



HOJA INFORMATIVA N° 39

Abril 2024

Buenas prácticas de manufactura en la elaboración de dulces, jaleas y mermeladas



Estación Experimental Agropecuaria La Rioja
Centro Regional Catamarca-La Rioja
Agencia de Extensión Rural El Portezuelo

Buenas prácticas de manufactura en la elaboración de dulces, jaleas y mermeladas

Ing. Agroind. Carolina Cerezo - AER El Portezuelo

La presente hoja informativa contiene información sobre las buenas prácticas de manufactura que los productores deben aplicar para elaborar productos inocuos y de calidad en la elaboración de jaleas y mermeladas con el objetivo de generar valor agregado en la producción primaria frutihortícola, sus especificaciones técnicas de acuerdo a lo que establece el CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO.

Información importante:

Todo alimento que sea elaborado y fraccionado para la venta y/o consumo humano debe cumplir con especificaciones técnicas fijadas en el CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO; por ello a continuación se brinda información acerca de algunos productos como: dulces, jaleas y mermeladas a modo de información adicional para el productor.

Código Alimentario Argentino

ART 810: Con la denominación de genérica de **mermeladas** se entiende a la confitura elaborada por la cocción de frutas u hortalizas enteras, en trozos, pulpa tamizada, jugo y pulpa normal o concentrada con uno o más de los edulcorantes mencionados en el art 807.

Deberá cumplir con las siguientes condiciones:

- a) El producto terminado tendrá consistencia untable y se presentará como una mezcla ínfima de componentes de frutas enteras o en trozos.
- b) Dicho producto tendrá sabor y aroma propio; sin olor ni sabor extraño.
- c) Cuando la naturaleza de la materia prima lo permita, se admitirá la presencia de piel y/o semillas en la proporción en que naturalmente se encuentren en la fruta fresca (tomates, frutillas, frambuesas y semejantes) en la parte proporcional que corresponde de acuerdo a la cantidad de fruta empleada.
- d) El producto terminado deberá contener una cantidad de sólidos solubles no menos del 65% (determinados por refractometría según la escala internacional para la sacarosa).

Este producto se rotulará:

MERMELADA DE...

Llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta y hortaliza con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Cuando se elabore con mezcla de frutas u hortalizas; deberá declararse sus componentes en valor decreciente de sus proporciones. En el rotulo se consignará el peso neto del producto.

ART 811: Con la denominación genérica de **dulce** se entiende a la confitura elaborada por la cocción de no menos de 45% parte de pulpa de frutas, tubérculos u hortalizas con el jugo que normalmente contienen, colada mediante una criba de maya con el adicionado de los edulcorantes permitidos.

Deberá cumplir con las siguientes condiciones:

- a) tendrá una textura firme y consistencia uniforme a temperatura ambiente (aproximadamente a 20°C).
- b) Sabor y aromas propios, sin olores ni sabores extraños.
- c) No deberá contener piel, semillas, (exceptuando los casos en que por las características morfológicas y/o estructurales no sea posible su eliminación como en frutillas, higos u otros semejantes.
- d) Deberá contener una cantidad de solidos solubles no menor al 65% (determinado por refractometria según la escala internacional para sacarosa)

Hace excepción el dulce de batata para el cual se admitirá una cantidad de solidos solubles no menos del 60% y en el que queda permitido el empleo de gelatina como sustancia gelificante en la cantidad mínima indispensable para obtener el efecto deseado.

Este producto se rotulará:

DULCE DE...

Llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta, tubérculo u hortaliza con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Cuando se elabore con mezclas se mencionarán en orden decreciente de sus proporciones. Se consignará el peso neto.

ART 813: Con la denominación genérica de **Jalea**, se entiende la confitura elaborada por concentración en todo o en parte del proceso por medio del calor, de no menos de 35,0 partes del jugo filtrado de frutas (o su equivalente en jugo concentrado) o de extractos acuosos filtrados de frutas u hortalizas, con edulcorante.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) El producto terminado tendrá una consistencia semisólida; gelatinosa firme y limpia al corte.
- b) Presentará un aspecto límpido, sin partículas visibles a simple vista y translúcido en capa de 2,0 mm de espesor.
- c) Con sabor y aroma propios, sin olores ni sabores extraños.
- d) Deberá contener una cantidad de sólidos solubles no menor de 65,0% (determinados por refractometría según la Escala Internacional para sacarosa).
- e) Las jaleas de frutas cítricas podrán elaborarse con el agregado de hasta el 10,0% del jugo de otra fruta cítrica, sin ser obligatoria su declaración en el rótulo.
- f) Las jaleas de frutas cítricas podrán contener hasta el 0,6% en peso de finos trozos longitudinales de la cáscara sana y limpia de la fruta correspondiente (determinado según la técnica establecida por la autoridad sanitaria nacional). (Ver CAAA Tomo I, Metodología Analítica Oficial)
- g) Las jaleas de frutas cítricas podrán contener hasta 0,6 mg/kg (0,6 ppm) de ofenilfenol o de hasta 4,4 mg/kg (4,4 ppm) de difenilo, provenientes exclusivamente de la cáscara de la fruta cítrica empleada.

Este producto se rotulará:

JALEA DE...

Llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta u hortaliza correspondiente, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Se consignará: peso neto".

RECOMENDACIONES DE HIGIENE PERSONAL

En toda práctica de elaboración de alimentos debemos tener en cuenta ciertas normas las cuales deben cumplirse correctamente, el cumplimiento de las mismas evitará la contaminación y desarrollo de microorganismos en los alimentos y de esta manera obtendremos alimentos seguros, inocuos y de calidad.

A continuación, se mencionan algunas normas básicas a la hora de elaborar dulces, jaleas y mermeladas



Lavarse las manos antes de manipular materias primas y/o productos terminados, posteriormente, aplicar alcohol para desinfectar correctamente.



Uso de guantes descartables en todo proceso de elaboración



Uso de cofias y barbijos descartables durante todo el proceso



Uso de guardapolvos o delantales (preferentemente colores claros).

Es importante la higiene personal al momento de elaborar productos para el consumo humano, sin embargo, la limpieza y desinfección de las instalaciones en general y de los utensilios y maquinarias también resulta importante ya que también podrían generar contaminación en las materias primas y/o productos elaborados. Para ello se recomienda:

- ✔ Limpiar y desinfectar las instalaciones: pared, pisos y superficies que tengan contacto con las materias primas frutas y/o verduras antes y después de cada elaboración, se recomienda el uso de detergentes neutros y soluciones de hipoclorito de sodio (lavandina) en concentraciones del 1%.
- ✔ Lavar y desinfectar los utensilios que se utilizan antes y después de cada elaboración (cuchillos, limas, tablas para picar, recipientes) con detergentes neutros y soluciones de hipoclorito de sodio al 1%.
- ✔ Evitar el ingreso de animales y/o insectos. Se recomienda tener las aberturas con tela mosquitera y cortinas sanitarias.
- ✔ Durante el proceso de elaboración está prohibido fumar, consumir alimentos y/o bebidas.



Contacto: INTA Agencia de Extensión Rural El Portezuelo - Ruta provincial N° 28, salida a Malanzan.
Contenidos: Ing. Agroindustrial Carolina Cerezo - INTA Agencia de Extensión Rural El Portezuelo-
Colaboradora: Ing. Rebeca Méndez- INTA AER Chepes