REQUISITOS DE ENSAYOS, MUESTRAS Y TOLERANCIAS PARA ACEITE DE SOJA, MAÍZ, GIRASOL Y SALVADO DE ARROZ

ENSAYOS:

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

Parámetro	**Límite**
Acidez (en ácido oleico)	Máx. 0.3%
Índice de peróxidos	Máx. 10 meq O_2/kg
Impurezas insolubles	Máx. 0.05%
Jabón	Máx. 0.005%
Humedad y materia volátil	Máx. 0.2%
Hierro	Máx. 1.5 p.p.m
Cobre	Máx. 0.1 p.p.m

- Los aceites de girasol, maíz, soja y salvado de arroz deberán responder al siguiente parámetro analítico además de los generales:

Aceite	**Insaponificable en éter petróleo máx. (g/kg)**
Soja	15
Maíz	28
Girasol	15
Girasol alto oleico	15
Girasol medio oleico	15
Salvado de arroz	65

-La composición de ácidos grasos libres deberá ser la siguiente:

Aceite	C14:0	C16:0	C16:1	C18:0	C18:1	C18:2	C18:3	C20:0	C20:1	C22:0	C22:1	C24:0
Soja	< 0,2	8,0-13,5	< 0,2	2,0-5,4	17-30	48,0-59,0	4,5-11,0	0,1-0,6	< 0,5	< 0,7	< 0,3	< 0,5
Maíz	< 0,3	8,6-16,5	< 0,5	< 3,3	20,0-42,2	34,0-65,6	< 2,0	0,3-1,0	0,2-0,6	< 0,5	< 0,3	< 0,5
Girasol	< 0,2	5,0-7,6	< 0,3	2,7-6,5	14,0-39,4	48,3-74,0	< 0,3	0,1-0,5	< 0,3	0,3-1,5	< 0,3	< 0,5
Girasol alto oleico	< 0,1	2,6-5,0	< 0,1	2,9-6,2	75-90,7	2,1-17	< 0,3	0,2-0,5	0,1-0,5	0,5-1,6	< 0,3	< 0,5
Girasol medio oleico	< 1	4,0-5,5	< 0,05	2,1-5,0	43,1-71,8	18,7-45,3	< 0,5	0,2-0,4	0,2-0,3	0,6-1,1	< 0,05	0,3-0,4
Salvado de arroz	< 1,0	14-23	< 0,5	0,9-4,0	38-48	21-42	0,1-2,9	< 0,9	< 0,8	< 1,0	< 0,05	< 0,6

Nota: En caso de observarse al momento de los ensayos, propiedades organolépticas **no características del producto** (Ejemplo: aspecto, color) 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 900mL 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://uca.mef.gub.uy/10133/13/areas/alimentos.html.

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 900ml, y **una** muestra de 3L y/o 5L 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 calificación 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. La no conformidad del producto en el momento de entrega habilita la no recepción del mismo.