



Programa Pruebas de desempeño de productos

Salchichas tipo Viena

6 de diciembre de 2010



Programa Pruebas de desempeño de productos

Salchichas tipo Viena

ÍNDICE

1.	OBJETIVO	3
2.	CONSIDERACIONES GENERALES SOBRE SALCHICHAS TIPO VIENA	3
3.	DOCUMENTOS DE REFERENCIA.....	4
4.	LABORATORIOS RESPONSABLES DE LOS ANÁLISIS.....	4
5.	ENSAYOS Y ANÁLISIS REALIZADOS Y METODOLOGÍAS EMPLEADAS.....	4
5.1.	Ensayos microbiológicos	4
5.2.	Ensayos físico-químicos	4
5.3.	Evaluación del rotulado nutricional y de la información al consumidor.....	5
5.3.1.	Rotulado nutricional	5
5.3.2.	Información al consumidor	5
5.4.	Características sensoriales.....	6
6.	MARCAS ANALIZADAS.....	6
7.	RESULTADOS.....	9
7.1.	Ensayos microbiológicos	9
7.2.	Ensayos físico-químicos	11
7.2.1.	Grasa total	11
7.2.2.	Humedad	12
7.2.3.	Almidón.....	13
7.2.4.	Nitrito y nitrato de sodio	14
7.2.5.	Porcentaje de soja	15
7.2.6.	Presencia de carne de ave	17
7.2.7.	Presencia de gluten	18
7.2.8.	Contenido neto	19
7.3.	Evaluación del rotulado nutricional e información al consumidor	20
7.3.1.	Evaluación del rotulado nutricional.....	20
7.3.1.1.	Proteínas.....	20
7.3.1.2.	Grasas totales.....	22
7.3.1.3.	Sodio.....	24
7.3.2.	Información al consumidor	26
7.4.	Características sensoriales.....	28
7.4.1.	Características del producto evaluadas en envase cerrado	28
7.4.2.	Características del producto fuera del envase	30
8.	RESULTADOS GENERALES	31
9.	COMENTARIOS DE LOS RESULTADOS.....	34
10.	ORIENTACIONES AL CONSUMIDOR.....	34
11.	POSICIONAMIENTO DE LOS FABRICANTES.....	35
12.	RESPONSABLES DEL INFORME	40
13.	CONTACTOS CON EL INTI.....	40



1. OBJETIVO

La evaluación del producto “salchichas tipo Viena” se encuadra en el marco del Programa Pruebas de desempeño de productos (PDP). Estas pruebas de desempeño tienen por objetivos:

- a. Mantener informado al consumidor argentino sobre la adecuación de productos y servicios a los reglamentos y normas técnicas. De este modo el consumidor podrá hacer elecciones de compra teniendo en consideración otros atributos además del precio y conociendo mejor sus derechos y responsabilidades.
- b. Otorgar asistencia técnica a las empresas, con el fin de contribuir a que la industria nacional mejore continuamente la calidad de sus productos y servicios, su eficiencia y su productividad.
- c. Diferenciar los productos y servicios disponibles en el mercado nacional en relación con su calidad.
- d. Transformar al consumidor en parte activa del proceso de mejora continua de la calidad de la industria nacional.

Las PDP **no están destinadas a aprobar marcas, modelos o lotes de productos**. Los ensayos coordinados por el INTI, a través de las PDP, tienen carácter puntual, o sea, son una fotografía de la realidad, pues muestran una situación del mercado en el período de realización de los análisis.

A partir de los resultados obtenidos normalmente las empresas definen, cuando resulten necesarias, acciones correctivas para garantizar que los consumidores tengan a su disposición en el mercado productos seguros y adecuados a sus necesidades.

2. CONSIDERACIONES GENERALES SOBRE SALCHICHAS TIPO VIENA

El producto “salchicha tipo Viena” fue seleccionado para estas Pruebas de desempeño de productos y servicios por tratarse de un producto de consumo masivo, con una gran proporción de niños entre los consumidores habituales. El centro de referencia para las temáticas de este sector productivo, INTI-Carnes, recomendó en base a su experiencia y antecedentes los análisis a realizar sobre el producto seleccionado.

La salchicha es un producto cárnico cuya elaboración comprende diferentes etapas, desde el picado de sus ingredientes hasta el embutido en una tripa natural o sintética.

La masa a embutir está compuesta por carne (vacuna, cerdo, ave) y grasa. Otros ingredientes son el agua, la sal y opcionalmente ingredientes y aditivos para favorecer la fijación de agua y la estabilidad de la masa.

El Código Alimentario Argentino define a la “salchicha tipo Viena” (artículo 349) como “embutido cocido, elaborado sobre la base de carne de cerdo o carne de cerdo y vacuno, con el agregado de tocino, sal y especias, escaldadas y luego ahumadas hasta obtención de color moreno claro superficial”.

La composición varía según las marcas. Además de la carne y aditivos pueden agregarse ingredientes como proteínas no cárnicas (soja), almidones, grasas y otros. Los aditivos permitidos, como nitratos y nitritos (con función conservante), retrasan o previenen el crecimiento de algunos microorganismos resistentes al tratamiento térmico al que se someten las salchichas. Sin embargo, el contenido en exceso puede resultar perjudicial para el ser humano.

Las proteínas proceden de la carne o de la soja agregada. En teoría, un mayor contenido de proteínas se asocia a una mejor calidad del producto, si bien se debe tener en cuenta la calidad y la proporción de las proteínas.

Luego de embutida la masa en las tripas, se cuecen, se retiran de su tripa una vez enfriadas, se envasan al vacío, se almacenan y se distribuyen.



3. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- Ley Nº 22.802 de Lealtad comercial
- Ley Nº 26.361 de Defensa del consumidor
- Código Alimentario Argentino (C.A.A.), capítulos I: Disposiciones generales; III: Normas generales alimentos; V: Normas para la rotulación y publicidad de alimentos y VI: Alimentos cárneos y afines.
- Resolución Nº 08/07. Reglamento técnico MERCOSUR (RTM) sobre control de productos premedidos comercializados en unidades de masa y volumen de contenido nominal igual.
- Res. MERCOSUR/GMC Nº 26/03. RTM para rotulación de alimentos envasados.
- Res. MERCOSUR/GMC Nº 31/06. RTM para rotulado nutricional de alimentos envasados.
- Res. MERCOSUR/GMC Nº 44/03. RTM para la rotulación de alimentos envasados.
- Res. MERCOSUR/GMC Nº 46/03. RTM sobre el rotulado nutricional de los alimentos.
- Res. MERCOSUR/GMC Nº 47/03. RTM de porciones de alimentos envasados a los fines del rotulado nutricional.
- Norma general del Codex para el etiquetado de alimentos preenvasados (Organización Mundial de la Salud).
- Resolución SENASA 494/2001.
- Decreto 4238/1968. Reglamento de inspección de productos, subproductos y derivados de origen animal. Resoluciones 368/2003 y 147/2005.

4. LABORATORIOS RESPONSABLES DE LOS ANÁLISIS

- INTI-Carnes
- INTI-Concepción del Uruguay
- INTI-Cereales y Oleaginosas
- Food Control S.A. Laboratorio de análisis de alimentos

5. ENSAYOS Y ANÁLISIS REALIZADOS Y METODOLOGÍAS EMPLEADAS

5.1. Ensayos microbiológicos

- Recuento de *Escherichia coli* en carnes. AM-MA-09, AOAC 998.08, 2005.
- Recuento de *Staphylococcus aureus* en productos. Ref. ICMSF, 1988.
- Recuento de clostridios sulfito reductores. Ref. ANGELOTTI, 1962.
- Recuento de coliformes totales. AM-MA-09, AOAC 998.08, 2005.
- Recuento de mohos y levaduras. Ref. APHA, 1992.
- *Salmonella*. ICMSF, 1983.
- *Listeria monocytogenes*. Microbiology Laboratory Guidebook MLG 8.03, 2002.

5.2. Ensayos físico-químicos

- Almidón cuantitativo. AQ-MA-21, ref. ISO 554-78.
- Carne de ave como ingrediente. Identification Kit-Tepnel.
- Grasa libre en carnes y productos cárnicos. AQ-MA-02. AOAC 960-39, 2007.
- Humedad en carnes y productos cárnicos. AQ-MA-01, AOAC 950-46, 2007.
- Nitrato de sodio. AQ-MA-29, NF VO-4410-1974.
- Nitrito de sodio. AQ-MA-28, NF VO-4410-1974.



- Proteínas en carnes y productos cárnicos. AQ-MA-03, AOAC 981-10, 2007.
- Sodio por absorción atómica.
- Soja sobre base seca. Soya Assay Kit-Tepnel.
- Gluten. Determinación de gliadinas, enzimoimmunoensayo con kit Ridascreen Gliadin (R-Biopharm).
- Contenido neto. Por pesada.

5.3. Evaluación del rotulado nutricional y de la información al consumidor

5.3.1. Rotulado nutricional

El rotulado nutricional comprende:

- la declaración del valor energético y de nutrientes.
- la declaración de propiedades nutricionales (información nutricional complementaria) que es voluntaria.

Esta información es obligatoria presentarla por porción, expresada en gramos o mililitros (unidades métricas) y en medidas caseras (una cucharadita, medio vaso); y por porcentaje del valor recomendado que cubren los nutrientes presentes (según Resolución N° 46/03 - MERCOSUR / GMC y la Resolución 47/03 MERCOSUR / GMC).

De la información obligatoria que debe contener el rotulado nutricional se comprobó:

- Proteínas
- Grasas totales
- Sodio

5.3.2. Información al consumidor

De acuerdo con la legislación vigente en Argentina es obligatorio informar:

1. Denominación de venta del alimento.
2. Lista de ingredientes.
3. Contenidos netos.
4. Identificación del origen.
 - o Nombre o razón social del productor y fraccionador o titular de la marca.
 - o Domicilio de la razón social.
 - o País de origen.
 - o N° de establecimiento elaborador ante el organismo competente (R.N.E. o R.P.E. y SENASA).
5. Identificación del lote.
6. Fecha de duración (fecha de elaboración/vencimiento/indicación de tiempo de duración).
7. Indicación de precauciones de preparación e instrucciones de uso.
8. Rotulado nutricional.
9. Indicación de forma de conservación.

