REQUISITOS DE ENSAYOS, MUESTRAS Y TOLERANCIAS PARA ARVEJAS DESHIDRATADAS

ENSAYOS:

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

Parámetro	**Límite**
Defectos generales totales leves: legumbres que no han alcanzado el desarrollo normal; semillas con mancha extensa del tegumento sin que afecte al cotiledón, quebradas, con tegumento arrugado, con plegamiento marcado.	Máximo: 7%, de los cuales las legumbres quebradas no deben superar el 3%
Defectos graves: legumbres con trazas de moho o podredumbre, picados por insectos, manchados en el cotiledón.	Máximo: 1%
Materia extraña (mineral u orgánica).	Máximo: 1%.
Insectos	Ausencia
Humedad	Máximo: 12%

Nota: En caso de observarse al momento de los ensayos, **propiedades organolépticas no características del producto** (secas, enteras, de tamaño uniforme, sin manchas o malformaciones) 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://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 **dos** muestras de 100g a 1kg y **una** muestra de 5, 25 y 50 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 calificación del producto ofrecido al momento del llamado.

<u>Nota:</u> Tener en cuenta que al momento de la recepción, podrán ser verificados los requisitos contemplados en las Condiciones Técnicas de este producto.