CONDICIONES TÉCNICAS
CAFÉ ABRILLANTADO O GLASEADO MOLIDO

DEFINICIONES

Café abrillantado o glaseado molido: es el café en grano adicionado de azúcar comercialmente pura en una proporción no mayor a 25 kilogramos por cada 100 kilogramos de café verde.

REQUISITOS

- Podrá ser abrillantado o glaseado molido.
- Será elaborado con granos sanos, limpios y en buen estado de conservación.
- Se presentará en forma molida con aroma y color típicos y característicos.
- Deberá presentarse libre de toda sustancia extraña y signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.
- Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:

PARÁMETROS	REQUISITOS
Humedad	máx. 8 %
Cenizas totales (s/producto seco)	máx. 5 %
Cenizas insolubles en HCl al 10 %	máx. 1 %
Extracto acuoso	máx. 38 %
Extracto etéreo	mín. 8 %
Extracto alcohólico	mín. 12 %
Cloruros en cenizas (expresado en Cl)	máx. 0.7 %
Sulfatos en cenizas (expresados en SO3)	máx. 4 %
Cafeína	mín. 0.8 %

- La empresa elaboradora/envasadora/importadora/fraccionadora/distribuidora según corresponda, deberá presentar la documentación probatoria de su habilitación para funcionar como tal exhibiendo certificados emitidos por la autoridad competente.
- La empresa elaboradora/envasadora/importadora/fraccionadora/distribuidora según corresponda, deberá cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto de la Intendencia de Montevideo Nº 27235: "Obligatoriedad de Capacitación en Manipulación de Alimentos"

- El oferente/distribuidor según corresponda debe evidenciar habilitación para la comercialización de los productos ofertados emitida por la Intendencia de Montevideo.
- El oferente deberá 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 y de material sanitario que permita un cierre seguro y protección apropiada durante el almacenamiento. En lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes. Serán de 500 g a 1 kg aproximadamente de contenido neto. Estarán acondicionados en envase secundario de material sanitario, descartable, y que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene. 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. Los lotes deberán palletizarse claramente diferenciados.

Se requiere rotulación con clara información de la vida útil del producto.

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:

- En todos los casos se verificará el **estado del Certificado de aprobación del LATU** al momento de la entrega.
- 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 expresamente indicado en este pliego se regirá por el Decreto 315/994 del 5.7.94 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones.