REQUISITOS DE ENSAYOS, MUESTRAS Y TOLERANCIAS PARA LEVADURA PRENSADA Y SECA

ENSAYOS:

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

LEVADURA SECA:

Parámetro	**Límite**
Poder Fermentativo	Mínimo 1L de anhídrido carbónico en 2 horas para 10 g de sustancia seca
Humedad	Máx. 9.5 %
Cenizas	Máx. 6.0 %
Almidón	Ausencia
Recuento de levaduras	Entre 1x 10^{8} y 1x10^{12} UFC/g
Salmonella	Ausencia en 25 g
Coliformes Fecales (NMP)	Máximo 10/g

LEVADURA PRENSADA:

Parámetro	**Límite**
Poder Fermentativo	Mínimo 1L de anhídrido carbónico en 2 horas para 10 g de sustancia seca
Humedad	Máx. 71%
Cenizas	Máx. 2.5 %
Almidón	Ausencia
Recuento de levaduras	Entre 1x 10^{8} y 1x10^{12} UFC/g
Salmonella	Ausencia en 25 g
Coliformes Fecales (NMP)	Máximo 10/g

Nota: En caso de observarse al momento de los ensayos, propiedades organolépticas **no características del producto** (Ejemplo: aspecto, color, olor) 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 5 muestras de 100g o su equivalente a 500g. 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.

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 presentarán **diez** muestras de 50g, **cinco** muestras de 100g, y **dos** muestras de 500g y/o de 1 kg de contenido neto, según corresponda a la oferta, con la correspondiente rotulación reglamentaria, 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 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. La no conformidad del producto en el momento de entrega habilita la no recepción del mismo.