REQUISITOS DE ENSAYOS, MUESTRAS Y TOLERANCIAS PARA MERMELADAS

ENSAYOS:

A la muestra presentada al LATU, se le realizarán los siguientes ensayos:

Parámetro	**Límite**
Recuento de Hongos y Levaduras	Máx. 10^3 UFC/g
Sólidos Solubles a 20ºC	mín 65 %
Anhídrido Sulfuroso	200 mg/kg expresado en SO2
Sórbico y Benzoico	máx 1000 mg/kg para cada uno y la suma de ambos no debe superar los 1000 mg/kg.

Nota: En caso de observarse al momento de los ensayos, **propiedades organolépticas no características del producto** (Ejemplo; color, olor, sabor) se podrá agregar como ensayo complementario un **estudio sensorial frente a un panel de aceptación de consumidores** a la evaluación rutinaria del mismo. Se consultará al oferente si acepta dicha evaluación debiendo ser ésta necesaria para completar la evaluación de la muestra presentada, teniendo que traer al menos 1 kg más de muestra. En caso de no aceptarse se informará a UCA el no cumplimiento de la muestra evaluada.

MUESTRAS:
Se presentará la solicitud para evaluación de la muestra en el LATU (Laboratorio Tecnológico del Uruguay), siguiendo el procedimiento establecido en la página web http://latu21.latu.org.uy/es/index.php/alimentos-uca.

Si el oferente desea calificar más de un contenido neto, siempre que estén declarados en el registro, deberá presentar una muestra (para su análisis) y los envases de los demás contenidos netos (para evaluar el envase y los rótulos).

Se presentará **una** muestra de 400g - 500g y de 3kg - 5 kg, y **diez** muestras de los envases individuales (30-40g) de contenido neto, en todos los casos con la correspondiente rotulación reglamentaria, al LATU en el Departamento Reguladora de Trámites.

El responsable técnico del fabricante deberá presentar, junto con la muestra, la declaración jurada de la composición informando la relación fruta: edulcorante utilizado para la elaboración del dulce y la calidad de las frutas u hortalizas utilizadas.

HABILITACIONES:
Los productos, plantas y depósitos deberán estar habilitados por el organismo competente, ingresando los registros en el sistema SIGLA del LATU, según el procedimiento establecido en la página web del LATU.

TOLERANCIAS:
Los oferentes podrán indicar las variaciones que debidas al proceso de elaboración presentarán las partidas del producto a entregar sobre los valores analíticos que forman parte de la oferta.

EVALUACIÓN:
Las muestras, certificados, valores analíticos y tolerancias serán tenidos en cuenta a los efectos de evaluar la calidad del producto ofrecido al momento del llamado.
Nota: Tener en cuenta que al momento de la recepción, podrán ser verificados los requisitos contemplados en las Condiciones Técnicas de este producto así como el acondicionamiento del

lote entregado. La no conformidad del producto en el momento de entrega habilita la no recepción del mismo.