Además, la información al consumidor debe estar libre de distorsiones que puedan dar lugar a confusión:

- No se debe promocionar que el consumo de un alimento constituye una garantía de salud.
- No se debe mensurar el grado de disminución de riesgo a contraer enfermedades por el consumo del alimento.



- No se debe atribuir al alimento acciones y/o propiedades terapéuticas o sugerir que el mismo es un producto medicinal o mencionar que cura, calma, mitiga, alivia, previene o protege de una determinada enfermedad. Sólo pueden incluirse frases tales como "...ayuda y/o contribuye a prevenir y/o proteger...".
- No se debe mencionar, directa o indirectamente, una condición patológica o anormal.
- No se debe manifestar que un alimento puede ser usado en reemplazo de una comida convencional o como el único alimento de una dieta.

5.4. Características sensoriales

- Aspecto general (integridad y limpieza del envase).
- Condición de vacío.
- Presencia y características del exudado.
- Color.
- Presencia de materiales extraños.
- Olores desagradables.

6. MARCAS ANALIZADAS

Para la presente evaluación del producto "salchicha tipo Viena" se muestrearon y analizaron 28 (veintiocho) marcas comerciales cuyos productos se identificaron como "salchichas cocidas sin piel"; "salchichas tipo Viena", "salchichas tipo Viena sin piel", "salchichas sin piel", "salchicha de carne vacuna sin piel", "salchicha de carne vacuna y pollo con soja sin piel".

Las muestras fueron compradas en diversos puntos de venta localizados en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y el Gran Buenos Aires en el período del 11/09/09 al 18/11/09 y al adquirirlos se verificó que estuvieran con sus envases bien cerrados y sin ningún tipo de deformación y/o aplastamiento.

De las 28 (veintiocho) marcas comerciales relevadas, 2 (dos) corresponden a marca propia de supermercado.

Desde el momento de la compra hasta la llegada al laboratorio las muestras se mantuvieron en conservadoras con capacidad promedio de 24.000 cm³ con hielo seco (1,5 kg por cada conservadora). El tiempo en que las muestras se mantuvieron en estas condiciones no superó en ningún caso las 3 horas. Se compraron 12 paquetes de cada marca para muestra y contramuestra, los que se conservaron congelados a -18 °C.

En la tabla 1 se listan: marca, denominación de venta, presentación, lote del producto, establecimiento elaborador, fabricante del producto y el lugar de compra de acuerdo con lo declarado en el envase.

ACLARACIÓN

Después de 90 (noventa) días, contados a partir de la fecha de publicación de los resultados, se retirarán de los informes las marcas comerciales de los productos analizados, reemplazándolas por letras tal como lo establece el procedimiento interno de las PDP.

Se considera que una vez detectada una anomalía y comunicada ésta a los productores, el plazo mencionado es un tiempo razonable para que éstos produzcan las mejoras necesarias para corregir el/los defecto/s.

Tabla 1. Salchichas tipo Viena¹.

Marca	Denominación de venta	Presentación	Lote	Establecimiento elaborador ²	Lugar de compra
A	Salchichas cocidas sin piel	6 unidades 190 g	12-DIC-09	R.N.E. 010123463	Coto sucursal Belgrano C.A.B.A.
B	Salchichas tipo Viena sin piel	12 unidades 825 g	Lote 1	R.P.E. 02-033367	Wal-Mart sucursal Villa Pueyrredón C.A.B.A.
C	Salchichas tipo Viena sin piel	6 unidades 190 g	Lote 1	R.P.E. 02-033367	Makro sucursal San Martín Buenos Aires
D	Salchichas tipo Viena sin piel	6 unidades 225 g	14-DIC-09	R.N.E. 010123463	Coto sucursal Belgrano C.A.B.A.
E	Salchichas sin piel	12 unidades 408 g	L: 09/12/09 C 21:39 – T11F94	R.N.E. 21-005313	Makro sucursal San Martín Buenos Aires
F	Salchichas cocidas sin piel	6 unidades 200 g	21.11.09	R.N.E. 21-004304	Makro sucursal San Martín Buenos Aires
G	Salchichas tipo Viena sin piel	6 unidades 190 g	Lote número X 2	R.N.E. 02-030347	Makro sucursal San Martín Buenos Aires
H	Salchichas cocidas sin piel	6 unidades 192 g	L 24-NOV M 12	SENASA N° 1063/7119/1	Makro sucursal San Martín Buenos Aires
I	Salchichas cocidas sin piel	6 unidades 190 g	23/11/2009	R.N.E. 21-002.665	Carrefour sucursal San Martín Buenos Aires
J	Salchichas de carne vacuna cocidas sin piel	5 unidades 171 g	18.12.09	R.N.E. 21-002665	Carrefour sucursal San Martín Buenos Aires
K	Salchichas cocidas sin piel	6 unidades 225 g	-	R.N.E. 02-030.153	Makro sucursal San Martín Buenos Aires
L	Salchichas cocidas sin piel	6 unidades 200 g	18.11.09	R.N.E. 21-004304	Makro sucursal San Martín Buenos Aires
M	Salchichas tipo Viena sin piel	6 unidades 225 g	28-NOV-09	R.N.E. 01033953	Leader Price sucursal Chacarita/Colegiales C.A.B.A.
N	Salchichas sin piel	6 unidades 204 g	309 11:20	R.N.E. 21-001939	Día sucursal Belgrano C.A.B.A.
O	Salchichas tipo Viena sin piel	6 unidades 225 g	L: 15/12/09 A 06:09 T32 F94	R.N.E. 21-005313	Makro sucursal San Martín Buenos Aires
P	Salchichas cocidas sin piel	6 unidades 190 g	L 4449	R.N.E. 04001505	Leader Price sucursal Chacarita/Colegiales C.A.B.A.
Q	Salchichas tipo Viena	9 unidades 285 g	21-12-09-2	R.P.E. 02-032010	Makro sucursal San Martín Buenos Aires



Marca	Denominación de venta	Presentación	Lote	Establecimiento elaborador ²	Lugar de compra
R	Salchichas sin piel	6 unidades 190 g	0-15-12-09	R.P.E. 02-032010	Carrefour sucursal San Martín Buenos Aires
S	Salchichas tipo Viena sin piel	6 unidades 190 g	06-12-09-0	R.P.E. 02-032010	Makro sucursal San Martín Buenos Aires
T	Salchichas tipo Viena sin piel	6 unidades 225 g	L 3409	R.N.E. 04001505	Makro sucursal San Martín Buenos Aires
U	Salchichas tipo Viena sin piel	6 unidades 180 g	-	R.N.E. 010221724	Día sucursal Villa Urquiza C.A.B.A.
V	Salchichas cocidas sin piel	5 unidades 171 g	-	R.N.E. 02-030347	Makro sucursal San Martín Buenos Aires
W	Salchichas tipo Viena sin piel	6 unidades 225 g	LOTE 292 18:24	R.N.E. 21-001939	Carrefour sucursal San Martín Buenos Aires
X	Salchichas cocidas sin piel	10 unidades 340 g	L 282 06:14	R.N.E. 21-001939	Makro sucursal San Martín Buenos Aires
Y	Salchichas cocidas sin piel	6 unidades 225 g	L-6-DIC-M12	SENASA Nº 1063	Makro sucursal San Martín Buenos Aires
Z	Salchichas de carne vacuna sin piel	6 unidades 205 g	L-12-DIC M 12	SENASA Nº 1063	Makro sucursal San Martín Buenos Aires
Aa	Salchichas cocidas sin piel	6 unidades 190 g	22-DIC-09	R.N.E. 010123463	Día sucursal Villa Urquiza C.A.B.A.
Ab	Salchichas de carne vacuna y pollo con soja sin piel	6 unidades 192 g	L15-DIC M 12	SENASA Nº 1063	Wal-Mart sucursal Villa Pueyrredón C.A.B.A.

¹ Los datos se transcriben según lo declarado en el envase.

² R.N.E.: registro nacional de establecimiento. R.P.E.: registro provincial de establecimiento. SENASA: Número de registro otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

7. RESULTADOS

7.1. Ensayos microbiológicos

La salchicha es un alimento susceptible de contaminación microbiana, por lo cual las buenas prácticas de higiene en su fabricación son imprescindibles.

Además, para garantizar el correcto estado higiénico sanitario del producto es importante mantener la cadena de frío a lo largo de todo el proceso de producción, distribución y comercialización, incluso el almacenamiento hasta el momento de consumo.

El C.A.A. no contempla un criterio específico para determinaciones microbiológicas en salchichas tipo Viena, por lo que se ha tomado como referencia el artículo 286 bis que corresponde a salazones cocidas. Los límites para cada ensayo son los siguientes:

Recuento de *Escherichia coli*: menor a 10 ufc/g.

Recuento de *Staphylococcus aureus*: menor a 100 ufc/g.

Recuento de clostridios sulfito reductores: menor a 100 ufc/g.

Recuento de coliformes totales: menor a 100 ufc/g.

Recuento de mohos y levaduras: menor a 1000 ufc/g.

Salmonella: ausencia en 25 g.

Listeria monocytogenes: ausencia en 25 g.

Tabla 2. Resultados de los ensayos microbiológicos del salchichas tipo Viena.

