

CODIGO: DT 03 VERSIÓN: 01 FECHA: 3/7/2014

Todo establecimiento habilitado (EH) que solicite el registro de monografía de carne, productos y subproductos cárnicos y ovoproductos de origen nacional deberá completar el Formulario DT 01 de acuerdo con este instructivo.

1. IDENTIFICACIÓN DEL EH

- 1.1. Indicar el Nº de habilitación otorgado por el Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca (MGAP).
- 1.2. Escribir la razón social del EH (en caso de tener nombre de fantasía, sírvase aclararlo junto a la razón social)
- 1.3. Indicar el nombre completo del o los representantes del EH
- 1.4. Indicar el nombre completo del técnico idóneo que elabora el documento presentado.
- 1.5. Detallar la/s actividad/es de producción que realiza (ej.: elaboración de chacinados frescos, secos y cocidos; faena y desosado; etc.).
- 1.6. al 1.9. Indicar los datos correspondientes al EH.

2. SOLICITUD DE REGISTRO

Escribir lugar, fecha y nombre completo del Jefe de Servicio a cargo de la IVO destacada en el EH. Firmar y aclarar la firma.

3. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

- 3.1. Escribir el nombre del producto según la normativa vigente (Decreto Nº369/983 de fecha 7 de octubre de 1983 con las modificaciones introducidas por el Decreto Nº 86/013, de fecha 13 de marzo de 2013; Decreto Nº 315/994 de 5 de julio de 1994, con las modificaciones introducidas por el Decreto Nº 588/008, de 1º de diciembre de 2008, según el caso). Si el producto no está contemplado en la normativa precedentemente señalada, se deberá escribir el nombre adjudicado por el elaborador.
- 3.2. Indicar el nombre de fantasía, si lo tiene.



CODIGO: DT 03 VERSIÓN: 01 FECHA: 3/7/2014

- 3.3. Opcional.
- 3.4. Definir el producto (por ejemplo: chacinado cocido, salazón cruda). Si el producto no está contemplado en la normativa vigente, describirlo de forma clara detallando sus principales características.
- 3.5. Indicar el uso del producto mediante una cruz.

4. OBSERVACIONES

Para el caso de productos que no se comercializan en el mercado interno porque incumplen con la normativa nacional, pero que se desean elaborar para un mercado en particular, se debe especificar el mercado de destino en este ítem.

Declarar cualquier otra observación que la empresa considere pertinente (como ser, si se trata de un producto enfriado, congelado, cocido, feteado, envasado al vacío etc.).

5. FORMULACIÓN

5.1. Enumerar en orden decreciente todos los ingredientes de la fórmula porcentual del producto:

Si el producto contiene aditivos, el EH deberá indicar su función y nombre o número INS (Sistema Internacional de Numeración, CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS).

Si el productos contiene aromatizantes/saborizantes se declarará su nombre y función.

En todas las materias primas de origen animal el EH deberá aclarar la especie.

En aquellos productos en que se admita el uso de menudencias se deberá detallar las mismas.

La totalidad de los ingredientes deberá sumar el 100% (cien por ciento).



CODIGO: DT 03 VERSIÓN: 01 FECHA: 3/7/2014

5.2. Si el producto contiene ingredientes y/o aditivos cuya concentración está regulada por el Decreto Nº 315/994 de fecha 5 de julio de 1994 con las modificaciones introducidas por el Decreto Nº 33/001, de fecha 31 de enero de 2001 y el Decreto Nº 588/008 de fecha 1º de diciembre de 2008, la empresa deberá declararlos. Por ejemplo: nitratos y nitritos, proteína de soja, otros.

La declaración es responsabilidad de la empresa.

6. PROCESO DE ELABORACIÓN

Realizar una descripción completa y detallada del proceso de fabricación del producto.

- a) Especificar cada etapa del proceso en forma secuencial refiriéndola al lugar físico (área o sector) en que se realiza, desde la obtención o recepción de la materia prima hasta el almacenamiento y expedición del producto final.
- b) La empresa deberá determinar el lugar de ingreso y almacenamiento de materia prima. Asimismo, describirá las condiciones en que viene la misma: con o sin envase, tipo de envase, conservación (enfriado, congelado, temperatura ambiente), forma de presentación (por ejemplo: carne con o sin hueso, verduras lavadas, peladas, cortadas, crudas o cocidas) y origen (nacional y/o importado). La materia prima cárnica de origen nacional deberá proceder de establecimientos habilitados por el MGAP. La materia prima cárnica importada deberá cumplir con los requerimientos de importación.
- c) En todos los procesos (cocimiento, enfriado, congelado, etc.) indicar los parámetros de temperatura-tiempo, humedad relativa y presión según corresponda. Para los productos procesados térmicamente se deberá indicar temperatura-tiempo en el centro térmico del producto.

7. VIDA ÚTIL

Indicar el tiempo de duración del producto, de acuerdo a las condiciones de conservación señaladas por el establecimiento EH. El establecimiento deberá fundamentar adecuadamente el tiempo de vida útil establecido precedentemente.



CODIGO: DT 03 VERSIÓN: 01 FECHA: 3/7/2014

8. PRESENTACIÓN Y ENVASADO

- a) <u>Presentación</u>: Describir las diferentes presentaciones del producto final según tamaño, forma, cantidad de unidades por envase, peso del producto (expresado en unidades de medida del sistema métrico decimal) y otros, según corresponda.
- b) <u>Envasado</u>: Describir el tipo de envase (primario, secundario y terciario) y el material a utilizarse en el mismo.

9. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO EN PLANTA

Describir cómo y dónde es almacenado el producto final en el EH, teniendo en cuenta las condiciones requeridas de temperatura, humedad relativa, luz, etc.

10. TRANSPORTE DEL PRODUCTO

Indicar la opción correspondiente.

11. CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO

Indicar las temperaturas mínimas y máximas de conservación del producto, así como, toda otra medida necesaria para mantener la aptitud del producto para el consumo humano.

12. DOCUMENTOS A ADJUNTAR

Señalar cada documento adjunto.

Para el caso de alimentos modificados (light, magro, etc.) se deberá adjuntar copia de la habilitación del producto por parte del Ministerio de Salud Pública.

Se deberá adjuntar cualquier documentación que la DIA exija.



CODIGO: DT 03 VERSIÓN: 01 FECHA: 3/7/2014

USO OFICIAL

Si el del Jefe de Servicio a cargo del EH aprueba la solicitud, completa este punto.

REFERENCIAS

- 14.1. Decreto Nº 369/983 de 7 de octubre de 1983, en la redacción dada por el Decreto Nº 86/013 de 13 de marzo de 2013.
- 14.2. Decreto Nº 315/994 de 5 de julio de 1994, en la redacción dada por los decretos Nº 33/001 de 31 de enero de 2001 y Nº 588/008 de 1º de diciembre de 2008.
- 14.3. Resolución de la DIA de 24 de agosto de 2009.

| | Elaborado por: | Revisado y Aprobado por: |
|---------|------------------------------------|------------------------------------|
| Cargo: | Comisión Técnica designada por DIA | Directora de la División Industria |
| | (Dra. Rodríguez, Dra. Chans, Dra. | Animal. |
| | Oficialdegui y Dra. Heinzen). | |
| Firma : | | |
| | | |
| | P/Comisión. Dra. Miriam Rodríguez | Dra. Ana Robano |
| Fecha: | | |