

OBSERVACIONES ENVIADAS POR EL CCIE A LOS SIGUIENTES RTCAS NOTIFICADOS¹:

✓ **RTCA 67.04.40:07 Alimentos y Bebidas Procesados. Grasas y Aceites. Especificaciones**

Obs. Enviada por	Original	Observación	Comentario
CCIE UNILEVER	2.37 FEMA: Lista de esencias y saborizantes de la Asociación Internacional de manufactures de extractos y saborizantes.	Se debe de cambiar al español por el termino: fabricantes de extractos y saborizantes	Se acepta
CCIE	Tabla 1. Gama de composición.... Nota 3	Cambiar Oliz por Oils	Se acepta
CCIE UNILEVER	4. aditivos alimentarios	Sobre la inclusión de una lista especifica de aditivos permitidos para grasas y aceites se considera que la mejor opción es dejarla solamente referida a la versión vigente del RTCA de aditivos alimentarios que incluye la adopción a las regulaciones de CODEX y FDA Por otra parte debe dejarse claro que de permanecer los cuadros de clasificación en particular el 2.2 debe indicarse la referencia correcta del cuadro 3 ya sea CODEX, FDA o reglamento CA	Se acepta.
CCIE		Se solicita elevar de 10,000mg/kg a 20,000mg/kg el stearoil-2-lactilacos (481i-482i)	Se acepta
CCIE	Tabla No. 1 gamas de composición de ácidos grasos... pag. 9 del reglamento en la parte de; aceite de girasol de contenido de acido oleico, en el C18:00 dice 2,1-5, 0	Debe decir: según documento Codex (alinorm 03/17 pág. 39)2,1-5,0	Se acepta
UNILEVER	Grasa emulsionada: es la grasa en forma de emulsión líquida o plástica, generalmente del tipo agua/aceite, obtenida a partir de grasas comestibles.	Modificar la definición 2.30 porque puede causar confusión con de margarina, se sugiere quede de la siguiente manera: <i>Grasa emulsionada: es la grasa en forma de emulsión líquida o plástica, generalmente del tipo agua/aceite, obtenida a partir de grasas comestibles, sin aditivos que aporten sabor.</i>	No se acepta porque existen emulsiones grasas aceites además de la margarina que pueden tener saborizantes que estarían quedando

			excluidas.
UNILEVER	<p>3.1.1 Composición esencial Las siguientes características definirán la identidad y composición esencial del producto:</p> <p>3.1.2.1 Gamas de composición de ácidos grasos determinadas mediante Cromatografía de Gases (expresados como porcentajes). Los aceites y grasas deberán cumplir con los ámbitos de composición de ácidos grasos especificados en las Tablas No. 1 y No. 2.</p>	Que el numeral 3.1.2.1 se suprima y que el texto completo pase a formar parte del 3.1.2	Se acepta
UNILEVER		Colocar referencia bibliográfica o normativa de donde se obtuvieron los datos de la Tabla 1 y Tabla 2	Se rechaza, debido a que las tablas están adoptadas íntegramente de la correspondencia de la Norma para Aceites Vegetales especificados codex stan 210 (rev. 2003, 2005)
UNILEVER		Incluir en la Tabla 2 las especificaciones de Aceites Marinos, ya que estos se encuentran contemplados dentro de la sección de definiciones y características físico-químicas.	Se rechaza debido a que no existen especificaciones para aceites marinos en las normas Codex, estás solamente las menciona tal y como lo retoma el RTCA.
UNILEVER	h) Aditivos permitidos	Agregar en el literal h) del numeral 3.2.1.3 "Ver sección 4" para mayor claridad y referencia	Se acepta