Marca	<i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	<i>Staphylococcus aureus</i> (ufc/g)	Clostridios sulfito reductores (ufc/g)	Coliformes totales (ufc/g)	Mohos y levaduras (ufc/g)	<i>Salmonella</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>
A	<10	<100	<10	<10	<10	Ausencia	Ausencia
B	<10	<100	<10	<10	<10	Ausencia	Ausencia
C	<10	<100	20	<10	<10	Ausencia	Ausencia
D	<10	<100	<10	<10	<10	Ausencia	Ausencia
E	<10	<100	<10	<10	<10	Ausencia	Ausencia
F	<10	<100	<10	<10	<10	Ausencia	Ausencia
G	<10	<100	<10	<10	<10	Ausencia	Ausencia
H	<10	<100	<10	<10	<10	Ausencia	Ausencia
I	<10	<100	<10	<10	<10	Ausencia	Ausencia
J	<10	<100	<10	<10	20	Ausencia	Ausencia
K	<10	<100	<10	<10	<10	Ausencia	Ausencia
L	<10	<100	<10	<10	<10	Ausencia	Ausencia
M	<10	<100	<10	<10	<10	Ausencia	Ausencia
N	<10	<100	<10	30	10	Ausencia	Ausencia
O	<10	<100	<10	<10	<10	Ausencia	Ausencia



Marca	<i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	<i>Staphylococcus aureus</i> (ufc/g)	Clostridios sulfito reductores (ufc/g)	Coliformes totales (ufc/g)	Mohos y levaduras (ufc/g)	<i>Salmonella</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>
P	<10	<100	<10	<10	<10	Ausencia	Ausencia
Q	<10	<100	<10	<10	<10	Ausencia	Ausencia
R	<10	<100	<10	<10	<10	Ausencia	Ausencia
S	<10	<100	<10	<10	<10	Ausencia	Ausencia
T	<10	<100	20	<10	<10	Ausencia	Ausencia
U	<10	<100	<10	<10	<10	Ausencia	Ausencia
V	<10	<100	<10	<10	10	Ausencia	Ausencia
W	<10	<100	<10	<10	<10	Ausencia	Ausencia
X	<10	<100	<10	<10	500	Ausencia	Ausencia
Y	<10	<100	<10	<10	<10	Ausencia	Ausencia
Z	<10	<100	10	<10	<10	Ausencia	Ausencia
Aa	<10	<100	<10	<10	<10	Ausencia	Ausencia
Ab	<10	<100	<10	<10	<10	Ausencia	Ausencia

Nota: las expresiones <10 y <100 representan los límites de detección de los métodos utilizados.

Todas las marcas analizadas cumplen con los requisitos establecidos por el C.A.A.

7.2 Ensayos físico-químicos

7.2.1. Grasa total

Las grasas son sustancias de origen vegetal o animal, insolubles en agua, formadas de triglicéridos y pequeñas cantidades de no glicéridos, principalmente fosfolípidos, que sirven para dar más sabor a las comidas. La recomendación saludable es que en la alimentación diaria no haya más de un 30% de grasas.

El C.A.A., en su artículo 319, exige que la cantidad de materias grasas que entran en la composición de los chacinados no podrá sobrepasar el 50 % de la masa del producto terminado.

Las marcas analizadas se encuentran bastante por debajo del límite admitido.

Tabla 3. Grasa total en salchichas tipo Viena.

Marca	Valor medido (%)	Resultado
A	17	Cumple
B	12	Cumple
C	8,9	Cumple
D	15	Cumple
E	11	Cumple
F	9,0	Cumple
G	16	Cumple
H	11	Cumple
I	10	Cumple
J	2,5	Cumple
K	19	Cumple
L	16	Cumple
M	16	Cumple
N	8,4	Cumple
O	18	Cumple
P	13	Cumple
Q	16	Cumple
R	6,5	Cumple
S	16	Cumple
T	14	Cumple
U	12	Cumple
V	5,5	Cumple
W	7,6	Cumple
X	3,9	Cumple
Y	16	Cumple
Z	3,2	Cumple
Aa	17	Cumple
Ab	16	Cumple

Todas las marcas analizadas cumplen con los requisitos establecidos por el C.A.A.

7.2.2. Humedad

El C.A.A., en su artículo 322 establece, para los chacinados cocidos, que el porcentaje de agua o hielo adicionado no podrá exceder del 25 % del peso total de la masa. El producto terminado no podrá contener más del 78 % de agua.

Tabla 4. Humedad en salchichas tipo Viena.

Marca	Valor medido (%)	Resultado
A	62	Cumple
B	61	Cumple
C	64	Cumple
D	63	Cumple
E	63	Cumple
F	61	Cumple
G	62	Cumple
H	60	Cumple
I	62	Cumple
J	73	Cumple
K	56	Cumple
L	62	Cumple
M	63	Cumple
N	69	Cumple
O	61	Cumple
P	57	Cumple
Q	58	Cumple
R	67	Cumple
S	59	Cumple
T	56	Cumple
U	64	Cumple
V	68	Cumple
W	73	Cumple
X	70	Cumple
Y	60	Cumple
Z	70	Cumple
Aa	61	Cumple
Ab	56	Cumple

Todas las marcas analizadas cumplen con los requisitos establecidos por el C.A.A.

7.2.3. Almidón

El C.A.A., en su artículo 323, establece que está permitida la adición a los chacinados de sustancias amiláceas alimenticias, como ligantes. En el caso de los chacinados cocidos la proporción máxima admitida es del 10 % en peso en el producto terminado.

Tabla 5. Almidón en salchichas tipo Viena.

Marca	Valor medido (%)	Resultado
A	4,3	Cumple
B	13	No cumple
C	5,3	Cumple
D	4,4	Cumple
E	4,4	Cumple
F	4,9	Cumple
G	3,3	Cumple
H	11	No cumple
I	12	No cumple
J	9,5	Cumple
K	5,5	Cumple
L	5,3	Cumple
M	3,8	Cumple
N	7,7	Cumple
O	0,6	Cumple
P	7,5	Cumple
Q	9,8	Cumple
R	9,1	Cumple
S	9,8	Cumple
T	5,1	Cumple
U	6,3	Cumple
V	4,6	Cumple
W	5,3	Cumple
X	4,3	Cumple
Y	5,8	Cumple
Z	4,4	Cumple
Aa	4,5	Cumple
Ab	10	Cumple

De las marcas analizadas, 3 (tres) (B, H e I) exceden el máximo de almidón permitido por el C.A.A.



7.2.4. Nitrito y nitrato de sodio

El C.A.A., en su artículo 323 bis, define que está permitida, en chacinados cocidos, una concentración máxima de 0,015 g/100 g de nitrito de sodio y de 0,03 g/100 g de nitrato de sodio.

Tabla 6. Nitrito y nitrato de sodio en salchichas tipo Viena.

Marca	Nitrito de sodio		Nitrato de sodio	
	Valor medido (g/100 g)	Resultado	Valor medido (g/100 g)	Resultado
A	0,004	Cumple	No detectado	Cumple
B	0,006	Cumple	0,03	Cumple
C	0,008	Cumple	0,03	Cumple
D	0,004	Cumple	0,01	Cumple
E	0,004	Cumple	0,01	Cumple
F	0,007	Cumple	0,01	Cumple
G	0,013	Cumple	0,03	Cumple
H	0,011	Cumple	0,01	Cumple
I	0,006	Cumple	0,03	Cumple
J	0,007	Cumple	0,01	Cumple
K	0,009	Cumple	0,01	Cumple
L	No detectado	Cumple	0,01	Cumple
M	0,003	Cumple	0,01	Cumple
N	0,002	Cumple	No detectado	Cumple
O	0,002	Cumple	0,01	Cumple
P	0,010	Cumple	0,01	Cumple
Q	0,010	Cumple	0,01	Cumple
R	0,005	Cumple	0,01	Cumple
S	0,009	Cumple	0,01	Cumple
T	0,006	Cumple	0,01	Cumple
U	0,003	Cumple	0,01	Cumple
V	0,013	Cumple	0,03	Cumple
W	0,003	Cumple	No detectado	Cumple
X	No detectado	Cumple	No detectado	Cumple
Y	0,012	Cumple	0,01	Cumple
Z	0,012	Cumple	0,01	Cumple
Aa	0,005	Cumple	0,01	Cumple
Ab	0,010	Cumple	0,01	Cumple

Todas las marcas analizadas cumplen con los requisitos establecidos por el C.A.A.



7.2.5. Porcentaje de soja

El C.A.A., en su artículo 323, establece que las salchichas tipo Viena pueden llevar hasta el 10 % de soja (en el producto tal cual) indicando la soja en la lista de ingredientes. Paralelamente es obligatorio rotular "salchichas con soja" cuando este ingrediente supere el 2 %, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Tabla 7. Porcentaje de soja en salchichas tipo Viena.

Marca	Contenido de soja			Resultado
	Valor medido (g/100 g)	Mención en la lista de ingredientes	Mención en la denominación del producto	
A	2,6	Sí	No	Debe decir "salchichas con soja"
B	No detectado	Sí	No	Cumple
C	2,1	Sí	No	Debe decir "salchichas con soja"
D	1,3	Sí	No	Cumple
E	No detectado	Sí	No	Cumple
F	2,8	Sí	No	Debe decir "salchichas con soja"
G	3,3	Sí	No	Debe decir "salchichas con soja"
H	4,3	Sí	No	Debe decir "salchichas con soja"
I	2,0	No	No	Debe incluir la soja en la lista de ingredientes
J	2,5	Sí	No	Debe decir "salchichas con soja"
K	2,4	No	No	Debe decir "salchichas con soja" y debe incluir la soja en la lista de ingredientes
L	1,2	Sí	No	Cumple
M	2,2	Sí	No	Debe decir "salchichas con soja"
N	1,1	Sí	No	Cumple
O	2,3	Sí	No	Debe decir "salchichas con soja"
P	4,2	No	No	Debe decir "salchichas con soja" y debe incluir la soja en la lista de ingredientes
Q	No detectado	No	No	Cumple
R	No detectado	No	No	Cumple
S	No detectado	No	No	Cumple
T	3,9	No	No	Debe decir "salchichas con soja" y debe incluir la soja en la lista de ingredientes
U	3,3	Sí	No	Debe decir "salchichas con soja"



Marca	Contenido de soja			Resultado
	Valor medido (g/100 g)	Mención en la lista de ingredientes	Mención en la denominación del producto	
V	2,2	Sí	No	Debe decir "salchichas con soja"
W	1,2	Sí	No	Cumple
X	2,9	Sí	No	Debe decir "salchichas con soja"
Y	No detectado	No	No	Cumple
Z	4,3	Sí	No	Debe decir "salchichas con soja"
Aa	2,9	Sí	No	Debe decir "salchichas con soja"
Ab	2,9	Sí	Sí	Cumple

De las 28 marcas analizadas, 16 (dieciséis) (A, C, F, G, H, J, K, M, O, P, T, U, V, X, Z, Aa) tienen más de 2 % de soja con lo cual deben declarar el ingrediente en la denominación de venta del producto.

