**REQUISITOS DE ENSAYOS, MUESTRAS Y TOLERANCIAS PARA AZUCAR**

**ENSAYOS:**

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

| Parámetro | Límite |
|---|---|
| Humedad | Máx. 0,1% m/m |
| Cenizas (método conductimétrico) | Máx. 0,04% m/m |
| Color en solución | Máx. 60 |

**Nota:** En caso de observarse al momento de los ensayos, propiedades organolépticas **no características del producto** (Ejemplo: aspecto) 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 esta 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 **cincuenta** muestras de 7g o **una** muestra de 1, 5, 10 y 25 kg 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 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 así como el acondicionamiento del lote entregado.**