CONDICIONES TÉCNICAS

AROMATIZANTE DE VAINILLA

DEFINICIÓN

Aromatizante son las sustancias o mezclas de sustancias con propiedades aromáticas o sápidas capaces de conferir o reforzar el aroma y/o sabor de los alimentos.

Aromatizante natural de vainilla es obtenido a partir de la maceración de chauchas o vainas de vainilla.

REQUISITOS

- Debe tener color ámbar, consistencia líquida y característico aroma a vainilla.
- Solo se admitirá soluciones aromatizantes naturales. No se admitirá aromatizantes sintéticos.
- La empresa elaboradora deberá cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto de la Intendencia de Montevideo Nº 27235: "Obligatoriedad de Capacitación en Manipulación de Alimentos".
- La empresa elaboradora/ fraccionadora/importadora/ distribuidora según intervenga en la cadena de producción, deberá evidenciar su habilitación para funcionar como tal presentando certificados emitidos por la autoridad competente.
- El oferente debe evidenciar habilitación para la comercialización de los productos ofertados emitida por la Intendencia de Montevideo.
- El oferente debe describir las condiciones de empaque y acondicionamiento en las que entregará cada uno de los productos ofertados.

ENVASES

Deberá ofrecerse en envases de primer uso, de material sanitario, impermeable y resistente que permita un cierre seguro y protección apropiada durante su manipulación y almacenamiento. Serán de 1l aproximadamente de contenido neto y estarán acondicionados en envase secundario de material sanitario, descartable, y que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene y del vencimiento.

En lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes.

No se admitirá el empaque de productos de diferentes lotes en el mismo envase secundario.
El organismo receptor podrá exigir la entrega de producto palletizado, en cuyo caso los pallets deberán presentarse íntegros, limpios, sin elementos que puedan dañar o contaminar la mercadería.

RECIBO Y ACEPTACIÓN

Los controles para el recibo y aceptación de los productos adjudicados son responsabilidad de cada Organismo que definirá los criterios para conformar el depósito de las entregas en sus locales de almacenamiento, debiendo considerar las siguientes directrices:

- Al momento de la entrega, los productos deben disponer de al menos el 80% de vida útil remanente.
- El producto será aceptado cuando cumpla con los requisitos establecidos en estas condiciones técnicas y responda a las condiciones indicadas en la oferta.
- Será rechazada toda partida que no cumpla total o parcialmente con la calidad adjudicada.
- A efectos de la aceptación o rechazo la muestra será tomada en cualquiera de los locales de entrega y se considerará representativa de ese local y no del total de la partida.
- El carné de manipulador del personal afectado al transporte y entrega de las partidas podrá ser solicitado por el receptor cuando lo estime conveniente.
- El transporte utilizado para la distribución de alimentos deberá contar con la habilitación del organismo competente según corresponda.

NOTA: En lo no establecido expresamente en este pliego se regirá por el Decreto 315/994 del 5.7.94 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones.

Revisión 1, Octubre 2017 Vence: Octubre 2018
COMISION TÉCNICA ASESORA: Q.F. M.Beninca (D.N.S.FF.AA.); Q.F. L.Viñales (S.I.E.).