Por otro lado, en 4 (cuatro) de las marcas analizadas (I, K, P y T) la soja está presente en el producto pero no está mencionada en la lista de ingredientes.

En 2 (dos) de las marcas analizadas, (B y E) no se detectó soja a pesar de estar declarada entre sus ingredientes.

7.2.6. Presencia de carne de ave

La Resolución SENASA 147/2005 exige que, en el caso de la elaboración o incorporación al producto de carnes de especies distintas a las establecidas para cada chacinado, se debe indicar tal circunstancia en el rótulo, mediante una denominación de venta adecuada, usando letras de igual tamaño y realce, e inclusión de la o las especies en el listado de ingredientes.

Tabla 8. Presencia de carne de ave en salchichas tipo Viena.

Marca	Carne de ave en el producto (Ausencia/Presencia)	Declaración de carne de ave en el producto	Resultado
A	Ausencia	No	Cumple
B	Presencia	No	No cumple
C	Presencia	No	No cumple
D	Ausencia	No	Cumple
E	Presencia	Sí	Cumple
F	Presencia	Sí	Cumple
G	Ausencia	No	Cumple
H	Ausencia	Sí	No coincide
I	Presencia	Sí	Cumple
J	Ausencia	No	Cumple
K	Presencia	Sí	Cumple
L	Ausencia	No	Cumple
M	Ausencia	No	Cumple
N	Ausencia	No	Cumple
O	Ausencia	No	Cumple
P	Presencia	Sí	Cumple
Q	Ausencia	No	Cumple
R	Ausencia	No	Cumple
S	Ausencia	No	Cumple
T	Ausencia	No	Cumple
U	Ausencia	No	Cumple
V	Ausencia	No	Cumple
W	Ausencia	No	Cumple
X	Ausencia	No	Cumple
Y	Ausencia	No	Cumple
Z	Ausencia	No	Cumple
Aa	Ausencia	No	Cumple
Ab	Presencia	Sí	Cumple

De las marcas analizadas, 2 (dos) (B y C) no cumplen con la obligatoriedad de declarar adición de carnes de otras especies (pollo, en este caso). En una de las marcas analizadas (H) no se detectó presencia de proteína aviar en el ensayo realizado, a pesar de estar declarada en el rótulo del producto la adición de carne de pollo.



7.2.7. Presencia de gluten

El gluten de trigo, avena, cebada y centeno (TACC) es la forma más conocida de presentación de un conjunto de proteínas denominadas prolaminas. La celiaquía es la intolerancia permanente a las prolaminas, las cuales resultan tóxicas para los celíacos.

Se determinó la presencia de gluten solamente en las marcas que en sus envases declaran “libre de gluten”.

Tabla 9. Presencia de gluten en salchichas tipo Viena.

Marca	Gluten*	Resultado
G	No detectable	Coincide
V	No detectable	Coincide

* Se indica como “no detectable” un contenido de gluten menor a 20 mg/kg.

En todas las marcas analizadas las determinaciones realizadas coinciden con lo declarado en el envase.



7.2.8. Contenido neto

Se verificó la relación existente entre el contenido neto declarado y el contenido neto efectivo, según las tolerancias especificadas en la Res. N° 08/07 del Reglamento Técnico MERCOSUR.

Tabla 10. Contenido neto en salchichas tipo Viena.

Marca	Valor declarado (g)	Valor medido (g)	Resultado
A	190	201	Cumple
B	825	806	No cumple
C	190	186	Cumple
D	225	231	Cumple
E	408	411	Cumple
F	200	214	Cumple
G	190	193	Cumple
H	192	202	Cumple
I	190	201	Cumple
J	171	181	Cumple
K	225	232	Cumple
L	200	216	Cumple
M	225	229	Cumple
N	204	219	Cumple
O	225	235	Cumple
P	190	193	Cumple
Q	285	289	Cumple
R	190	200	Cumple
S	190	192	Cumple
T	225	227	Cumple
U	180	186	Cumple
V	171	181	Cumple
W	225	238	Cumple
X	340	361	Cumple
Y	225	234	Cumple
Z	205	206	Cumple
Aa	190	192	Cumple
Ab	192	202	Cumple

De las marcas analizadas, 1 (una) (B) no cumple con el contenido declarado en el envase, de acuerdo con las tolerancias máximas admitidas en la Res. MERCOSUR.

7.3. Evaluación del rotulado nutricional e información al consumidor

7.3.1. Evaluación del rotulado nutricional

El C.A.A., en su Capítulo V, establece para las salchichas la obligatoriedad de referir el rotulado nutricional a un tamaño de porción de 50 g. Algunos de los productos analizados no cumplen este requisito, ya que refieren sus datos a porciones de valores distintos al señalado. A fin de poder comparar los resultados entre las distintas marcas, se informan los valores medidos para la porción declarada y los mismos ajustados a la porción estándar de 50 g, indicando estos últimos entre paréntesis.

7.3.1.1. Proteínas

Las proteínas están compuestas de aminoácidos (sus unidades más simples), algunos de los cuales son esenciales para nuestro organismo, es decir, necesariamente deben ser ingeridos junto con la dieta, ya que el cuerpo no es capaz de producirlos por sí solo.

Se acepta una tolerancia de $\pm 20\%$ respecto a los valores declarados en el rótulo.

Tabla 11. Proteínas en salchichas tipo Viena.

Marca	Porción	Proteínas		
		Valor declarado (g/porción)	Valor medido (g/porción)	Resultado
A	40 g (1 unidad)	4,8	4,9 (6,2)	Coincide
B	68,75 g (1 unidad)	5,85*	5,9 (4,3)	Coincide
C	31,60 g (1 unidad)	2,70*	2,8 (4,4)	Coincide
D	40 g (1 unidad)	4,8	4,5 (5,7)	Coincide
E	Aprox. 34 g (1 unidad)	3,4	3,7 (5,5)	Coincide
F	50 g (1 y ½ unidades)	5,5	6,0	Coincide
G	50 g (1 y ½ unidades)	5,5	5,7	Coincide
H	50 g (1 y ½ unidades)	5,5	5,0	Coincide
I	50 g (1 y ½ unidades)	5,7	4,8	Coincide
J	50 g (1 y ½ unidades)	5,8	5,8	Coincide
K	50 g (1 y ½ unidades)	5,8	5,9	Coincide
L	50 g (1 y ½ unidades)	6,0	6,4	Coincide
M	37,5 g (1 unidad)	4,4	4,4 (5,9)	Coincide
N	40 g (1 unidad)	5*	5,2 (6,5)	Coincide



Marca	Porción	Proteínas		
		Valor declarado (g/porción)	Valor medido (g/porción)	Resultado
O	37,5 g (1 unidad)	4,9	4,1 (5,5)	Coincide
P	40 g (1 y ¼ unidades)	4,6	5,1 (6,4)	Coincide
Q	64 g (2 unidades)	7,7	6,8 (5,4)	Coincide
R	64 g (2 unidades)	8,3	7,7 (6,0)	Coincide
S	64 g (2 unidades)	7,7	6,7 (5,3)	Coincide
T	40 g (1 y ¼ unidades)	4,6	5,1 (6,4)	Coincide
U	50 g (1 y ½ unidades)	6,0	6,2	Coincide
V	40 g (1 unidad)	5,3	4,4 (5,5)	Coincide
W	40 g (1 unidad)	5*	4,3 (5,4)	Coincide
X	40 g (1 unidad)	5,4	5,2 (6,5)	Coincide
Y	50 g (1 y ½ unidades)	6,0	5,5	Coincide
Z	50 g (1 y ½ unidades)	6,9	6,2	Coincide
Aa	40 gr (1 unidad)	4,8	4,7 (5,9)	Coincide
Ab	50 g (1 y ½ unidades)	5,5	5,2	Coincide

* Según la legislación vigente en Argentina los valores menores a 10 y mayores o iguales a 1 se deben declarar con una cifra decimal, por lo que la declaración hecha por el fabricante es incorrecta. Los valores indicados entre paréntesis corresponden a la porción estándar de 50 g.

En todas las marcas analizadas coinciden los valores medidos con los declarados en el rotulado nutricional.

**7.3.1.2. Grasas totales**

Se acepta una tolerancia de $\pm 20\%$ respecto a los valores declarados en el rótulo.

Tabla 12. Grasas totales en salchichas tipo Viena.

