

Viandas

Consideraciones importantes:

Toda vianda se trata de una preparación culinaria, por ello deberá ajustarse a lo definido por el art. 156tris del Cap. III del CAA en cuanto a composición y parámetros microbiológicos.

Sin embargo es necesario establecer una serie de diferencias clave a la hora de diferenciar a aquellos productos que se encuentran categorizados como una vianda la cual pueda ajustarse a la posibilidad de autorización de varios productos por Registro Nacional de Producto Alimenticio (RNPA) de acuerdo a la clasificación propuesta ([clic aquí](#)) estableciendo una serie de criterios específicos por parte de la presente autoridad sanitaria.

Características de una Vianda versus una Preparación culinaria

Vianda será todo producto que se elabore por un establecimiento habilitado con rubro: PREPARACIONES CULINARIAS y categorías pertinentes de acuerdo el tipo de elaboraciones a realizar que se ajuste a art. 151 y 156 tris del CAA.

- Destino del producto: las viandas son dirigidas a buffets, comedores, comedores de fábricas o industrias, entre otros. En contra posición una preparación culinaria se considera aquella destinada a cualquier consumidor fuera de los ámbitos específicos anteriormente citados.
- Vida útil: la vianda posee una vida útil de 24 a 48hs como máximo. Una preparación culinaria por otro lado de acuerdo a su composición y demás características específicas podría llegar a poseer una mayor vida útil (esta información se evalúa de forma particular según las características del producto).
- Unidad de consumo: las viandas por lo general se expenden en envases apropiados de forma individual ya que se destinan por lo general a una persona.

Una vez corrobore si el producto que desea inscribir se trata efectivamente de una vianda deberá de tener en cuenta adoptar la siguiente fórmula para la denominación completando la línea de puntos con las letras correspondientes según la [Tabla de clasificación de Viandas](#) que se muestra a partir de la hoja 2:

DENOMINACIÓN: VIANDA/S GRUPO ... SUBGRUPO....

Recuerde al completar la información de su trámite en SIFeGA:



CONTENEDORES / BANDEJAS : deberá especificar el tipo de recipiente , tipo de material , y si mantiene la temperatura original del alimento.

Presentar comprobante de envase aptos para alimentos, especial en Celiacos

METODO DE CONSERVACION: Especificar si el producto se conserva refrigerado, congelado, etc. (RECUERDE QUE DEBE DE CONTAR CON LA CONDICION HABILITADA EN SU RNE)

Tabla de clasificación de Viandas

CARNES (vacuna/pollo/cerdo/pescado/marisco, atún) simples o rellenas /CON VEGETALES

Grupo	Sub grupo	Componente Básico	Componentes
A	A-1	Carnes + vegetales A	VERDURAS CRUDAS/COCIDAS TIPO A (zucchini, espinaca, acelgas, espárragos, pimientos, berenjenas, Tomate, lechuga - y sus variedades-,repollo, recula, berro, polo rojo, escarola, hinojo)
	A-2	Carnes + vegetales B	VERDURAS CRUDAS/ COCIDAS TIPO B (zapallo, zapallitos, cebolla, alcauciles, zanahorias, remolachas, champignon, arvejas,)
	A-3	Carnes + vegetales C	VERDURAS COCIDAS TIPO C , papa, batata, choclo, cocidas, hervidas, puré, en preparaciones)
	A-4	Carnes + mix de 1,2 y 3	Carnes al wok con vegetales varios, guiso de albóndigas, pollo portuguesa, carne a la olla.

HARINAS Y CEREALES

Grupo	Sub grupo	Componente Básico	Componentes
B	B-1	Harinas / Cereales Legumbres	<u>Pastas</u> : y sus variedades. Fideos secos , pastas frescas solas o rellenas, arroz, legumbres, cereales, Harinas. Polenta, Cus Cus
	B-2	Harinas / Cereales Legumbres Carne	<u>Harinas y Cereales en Preparaciones sin carnes</u> : Arroz con verduras , Empanadas (verduras, queso, otras,) vegetales Estofados, Guiso de legumbres (lentejas, porotos, garbanzos) Locro- Humita.
	B-3	Harinas / Cereales Legumbres Con carnes	<u>Harinas y Cereales en Preparaciones con carnes</u> : Arroz con pollo, Empanadas (de carne, pollo, atún , mariscos, pescados) Estofado de carne, Pastas la bolognesa, Tucos, Guiso de legumbres (lentejas, porotos, garbanzos) Locro con carne . Lasagna Bolognesa; Rellenas: pastas frescas rellenas con o sin salsas. Cenelones con o sin salsas. Paellas. Otras.

PRODUCTOS LIBRE DE GLUTEN

Grupo	Sub grupo	Componente Básico	Componentes
C	C- 1,2, 3		TODAS LAS VIANDAS ANTERIORES PARA CELIACOS (DE ACUERDO A NORMATIVA)

PREPARACIONES DEFINIDAS (con lácteos y/o cárnicos)

Grupo	Sub grupo	Componente Básico	Componentes
D	D-1		<u>Tartas</u> (de verduras, con huevos, y/o queso, jamón, mariscos, pollo, pescados, atún , marisco, etc)
	D-2		<u>Tortillas</u> (de verduras, con huevos, y/o queso, jamón, etc) <u>Pastel</u> (de papa, batata, calabaza, mixto) <u>Budines/ tartas</u> (de zucchini, berenjenas, brócoli, con o sin carnes o lácteos, con o sin queso o lácteos.)
	D-3		<u>Budines</u> (de verduras, con huevos, y/o queso, jamón, etc) Lasañas de verduras, panqueques, preparaciones con jamón, huevo, queso. Zapallitos, calabacín, berenjenas rellenos, etc.

PREPARACIONES DEFINIDAS VEGETARIANAS

Grupo	Sub grupo	Componente Básico	Componentes
E	E-1		<u>Tartas</u> (de verduras, con huevos, y/o queso, etc) Pizzas, calzones, Vegetales al wok . Canelones rellenos
	E-2		<u>Tortillas</u> (de verduras, con huevos, y/o queso, etc) <u>Budines</u> (de verduras, con huevos, y/o queso,
	E-3		Todos los Vegetales en distintas preparaciones

OTROS: LÁCTEOS, FIAMBRES, FRUTAS, PANIFICADOS

Grupo	Sub grupo	Componente Básico	Componentes
F	F-1		Fiambres (jamón cocido, paleta, quesos varios) huevos, lácteos (postres, yogurt, preparaciones)
	F-2		Frutas A,B,C, frescas o cocidas, compotas, postres, ,etc
	F-3		Panificados: postres, budines, muffins, tartas dulces, etc
	F-4		Preparaciones dulces; membrillos, batata, alcayota, zapallo ,postres, flanes, gelatinas, con leche, con huevo,con frutas, etc

Recuerde:



Deberá ajustarse a las condiciones de la Cap III
Art 156 tris del CAA y en su totalidad la Res.
26/03 GMC y Cap V Normas de Rotulado.