CONDICIONES TÉCNICAS
LECHE EN POLVO

1 DEFINICIÓN

Se entiende por **leche en polvo** el producto obtenido por deshidratación de la leche de la vaca entera, parciamente descremada o descremada y apta para la alimentación humana, mediante procesos tecnológicamente adecuados.

Se entiende por **leche enriquecida o fortificada**, al producto aditivado con nutrientes tales como hierro, zinc y/o vitaminas, según requerimientos particulares y acorde a las recomendaciones de organismos internacionales.

El contenido de grasa y/o proteínas podrá ajustarse únicamente a los requisitos de composición estipulados en la reglamentación, mediante adición y/o extracción de los constituyentes de la leche, de manera que no se modifique la proporción entre la proteína del suero y la caseína de la leche utilizada como materia prima.

De acuerdo a su humectabilidad y dispersabilidad podrá identificarse como instantánea o no.

2 REQUISITOS

2.1 Deberá presentarse como polvo uniforme, de color blanco amarillento y sin grumos.

2.2 Presentará sabor y olor agradable, no rancio, similar al de la leche fluida.

2.3 Podrá estar enriquecida o fortificada con minerales y/o vitaminas, en cuyo caso el rotulado deberá indicarlo claramente.

2.4 Podrá ser instantánea en cuyo caso el rotulado deberá indicarlo claramente.

2.5 Para los productos "Leche parcialmente descremada" y "Leche semidescremada" deberá indicarse en el rótulo el % de materia grasa correspondiente, con excepción de los productos destinados a uso industrial.

2.6 Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:

Alimentos ☎ 1712 4111 Fax: 1712 4102 ✉ uca.alimentos@mef.gub.uy
Insumos Médicos ☎ 1712 4135 – 1712 4138 Fax: 1712 4101 ✉ uca.salud@mef.gub.uy

PARÁMETRO	PRODUCTO	REQUISITO
Materia grasa	Leche entera	mín. 26.0%
	Leche semidescremada	14% - 16%
	Leche parcialmente descremada	1.5-26%
	Leche descremada	máx. 1.5%
Acidez titulable (ml NaOH O.1N/10g sólidos no grasos)	Leche entera, descremada o semidescremada	máx. 18.0
Índice de solubilidad	En todos los casos	máx. 1.0 ml
Humedad (*) no incluye el agua de cristalización de la lactosa	En todos los casos	Máx. 5% (*)
Humectabilidad (s)	En todos los casos	Máx. 60
Dispersabilidad (% m/m)	Leche entera	Mín 85
	Otras	Mín. 90

2.7 Estará libre de microorganismos patógenos, toxinas u otros metabolitos microbianos actual o potencialmente riesgosos, microorganismos capaces de causar alteración y que la tecnología exigible para su elaboración debió eliminar y de cualquier tipo de microorganismos que por su cantidad o por sus cualidades indique manipulación defectuosa, malas condiciones higiénicas o haga presumir la presencia de microorganismos patógenos.

2.8 El agregado de nutrientes se ajustará a la reglamentación vigente y a los requerimientos acordados con cada organismo.

2.9 La empresa distribuidora/ elaboradora/ envasadora/ importadora/ fraccionadora según corresponda, deberá presentar la documentación probatoria de su habilitación para funcionar como tal exhibiendo certificados emitidos por la autoridad competente.

2.10 En caso que el oferente sea un intermediario (no sea Distribuidor/ Elaborador/ Envasador/ Importador/ Fraccionador según corresponda) deberá presentar la

habilitación emitida por parte de la autoridad competente como Operador de Alimentos.

2.11 El oferente deberá presentar habilitación bromatológica de los productos ofertados emitida por la autoridad competente.

2.12 Para el caso de leche enriquecida o fortificada con minerales y/o vitaminas deberá presentar la habilitación de los productos emitida por el Ministerio de Salud.

2.13 Para el caso de productos importados, se deberá presentar el certificado de comercialización emitido por LATU acorde a lo estipulado en el Decreto Nº338/982.

2.14 La empresa distribuidora/ elaboradora/ envasadora/ importadora/ fraccionadora según corresponda, deberá cumplir con la normativa vigente respecto a la capacitación del personal y carné de manipulador de alimentos.

2.15 El oferente deberá describir las condiciones de empaque y acondicionamiento en las que entregará cada uno de los productos ofertados.

2.16 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.

3 ENVASES

3.1 Deberá ofrecerse en envases de primer uso y de material adecuado que permita un cierre seguro y protección apropiada durante su almacenamiento.

3.2 Serán de 1 kg o de 5, 10Kg aproximadamente de contenido neto acondicionados en fundones de hasta 25 unidades o de 25 kg aproximadamente de contenido neto.

3.3 Estarán acondicionados en envase secundario de material sanitario, descartable.

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

3.5 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.

3.6 En todos los casos, se requiere rotulación externa de los pallets con clara información de: producto, lote, unidades que contiene, condiciones de estiba recomendadas y vida útil/fecha de vencimiento del producto (en cada pallet).

3.7 No se admitirá el empaque de productos de diferentes lotes en el mismo envase secundario.

4 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:

4.1 El producto deberá cumplir con lo establecido en el informe de adjudicación (tipo de producto, marca, contenido, material de envase).

4.2 El producto deberá contar con el registro bromatológico vigente durante el período que dure la adjudicación.

4.3 Al momento de la entrega, los productos deben disponer de al menos el 80% de vida útil remanente.

4.4 En el caso de productos importados, se debe presentar al momento de la entrega el certificado de comercialización de LATU para cada uno de los lotes a entregar.

4.5 El carné de manipulador del personal afectado al transporte y entrega del producto podrá ser solicitado por el receptor cuando lo estime conveniente.

4.6 El transporte utilizado para la distribución de alimentos deberá contar con la habilitación del organismo competente vigente según corresponda y presentarse en condiciones reglamentarias acorde al tipo de producto que transporta.

4.7 El producto será aceptado cuando cumpla con los requisitos establecidos en estas condiciones técnicas y responda a las condiciones indicadas en la oferta.

4.8 Será rechazada toda partida que no cumpla total o parcialmente con la calidad adjudicada.

4.9 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 (a menos que se trate del mismo Lote entregado en todos los organismos).

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

UCA – Avenida 18 de Julio 1117, piso 3 **Página 5 de 5**
Alimentos ☎ 1712 4111 Fax: 1712 4102 ✉ uca.alimentos@mef.gub.uy
Insumos Médicos ☎ 1712 4135 – 1712 4138 Fax: 1712 4101 ✉ uca.salud@mef.gub.uy