Marca	Porción	Grasas totales		
		Valor declarado (g/porción)	Valor medido (g/porción)	Resultado
A	40 g (1 unidad)	7,2	6,6 (8,3)	Coincide
B	68,75 g (1 unidad)	7,42*	8,3 (6,1)	Coincide
C	31,60 g (1 unidad)	3,40*	2,8 (4,5)	Coincide
D	40 g (1 unidad)	7,2	6,0 (7,6)	Coincide
E	Aprox. 34 g (1 unidad)	5,1	3,9 (5,7)	No coincide
F	50 g (1 y ½ unidades)	4,8	4,5	Coincide
G	50 g (1 y ½ unidades)	8,5	8,0	Coincide
H	50 g (1 y ½ unidades)	8,5	5,7	No coincide
I	50 g (1 y ½ unidades)	7,2	5,0	No coincide
J	50 g (1 y ½ unidades)	1,9	1,3	No coincide
K	50 g (1 y ½ unidades)	6,3	9,4	No coincide
L	50 g (1 y ½ unidades)	6,5	7,9	No coincide
M	37,5 g (1 unidad)	5,3	5,9 (7,9)	Coincide
N	40 g (1 unidad)	4,5	3,4 (4,2)	No coincide
O	37,5 g (1 unidad)	7,1	6,7 (8,9)	Coincide
P	40 g (1 y ¼ unidades)	5,7	5,3 (6,7)	Coincide
Q	64 g (2 unidades)	8,9	10,5 (8,2)	Coincide
R	64 g (2 unidades)	3,2	4,2 (3,3)	No coincide
S	64 g (2 unidades)	8,9	10,3 (8,1)	Coincide
T	40 g (1 y ¼ unidades)	5,7	5,5 (6,9)	Coincide
U	50 g (1 y ½ unidades)	7,0	5,8	Coincide
V	40 g (1 unidad)	2*	2,2 (2,8)	Coincide



Marca	Porción	Grasas totales		
		Valor declarado (g/porción)	Valor medido (g/porción)	Resultado
W	40 g (1 unidad)	4,5	3,0 (3,8)	No coincide
X	40 g (1 unidad)	1,6	1,6 (2,0)	Coincide
Y	50 g (1 y ½ unidades)	10	7,8	No coincide
Z	50 g (1 y ½ unidades)	2,3	1,6	No coincide
Aa	40 gr (1 unidad)	7,2	6,6 (8,3)	Coincide
Ab	50 g (1 y ½ unidades)	8,0	8,1	Coincide

* Según la legislación vigente en Argentina los valores menores a 10 y mayores o iguales a 1 se deben declarar con una cifra decimal, por lo que la declaración hecha por el fabricante es incorrecta. Los valores indicados entre paréntesis corresponden a la porción estándar de 50 g.

En 11 (once) de las marcas analizadas (E, H, I, J, K, L, N, R, W, Y y Z) no coinciden los valores medidos con lo declarado en el rotulado nutricional.

7.3.1.3. Sodio

El sodio constituye un nutriente esencial para el cuerpo humano debido a que éste no puede producirlo por sí solo. Contribuye a regular el volumen y la presión sanguínea, a la transmisión de los impulsos nerviosos, etc. La ingesta excesiva de sodio puede ser dañina para personas con problemas de hipertensión.

Se acepta una tolerancia de $\pm 20\%$ respecto a los valores declarados en el rótulo.

Tabla 13. Sodio en salchichas tipo Viena.

Marca	Porción	Sodio		
		Valor declarado (mg/porción)	Valor medido (mg/porción)	Resultado
A	40 g (1 unidad)	508	423 (529)	Coincide
B	68,75 g (1 unidad)	421	624 (454)	No coincide
C	31,60 g (1 unidad)	194	250 (395)	No coincide
D	40 g (1 unidad)	508	368 (460)	No coincide
E	Aprox. 34 g (1 unidad)	408	380 (559)	Coincide
F	50 g (1 y ½ unidades)	564	620	Coincide
G	50 g (1 y ½ unidades)	393	537	No coincide
H	50 g (1 y ½ unidades)	610	550	Coincide
I	50 g (1 y ½ unidades)	741	615	Coincide
J	50 g (1 y ½ unidades)	313	281	Coincide
K	50 g (1 y ½ unidades)	488	500	Coincide
L	50 g (1 y ½ unidades)	434	409	Coincide
M	37,5 g (1 unidad)	126	310 (413)	No coincide
N	40 g (1 unidad)	351	270 (338)	No coincide
O	37,5 g (1 unidad)	420	370 (494)	Coincide
P	40 g (1 y ¼ unidades)	165	392 (490)	No coincide
Q	64 g (2 unidades)	736	716 (559)	Coincide
R	64 g (2 unidades)	640	676 (529)	Coincide
S	64 g (2 unidades)	736	621 (485)	Coincide



Marca	Porción	Sodio		
		Valor declarado (mg/porción)	Valor medido (mg/porción)	Resultado
T	40 g (1 y ¼ unidades)	165	328 (410)	No coincide
U	50 g (1 y ½ unidades)	700	393	No coincide
V	40 g (1 unidad)	325	386 (483)	Coincide
W	40 g (1 unidad)	351	355 (444)	Coincide
X	40 g (1 unidad)	400	261 (326)	No coincide
Y	50 g (1 y ½ unidades)	640	538	Coincide
Z	50 g (1 y ½ unidades)	600	645	Coincide
Aa	40 gr (1 unidad)	508	360 (450)	No coincide
Ab	50 g (1 y ½ unidades)	645	555	Coincide

Los valores indicados entre paréntesis corresponden a la porción estándar de 50 g.

En 11 (once) de las marcas analizadas (B, C, D, G, M, N, P, T, U, X y Aa) no coinciden los valores medidos con lo declarado en el rotulado nutricional.

7.3.2. Información al consumidor

La legislación argentina establece los siguientes ítems como información obligatoria:

- Denominación de venta del alimento
- Listado de ingredientes
- Contenido neto
- Identificación del origen:
 - Nombre o razón social del productor y fraccionador o titular de la marca
 - Domicilio de la razón social
 - País de origen
 - N° de establecimiento elaborador, ante el organismo competente (R.N.E. o R.P.E. y SENASA)
- Identificación del lote
- Fecha de duración mínima (fecha de elaboración/vencimiento/indicación de tiempo de duración)
- Indicación de precauciones de preparación e instrucciones de uso
- Rotulado nutricional
- Indicación de forma de conservación

El C.A.A. establece que los alimentos no deben describirse ni presentarse con vocablos, signos, denominaciones, símbolos, emblemas, ilustraciones u otras representaciones gráficas que puedan hacer que dicha información sea falsa, incorrecta, insuficiente, o que pueda inducir a equívoco, error, confusión o engaño al consumidor en relación con la verdadera naturaleza, composición, procedencia, tipo, calidad, cantidad, duración, rendimiento o forma de uso del alimento.

Tabla 14. Información al consumidor en salchichas tipo Viena.

Marca	Resultado
A	No presenta la denominación "salchichas con soja". El resto de la información está completa.
B	Información completa.
C	No presenta la denominación "salchichas con soja". El resto de la información está completa.
D	Información completa.
E	Información completa.
F	No presenta la denominación "salchichas con soja". El resto de la información está completa.
G	No presenta la denominación "salchichas con soja". El resto de la información está completa.
H	No presenta la denominación "salchichas con soja". El resto de la información está completa.
I	No define en los ingredientes las proteínas de soja. El resto de la información está completa.
J	No presenta la denominación "salchichas con soja". El resto de la información está completa.
K	No define en los ingredientes las proteínas de soja. No presenta la denominación "salchichas con soja". El resto de la información está completa.



Marca	Resultado
L	Información completa.
M	No presenta la denominación "salchichas con soja". El resto de la información está completa.
N	Información completa.
O	No presenta la denominación "salchichas con soja". El resto de la información está completa.
P	No presenta la denominación "salchichas con soja". No define en los ingredientes las proteínas de soja. El resto de la información está completa.
Q	Identificación confusa del lote. El resto de la información está completa.
R	Identificación confusa del lote. El resto de la información está completa.
S	Identificación confusa del lote. El resto de la información está completa.
T	No presenta la denominación "salchichas con soja". No define en los ingredientes las proteínas de soja. El resto de la información está completa.
U	No presenta la denominación "salchichas con soja". El resto de la información está completa.
V	No presenta la denominación "salchichas con soja". El resto de la información está completa.
W	Información completa.
X	No presenta la denominación "salchichas con soja". El resto de la información está completa.
Y	Información completa.
Z	No presenta la denominación "salchichas con soja". El resto de la información está completa.
Aa	No presenta la denominación "salchichas con soja". El resto de la información está completa.
Ab	Información completa.

De las marcas analizadas, 20 (veinte) (A, C, F, G, H, I, J, K, M, O, P, Q, R, S, T, U, V, X, Z y Aa) no brindan la información obligatoria al consumidor en forma completa y/o correcta.



7.4. Características sensoriales

Las salchichas se evaluaron en su envase original cerrado y luego, fuera del envase. El análisis sensorial se realizó en un ambiente adecuado siguiendo la técnica de panel abierto y llegando a una conclusión final por consenso.

7.4.1. Características del producto evaluadas en envase cerrado

Las características del producto evaluadas en envase cerrado son el aspecto general (integridad y limpieza del envase), condición de vacío y presencia y características del exudado.

Tabla 15. Características de las salchichas tipo Viena en envase cerrado.

Marca	Aspecto general (integridad y limpieza del envase)	Condición de vacío	Presencia y características del exudado
A	Correcto	Correcto	Correcto
B	Correcto	Correcto	Correcto
C	Correcto	Correcto	Correcto
D	Correcto	Correcto	Correcto
E	Correcto	Correcto	Correcto
F	Correcto	Correcto	Correcto
G	Correcto	Correcto	Correcto
H	Correcto	Correcto	Correcto
I	Correcto	Correcto	Correcto
J	Correcto	Correcto	Correcto
K	Correcto	Correcto	Correcto
L	Correcto	Correcto	Correcto
M	Correcto	Correcto	Correcto
N	Correcto	Correcto	Correcto
O	Correcto	Correcto	Correcto
P	Correcto	Correcto	Correcto
Q	Correcto	Incorrecto	Correcto
R	Correcto	Correcto	Correcto
S	Correcto	Correcto	Correcto
T	Correcto	Correcto	Correcto
U	Correcto	Correcto	Correcto
V	Correcto	Correcto	Correcto
W	Correcto	Correcto	Correcto
X	Correcto	Correcto	Correcto
Y	Correcto	Correcto	Correcto
Z	Correcto	Correcto	Correcto



Marca	Aspecto general (integridad y limpieza del envase)	Condición de vacío	Presencia y características del exudado
Aa	Correcto	Correcto	Correcto
Ab	Correcto	Correcto	Correcto

De las marcas analizadas, 1 (una) (Q) presenta una incorrecta condición de vacío. En todas las demás marcas, la evaluación de condición de vacío es correcta.

Todas las marcas analizadas presentan un correcto aspecto general y una correcta cantidad y características del exudado.



7.4.2. Características del producto fuera del envase

Las características del producto evaluadas una vez abierto el envase son el color de las salchichas, la presencia de materiales extraños y de olores desagradables.

