

CONSULTA PÚBLICA

CAPITULO 18

PRODUCTOS PANIFICADOS

Sección 3

Definiciones para panes

(Sustituye en la sección 3 del Capítulo 18, los artículos 18.3.1 al 18.3.26 por el presente documento en el Reglamento Bromatológico Nacional Decreto 315/94)

18.3.1 Pan: es el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina de trigo, agua potable, con o sin sal, con o sin grasas y/o aceites comestibles, fermentada con “masa pre-fermentada o pre-fermento” o levadura de panificación, de cerveza o leudante químico. Puede agregarse o no azúcar, malta y aditivos autorizados.

18.3.2 Prefermentos: masa agria, masa madre: es una mezcla de harina y agua que se fermenta y es responsable de conferir el sabor agrio al producto. Puede estar adicionada con levadura de panificación.

18.3.3 El pan elaborado con otras harinas distintas a la de trigo, o mezclas de ellas adicionadas de otras sustancias alimenticias o ingredientes complementarios, se designará con el nombre de los agregados que posee y que le confieran las características particulares al mismo. Se denominará pan de... o pan con... (Nombre del cereal del cual proviene la harina agregada)

18.3.4 Pan francés o tipo francés: es el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina de trigo, agua potable, con o sin sal, fermentada con “masa pre-fermentada o pre-fermento” o levadura de panificación, puede agregarse aditivos autorizados. El producto terminado es poroso, liviano, de miga elástica, homogénea o de alveolado irregular, sabor y olor agradable, de corteza crujiente que puede presentar pequeñas fisuras, al que se le han practicado cortes antes de hornear. Cuando se elabora de diferentes formas y tamaños, se denominará con nombre de fantasía como: pan común, porteño, catalán, flauta, Felipe, roseta, baguette, mignon, marsellés y otros.

18.3.5 Pan casero: es el producto definido en el artículo 18.3.1, al que se le ha agregado grasa y/o aceite comestible, con o sin azúcar, con o sin malta, hojaldrado o no y puede estar adicionado de

otros ingredientes alimentarios autorizados. Cuando se elabora en diferentes formas y tamaños, se denominará con nombre de fantasía como: rosca, cañón, manos, etc.

18.3.6 Pan blando: es el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina, agua potable, sal, levadura, grasas y/o aceites comestibles, azúcares, con o sin leche, con o sin semillas, con o sin aditivos autorizados. Cuando se elabora de diferentes formas y tamaños, se le denominará con nombres de fantasía, como: de Viena, pebetes, tortugas, catalán blando, etc. Si se le adiciona huevo a la masa, se podrá denominar brioche.

18.3.7 Pan de molde: es el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina, agua potable, sal, grasas y/o aceites comestibles, fermentada con levadura y/o prefermentos, con o sin leche, con o sin azúcares y con o sin aditivos autorizados. Antes de la fermentación, la masa resultante se coloca en moldes, obteniéndose un pan con abundante miga y poca corteza. Cuando se elabora con el agregado de otras harinas distintas a la de trigo, o mezclas de ellas, adicionadas de otras sustancias alimenticias o ingredientes complementarios, se denominará con el nombre de los agregados que posea y le confieran las características particulares al mismo ej. pan de molde integral, pan de molde con semillas. Se podrá denominar con nombre de fantasía: pan de sándwich, pan americano, pan pulman, pan lactal, etc. En caso de estar definido el límite mínimo de agregado de un ingrediente en la tabla se debe respetar los valores establecidos en la misma.

18.3.8 Pan integral o pan negro: es el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente, fermentada con levadura o prefermentos, que contiene harina, harina integral, agua potable, sal, grasa y/o aceite comestible con o sin azúcares, con o sin extracto de malta o harina de malta y con o sin aditivos autorizados. Puede estar adicionado de otros ingredientes complementarios, como: pasas de uvas, etc. Se denominará como pan integral o pan negro con..... (nombre del ingrediente o ingredientes autorizados). Para denominarse pan integral o pan negro debe contener un mínimo de 20g de harina integral en 100g del total de harina.

18.3.9 Pan con salvado o de salvado: es el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente, fermentada con levadura o prefermentos, que contiene harina, salvado de trigo, agua potable, con o sin sal, con o sin azúcares, con o sin grasa y/o aceite comestible, con o sin malta y con o sin aditivos autorizados.

