



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
2021 - Año de Homenaje al Premio Nobel de Medicina Dr. César Milstein

Disposición

Número:

Referencia: EX-2021-12271774- -APN-DPVYCYJ#ANMAT

VISTO el EX-2021-12271774- -APN-DPVYCYJ#ANMAT de ésta Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica, y

CONSIDERANDO:

Que las presentes actuaciones se iniciaron en el marco de monitoreos del Plan Integral de Fiscalización con la toma de muestra y el análisis de una muestra única del producto Premezcla para pizza. Libre de gluten, marca Natuzen, RNPA 02-560353, Lote J2002 - Vto.: 02/10/2021, elaborado por CEREALES NATURALES SRL - RNE 02-033532/02-035020.

Que mediante Informe 3068/20, el producto analizado por el Laboratorio Nacional de Referencia del Instituto Nacional de Alimentos, arrojó como resultado: NO CUMPLE con las especificaciones técnicas del artículo 1383 del Código Alimentario Argentino por superar el valor de gluten máximo permitido.

Que en consecuencia, el INAL notificó el Incidente Federal N° 2553 en la Red del Sistema de Información de Vigilancia Alimentaria - Red.

Que por tal motivo, la Dirección de Prevención, Vigilancia y Coordinación Jurisdiccional, le solicitó a la Dirección de Fiscalización y Control que evalúe la baja provisoria del producto del listado de Alimentos Libres de Gluten (ALG).

Que por Orden de Inspección 2020/912-INAL-289, se realizó una inspección en la Dietética Rojas, sita en Rojas 42 de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y se realizó toma de muestras de diversos productos marca Natuzen.

Que de los análisis efectuados, los siguientes productos: “Premezcla para pan marca Natuzen, RNPA 0255925, lote LTF2024, vto. 24/06/21, RNE 02-033532” y “Premezcla Panadería y Repostería” marca Natuzen, RNPA: 02-560351, lote LTI2029, vto. 29/09/21, RNE 02-033532” no cumplen con las especificaciones del artículo 1383 del CAA.

Que por tal motivo, la Dirección de Prevención, Vigilancia y Coordinación Jurisdiccional solicitó la baja

provisoria del listado de ALG de los productos mencionados hasta tanto se concluya la investigación.

Que la Dirección de Fiscalización y Control realiza la pericia de control, dando los duplicados valores superiores a los permitidos por el CAA.

Que atento a lo expuesto, el Departamento Vigilancia Sanitaria y Nutricional de los Alimentos del Instituto Nacional de Alimentos (INAL), mediante comunicado SIFEGA 2041, solicitó a la empresa las medidas a adoptar conforme lo establecido en el artículo 18 tris del CAA, respecto de los resultados no conforme, categorizó el retiro nacional Clase IIC, lo que significa que existe una probabilidad razonable de consecuencias adversas temporarias y/o reversibles en la salud de las personas sensibles por lo que deberá extenderse hasta el nivel de distribución minorista, a través del Comunicado SIFeGA N° 2048 puso en conocimiento de lo actuado a todas las jurisdicciones bromatológicas del país, y solicitó comunicar a los niveles municipales la medida y realizar en el ámbito de su jurisdicción, la coordinación del monitoreo del retiro por parte de la empresa y en caso de detectar la comercialización, procedan de acuerdo a lo establecido en el artículo 1415, Anexo 1, numeral 4.1.1 del Código Alimentario Argentino, concordado con los art. 2°, 9° y 11° de la Ley 18.284, informando a este Instituto acerca de lo actuado.

Que la firma Cereales Naturales SRL informó que está realizando el retiro preventivo y voluntario de los productos: “Premezcla panadería y repostería, marca Natuzen, RNPA N° 02-560351, lote: LT 12029, Vto.: 29/09/21, RNE N° 02- 033532”, “Premezcla para elaborar pan, marca Natuzen, RNPA N° 02-559925, lote: LT F2024, Vto: 24/06/21, RNE N° 02-035020 y 02-033532” y “Premezcla para pizza. Libre de gluten, marca Natuzen, RNPA 02-560353, Lote: LT J2002 - Vto.: 02/10/2021 y Lote: LT H2025 - Vto.: 25/08/2021 RNE 02-033532/02-035020”.

