CONDICIONES TÉCNICAS

YOGUR SEMIDESCREMADO BEBIBLE CON PROBIÓTICOS

DEFINICIÓN

Se entiende por **yogur** el producto obtenido por coagulación y disminución del pH de la leche o leche reconstituida, adicionada o no de otras sustancias alimenticias, por fermentación láctica mediante cultivos protosimbióticos de *Lactobacillus delbrueckii* subespecie bulgaricus y *Estreptococcus salivarius* subespecie termóphilus a los que en forma complementaria pueden acompañar otras bacterias acidolácticas. Estos microorganismos específicos deben ser viables, activos y abundantes en el producto final durante su período de validez.

Será adicionado de bacterias probióticas del género Lactobacillus, bifidobacterias y/o otros microorganismos probióticos.

REQUISITOS

- Sólo se admitirán productos de fabricación industrial que procedan directamente de establecimientos industriales habilitados por el Departamento Control Sanitario de Lácteos – Dirección General de los Servicios Ganaderos – Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca.
- Se admitirá el agregado de puré o jugo de frutas, otras sustancias alimenticias y aditivos incluidos en la lista positiva del Decreto 315/994 y sus modificaciones, en los límites que dicho decreto especifica.
- No se admitirán saborizados exclusivamente con saborizantes artificiales con excepción del sabor vainilla.
- Sabores: Frutilla, durazno, vainilla u otros sabores; el oferente deberá establecer en sus ofertas las variantes de sabor que disponga para la entrega.
- Deberá cumplir la cadena de frío respetando las temperaturas de refrigeración.
- Deberá tener consistencia semilíquida.
- Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:

Características microbiológicas		**Características químicas**	
Recuento de bacterias lácticas totales mínimo (ufc/g)	1×10^7	Materia grasa láctea mínimo (g/100gr)	0.6 - 2.9
		Acidez (g de ácido láctico/100gr)	0.6 - 1.5
		Proteínas lácteas mínimo (g/100gr)	2.9

El en caso que se mencione el uso de bifidobacterias el recuento será de un mínimo de 1×10^6 ufc de bifidobacterias/g.

Los yogures con agregados, endulzados y/o saborizados podrán tener contenidos de materia grasa y proteínas inferiores, no debiendo reducirse en una proporción mayor al porcentaje de sustancias alimenticias no lácteas, azúcares, acompañados o no de glúcidos (excepto polisacáridos y polialcoholes), almidones o almidones modificados y/o maltodextrinas y/o saborizantes adicionados.

- 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 no sufra roturas ni deterioro alguno resistiendo la manipulación y el almacenamiento. Serán en botella/bolsa/sachet de 1 l, 1 kg o 1,2 kg aproximadamente y estarán acondicionados en envase secundario, de material apropiado y limpio, que proteja adecuadamente los envases primarios que contiene.

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.

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 y debe mantener la cadena de frío del producto.
- No se admitirán productos cuya temperatura sea ≥ 10ºC ni entregas en las que se observe signos de condensación en el vehículo.

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 2, Junio 2018 Vence: Junio 2019
COMISION TÉCNICA ASESORA: Q.F. M.Beninca (D.N.S.FF.AA.); Q.F. L.Viñales (S.I.E.).