REQUISITOS DE ENSAYOS, MUESTRAS Y TOLERANCIAS PARA COCOA

ENSAYOS:

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

Parámetro	Límite
Físico organoléptico	Característico del producto
Azúcar	Máx. 68% m/m
Materias extrañas macroscópicas	Ausencia
Salmonella spp	Ausencia en 25g
Aerobios mesófilos totales	$1x10^5$ UFC/g
Aflatoxinas totales B1+B2+G1+G2	10 µg/kg
Ocratoxina A	10 µg/kg
Cadmio	0,20 mg/kg

Nota: En caso de observarse al momento de los ensayos, propiedades organolépticas **no características del producto** (Ejemplo: aspecto; polvo fino y uniforme, sin grumos, aroma, sabor) 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 presentará **dos** muestras por cada tipo de contenido neto de 400g a 1kg según corresponda a la oferta con el 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.

<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. La no conformidad del producto en el momento de entrega habilita la no recepción del mismo.