18.3.10 Pan con centeno o de centeno: es el producto obtenido por la cocción de una masa

elaborada mecánicamente, fermentada con levadura o prefermentos, que contiene harina, harina de centeno, agua potable, con o sin sal y con o sin aditivos autorizados.

18.3.11 Pan con centeno integral o de centeno integral: es el producto definido en el artículo 18.3.10 pero elaborado con harina integral de centeno.

18.3.12 Pan malteado: es el producto definido en el artículo 18.3.1 y al cuál se le incorpora extracto de malta o harina de malta, grasa y/o aceite comestible.

18.3.13 Pan con especias o de especias: es el producto definido en el artículo 18.3.1, al cuál se le incorpora especias como comino, etc. Se denominará pan con... o pan de (seguido del nombre de la especia o especias). El contenido de especias en el producto podrá ser inferior al 5% en el total de harina.

18.3.14 Pan con semillas: es el producto definido en el artículo 18.3.1 y al cuál se le incorporan semillas autorizadas tales como: amapola, sésamo, etc. Se denominará pan con semilla...o pan de semilla.... (seguido del nombre de la semilla o semillas). El contenido de semillas en el producto podrá ser inferior al 5% en el total de harina.

18.3.15 Pan con vegetales: es el producto definido en el artículo 18.3.1 y al cuál se le ha incorporado vegetales como: zanahorias, espinacas, cebolla, ajo, etc. Se denominará pan con...o pan de... (seguido del nombre del vegetal o vegetales). El contenido de especias en el producto será de un mínimo del 5% en el total de harina.

18.3.16 Galleta de campaña o pan de campaña: es el producto obtenido por cocción de una masa fermentada, elaborada en forma mecánica y constituida por una mezcla de harina, con o sin grasa y/o aceite comestible, agua potable, levadura o prefermentos, con o sin sal, con o sin azúcares, con o sin extracto de malta o harina de malta, con o sin aditivos autorizados. Se presente generalmente en forma de bollos cilíndricos o cuadrados.

18.3.17 Pan de campo: es el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada

mecánicamente con harina, agua, sal, con o sin grasa y/o aceite comestible, con o sin aditivos autorizados y fermentado con levadura o prefermentos en proceso de fermentación prolongada, produciendo una miga alveolada, forma generalmente redondeada.

18.3.18 Ciabatta o chapata: es el producto obtenido por la cocción de una masa de alta hidratación elaborada mecánicamente con harina, agua, con o sin sal, con o sin grasa y/o aceite comestible, con o sin aditivos autorizados y fermentado con levadura o prefermentos en proceso de fermentación prolongada, produciendo una miga alveolada, corteza crujiente y con forma generalmente rectangular.

18.3.19 Pan rallado o molido: es el producto obtenido por la molienda únicamente de pan seco o desecado y/o productos de galletería con excepción de galletas dulce o galletitas dulces, en buen estado de conservación, con el agregado o no de especias. Cuando se ha adicionado de especias deberá denominarse pan rallado con... (y el nombre de la o las especias).

18.3.20 Pan adicionado de gluten: es el pan definido en el artículo 18.3.1 al que se le agrega gluten vital de trigo según la proporción establecida en el artículo 18.3.25.

18.3.21 Pan sin gluten: es el pan definido en el artículo 18.3.1 al que se sustituye la harina por otras harinas sin gluten, elaborados en establecimientos autorizados para la elaboración de productos libre de gluten. Puede agregarse agentes espesantes y/o estabilizantes autorizados.

18.3.22 Tostada: es el producto panificado rebanado y tostado.

18.3.23 Pre- pizza: es el producto obtenido por cocción parcial de una masa elaborada mecánicamente, fermentada con levadura o prefermentos o leudante químico, que contiene harina, agua y/o leche, grasa y/o aceite comestible, con o sin sal y cubierta con salsa de tomate.