Tabla 16. Características sensoriales de las salchichas tipo Viena fuera de su envase.

Marca	Color	Presencia de materiales extraños	Presencia de olores desagradables
A	Correcto	No	No
B	Correcto	No	No
C	Correcto	No	No
D	Correcto	No	No
E	Correcto	No	No
F	Correcto	No	No
G	Correcto	No	No
H	Correcto	No	No
I	Correcto	No	No
J	Correcto	No	No
K	Correcto	No	No
L	Correcto	No	No
M	Correcto	No	No
N	Correcto	No	No
O	Correcto	No	No
P	Correcto	No	No
Q	Correcto	No	No
R	Correcto	No	No
S	Correcto	No	No
T	Correcto	No	No
U	Correcto	No	No
V	Correcto	No	No
W	Correcto	No	No
X	Correcto	No	No
Y	Correcto	No	No
Z	Correcto	No	No
Aa	Correcto	No	No
Ab	Correcto	No	No

Todas las marcas analizadas presentan color típico para el producto y no se detectaron materiales extraños ni olores desagradables.

8. RESULTADOS GENERALES

A continuación se presentan las tablas generales con la síntesis de los resultados obtenidos en los ensayos realizados.

Tabla 17. Resumen general comparativo de salchichas tipo Viena.

Marca	Presentación	Contenido neto	Almidón	Proteína de soja (g/100 g)	Proteína de soja	Carne de ave	Información al consumidor obligatoria *	Rotulado nutricional **	Precio (\$/kg) ***
Ab	6 unidades 192 g	Cumple	Cumple	2,9	Cumple	Cumple	Información completa.	Coincide	15,05
Q	9 unidades 285 g	Cumple	Cumple	No detectado	Cumple	Cumple	Identificación confusa del lote. El resto de la información está completa.	Coincide	9,12
S	6 unidades 190 g	Cumple	Cumple	No detectado	Cumple	Cumple	Identificación confusa del lote. El resto de la información está completa.	Coincide	20,18
D	6 unidades 225 g	Cumple	Cumple	1,3	Cumple	Cumple	Información completa.	No coincide sodio	14,67
N	6 unidades 204 g	Cumple	Cumple	1,1	Cumple	Cumple	Información completa.	No coinciden grasa total y sodio	16,95
R	6 unidades 190 g	Cumple	Cumple	No detectado	Cumple	Cumple	Identificación confusa del lote. El resto de la información está completa.	No coincide grasa total	13,06
Y	6 unidades 225 g	Cumple	Cumple	No detectado	Cumple	Cumple	Información completa.	No coincide grasa total	14,32
L	6 unidades 200 g	Cumple	Cumple	1,2	Cumple	Cumple	Información completa.	No coincide grasa total	15,05
W	6 unidades 225 g	Cumple	Cumple	1,2	Cumple	Cumple	Información completa.	No coincide grasa total	20,00
E	12 unidades 408 g	Cumple	Cumple	No detectado	Cumple ⁽¹⁾	Cumple	Información completa.	No coincide grasa total	9,75
V	5 unidades 171 g	Cumple	Cumple	2,2	Debe decir "salchichas con soja"	Cumple	No presenta la denominación "salchichas con soja". El resto de la información está completa.	Coincide	18,53



Marca	Presentación	Contenido neto	Almidón	Proteína de soja (g/100 g)	Proteína de soja	Carne de ave	Información al consumidor obligatoria *	Rotulado nutricional **	Precio (\$/kg) ***
A	6 unidades 190 g	Cumple	Cumple	2,6	Debe decir "salchichas con soja"	Cumple	No presenta la denominación "salchichas con soja". El resto de la información está completa.	Coincide	10,47
O	6 unidades 225 g	Cumple	Cumple	2,3	Debe decir "salchichas con soja"	Cumple	No presenta la denominación "salchichas con soja". El resto de la información está completa.	Coincide	27,84
F	6 unidades 200 g	Cumple	Cumple	2,8	Debe decir "salchichas con soja"	Cumple	No presenta la denominación "salchichas con soja". El resto de la información está completa.	Coincide	9,40
X	10 unidades 340 g	Cumple	Cumple	2,9	Debe decir "salchichas con soja"	Cumple	No presenta la denominación "salchichas con soja". El resto de la información está completa.	No coincide sodio	12,37
Aa	6 unidades 190 g	Cumple	Cumple	2,9	Debe decir "salchichas con soja"	Cumple	No presenta la denominación "salchichas con soja". El resto de la información está completa.	No coincide sodio	27,84
U	6 unidades 180 g	Cumple	Cumple	3,3	Debe decir "salchichas con soja"	Cumple	No presenta la denominación "salchichas con soja". El resto de la información está completa.	No coincide sodio	13,71
J	5 unidades 171 g	Cumple	Cumple	2,5	Debe decir "salchichas con soja"	Cumple	No presenta la denominación "salchichas con soja". El resto de la información está completa.	No coincide grasa total	23,33
Z	6 unidades 205 g	Cumple	Cumple	4,3	Debe decir "salchichas con soja"	Cumple	No presenta la denominación "salchichas con soja". El resto de la información está completa.	No coincide grasa total	16,95
M	6 unidades 225 g	Cumple	Cumple	2,2	Debe decir "salchichas con soja"	Cumple	No presenta la denominación "salchichas con soja". El resto de la información está completa.	No coincide sodio	13,29
K	6 unidades 225 g	Cumple	Cumple	2,4	Debe decir "salchichas con soja" y debe incluir la soja en la lista de ingredientes	Cumple	No define en los ingredientes las proteínas de soja. No presenta la denominación "salchichas con soja". El resto de la información está completa.	No coincide grasa total	8,35



Marca	Presentación	Contenido neto	Almidón	Proteína de soja (g/100 g)	Proteína de soja	Carne de ave	Información al consumidor obligatoria *	Rotulado nutricional **	Precio (\$/kg) ***
T	6 unidades 225 g	Cumple	Cumple	3,9	Debe decir "salchichas con soja" y debe incluir la soja en la lista de ingredientes	Cumple	No presenta la denominación "salchichas con soja". No define en los ingredientes las proteínas de soja. El resto de la información está completa.	No coincide sodio	15,78
P	6 unidades 190 g	Cumple	Cumple	4,2	Debe decir "salchichas con soja" y debe incluir la soja en la lista de ingredientes	Cumple	No presenta la denominación "salchichas con soja". No define en los ingredientes las proteínas de soja. El resto de la información está completa.	No coincide sodio	15,05
G	6 unidades 190 g	Cumple	Cumple	3,3	Debe decir "salchichas con soja"	Cumple	No presenta la denominación "salchichas con soja". El resto de la información está completa.	No coincide sodio	16,47
C	6 unidades 190 g	Cumple	Cumple	2,1	Debe decir "salchichas con soja"	No cumple ⁽²⁾	No presenta la denominación "salchichas con soja". El resto de la información está completa.	No coincide sodio	10,53
I	6 unidades 190 g	Cumple	No cumple	2,0	Debe incluir la soja en la lista de ingredientes	Cumple	No define en los ingredientes las proteínas de soja. El resto de la información está completa.	No coincide grasa total	16,79
H	6 unidades 192 g	Cumple	No cumple	4,3	Debe decir "salchichas con soja"	No coincide ⁽³⁾	No presenta la denominación "salchichas con soja". El resto de la información está completa.	No coincide grasa total	10,52
B	12 unidades 825 g	No cumple	No cumple	No detectado	Cumple ⁽¹⁾	No cumple ⁽²⁾	Información completa.	No coincide sodio	17,58

⁽¹⁾ Declara soja en la lista de ingredientes pero no se detectó en este ensayo.

⁽²⁾ Se detectó presencia de proteína aviar y no está declarada en el rótulo.

⁽³⁾ Declara adición de proteína aviar pero no se detectó en este ensayo.

* 1) Denominación de venta del alimento. 2) Listado de ingredientes. 3) Contenido neto. 4) Identificación del origen [4.1) Nombre o razón social del productor y fraccionador o titular de la marca. 4.2) Domicilio de la razón social. 4.3) País de origen. 4.4) N° de establecimiento elaborador (R.N.E. o R.P.E. y SENASA), ante el organismo competente]. 5) Identificación del lote. 6) Fecha de duración mínima. 7) Indicación de precauciones de preparación e instrucciones de uso. 8) Rotulado nutricional. 9) Indicación de forma de conservación.

** Se comparan los valores medidos con los declarados en el rótulo del producto. Se analizaron solamente proteínas, grasa total y sodio.

*** Los precios de las salchichas corresponden al período de compra efectuado entre el 11/09/2009 y el 18/11/2009.

Todas las marcas cumplen con los límites establecidos por el C.A.A. para ensayos microbiológicos y porcentajes de grasa total, de humedad, de nitratos de sodio y de nitritos de sodio.

