

CAPITULO XV Productos estimulantes

Artículo 1174

Consolidado del Artículo 1174 vigente y las modificaciones propuestas.

Artículo 1174: Con las denominaciones de Café soluble, Café instantáneo, Extracto en polvo de café y Café concentrado en polvo, se entienden los productos en polvo resultantes de la deshidratación o liofilización de los extractos acuosos obtenidos exclusivamente a partir de café tostado.

No contendrán más de 4,0% de humedad a $103^{\circ} \pm 2^{\circ}\text{C}$, 2 horas, ni menos de 2,50% de cafeína natural del café (Método de Bailey-Andrew).

Su contenido en hidratos de carbono totales luego de hidrólisis total no excederá de 45,0%, expresado en glucosa. El pH de una solución al 2% en agua destilada y a 20°C estará comprendido entre 4,0 y 6,0. Se presentarán como polvos livianos de grano uniforme y los envases garantizarán la hermeticidad suficiente para asegurar su preservación e impedir la hidratación. Se prohíbe el agregado de hidratos de carbono o de sus productos de caramelización.

En el café instantáneo queda permitida la reposición de los aromas recuperados provenientes del café tostado utilizado en su elaboración, disueltos en aceite del mismo origen.

Se permite el agregado de: a) aromas naturales, b) aromas idénticos al natural o c) aromas aromatizantes-artificiales o una mezcla de éstos con aquellos del inciso a) o b), en todos los casos diferentes al sabor café.

~~Este producto se rotulará: Café soluble o Café instantáneo o Extracto en polvo de café o Café concentrado en polvo.~~

Cuando contenga sustancias aromatizantes /saborizantes se deberá incorporar en la denominación de venta como se detalla: Café soluble con ... // Café instantáneo con ... // Extracto en polvo de café con... // Café concentrado en polvo con aroma/sabor a (llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda de acuerdo con el aroma/sabor y con la clasificación que figura en el presente Código).

En el rótulo principal deberá figurar peso neto y en aquél o en la tapa, con caracteres bien visibles el año de elaboración. En el rótulo principal o en otro secundario se indicarán las condiciones de mantenimiento para evitar su hidratación. ~~En el café instantáneo queda permitida la reposición de los aromas recuperados provenientes del café tostado utilizado en su elaboración, disueltos en aceite del mismo origen. El Aceite de café deberá cumplimentar las siguientes condiciones: • Líquido oleoso de color marrón oscuro con suave aroma a café. • Índice de acidez, Máx.: 15" • Índice de iodo (Wijs): 80 – 110 • Índice de refracción a 25°C : 1,465 – 1,480 • Índice de saponificación: 165 a 199 • Insaponificable, Máx.: 10,0 % • Peso específico: 0,915 a 0,952~~

Queda prohibido utilizar en rótulos y/o publicidad, cualquier representación gráfica relativa a los aromas/sabores agregados cuando contenga aromas idénticos al natural o aromas artificiales o una mezcla de éstos.

En el café instantáneo queda permitida la reposición de los aromas recuperados provenientes del café tostado utilizado en su elaboración, disueltos en aceite del mismo origen.

El Aceite de café deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

Líquido oleoso de color marrón oscuro con suave aroma a café.

Índice de acidez, Máx: 15"

Índice de iodo (Wijs): 80 – 110

Índice de refracción a 25°C: 1,465 - 1,480

Índice de saponificación: 165 a 199

Insaponificable, Máx: 10,0

Peso específico: 0,915 a 0,952”