# CONDICIONES TÉCNICAS

# DULCE DE LECHE

## DEFINICIÓN

Se entiende por **Dulce de leche** al producto, con o sin adición de otras sustancias alimenticias, obtenido por concentración y acción del calor a presión normal o reducida de la leche o leche reconstituida, con o sin adición de sólidos de origen lácteo y/o cremas, y adicionado de sacarosa (parcialmente sustituida o no por monosacáridos y/u otros disacáridos).

Se entiende como **Dulce de leche para Confitería**: el producto al que se le agregan aditivos espesantes/estabilizantes y o humectantes para uso específico en repostería.

## REQUISITOS

- Presentará consistencia cremosa, sin cristales perceptibles sensorialmente.
- Color: castaño acaramelado, proveniente de la reacción de Maillard.
- Sabor y olor: dulce característico, sin sabores ni olores extraños.
- Podrá ser elaborado con leche entera o parcialmente descremada, leche en polvo, crema de leche o combinación de estos productos.
- En el caso de **dulce de leche sin azúcar agregado** se admitirá el agregado de edulcorantes no calóricos permitidos en el Decreto 315/994 del 5.7.94 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones.
- Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:

| PARÁMETRO | Requisito | Método de Análisis |
|---|---|---|
| Humedad (g/100g) | Máx. 30 | FIL 15B:1998 |
| Materia grasa (g/100g) | 6.0 a 9.0 | FIL 13C:1987 |
| Cenizas (g/100g) | Máx. 2.0 | AOAC 15ºEd. 1990-930.30 |
| Proteínas (g/100g) | Mín. 5.0 | FIL 20B:1993 |

**Criterios microbiológicos y tolerancias:**

| PARAMETRO | Criterios de Aceptación | Categoría ICMSF | Método de Análisis |
|---|---|---|---|
| Staphylococcus Coag Pos/g | n=5 c=2 m=10 M=100 | 8 | FIL 145:1990 |
| Hongos y Levaduras/g | n=5 c=2 m=50 M=100 | 3 | FIL 94B:1990 |

- 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 deberá presentar documentación probatoria de su habilitación para la comercialización de los productos ofertados emitida por la Intendencia de Montevideo.
- En caso que el oferente sea un intermediario (no sea Importador/Distribuidor/Fraccionador/Elaborador según corresponda) deberá presentar la habilitación emitida por parte de la Intendencia de Montevideo como Operador de Alimentos.
- El oferente deberá describir las condiciones de empaque y acondicionamiento en las que entregará cada uno de los productos ofertados.
- El oferente deberá presentar las habilitaciones de la flota de vehículos que utilizará para la entrega de los productos ofertados emitida por la autoridad competente.

## ENVASES

- Los envases de 500-1000g aproximadamente de contenido neto, serán de material rígido o semirrígido, resistente a la manipulación, y de cierre seguro. Estarán acondicionados en envase secundario descartable, de material apropiado y que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene.
- Los envases de 3-5 Kg de contenido neto aproximado, estarán compuestos por un envase primario sanitario, flexible y transparente contenido en pote o tarrina no retornable de material sanitario rígido, con tapa asegurada mediante precinto.
- Los envases estarán acondicionados en fundas de material apropiado y que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene.
- En lo referente a su 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.
- Se requiere rotulación de los pallets con clara información de lote y vida útil del producto en cada pallet.

## 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 y presentarse en condiciones reglamentarias acorde al tipo de producto que transporta.

**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.

Revisión 12 – Agosto de 2020
COMISION TÉCNICA ASESORA: Q.F. M. Beninca (D.N.S.FF.AA.); Bach. (Q.F.) C. De Cuadro (S.I.E)