Que los productos se hallan en infracción a los artículos 6 bis, 155, 1383 y 1383 bis del CAA por estar contaminados al contener mayor cantidad de gluten que la permitida por el CAA para Alimentos Libres de Gluten y consignar el símbolo SIN TACC, resultando ser productos ilegales.

Que en atención a las circunstancias detalladas y a fin de proteger la salud de la población celíaca, ante el consumo de productos ilegales, toda vez que se trate de productos alimenticios que superen la concentración de gluten permitida en ALG, el Departamento de Rectoría en Normativa Alimentaria del INAL recomienda prohibir la comercialización en todo el territorio nacional de los citados alimentos.

Que con relación a la medida sugerida esta Administración Nacional resulta competente en virtud de las atribuciones conferidas por el artículo 8° inciso ñ del Decreto N° 1490/92.

Que el procedimiento propuesto encuadra en las funciones de fiscalización y control que le corresponde ejercer a la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT).

Que el INAL y la Dirección de Coordinación de Sumarios de la ANMAT han tomado la intervención de su competencia.

Que se actúa en ejercicio de las facultades conferidas por el Decreto N° 1490/92 y el Decreto N° 32 de fecha 8 de enero de 2020.

Por ello,

EL ADMINISTRADOR NACIONAL DE LA ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE MEDICAMENTOS,

ALIMENTOS Y TECNOLOGÍA MÉDICA

DISPONE:

ARTÍCULO 1°.- Prohíbese la comercialización en todo el territorio nacional de los siguientes productos: “Premezcla panadería y repostería, marca Natuzen, RNPA N° 02-560351, lote: LT 12029, Vto.: 29/09/21, RNE N° 02- 033532,” “Premezcla para elaborar pan, marca Natuzen, RNPA N° 02-559925, lote: LT F2024, Vto: 24/06/21, RNE N° 02-035020 y 02-033532” y “Premezcla para pizza. Libre de gluten, marca Natuzen, RNPA 02-560353, Lote: LT J2002 - Vto.: 02/10/2021 y Lote: LT H2025 - Vto.: 25/08/2021 RNE 02-033532/02-035020” por estar contaminados al contener mayor cantidad de gluten que la permitida por el CAA para Alimentos Libres de Gluten y consignar el símbolo SIN TACC, resultando ser productos ilegales.

Se adjunta imagen del rótulo del producto detallado en el ANEXO que, registrado con el IF-2021-15434702-APN-DLEIAER#ANMAT, forma parte integrante de la presente Disposición.

ARTÍCULO 2°.- Regístrese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial para su publicación. Comuníquese a las autoridades provinciales, al Gobierno Autónomo de la Ciudad de Buenos Aires, a la Cámara Argentina de Supermercados (CAS), a la Asociación de Supermercados Unidos (ASU), a la Federación Argentina de Supermercados y Autoservicios (FASA), a la Cámara de Industriales de Productos Alimenticios (CIPA), a la Coordinadora de las Industrias de Productos Alimenticios (COPAL) y a quienes corresponda. Comuníquese a la Dirección de Relaciones Institucionales y Regulación Publicitaria y al Instituto Nacional de Alimentos. Gírese al INAL. Cumplido, archívese.

Este Departamento recomienda prohibir la comercialización en todo el territorio nacional de los productos:
“Premezcla panadería y repostería, RNPA N° 02-560351, lote: LT 12029, Vto.: 29/09/21, RNE N° 02- 033532,”,
“Premezcla para elaborar pan, RNPA N° 02-559925, lote: LT F2024, Vto: 24/06/21, RNE N° 02-035020 y 02-033532” y “Premezcla para pizza. Libre de gluten, marca Natuzen, RNPA 02-560353, Lote: LT J2002 - Vto.: 02/10/2021 y Lote: LT H2025 - Vto.: 25/08/2021 RNE 02-033532/02-035020” por superar la cantidad de gluten permitida para un ALG

Digitally signed by LIMERES Manuel Rodolfo
Date: 2021.03.11 15:36:46 ART
Location: Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Digitally signed by Gestion Documental
Electronica
Date: 2021.03.11 15:36:49 -03:00

NETO 240g
F2024



NATUZEN

PREMEZCLA PARA

Pan

LIBRE DE GLUTEN



Premezcla para elaborar pan libre de gluten.
La foto es sólo para presentar el producto.

