CONDICIONES TÉCNICAS
PASTAS SECAS

DEFINICION

Se entiende por **pasta seca** al producto no fermentado obtenido por empaste, amasado mecánico y/o batido con harina, harina integral sémola, semolín, harina de arroz, harina de chía, harina de maíz o harina de otro cereal autorizado o sus mezclas, agua potable y aditivos permitidos según Lista Positiva para este grupo de alimentos y sometido a secado después de su moldeo. En la denominación del producto Pasta Seca sin relleno podrán sustituirse los términos "Pasta Seca" por el término "Fideos".

REQUISITOS

- Se podrán presentar en diferentes formatos y tamaños: largas, cortas, pastines o enroscadas. Cada organismo determinará los formatos y tamaños requeridos al momento del pedido.
- El fabricante deberá acreditar el origen y la calidad de la harina utilizada para la elaboración de la pasta.
- Las pastas secas con huevos o al huevo deberán contener como mínimo 100g de huevos sin cáscara, 50g de yema o su equivalente en huevo líquido o yema líquida, o su equivalente en polvo por kilogramo de sémola, semolín o harina de los cereales utilizados.
- No presentarán signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.
- Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:

Parámetro	**Límite**
Humedad	máx. 14 % m/m
Acidez expresada como ácido láctico	máx. 0.45 %
Colesterol (sobre base seca) (1)	mín. 0.04 %

(1) Sólo para pastas al huevo.

- 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.
- 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 su almacenamiento. Serán de 500 g, 1 kg, 2 kg y/o 5 kg aproximadamente de contenido neto y estarán acondicionados en envase descartable, de material sanitario 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.

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

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 y enfundados con films sanitarios con apropiada estructura de forma que permita mantener su integridad durante actividades de transporte, carga y descarga de los mismos. Los lotes deberán palletizarse claramente diferenciados. Se requiere clara información sobre lotes y fechas de vencimientos de los productos entregados.

RECIBO Y ACEPTACION:

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 esta Condición Técnica se regirá por el Decreto 315/994 del 5.7.94 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones y Decretos del Poder Ejecutivo 553/001, 470/002 y 130/006.

Revisión 13- Noviembre 2018 Válido hasta: Noviembre 2019

COMISION TÉCNICA ASESORA: Q.F. Mª Beninca (D.N.S.FF.AA.); Q.F. L.Viñales (S.I.E)