9 COMENTARIOS DE LOS RESULTADOS

- De la observación de la Tabla 2 en el punto “7.1. Ensayos microbiológicos” del informe se concluye que todas las marcas analizadas cumplen con los límites exigidos en el C.A.A. para los siguientes ensayos microbiológicos: *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, clostridios sulfito reductores, coliformes totales, mohos y levaduras, *Salmonella* y *Listeria monocytogenes*.
- En todas las marcas analizadas, el contenido de materia grasa presente en la composición del producto evaluado se encuentra muy por debajo de lo requerido por el C.A.A. en su artículo 319. Este porcentaje varía entre el 3% y el 18%.
- En todas las marcas analizadas, el porcentaje de agua que contienen los productos terminados no superan el 78% exigido por el C.A.A.
- Aditivos:
 - o El almidón es utilizado como ligante y el C.A.A. permite un máximo del 10 % referido al producto terminado. De las marcas analizadas, 3 (tres) (B, H e I) exceden el máximo de almidón permitido.
 - o Todas las marcas analizadas cumplen con la concentración máxima establecida por el C.A.A., tanto para contenido de nitrito de sodio, como para nitrato de sodio.
 - o De las 28 marcas analizadas:
 - 16 (dieciséis) (A, C, F, G, H, J, K, M, O, P, T, U, V, X, Z, Aa) no rotulan correctamente el producto. En su denominación debe decir “salchichas con soja”, ya que contiene más del 2% de soja en el producto terminado.
 - 4 (cuatro) (I, K, P y T) deben incluir en la lista de ingredientes la presencia de soja.
 - 2 (dos) (B y E) declaran soja en su lista de ingredientes pero no fue detectada.
 - o Se detectó presencia de carne de ave en 2 (dos) marcas (B y C) que no declaran dicho contenido. Una de las marcas analizadas (H) declara agregado de carne de ave, sin embargo, no se detectó en los análisis realizados.
- Las 2 (dos) marcas que expresan ser “libres de gluten” (G y V) cumplen con lo declarado.
- Se verificó la relación existente entre el contenido neto declarado y el contenido neto efectivo, según las tolerancias especificadas en la Res. MERCOSUR 08/07 y una marca (B) no cumple con lo declarado.
- En lo que respecta al rotulado nutricional, la Resolución 46/03 MERCOSUR/GMC acepta un desvío del $\pm 20\%$ en lo declarado. En esta prueba de desempeño se analizaron:
 - o Proteínas: en todas las marcas coinciden los valores declarados con los valores medidos.
 - o Grasa total: en 11 (once) de las marcas analizadas no coinciden los valores declarados con los medidos: E, H, I, J, N, W, Y y Z contienen menos grasa que la declarada. En cambio, K, L y R contienen más grasa de la declarada.
 - o Sodio: en 11 (once) de las marcas analizadas no coinciden los valores declarados con los medidos: D, N, U, X y Aa contienen menos sodio que el declarado. En cambio, B, C, G, M, P y T contienen más sodio que el declarado.
- De las marcas analizadas, solamente una (Q) presenta una incorrecta condición de vacío. Todas las marcas analizadas presentan un aspecto general apropiado; exudado en cantidad aceptable y de características propias del producto y color correcto (es decir, propio del producto). No se detectaron materiales extraños ni olores desagradables.

10. ORIENTACIONES AL CONSUMIDOR

- Verifique que el producto se encuentre dentro del plazo de vigencia ya que tiene fecha de vencimiento.



- Lea la etiqueta y verifique que el producto sea el que quiere comprar. Recuerde que hay diversas presentaciones y variedades. En el caso particular de las salchichas tipo Viena, como queda reflejado en el muestreo de este ensayo de desempeño, las presentaciones son muy variables: hay envases de 5, 6, 9, 10 y 12 unidades (existen también otras presentaciones), con salchichas de tamaño variable (desde alrededor de 30 g por unidad hasta casi 70 g por unidad).
- Verifique que el envase se encuentre cerrado e íntegro. Las salchichas se venden envasadas al vacío. Verifique que el envase no tiene pinchaduras evidentes.
- Las salchichas deben mantener la cadena de frío a lo largo de toda su cadena de producción y comercialización. Adquiera el producto en comercios de confianza donde se asegure que el producto se ha conservado refrigerado.
- Preste atención a las condiciones de almacenamiento y cocción que aparecen en el envase. Mantenga las salchichas en heladera o freezer hasta el momento de su utilización. Recuerde que las salchichas siempre deben cocinarse antes de consumir.
- Se sugiere tener en cuenta los resultados de los análisis realizados. Ver tabla general.

11. POSICIONAMIENTO DE LOS FABRICANTES

A continuación se presentan los comentarios de los responsables de las marcas que fueron analizadas. Se recibieron documentos a través del correo electrónico y comunicaciones telefónicas con aclaraciones, datos adicionales, etc. Se seleccionaron aquellos párrafos que hacen referencia a las observaciones sobre los resultados de los análisis, los cuales se transcriben a continuación junto con las respuestas de INTI.

Marcas: V y G

Posicionamiento sobre los análisis:

“En los informes, el valor de proteína de soja está expresado en base seca, con lo cual los valores informados expresados en % de producto terminado serían:

- 0,70 % para la salchicha marca V (68 % de humedad)
- 1,06 % para la salchicha marca G (62 % de humedad)

Con lo cual no se estaría incumpliendo en este punto, en ninguna de las dos salchichas, con la denominación de producto declarada en el rótulo. En cuanto al valor de sodio excedido por la salchicha G, queremos informar que se realizan controles periódicos tanto en laboratorio interno como externo, donde los valores se hallan siempre dentro de la tolerancia de +/- 20 %. Adjuntamos informes del último análisis realizado en el centro de carnes de INTI, y de nuestro laboratorio interno.”

Respuesta del INTI:

Las fechas de vencimiento de los productos analizados en los informes que Uds. nos mandaran (sobre determinación de sodio) no corresponden a las de los productos que fueron analizados por el Programa Prueba de Desempeño de Productos. Por tal motivo consideramos válidos los resultados que fueron enviados desde el citado programa a la empresa el 28 de octubre de 2010. Se comunicó mediante fe de errata que lo medido es porcentaje de soja en el producto terminado. No obstante, debe rotularse “salchicha con soja” en ambos productos.

Marcas: Q, R y S

Posicionamiento sobre los análisis:

“De mi mayor consideración por medio de la presente me dirijo a Ud. a fin de presentar descargo y aclaración al informe recibido el pasado jueves 28 de octubre de 2010, es interés de nuestra



empresa que las aclaraciones abajo descritas sean tenidas en cuenta para la confección del informe final.

Al respecto es nuestro interés detallar para cada uno de los productos analizados aclaraciones que creemos oportuno que el programa de Ensayos las conozca.

Para el producto Q x 9 unidades, en las observaciones del informe se indica que en la rotulación no está contemplada la leyenda “elaborado por...”, cabe aclarar que se encuentra en el rotulo la siguiente leyenda “Elaborador: ...xxx... –”, y que de esta forma ha sido aprobado el rotulo definitivo por parte de la Coordinación de Aprobación de Productos Alimenticios de SENASA (se adjunta certificado de aprobación del rotulo), asimismo se informa que en nuestro establecimiento se define al lote como la fecha de vencimiento del producto, es por eso que el mismo es sellado en la cara principal del producto.

Para la marca R, se informa que diariamente se analiza cada lote de producción realizando un análisis de grasa por el método de Gerber. Se adjunta el protocolo de análisis de la fecha de producción analizada, en la que se observa que el valor es de 6%, valor que se encuentra dentro de los parámetros tolerados por el CAA de +/- 20%. Se observa que el valor hallado por el INTI es un 24% mayor que el indicado en el rotulo. Entendemos que la diferencia del 4%, entre la tolerancia máxima del CAA y el valor hallado puede deberse a la disparidad del método de análisis, y las variaciones normales del proceso productivo.

En los tres productos analizados elaborados por nuestro establecimiento a saber: Q x 9 unidades, S x 6 unidades y R, el protocolo de análisis de INTI indica que no está definido el lote. Al respecto es de nuestro interés aclarar que nuestro establecimiento define como lote a la fecha de vencimiento del producto, y se encuentra al frente de la cara principal del producto.

A fin de aclarar las observaciones hechas por INTI, adjuntamos certificado de aprobación de rótulos definitivos por parte de SENASA de los tres productos analizados, y protocolo de análisis fisicoquímicos del producto R.”

Respuesta del INTI:

En función de lo observado por la empresa, se constató que en el envase del producto analizado, Q, figura la leyenda “Elaborador: ...xxx...”, por lo que será corregido en el informe.

Asimismo, se observó que en los productos elaborados por su firma el lote se identifica con la fecha de vencimiento del mismo. El Código Alimentario Argentino, en el punto 6.5.3 b) del Capítulo V establece que “la fecha de elaboración, envasado o de duración mínima, siempre que la(s) misma(s) indique(n) por lo menos el día y el mes o el mes y el año claramente y en el citado orden, según corresponda, de conformidad con el punto 6.6.1. b)”. Si bien la identificación de vuestros productos reemplaza la identificación del lote por la fecha de vencimiento en todos los casos precedida o seguida por un número que no corresponde a los que caracterizan una fecha. Sugerimos colocar sólo la fecha de vencimiento para mayor claridad de los consumidores.

El análisis de grasa total realizado por los laboratorios de INTI - Carnes se llevó a cabo con equipamiento calibrado y patrones trazables. No obstante la diferencia observada por la empresa, los valores se encuentran dentro de la tolerancia permitida.

Marcas: I y J

Según lo solicitado se procedió a enviarle la metodología utilizada en el ensayo para determinar “Porcentaje de soja”:

Soya Assay Kit – Tepnel (ELISA, inmunoanálisis)

Marcas: H, Y, Z y Ab

Posicionamiento sobre los análisis:

“Consideraciones realizadas para todos los productos:

- **Falta el Registro Nacional de Establecimiento:** El R.N.E. es la sigla correspondiente al Registro Sanitario de Establecimiento otorgado por Salud Pública. En nuestro caso, todos los productos cárnicos que elaboramos solo los tenemos registrados en SENASA, esto es de acuerdo a lo establecido en el Decreto 815/99, de ahí que el único número que figura



en nuestros rótulos es el otorgado por este Organismo (XXXX: n° de establecimiento oficial / XXXX: número de registro de producto / X: número de presentación)

- **Falta la leyenda “Elaborado por..., “Elaborador...” o “Establecimiento elaborador...”:** Este requisito no figura en la Resolución GMC N° 46/03, incorporada al Código Alimentario Argentino por Resolución Conj. SPRyRS y SAGPyA N° 149 y 683/2005. Particularmente, en el apartado 6.4.1 de esta Resolución, correspondiente a “Identificación de origen”, sólo se establece que “deberá indicarse el nombre (razón social) del fabricante o productor o fraccionador o titular de la marca, el domicilio de la razón social, el país de origen y localidad y el número de registro o código de identificación del establecimiento elaborador ante el organismo competente”, en ningún momento se exige incluir las frases que estarían faltando según los informes del INTI.
- **Tolerancia permitida en los valores de nutrientes declarados en la Información nutricional:** Según la Resolución MERCOSUR sobre rotulado nutricional de alimentos envasados, se acepta una tolerancia de +/- 20 % respecto de los valores de nutrientes declarados en el rótulo de los productos.

