# SAL COMESTIBLE

# CONDICIONES TÉCNICAS

## 1 DEFINICIÓN

Se entiende por **sal comestible o refinada** la que ha sido sometida a procesos de purificación y/o desecación a temperaturas adecuadas.

## 2 REQUISITOS

2.1 Se presentará bajo la forma de cristales blancos, solubles en agua, de sabor salino franco y aspecto limpio.

2.2 De acuerdo a su granulometría corresponderá a los tipos gruesa, entrefina o fina.

2.3 Podrá estar adicionada de antihumectantes autorizados debiéndose indicar el agregado en la rotulación.

2.4 Deberá ser **yodada** en la proporción de 30±10 ppm de yodo, mediante la correspondiente adición de yodato de potasio.

2.5 Podrá ser **yodofluorada** en las proporciones de yodo según numeral anterior y de 250 ppm ±15 % de fluoruro, mediante la correspondiente adición de fluoruro de sodio o de potasio.

2.6 Al momento de la oferta, se deberá presentar certificado de análisis correspondiente a un lote reciente del producto ofertado de acuerdo a las adiciones establecidas en los numerales anteriores (2.4 o 2.5 según corresponda).

2.7 Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:

| PARÁMETROS | REQUISITOS |
|---|---|
| Cloruro de sodio (s/base seca) | mín. 98% |
| Humedad (100º-105ºC) (1) | máx. 1% |
| Residuo insoluble en agua | máx. 0.3% |
| Sulfatos (s/base seca, como CaSO4) | máx. 0.7% |
| Calcio, magnesio y potasio (s/base seca, como cloruros) | máx. 0.5% |
| Nitritos, nitratos, sales amónicas | máx. 1ppm |
| Bacterias mesófilas aerobias totales | máx. $1x10^4$ufc/g |
| Staphylococcus Aureus, Bacillus cereus, Streptococcus sp., bacterias halófilas, c/especie | máx. 100/g |

*(1) Para sal comestible fina (sal de mesa) con agregado o no de antihumectantes la humedad máxima será de 0.3%.*

2.8 La empresa distribuidora/ elaboradora/ envasadora/ importadora/ fraccionadora según corresponda, deberá presentar la documentación probatoria de su habilitación para funcionar como tal exhibiendo certificados emitidos por la autoridad competente.

2.9 En caso que el oferente sea un intermediario (no sea Distribuidor/ Elaborador/ Envasador/ Importador/ Fraccionador según corresponda) deberá presentar la habilitación emitida por parte de la autoridad competente como Operador de Alimentos.

2.10 El oferente deberá presentar habilitación de los productos ofertados emitida por el Ministerio de Salud.

2.11 Para el caso de productos importados, se deberá presentar el certificado de comercialización emitido por LATU acorde a lo estipulado en el Decreto Nº338/982.

2.12 La empresa distribuidora/ elaboradora/ envasadora/ importadora/ fraccionadora según corresponda, deberá cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto de la Intendencia de Montevideo Nº27235: "Obligatoriedad de Capacitación en Manipulación de Alimentos".

2.13 El oferente deberá describir las condiciones de empaque y acondicionamiento en las que entregará cada uno de los productos ofertados.

2.14 El oferente deberá presentar las habilitaciones de la flota de vehículos que utilizará para la entrega de los productos ofertados emitida por la autoridad competente.

**3 ENVASES:**

3.1 Deberá ofrecerse en envases de material apto que permita un cierre seguro y protección apropiada durante su almacenamiento.

3.2 Serán de 500g o de 25kg aproximadamente de contenido neto y estarán acondicionados en envase descartable, sanitario.

3.3 En lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes.

3.4 El organismo receptor podrá exigir la entrega de producto palletizado, en cuyo caso los pallets deberán presentarse íntegros, limpios, sin elementos que puedan dañar o contaminar la mercadería.

3.5 En todos los casos, se requiere rotulación externa de los pallets con clara información de: producto, lote, unidades que contiene, condiciones de estiba recomendadas y vida útil/fecha de vencimiento del producto (en cada pallet).

3.6 No se admitirá el empaque de productos de diferentes lotes en el mismo envase secundario.

## 4 RECIBO Y ACEPTACIÓN

Los controles para el recibo y aceptación de los productos adjudicados son responsabilidad de cada Organismo que definirá los criterios para conformar el depósito de las entregas en sus locales de almacenamiento, debiendo considerar las siguientes directrices:

4.1 El producto deberá cumplir con lo establecido en el informe de adjudicación (tipo de producto, marca, contenido, material de envase).

4.2 El producto deberá contar con el registro bromatológico vigente durante el período que dure la adjudicación.

4.3 Al momento de la entrega, los productos deben disponer de al menos el 80% de vida útil remanente.

4.4 En el caso de productos importados, se debe presentar al momento de la entrega el certificado de comercialización de LATU para cada uno de los lotes a entregar.

4.5 El carné de manipulador del personal afectado al transporte y entrega del producto podrá ser solicitado por el receptor cuando lo estime conveniente.

4.6 El transporte utilizado para la distribución de alimentos deberá contar con la habilitación del organismo competente vigente según corresponda y presentarse en condiciones reglamentarias acorde al tipo de producto que transporta.

4.7 El producto será aceptado cuando cumpla con los requisitos establecidos en estas condiciones técnicas y responda a las condiciones indicadas en la oferta.

4.8 Será rechazada toda partida que no cumpla total o parcialmente con la calidad adjudicada.

4.9 A efectos de la aceptación o rechazo la muestra será tomada en cualquiera de los locales de entrega y se considerará representativa de ese local y no del total de la partida (a menos que se trate del mismo Lote entregado en todos los organismos).

**NOTA**: En lo no expresamente indicado en este pliego se regirá por el Decreto 315/994 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones.

Revisión 10 – Setiembre de 2020
COMISION TÉCNICA ASESORA: Q.F. M. Beninca (D.N.S.FF.AA.);Bach. (Q.F.) C. De Cuadro (S.I.E)