P.A.<br>TEMPERATURA POR DEBAJO DE LO -5°   |
| 3  | HELADOS EN TAZAS<br>SIN TACC   | Art. 1074 y 1075 C.A.A.<br>Elaborados a base de leche con adición de crema y/o manteca.<br>En envases permitidos, con un peso no menor a 40-120 gr. De vainilla, frutilla, chocolate o dulce de leche o combinado.<br>Con fecha de elaboración y vencimiento, Con R.E.N. y R.N.P.A.<br>La denominación del producto debe estar acompañada de la indicación "libre de gluten". Y deben incluir la leyenda "Sin TACC"<br>Además, deben incluir de modo claramente visible, un símbolo que consiste en un círculo con una barra cruzada sobre tres espigas y la leyenda "Sin T.A.C.C." en la barra. Se admiten dos variantes (Color y blanco y negro) y tiene un tamaño mínimo de 11 mm.<br>TEMPERATURA POR DEBAJO DE LO -5° |
| 4  | HELADOS DE AGUA  | Esta denominación corresponde a los productos en los que el componente básico es el agua. Deberán responder a las siguientes exigencias: Extracto seco, Mín: 20,0% p/p Materia grasa de leche, Máx: 1,5% p/p . De acuerdo al art 1077 CAA. Deberán responder a las características microbiológicas. Art.1078<br>Envase individual con la rotulación correspondiente.  |
| 5  | PAN  | Art. 726 y 727 del C.A.A.<br>Fresco del día. Francés tipo mignón o Felipito, figacitas. Peso por unidad de 30 a 60 grs<br>Envase: bolsas de polietileno, puro, atóxico; con R.N.E. y R.N.P.A. y fecha de Elaboración  |
| 6  | PIONONO  | Art. 757 C.A.A.<br>Fresco, de 1º calidad. Elaborado a base de harina de trigo, huevos, manteca, leche y esencia de vainilla.<br>Envase: Permitido. Con R.N.E. y R.N.P.A. y fecha de elaboración y vencimiento.  |
| 7  | PAN DE MIGA  | Pan de miga blanco sin corteza de 27cm x 27 cm (24 fetas)   |
| 8  | PAN DE LOMO<br>PAN DE HAMBURGUESA<br>PAN DE PEBETE                                 | La miga es blanca cremosa, la corteza debe ser morada y ligeramente morena<br>Olor y sabor: característico a pan horneado, bien cocido, sin acides y libre de olores y sabores desagradables  |

|    |                          |  |
|----|--------------------------|--|
|    |                          | Texturas: la miga debe ser elástica poca porosa y uniforme   |
| 9  | MEDIAS LUNAS<br>FACTURAS | Suave masa fermentada y hojaldrada, en forma característica de medialuna, y/o con diferentes formas con relleno o coberturas de crema pastelera/membrillo  |
| 10 | CRIOLLOS DE HOJALDRE     | Masa de harina de trigo con su fermentación apropiada y hojaldrada con manteca, horneada con un color dorado suavemente tostado  |
| 11 | CRIOLLOS DE GRASA        | Art. 726 y 727 del C.A.A.<br>Fresco del día. Con un 10% mas de grasa que el pan común. Peso por unidad de 20 a 30 grs<br>Envase: bolsas de polietileno, puro, atóxico; con R.N.E. y R.N.P.A. y fecha De Elaboración  |
| 12 | PREPIZZAS                | Artículo 723 - (Res. 687, 27.08.98) "Con la denominación de Masa para pizzas, se entiende el producto fermentado por levaduras obtenido por el empaste y amasado mecánico de una mezcla de harina, agua potable o leche, con o sin sal, con o sin los aditivos permitidos por el Artículo 751 y la adición facultativa de propi o nato de sodio y/o calcio en cantidad no superior al 0,25% (expresada en ácido propiónico) o de ácido y/o sus sales de sodio, potasio y/o calcio, en cantidad no superior al 0,05% (expresada en ácido sórbico) referidas al producto terminado; fraccionado generalmente en forma circular y mantenido desde la elaboración hasta su expendio a una temperatura inferior a 10°C. Estos productos deberán expendirse en envases cerrados en cuyo rótulo se consignarán con caracteres bien visibles la denominación del producto, la fecha de vencimiento (día, mes y año) que habrá autorizado la autoridad sanitaria jurisdiccional luego de haber evaluado la propuesta presentada por el elaborador, la que deberá contener los ensayos efectuados para establecer su estabilidad acompañados por documentación de validez científica que los avalen; recayendo sobre el elaborador la responsabilidad de cualquier tipo de consecuencia derivada de la fijación incorrecta del lapso de aptitud; la mención del conservador empleado y la indicación: "Manténgase en heladera" o similar". |