Producto: Salchichas cocidas sin piel

Marca: Y x 6 unidades

Lote: L-6-DIC-M12

Información al consumidor

Información obligatoria relevada

Observación: En la determinación de grasa total no coincide el valor declarado en el rótulo del producto con el valor medido por el INTI.

Determinaciones	Valor declarado	Valor medido	Norma de referencia	Comentarios
Grasa total (g / porción)	10	7,8	-C.A.A. Capítulo V -MERCOSUR / GMC / Res. N° 46/03	No coincide

Descargo del fabricante:

Según lo expresado en los considerandos se acepta una tolerancia de 20% respecto a los valores de nutrientes declarados en el rótulo, asimismo los métodos habituales de medición tienen una incertidumbre que supera el 2,2%, con lo cual corresponde redondear el valor medido 7,8 a 8. Podemos concluir entonces que nos encontramos dentro de la tolerancia permitida, pues el valor declarado es 10.

Producto: Salchichas de carne vacuna sin piel

Marca: Z x 6 unidades

Lote: L-12-DIC-M12

Información al consumidor

Información obligatoria relevada

Observación: No presenta la denominación “salchicha con soja”.

Descargo del fabricante:

Cabe destacar que según el artículo 323 del Código Alimentario Argentino, se admite el agregado de aislados proteínicos de soja, texturizados o no, hasta un máximo de 2% en peso referido al producto terminado sin necesidad de aclararlo en la denominación.

Si llevamos los resultados expresados en base seca a porcentaje en peso el valor de 4,3% quedaría en 1,3% en peso de proteínas de soja en el producto tal cual, de esta manera se ve que el porcentaje es inferior al 2% y no debe indicarse su presencia en la denominación legal del producto.



Observación: En la determinación de grasa total no coincide el valor declarado en el rótulo del producto con el valor medido por el INTI.

Determinaciones	Valor declarado	Valor medido	Norma de referencia	Comentarios
Grasa total (g / porción)	2,3	1,6	-C.A.A. Capítulo V -MERCOSUR / GMC / Res. N° 46/03	No coincide

Descargo del fabricante:

Reiteramos que según lo expresado en los considerandos se acepta una tolerancia de 20% respecto a los valores de nutrientes declarados en el rótulo; asimismo los métodos habituales de medición tienen una incertidumbre que supera el 0,2%, con lo cual corresponde redondear el valor medido 1,6 a 2. Podemos concluir entonces que nos encontramos dentro de la tolerancia permitida, pues el valor declarado es 2,3.

Producto: Salchichas cocidas sin piel

Marca: H x 6 unidades

Lote: L-24-NOV-M12

Información al consumidor

Información obligatoria relevada

Observación: En la determinación del contenido de almidón el valor medido es de 11%.

Descargo del fabricante:

En primer lugar mencionamos que en la formulación del producto se agrega un porcentaje de almidón cercano al 10%. Debido a desviaciones en el proceso de mezclado y a desviaciones en la metodología analítica es que pudo haberse encontrado la diferencia entre el valor medido por el INTI y el valor máximo establecido en el Código Alimentario Argentino. Es importante mencionar que tomaremos las acciones correctivas para evitar quedar afuera del rango permitido.

Observación: No presenta la denominación “salchicha con soja”.

Descargo del fabricante:

Nuevamente mencionamos que según el artículo 323 del Código Alimentario Argentino, se admite el agregado de aislados proteínicos de soja, texturizados o no, hasta un máximo de 2% en peso referido al producto terminado sin necesidad de declararlo en la denominación.

Si llevamos los resultados expresados en base seca a porcentaje en peso el valor de 4,3% quedaría en 1,7% en peso de proteínas de soja en el producto tal cual, de esta manera se que el porcentaje es inferior al 2% y no debe indicarse su presencia en la denominación legal del producto.

Observación: En la determinación de grasa total no coincide el valor declarado en el rótulo del producto con el valor medido por el INTI.

Determinaciones	Valor declarado	Valor medido	Norma de referencia	Comentarios
Grasa total (g / porción)	8,5	5,7	-C.A.A. Capítulo V -MERCOSUR / GMC / Res. N° 46/03	No coincide

Descargo del fabricante:

Nos llama la atención la diferencia encontrada, estudiaremos si se trata o no de un desvío puntual. Por tal efecto tomaremos las acciones correctivas correspondientes para disminuir la desviación encontrada.



Respuesta del INTI:

Sobre las consideraciones realizadas para todos los productos:

En cuanto a la falta del R.N.E. en el rótulo de los productos de las marcas mencionadas, el fabricante añadió, además del argumento arriba citado, una copia del fallo de la Corte Suprema de Justicia de la Nación que declara aplicable el decreto 815/99. Por lo tanto, es suficiente que figure en este tipo de productos solamente el número de registro otorgado por SENASA.

Con respecto a la falta de la leyenda “Elaborado por...”, “Elaborador...” o “Establecimiento elaborador...”, asumimos una falla en la interpretación de la Resolución MERCOSUR citada, por lo que dicha observación ha sido retirada en este informe final.

En relación al tema de la soja, INTI envió una fe de errata a todos los fabricantes en la que se comunicó que lo medido es porcentaje de soja en el producto terminado. Por lo tanto, no hay que realizar ningún cálculo porque los resultados siguen siendo los mismos y las salchichas marca Z y H deben presentar en el rótulo la denominación “salchicha con soja”.

Acerca del redondeo, las determinaciones de grasa total medidas no coinciden con los valores declarados en los rótulos de los productos Y y Z porque exceden el +/- 20% de tolerancia permitida. No corresponde redondear los valores medidos porque la Resolución MERCOSUR N° 46/03 indica que los valores menores a 10 y mayores o iguales a 1, se declararán con una cifra decimal.

Marcas: O y E

Posicionamiento sobre los análisis:

“Por medio de la presente, solicitamos tengan a bien realizar el análisis de las contramuestras correspondientes al informe de Salchichas tipo Viena marcas O y E, remitido a nuestra empresa dentro del programa de Pruebas de Desempeño de Productos y Servicios.

Motiva esta solicitud el corroborar los resultados y descartar cualquier posible error en los análisis realizados, ya que el contenido de proteína de soja hallado en ambas muestras de salchichas no coinciden con las cantidades incorporadas en nuestros productos.

Cabe aclarar que por formulación el contenido de proteína aislada de soja es de un 1,8 % en cada batch de producción, tanto para la salchicha O como para la salchicha E. Hemos revisado nuestros registros y corroboramos que en los lotes 15/12/09 de Viena O y 09/12/09 de Viena E se fabricaron de acuerdo a la formulación especificada. El agregado de proteína aislada de soja a la pasta de producto se hace siguiendo un estricto control de orden y cantidad de agregado de ingredientes, razón por la cual creemos que puede haber un error en el resultado, ya que en la salchicha O se detectó un 2,3 % de proteína de soja, y en la salchicha E no se detectó, cuando, reiteramos, por formulación ambas salchichas tienen el mismo contenido de proteína de soja.”

Respuesta del INTI:

Fe de errata

En la planilla de resultados individuales correspondientes a las salchichas tipo Viena enviada entre el jueves 28/10 y el viernes 29/10 se ha deslizado un error involuntario. En la tabla donde se indican los ensayos físico-químicos, dice “Porcentaje de soja en base seca” y debe decir “Porcentaje de soja”.

Si bien los valores originales del laboratorio estaban expresados en base seca, los valores informados en las fichas antes mencionadas han sido convenientemente convertidos en porcentaje de soja en el producto terminado, teniendo en cuenta la humedad medida para cada producto. Esto es así porque entendemos que para el público en general (destinatario de nuestros informes) es más sencillo de comprender el valor final sin tener que hacer cálculos ni conversiones.

Rogamos sepan disculpar los inconvenientes ocasionados.

Posicionamiento sobre los análisis:

“Muchas gracias por el aviso.

Necesitamos que nos aclaren:



- si el error consistió solamente en el texto “proteína de soja en base seca” y los valores informados se mantienen igual, en cuyo caso solicitamos que nos informen si se dará curso a nuestra solicitud de análisis de contramuestra, o
- si se recalculó el contenido de proteína de soja en base húmeda y los valores informados serán corregidos.

En cualquier caso, consultamos si los informes remitidos oportunamente serán reemplazados por nuevas versiones.”

Respuesta del INTI:

En respuesta a vuestras consultas aclaramos que:

- El texto “proteína de soja en base seca” debe ser reemplazado por “porcentaje de soja”.
- No se recalculó el contenido de proteína de soja en base húmeda dado que los valores informados ya eran en esa base.

Posicionamiento sobre los análisis:

“En nuestra nota expusimos claramente que nuestra salchicha E contiene proteína de soja y ustedes no la detectaron y que de acuerdo a nuestra formulación las salchichas O tienen menor contenido de proteínas de soja que la que ustedes encontraron.

Quisiéramos saber cuales son los argumentos que nos faltaron para que sea considerada la realización de la contramuestra.”

Respuesta del INTI:

Atento a su requerimiento consideramos necesario que nos envíen los ensayos realizados y los registros correspondientes a las salchichas O (fecha de vencimiento 15/12/09) y salchichas E (fecha de vencimiento 09/12/09) como productos terminados y toda documentación que respalde los valores que la empresa sostiene.

Así también, le solicitamos los registros de control de su sistema de calidad.

No habiendo recibido la información de la empresa se procede a cumplir con el protocolo del programa.

12. RESPONSABLES DEL INFORME

Programa Pruebas de desempeño de productos (PDP).

13. CONTACTOS CON EL INTI

Para obtener mayor información o realizar comentarios puede comunicarse:

Telefónicamente: 011-4724-6200 -Int.6611/ 7052

Correo electrónico: inti-pdp@inti.gob.ar

Correo postal:

Av. General Paz 5445 (Colectora)

B1650WAB San Martín

Buenos Aires