RESOLUCIÓN 683 DEL 2012

COMPETENCIA

Almacenar Productos

INSTRUCTOR

Edison Chacón

REALIZADO POR

ADRIANA LILIANAORTIZ MURILLO
PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS
FICHA:2693473

Esta resolución tiene como objetivo establecer reglamento técnico en los materiales objetos o envases equipamientos destinados para entrar en contacto directo o indirecto con los alimento y bebidas para el consumo humano

DATO: ESTAS NO APLICAN A LOS ENVACES SECUNDAROS O EMBALAJES

DEFINICIONES

- ADITIVO: sustancia añadida utilizados en la fabricación de materiales para procesar y modificar mas sus propiedades
- ARTICULOS PRECURSORES DE ENVASES: son con los cuales se elaboran envases destinado a entrar en contacto con el alimento
- BARRERA FUNCIONAL A LA MIGRACION: capa de un envase q esta en contacto con el alimento y reduce posibles transferencia

- LIMITE DE COMPOCISION: cantidad máxima de un componente toxicológico en contacto con el alimento
- MASTERBATCH: es gránulos de polímero que se encuentran en colorantes pigmentos o aditivos facilita la manipulación de alimento y su dispersión en plástico
- MIGRACION: transferencia de componentes desde el material en contacto con los alimentos o bebidas
- PERMEABILIDAD: transferencia de gases vapores debido a un proceso físico por disoluciones que puede darse ausencia de poros rupturas o discontinuidades en material

- Pigmentos: sustancias orgánica o inorgánica en os materiales plásticos que se agregar para transferir calor
- SIMULANTE: sustancia o mezcla de sustancias tiene una interacción de materiales considera equivalente a la de un alimento
- SUPERFICIE EN CONTACTO INDIRECTO CON LOS ALIMENTOS: interrelación producida entre las superficies de un material u objeto o la superficie de un alimento
- TRAZABILIDAD sistema que permite seguir la ruta de los materiales objetos envases y equipamientos con los cuales esta en contacto desde e origen de la cadena hasta el destino final

Clasificación Articulo 4°

- teniendo en cuenta los grupos de materiales, objetos envases y equipamiento se clasifican:

1. Materiales plásticos, incluidos sus aditivos
2. Elastómeros y cauchos, incluidos sus aditivos
3. Celulósicos y sus aditivos
4. Papeles cartulinas y cartones
5. Vidrios cerámicas
6. Metales incluidos sus revestimientos como barnices esmalte y lacas

- **ARTICULO 5** requisitos de los materiales

1. Las sustancias que modifiquen la composición sensoriales tienes que cumplir con la normativa que el ministerio de salud expida para aditivos alimentarios
2. Los componentes que trasmitan sustancias o alimento envasados o que absorban en alimentos envasado o en el entorno deben cumplir con las disposiciones establecidas en el presente reglamento
3. Los materiales no debe causar modificaciones organolépticas del producto alimenticio
4. Los materiales no deben contener información falsa en los estados del alimento
5. Deben también llevar un rotulo de información que permita identificar las partes no comestibles
6. Los materiales activos e inteligentes deben indicarlos en el rotulo

PROHIBICIONES ARTICULO 6

Son los materiales que se prohíben para entrar en contacto con los alimento

1. Costales y fibras naturales o sintéticas
2. Envases de madera guacales (que no sean de primer uso)
3. Tapones y otros objetos corchos
4. Se prohíbe el uso de reciente y envases o embalajes que tengan leyenda o marca de otro producto

Reciclaje y reutilización articulo 7

Para materiales reciclados y reutilizarlos

1. Se permite el uso d material de plástico cuando el envase cuente con un imite de migración al alimento y bebida contaminante
2. La barrera apta debe estar apta sanitariamente
3. Los materiales deben de estar sometidos a una descontaminación o ultra limpieza
4. La reutilización de vidrios o plásticos se permite si se cuenta con la tecnología de retorno de envases
5. Se permite el uso fibras celulósicas recicladas para la fabricación de envases primarios para frutas y vegetales

ROTULADO O ETIQUETA Y LEYENDAS OBLIGATORIAS ARTICULO 15

Son obligatorias para la comercialización de materiales que estén en contacto con alimentos

1. Información figurara con caracteres visibles legibles
2. Nombre razón social dirección de fabricante
3. Rotulado códigos que permitan la trazabilidad de material destinado con el alimento
4. Información de los usos permitidos nombre y cantidad de sustancias liberadas del componente activo