INDUSTRIA ARGENTINA CONT. NETO **450g**

VTO 24 06 21
LT F20 24



NATUZEN

PREMEZCLA PARA

Don

levadura en p... mezcla con...
un tenedor. Luego agregar el agua tibia y batir
durante 5 minutos a mano o durante 3 minutos
con batidora, hasta que la preparación se vea
uniforme y sin grumos.

Colocar la mezcla resultante en un molde tipo
budín previamente enmantecado y dejarlo levar
durante 15 minutos. Llevar el molde al horno
previamente precalentado a 170°C durante
aproximadamente 50 minutos o hasta que al
introducir un palillo en el centro salga limpio.

Elaborado por **CEREALES NATURALES S.R.L.** Alicia Moreau de Aza
3657, Lomas del Mirador (B1752CEQ) Provincia de Buenos Aires.
RNE: 02-033532 / RNE: 02-035020 / RNPA: 02-559925
Importado y Distribuido por
COMERCIAL NUEVO HOGAR, Av. Nueva Providencia 1800, Providencia
Santiago, Chile. Teléfono: 2475 9426. www.nhogar.cl

MEZCLA PARA
Pan

conservantes, sin colorantes.
Trigo, avena, cebada y centeno.
Elaborado con materias primas
de óptima calidad.

Es un alimento libre de gluten para dietas Sin T.A.C.C. y Sin Glucosa

INGREDIENTES: Almidón de maíz, Harina de arroz, Fécula de mandioca, Leche en polvo, Sal, Azúcar, EST (INS 471), RAI (INS 500ii), ESP (INS 415). **CONTIENE LECHE.**
Mantener en lugar fresco y seco. Luego de abrir conservar en un recipiente hermético.

INGREDIENTES: Amido de milho, farinha de arroz, fécula de mandioca, leite em pó, sal, açúcar, emulsificante (INS 471), bicarbonato de sódio, espessante (INS 415). **CONTIENE LECHE.** Manter em local fresco e seco. Após a abertura, guarde em um recipiente hermético.

INGREDIENTS: Corn starch, Rice flour, Manioc Starch, Dry milk, Salt, Sugar, Inulin E471, Sodium Bicarbonate, Xanthan gum. **CONTAINS MILK.** Store in a dry, cool place. After opened, store at room temperature in hermetic container.

SERVICIO DE ATENCION AL CONSUMIDOR:

☎ (54) (011) 4137-5501

@ info@cerealesnaturales.com.ar

www.cerealesnaturales.com.ar

NATUZEN

PREMEZCLA
*Panadería y
Repostería*

LIBRE DE GLUTEN



VTC 29 09 21

LT 1 20 29

Premezcla para Panadería y Repostería libre de gluten
La foto es sólo para presentar el producto.

INDUSTRIA ARGENTINA CONT. NETO

...RESAD

NATUZEN

INGREDIENTES: Almidón de maíz, harina de arroz, fécula de mandioca EMU(INS 471), ESP(INS 415). **INGREDIENTES:** amido de milho, farinha de arroz, fécula de mandioca. Emulsionante INS 471. Espessante INS 415. **Mantener en lugar fresco y seco - Luego de abrir conservar en recipiente hermético/** Mantener em local fresco e seco - Depois de aberto conservar num recipiente hermético.

