REQUISITOS DE ENSAYOS, MUESTRAS Y TOLERANCIAS PARA ARROZ: Pulido grado 1 y Parboiled grado 1

ENSAYOS:

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

Arroz pulido G1 y arroz parboiled G1

- Parámetros generales:

TABLA I:

Parámetro	Límite
Cenizas	Máx. 1.2%
Humedad	Máx. 14%
Ocratoxina A	Máx. 20 µg/kg

- Parámetros específicos para defectos en función de la clasificación en grados:

TABLA II:

TIPO DE ARROZ	DEFECTOS GRAVES		DEFECTOS GENERALES TOTALES	TOTAL DE QUEBRADOS Y ARROCIN (máx.)	
	Cuerpos Extraños e Impurezas	Enmohecidos Fermentados		Quebrados	Arrocín
PULIDO GRADO 1	0,25	0,25	4,00	10,00	0,50
PARBOILED GRADO 1	0,05	0,30	2,50	5,00	0,50

Nota: En caso de observarse al momento de los ensayos, propiedades organolépticas **no características del producto** (granos secos, duros, enteros, uniformes, blancos o ligeramente amarillentos (arroz pulido) o ligeramente amarronados (arroz parboiled)) 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/wp/wp-content/uploads/2016/06/Procedimiento_UCA.pdf .

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 **dos** muestras de 1kg y **una** muestra de 5, 10 y/o 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.

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.