

Expte. N° 13-P-94

EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE SAN LUIS,
EN USO DE SUS FACULTADES, SANCIONA CON FUREZA DE:

ORDENANZA:

Art.1°. INCISO a) Fijase como fecha de vencimiento (contada a partir de la fecha de elaboración del Producto) las que a continuación se detallan:

PRODUCTOS LACTEOS:

Leche Condensada	Un (1) año
Leche Pasteurizada sachet.	Setenta y Dos (72) hs.
Leche en Polvo	Doce (12) meses.
Leche Esterilizada	Seis (6) meses.
Manteca en Panes	Dos (2) meses
Manteca en Block en Cámara	
Frigorífica s/ Extracción	Un (1) año.
Margarina	Cuatro (4) meses
Ricota en envase Hermético	Treinta (30) días.
Ricota en envases no Herméticos	Seis (6) días.
	Temporada de verano: 1/11 al 31/3 y temporada de in- vierno diez (10) días desde ¼ al
31/10	

DULCE DE LECHE

En envase de vidrio, hojalata, Aluminio con tapa hermética, Sin cierre hermético.	Un (1) año Treinta (30) días.
Plástico con tapa aluminio, Hermético	seis (6) meses.

CONSERVAS Y PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL

Hamburguesa, milanesas, Picadillos, de carne, pate de Hígado, sesos, lengua.	Seis (6) días en envases Herméticos.
Salazones Chacinados envasados al	Un (1) año.

Vacío.	Treinta (30) días.
<i>Carne empaquetada, diversos cortes (excepto picada) por Ord. 2831-2000)</i>	<i>setenta y dos (72) horas.(mod.</i>
<i>Carne sin empaquetar (excepto picada), diversos cortes incluida la media res entera (agreg. Por Ord. 2831-2000.-)</i>	<i>noventa y seis (96) horas.-</i>
Lengua, hígado, riñón en Carnicería.	Cuarenta y ocho (48) hs.
Sesos, hígado, riñón Empaquetado.	Veinticuatro (24) hs. Luego de descongelados
Chacinados frescos.	Seis (6) días.
Morcilla al vacío	treinta (30) días.
<i>Carne picada (Empaquetada o sin empaquetar) .por Ord. 2831-2000)</i>	<i>Veinticuatro (24) horas. (mod.</i>
Milanesas envasadas (carne Vacuna) conservada al Frío.	Cuarenta y ocho (48) hs.
Milanesa de pollo y de Pescado.	Veinticuatro (24) hs.
Grasa envase común	Noventa (90) días.
Grasa envasada al vacío	Seis (6) meses
Fiambres fraccionados en Bandeja	Setenta y dos (72) hs
Salchichas y otros (envasados al vacío).	Treinta (30) días.

PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN

Los productos de panificación deberán disponer de cierres o sistemas de cierras herméticas que garanticen al consumidor la protección contra agentes externos de alternación, contaminación y adulteración.

Pan Salvado	Siete (7) días.
Pan Lacteado.	Siete (7) días.
Pan Multicereal.	Siete (7) días
Pan Rallado.	Treinta (30) días
Pan Rallado Esterilizado.	Un (1) año
Pan Dulce	Treinta (30) días
Pan Dulce envasado al vacío	Seis (6) meses.
Facturas envasadas	Siete (7) días.
Galletas y similares.	Seis (6) meses.
Pan para Hamburguesas	Siete (7) días.

Bizcochuelo t/ budín	Quince (15) días.
Bizcochuelo	Treinta (30) días.
Roscas Nevadas	Treinta (30) días.
Bizcochuelo t/ bay biscuit	Noventa (90) días.
Masas frías c/ crema.	Veinticuatro (24) hs.
Masas frías s/ crema	Siete (7) días.
Alfajores	Treinta (30) días.
Alfajores env. En papel	
Hermético.	Sesenta (60) días.
Vainillas	Sesenta (60) días.
Alfajores Env. Al vacío	Ciento Veinte (120) días.
Bizcochitos de grasa.	Siete (7) días.
Pizzetas o pre-pizzas.	
S/ salsa	Siete (7) días.
Pizzetas c/ salsa	Cuatro (4) días s/ frío.
Pizzetas esterilizadas	
Congeladas.	Treinta (30) días.
Panes de vienes, centeno o	
Similares envasados en	
Celofán o en polietileno.	Siete (7) días.