Elaborado por **CEREALES NATURALES S.R.L.** Alicia Moreau de Tostes 1952 Lomas del Mirador (B1752CEQ) Provincia de Buenos Aires.
RNE: 02-033532 / RNPA: 02-560351

VENCIMIENTO / N° LOTE: Ver en el envase

Información Nutricional

Informação Nutricional

PORCIÓN: 60g (3 cucharadas soperas/colheres)
Porciones por envase/Porções por embalagem: aprox. 16

	Cant. por 100g/ Quantidade por 100g	Cant. por Porción/ Quantidade por Porções	% VD*
Valor energético/Energético (kcal/kJ)	363/1517	218/910	11
Carbohidratos disponibles/Carbohidratos disponíveis (g)	88	53	18
Proteínas/Proteínas (g)	2,2	1,3	2
Grasas totales/Gorduras totais (g)	0,8	0,5	1
Grasas saturadas/Gorduras saturadas (g)	0,2	0,1	-
Grasas monoinsaturadas/Gorduras monoinsaturadas (g)	0,2	0,1	-
Grasas poliinsaturadas/Gorduras poliinsaturadas (g)	-	-	-
Grasas trans/Gorduras trans (g)	-	-	-
Colesterol/Colesterol (mg)	-	-	3
Fibra alimentaria/Fibra alimentária(g)	1,2	0,7	1
Sodio/Sodio (mg)	30	18	-

* % Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas. / Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo das suas necessidades energéticas.



Facts

100g
about 16

Percent Daily Values are based on a diet of other people's secrets.

% Daily values*

0%

0%

0%

0%

3g 17%

2%

in A 0%

0%

on a 2,000
g per or lower

5000 2500

50g 80g

10g 30g

100mg 300mg

500mg 1000mg

1000mg 2000mg

5000mg 10000mg

10000mg 20000mg

50000mg 100000mg

100000mg 200000mg

500000mg 1000000mg

1000000mg 2000000mg

5000000mg 10000000mg

10000000mg 20000000mg

50000000mg 100000000mg

100000000mg 200000000mg

500000000mg 1000000000mg

1000000000mg 2000000000mg

5000000000mg 10000000000mg

10000000000mg 20000000000mg

INGREDIENTS: Corn starch, Rice flour, Manioc starch, Emulsifier 471, Xanthan gum.
 Store in a dry, cool place - After opened, store at room temperature in hermetic container.
 Gluten free.

Importado y Distribuido por
Comercial Nuevo Hogar LTDA.
 Av. Nueva Providencia 1881, Providencia,
 Santiago, Chile. Tel. 24759426
 www.nhogar.cl

Nutrition Facts

Serving Size 3 scoops (60g)
 Serving Per Container: about 16

Amount per serving	
Calories 217 Calories from fat 21	
	% Daily value*
Total Fat 0,5g	0%
Saturated Fat 0,1g	0%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 18mg	0%
Total carbohydrate 53g	17%
Dietary fiber 0,7g	2%
Sugars 0g	
Protein 1,3g	

INGREDIENTES:
 EMULSIONANTE
 fécula de
 en lugar de
 Mantener
 recipiente
 Elaborado en
 Lomas del Maipo
 RNE: 02-033
VENCIMIENTO:

Información

PORCIÓN: 60g
 Porciones por

Valor energético/Energy
 Carbohidratos disponibles
 Proteínas/Proteínas (g)
 Grasas totales/Grasas totales
 Grasas saturadas/Grasas saturadas
 Grasas monoinsaturadas/Grasas monoinsaturadas
 Grasas poliinsaturadas/Grasas poliinsaturadas
 Grasas trans/Grasas trans (g)
 Colesterol/Colesterol (mg)
 Fibra alimentaria/Fibra alimentaria (g)
 Azúcar/Azúcar (g)

ndica.
de arroz,
antener
mético.
ar num
3657.

PREMEZCLA
*Panadería y
Repostería*

**Sin conservantes. Sin colorantes.
Sin trigo, avena, cebada y centeno.
Elaborado con materias primas
de óptima calidad.**



**Es un alimento libre de gluten
para dietas Sin T.A.C.C.
Sin agregado de sodio y 0% Grasas Trans.**

**SERVICIO DE ATENCIÓN
AL CONSUMIDOR**

(54) 33 5365-1554
naturales.com.ar

VTC 02 21
LT



NATUZEN

PREMEZCLA PARA

Pizza

LIBRE DE GLUTEN



PREM

Ingredientes:
45 Grapas de
198 cm
NATUZEN
Cebolla
apaga
mayo
de la
Wolff
Dorados
perce
champi
Libre de
gluten
vegetari
para uso
de horno



para elaborar pizza libre de gluten

INDICACIONES NETO 450g

NATUZEN

Nutrition Facts

Serving Size 4 spoons (60g)
Serving Per Container: about 8

Amount per serving		% Daily value*	
Calories	222	Calories from fat	29
Total Fat	3,2g		5%
Sat. Fat	1,8g		9%
Trans Fat	0g		
Cholesterol	0mg		
Sodium	410mg		17%
Total carbohydrate	44g		15%
Dietary fiber	0,3g		1%
Sugars	1,8g		
Protein	3,9g		

