REQUISITOS DE ENSAYOS, MUESTRAS Y TOLERANCIAS PARA SAL FINA Y GRUESA: Yodada y Yodofluorada

ENSAYOS:

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

SAL YODADA:

Parámetro	Límite
Cloruro de sodio (s/base seca)	mín. 98%
Residuo insoluble en agua	máx. 0.3%
Nitritos, nitratos, sales amónicas	No detectables
Yodo	20-40 miligramos/kg

SAL YODOFLUORADA:

Parámetro	Límite
Cloruro de sodio (s/base seca)	mín. 98%
Residuo insoluble en agua	máx. 0.3%
Nitritos, nitratos, sales amónicas	No detectables
Fluor	212 – 288 miligramos/kg
Yodo	20-40 miligramos/kg

Nota: En caso de observarse al momento de los ensayos, propiedades organolépticas **no características del producto** (Ejemplo: aspecto, cristales blancos, inodoros, solubles en agua y de sabor salino franco) 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 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://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 tres muestras de 500g y una muestra de 25kg 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.

EVALUACION:
Las muestras, certificados, valores analíticos y tolerancias serán tenidos en cuenta a efectos de evaluar la aptitud 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.