PRODUCTOS DE TORREFACCIÓN

Café: envasados en envases	
Apropiados al vacío con	
Agregados de gas inerte o	
Compactos.	Dos (2) años.
Café soluble: en envase	
Hermético.	Cuatro (4) años
Malta.	Ciento Ochenta (180) días
	De la fecha de elaboración.
Sucedáneos de café	
(porotos, sojas, cebada,	
achicoria).	Seis (6) meses de elaboración
cacao similares enlatados.	Cuatro (4) años.
Malta, torrada, café	
Torrado, envase común.	Seis (6) meses.

CORRECTIVOS Y COADYUDANTES

Hongo comestible en
 Conservas, Mayonesa, Mostaza,
 Ketchup, Chimichurri, Salsa,

Tucos, etc,
Envase plástico, pomo
Envase de vidrio.
Sachet.

Un (1) año.
Doce (12) meses.
Dieciocho (18) meses.
Seis (6) meses.

PRODUCTOS ENLATADOS.

Conservas de origen animal o
Vegetal o sus mezclas con
O /sin otros elementos
Preparados con procesos
De esterilización y estufas
De observación

Cinco (5) años

PRODUCTOS EN FRASCOS DE VIDRIOS CON TAPAS HERMÉTICAS CORONA

CONSERVAS VEGETALES

Tomates triturados,
Extractos de tomates, puré
De tomates.
Durazno, pera, ciruela, u
Otras frutas al natural.
Mermeladas de frutas
Mermeladas env. Plástico
Aceitunas
Aceitunas rellenas env.
Vidrio.
Aceitunas rellenas env.
Plástico.
Aceitunas en aceites env. De
Vidrio
Aceitunas env. Plástico
Aceitunas en vidrio.
Pickles en vidrio.
Pickles encurtidos en
Plásticos.
Frutas en almíbar.

Dieciocho (18) meses.

Tres (3) años.
Dos (2) años
Noventa (90) días.
Tres (3) años

Un (1) año.

Seis (6) meses.

un (1) año.
Seis (6) meses.
Dieciocho (18) meses.
Un (1) año.

Seis (6) meses.
Dos (2) años.

CONSERVAS DE PESCADOS

Conservas de pescado prep.
En salmuera.
Conserva de pescado en
Aceite envasado en vidrio.

Un (1) año.

Dos (2) años.

PRODUCTS DE GRANJA

Huevos Frescos

Treinta (30) días.

PRODUCTOS DE CONFITERIA

Sandwiches de miga

Envasados termosellados.

Cuarenta y ocho (48) hs.

Chizitos, papas fritas,

Palitos en envase común

Seis (6) días.

Chizitos, papas fritas

Palitos en envase hermético

Treinta (30) días.

PASTAS FRESCAS

Fideos, tapas de empanadas,

Pascualinas, pastelitos,

Siete (7) días.

Pastas frescas rellenas.

Cuatro (4) días.

Pastas rellenas

Deshidratadas.

Siete (7) días.

Pastas rellenas

Deshidratadas envasadas al

Vacío.

Tres (3) meses.

PRODUCTOS VARIOS

Polvo para preparar postres

Similares, gelatinas, mousses,

Helados.

Un (1) año

BEBIDAS Y JUGOS

Polvo para preparar

ver fecha de vencimiento

Polvo para preparar jugos

Vegetales triturados de

Frutas y hortalizas.

Ver fecha de vencimiento

Jugos congelados.

Veinticuatro (24) hs.

Luego de descongelado

Jugos en damajuanas.

Treinta (30) días.

Jugos es sachet.

Treinta (30) días.

Cerveza.
Agua mineral.
Bebidas sin alcohol
Gasificada.

Un (1) año.
Ver fecha de vencimiento
Ver fecha de vencimiento.

Inciso b) las fechas de aptitud que aquí se mencionan tiene validez en aquellos casos en que el fabricante no coloque la leyenda especificando cual es el tiempo de vida útil que le otorgue al producto.

Art. 2°. Los Señores fabricantes distribuidores o comerciantes minoristas que contaren en su stok los productos alimenticios enumerados en el presente, con fecha de aptitud vencida deberán, comunicarlo al Área de Bromatología.

Art. 3°. El no cumplimiento de lo estipulado en el Art. 2° se hará pasible a las sanciones determinadas en el Art. 20° de la Ordenanza N ° 1664/84 y al comiso de la mercadería.

Art. 4°. Deróguese la Ordenanza N° 1725/85 y toda otra disposición que se oponga a la presente.

Art. 5°. Comuníquese, Publíquese, etc.

SALA DE SESIONES, SAN LUIS, ABRIL 28 DE 1994