Vitamin A	0%	Vitamin A	0%
Calcium	0%	Iron	0%

*Percent Daily Values (%DV) are based on a diet of 2,000 kcal or 8,400 kJ. Your Daily values may be higher or lower depending on your calorie needs.

	kcal.	2000	2500
Total fat		65g	80g
Saturated fat	Less Than	20g	25g
Cholesterol	Less Than	300mg	300mg
Sodium	Less Than	2400mg	2400mg
Total Carbohydrate		300g	375g
Dietary Fiber		25g	30g

Información Nutricional / Informação Nutricional

Cantidad de polvo suficiente para preparar 60g de producto listo (4 cucharadas soperas/colheres). Porciones por envase/Porções por embalagem: aprox. 8

	Cant. por 100g/ Quantidade por 100g	Cant. por Porción/ Quantidade por Porções	% VD*
Valor energético/Energético (Kcal/KJ)	370/1546	222/928	11
Carbohidratos disponibles/Carboidratos disponíveis (g)	74	44	15
Azúcar/Açúcar (g)	3	1,8	0
Proteínas/Proteínas (g)	6,6	3,9	5
Grasas totales/Gorduras totais (g)	5,4	3,2	6
Grasas saturadas/Gorduras saturadas (g)	3,0	1,8	8
Grasas trans/Gorduras trans (g)	0	0	-
Colesterol/Colesterol (mg)	0	0	-
Fibra alimentaria/Fibra alimentária (g)	0,5	0,3	1
Sodio/Sódio (mg)	680	410	17

* % Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas./Valores diários com base em uma dieta de 2000 Kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.



RECELA PARA
Preparación
PIZZA

Preparación: Colocar en un horno seco a 170°C y cocinar por 30 minutos. El producto se vea uniforme y listo para comer.

Alimento de base de trigo.
Sin gluten.
Elaborado en un ambiente libre de gluten.

PREMIUM

Sin conservantes
sin trigo, sin gluten.
Elaborado en un ambiente libre de gluten.

Es un alimento libre de gluten.