18.3.24 Pan dulce o panettone (panetone): es el **pan de masa dulce** obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina, azúcar, leche u otro derivado lácteo, huevo, grasa o emulsiones grasas y/o aceite comestible, o manteca, con el agregado de frutas confitadas, frutas deshidratadas y/o frutas secas, agua, sal y aditivos alimentarios autorizados, fermentada con prefermentos o levadura. Puede agregarse otros ingredientes complementarios. El contenido de frutas en el producto final debe ser 15 g de frutas por 100 g del producto terminado. Cuando el contenido

de fruta es menor a 15 g por 100 gramos de producto terminado se denominara Símil Pan dulce o Símil Panettone. En el caso de elaborarse sin fruta se denominará: Pan dulce sin fruta.

18.3.25 Pan de masa dulce con copos de chocolate o granos de chocolate, es el pan de masa dulce obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina, azúcar, leche u otro derivado lácteo, huevo, grasa o emulsiones grasas y/o aceite comestible, o manteca, con el agregado de copos de chocolate, granos de chocolate o trozos de chocolate, agua, sal y aditivos alimentarios autorizados, fermentada con prefermentos o levadura. Puede agregarse otros ingredientes complementarios. Cuando se utilice copos o granos de símil chocolate o producto de confitería a base de cacao o trozos de este se debe indicar en la denominación del producto “símil chocolate” en lugar de chocolate. El contenido del ingrediente deberá estar presente en un mínimo del 5% sobre el total de harina.

18.3.26 Budín o torta: es el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina, con o sin agua, grasa o emulsiones grasas y/o aceite comestible y/o manteca, azúcar, huevos, leche o derivados lácteos, con o sin sal, con o sin miel, leudante químico y otros aditivos autorizados. El budín podrá ser adicionado de otros ingredientes como cereales tostados o insuflados, chocolate o símil chocolate, frutas confitadas, deshidratadas o secas y otros que le confieran al producto características propias bien definidas. En estos casos deberá rotularse como budín de....(seguido del nombre del ingrediente incorporado) o budín con(nombre del ingrediente incorporado).

A los budines podrá agregarse relleno lo cual se indicará en el nombre del producto, como budín con relleno (nombre del producto utilizado como relleno).

18.3.27 Budín inglés: es el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina, agua, grasa o emulsiones grasas y/o aceite comestible o manteca, azúcar, huevos, leche, fruta confitada, deshidratada o seca, con o sin miel y con o sin otros ingredientes complementarios, sal y con o sin aditivos alimentarios, leudada con agentes leudantes químicos. Para denominarse budín inglés debe contener un mínimo de 20 g de frutas por 100 gramos del producto terminado.

Disposiciones particulares para panes

18.3.28 Los panes cumplirán con los siguientes requisitos de composición

Denominación	humedad	Ingrediente con limites	Límite para el ingrediente (%)*	Acidez (expresado como % de ácido láctico)
Pan	màx 35 %	-	-	màx. 0,5
Pan integral	-	harina integral	mín. 20	màx. 0.7
Pan con salvado	-	harina de salvado	mín. 5	-
Pan con centeno	-	harina de centeno	mín. 20	-
Pan con centeno integral	-	harina de centeno integral	mín. 20	-
Pan de maíz, o con maíz			Mín 15	
Pan con gluten	-	gluten vital de trigo	mín. 25	-
Pan de compañía	màx 35 %	-		màx. 1
Pan Lactal		Leche en polvo	Mín 3	
Pan rallado	Max 12 %			
Tostadas	màx 7 %	-		-
Pan dulce o panettone	màx 32 %	fruta	mín. 15 (**)	-
Budín inglés	màx 30 %	frutas	mín. 20 (**)	-

(*) Cantidad del ingrediente sobre el total de la harina

(**) Cantidad en el producto terminado

18.3.29 El pan debe tener como máximo de cenizas totales 3.5 % sobre base seca.

18.3.30 El pan rallado se elaborará exclusivamente en panaderías y fábricas habilitadas para este fin prohibiéndose rallar o moler pan de devolución. Debe presentarse en envase cerrado, de material

impermeable y rotulado de acuerdo a las normas generales. Máximo de cenizas insolubles en ácido clorhídrico de 0.1 g/100 g.

18.3.31 Todos los productos mencionados en los artículos 18.3.1 a 18.3.27 cuando se comercialicen fuera del establecimiento elaborador deben estar contenidos en envase cerrado y con el rotulado correspondiente.