CONDICIONES TÉCNICAS

LEVADURA

1 DEFINICIÓN

Se entiende por **levadura** al producto constituido por hongos microscópicos del género Saccharomyces obtenidos en la fabricación de la cerveza, vino, sidra, o por cultivos de Saccharomyces en medios nutritivos adecuados.

2 REQUISITOS

2.1 Puede presentarse en forma **prensada, comprimida o seca**.

2.2 Deberá responder como mínimo a los siguientes parámetros de calidad:

2.2.1 **Caracteres organolépticos:** Color, olor y presentación característicos.

2.2.2 Deberá responder con los siguientes parámetros analíticos:

Parámetro	Levadura seca	Levadura prensada
Humedad y volátiles	máx. 9,5 %	máx. 71 %
Cenizas totales	máx. 6,0 %	máx. 2,5 %
Almidón	Ausencia	Ausencia
Poder fermentativo	mín. 1 litro de anhídrido carbónico en 2hs para 10 g de sustancia seca	

2.2.3 Deberá responder con los siguientes parámetros **microbiológicos:**

Parámetro	Requisito
Saccharomyces Cereviceae	entre 10^8 y 10^{12} ufc/g
Salmonella	ausencia en 25g.
Coliformes totales	máximo 10/g

2.3 No podrá contener sustancias extrañas de ningún tipo.

2.4 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.

2.5 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.

2.6 El oferente deberá presentar habilitación bromatológica de los productos ofertados emitida por la autoridad competente.

2.7 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.

2.8 La empresa distribuidora/ elaboradora/ envasadora/ importadora/ fraccionadora según corresponda, deberá cumplir con la normativa vigente respecto a la capacitación del personal y carné de manipulador de alimentos.

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

2.10 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 entregarse en envases íntegros de primer uso de material sanitario, descartable que permita un cierre seguro y protección apropiada durante el almacenamiento.

3.2 Serán de 50g, 100g, 500g o 1kg aproximadamente de contenido neto.

3.3 Estarán acondicionados en envase secundario descartable, de material apropiado.

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

3.5 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.

3.6 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).

3.7 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 En caso de levadura fresca se exigirá entrega en condiciones de refrigeración adecuadas y en cumplimiento de la cadena de frío (acreditando horario de salida de planta). El adjudicatario deberá realizar entregas parciales en caso que la vida útil del producto no abarque el período de suministro necesario.

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

4.7 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.

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

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

4.10 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 15 – Setiembre de 2020
COMISION TÉCNICA ASESORA: Q.F. M. Beninca (D.N.S.FF.AA.); Bach. (Q.F.) C. De Cuadro (S.I.E)