INGREDIENTES: Harina de trigo duro, Sal, Azúcar, Levadura, Aceite de girasol, Conservantes: E202, E201, E203, E204, E205, E206, E207, E208, E209, E210, E211, E212, E213, E214, E215, E216, E217, E218, E219, E220, E221, E222, E223, E224, E225, E226, E227, E228, E229, E230, E231, E232, E233, E234, E235, E236, E237, E238, E239, E240, E241, E242, E243, E244, E245, E246, E247, E248, E249, E250, E251, E252, E253, E254, E255, E256, E257, E258, E259, E260, E261, E262, E263, E264, E265, E266, E267, E268, E269, E270, E271, E272, E273, E274, E275, E276, E277, E278, E279, E280, E281, E282, E283, E284, E285, E286, E287, E288, E289, E290, E291, E292, E293, E294, E295, E296, E297, E298, E299, E300, E301, E302, E303, E304, E305, E306, E307, E308, E309, E310, E311, E312, E313, E314, E315, E316, E317, E318, E319, E320, E321, E322, E323, E324, E325, E326, E327, E328, E329, E330, E331, E332, E333, E334, E335, E336, E337, E338, E339, E340, E341, E342, E343, E344, E345, E346, E347, E348, E349, E350, E351, E352, E353, E354, E355, E356, E357, E358, E359, E360, E361, E362, E363, E364, E365, E366, E367, E368, E369, E370, E371, E372, E373, E374, E375, E376, E377, E378, E379, E380, E381, E382, E383, E384, E385, E386, E387, E388, E389, E390, E391, E392, E393, E394, E395, E396, E397, E398, E399, E400, E401, E402, E403, E404, E405, E406, E407, E408, E409, E410, E411, E412, E413, E414, E415, E416, E417, E418, E419, E420, E421, E422, E423, E424, E425, E426, E427, E428, E429, E430, E431, E432, E433, E434, E435, E436, E437, E438, E439, E440, E441, E442, E443, E444, E445, E446, E447, E448, E449, E450, E451, E452, E453, E454, E455, E456, E457, E458, E459, E460, E461, E462, E463, E464, E465, E466, E467, E468, E469, E470, E471, E472, E473, E474, E475, E476, E477, E478, E479, E480, E481, E482, E483, E484, E485, E486, E487, E488, E489, E490, E491, E492, E493, E494, E495, E496, E497, E498, E499, E500, E501, E502, E503, E504, E505, E506, E507, E508, E509, E510, E511, E512, E513, E514, E515, E516, E517, E518, E519, E520, E521, E522, E523, E524, E525, E526, E527, E528, E529, E530, E531, E532, E533, E534, E535, E536, E537, E538, E539, E540, E541, E542, E543, E544, E545, E546, E547, E548, E549, E550, E551, E552, E553, E554, E555, E556, E557, E558, E559, E560, E561, E562, E563, E564, E565, E566, E567, E568, E569, E570, E571, E572, E573, E574, E575, E576, E577, E578, E579, E580, E581, E582, E583, E584, E585, E586, E587, E588, E589, E590, E591, E592, E593, E594, E595, E596, E597, E598, E599, E600, E601, E602, E603, E604, E605, E606, E607, E608, E609, E610, E611, E612, E613, E614, E615, E616, E617, E618, E619, E620, E621, E622, E623, E624, E625, E626, E627, E628, E629, E630, E631, E632, E633, E634, E635, E636, E637, E638, E639, E640, E641, E642, E643, E644, E645, E646, E647, E648, E649, E650, E651, E652, E653, E654, E655, E656, E657, E658, E659, E660, E661, E662, E663, E664, E665, E666, E667, E668, E669, E670, E671, E672, E673, E674, E675, E676, E677, E678, E679, E680, E681, E682, E683, E684, E685, E686, E687, E688, E689, E690, E691, E692, E693, E694, E695, E696, E697, E698, E699, E700, E701, E702, E703, E704, E705, E706, E707, E708, E709, E710, E711, E712, E713, E714, E715, E716, E717, E718, E719, E720, E721, E722, E723, E724, E725, E726, E727, E728, E729, E730, E731, E732, E733, E734, E735, E736, E737, E738, E739, E740, E741, E742, E743, E744, E745, E746, E747, E748, E749, E750, E751, E752, E753, E754, E755, E756, E757, E758, E759, E760, E761, E762, E763, E764, E765, E766, E767, E768, E769, E770, E771, E772, E773, E774, E775, E776, E777, E778, E779, E780, E781, E782, E783, E784, E785, E786, E787, E788, E789, E790, E791, E792, E793, E794, E795, E796, E797, E798, E799, E800, E801, E802, E803, E804, E805, E806, E807, E808, E809, E810, E811, E812, E813, E814, E815, E816, E817, E818, E819, E820, E821, E822, E823, E824, E825, E826, E827, E828, E829, E830, E831, E832, E833, E834, E835, E836, E837, E838, E839, E840, E841, E842, E843, E844, E845, E846, E847, E848, E849, E850, E851, E852, E853, E854, E855, E856, E857, E858, E859, E860, E861, E862, E863, E864, E865, E866, E867, E868, E869, E870, E871, E872, E873, E874, E875, E876, E877, E878, E879, E880, E881, E882, E883, E884, E885, E886, E887, E888, E889, E890, E891, E892, E893, E894, E895, E896, E897, E898, E899, E900, E901, E902, E903, E904, E905, E906, E907, E908, E909, E910, E911, E912, E913, E914, E915, E916, E917, E918, E919, E920, E921, E922, E923, E924, E925, E926, E927, E928, E929, E930, E931, E932, E933, E934, E935, E936, E937, E938, E939, E940, E941, E942, E943, E944, E945, E946, E947, E948, E949, E950, E951, E952, E953, E954, E955, E956, E957, E958, E959, E960, E961, E962, E963, E964, E965, E966, E967, E968, E969, E970, E971, E972, E973, E974, E975, E976, E977, E978, E979, E980, E981, E982, E983, E984, E985, E986, E987, E988, E989, E990, E991, E992, E993, E994, E995, E996, E997, E998, E999, E1000.

