REQUISITOS DE ENSAYOS, MUESTRAS Y TOLERANCIAS PARA LENTEJAS

ENSAYOS:

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

Parámetro	**Límite**
Defectos generales totales leves: legumbres sin desarrollo normal, con mancha extensa en el tegumento, 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: 15%

Nota: En caso de observarse al momento de los ensayos, **propiedades organolépticas no características del producto** (secas, enteras, de tamaño y calidad homogénea, 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 200 a 500g y **una** muestra de 1 a 25kg 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 efectos de establecer 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. La no conformidad del producto en el momento de entrega habilita la no recepción del mismo.