REQUISITOS DE ENSAYOS, MUESTRAS Y TOLERANCIAS PARA YOGUR SEMIDESCREMADO BEBIBLE CON PROBIÓTICOS

ENSAYOS:

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

Parámetro	Límite
Materia grasa (g/100g)	0,6 – 2,9
Acidez (g.ácido láctico/100g)	0,6 – 1,5
Proteínas lácteas (g/100g)	Mín. 2,9
Coliformes/g a 30ºC	n=5, c=2, m=10, M=100
Coliformes a 45ºC	n=5, c=2, m<3, M=10
Hongos y levaduras/g	n=5, c=2, m=50, M=200
Recuento de bacterias lácticas totales (UFC/g)	Mín. $1x10^7$ (*)
Ácido sórbico (**)	Máx. 300 mg/kg (expresado en ácido sórbico)

*****En el caso que se mencione el uso de bifidobacterias el recuento será de un mínimo de $1x10^6$ UFC de bifidobacterias/g
**Sólo para frutados

Nota: En caso de observarse al momento de los ensayos, propiedades organolépticas **no características del producto** (Ejemplo: color, aroma, sabor) se podrá agregar como ensayo complementario un **estudio sensorial frente a un panel de aceptación de consumidores** a la evaluación rutinaria de la misma. 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 muestra más. 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://www.latu.org.uy/certificacion-control/certificacion-de-productos/alimentos.

Los oferentes presentarán **siete** muestras de 1L, 1kg o 1,2kg de contenido neto según corresponda a la oferta, con su etiquetado reglamentario al LATU en el Departamento Reguladora de Trámites.

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 efectos de evaluar la calificación 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. La no conformidad del producto en el momento de entrega habilita la no recepción del mismo.