PREMEZCLA PARA
Pizza

Sin conservantes, sin colorantes,
sin trigo, avena, cebada y centeno.

Elaborado con materias primas
de óptima calidad.



Es un alimento libre de gluten para dietas Sin T.A.C.C. y 0% Grasas Trans.

INGREDIENTES: Almidón de maíz, Harina de arroz, Leche en polvo, Fécula de mandioca, Sal, Azúcar, EST (INS 471), ESP (INS 415). **CONTIENE LECHE.** Mantener en lugar fresco y seco. Luego de abrir conservar en un recipiente hermético.

INGREDIENTES: Amido de milho, Farinha de arroz, Leite em pó, sal, açúcar, emulsionante (ins 471), espessante (ins 415). **CONTÉM LECHE.** Mantenha-se em um local fresco e seco, depois de abrir armazenar em um recipiente hermético.

INGREDIENTS: Corn starch, Rice flour, Dry milk, Salt, Sugar, Emulsifier e471, Xanthan gum. **CONTAINS MILK.** Store in a dry, cool place. After opened, store at room temperature in hermetic container.

SERVICIO DE ATENCION AL CONSUMIDOR:

(54) (011) 4137-5501

@ info@cerealesnaturales.com

www.cerealesnaturales.com

Preparación PIZZA

Ingredientes:

45 Gramos de Levadura fresca o 10 Gramos de levadura seca, 380 cm³ de agua tibia, 450 Gramos de premezcla para PIZZA NATUZEN.

Disolver en un recipiente la levadura con el agua tibia. Luego agregar la premezcla para PIZZA NATUZEN, y trabajar energéticamente durante 5 minutos a mano o durante 3 minutos si es con batidora, hasta que la preparación se vea uniforme y sin grumos.

Enmantecar y enharinar los moldes para pizza. Verter la masa en el centro y dispersar hacia los bordes con movimientos circulares. Dejar levar en un lugar cálido por 30 minutos.

Llevar los moldes al horno precalentado a 170 °C, y cocinar aproximadamente 15 minutos o hasta que esté en el punto de cocción deseado.

Para terminar, sacar los moldes del horno, agregar la salsa de tomate y queso tipo cremoso o mozzarella y llevar nuevamente al horno por otros 10 minutos.

Nutrition Facts	
Serving Size 100g	
Amount per serving	
Total Fat	1.2g
Sat. Fat	1.0g
Trans Fat	0g
Cholesterol	0mg
Sodium	410mg
Total carbohydrate	14g
Dietary fiber	0.0g
Sugars	1.8g
Protein	3.9g

Vitamin A	0%
Calcium	0%

*Percent Daily Values are based on a diet of 2,000 Kcal. Your Daily Values may vary depending on your caloric needs.

Elaborado por CEREALES NATURALES S.R.L. Alicia Moreau de Justo 3657, Lomas del Mirador (B1752CEQ) Provincia de Buenos Aires
RNE: 02-033532 / RNE: 02-035020 / RNPA: 02-560353
Importado y Distribuido por COMERCIAL NUNO HOGAR, Av. Nueva Providencia 1000, Santiago, Chile. Tel: 2475 9426. www.nh.com



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
2021 - Año de Homenaje al Premio Nobel de Medicina Dr. César Milstein

Hoja Adicional de Firmas
Informe gráfico

Número:

Referencia: Anexo - Rótulos Natuzen

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 12 pagina/s.

Digitally signed by Gestion Documental Electronica
Date: 2021.02.22 19:57:35 -03:00

Digitally signed by Gestion Documental
Electronica
Date: 2021.02.22 19:57:36 -03:00