

**REQUISITOS DE ENSAYOS, MUESTRAS Y TOLERANCIAS PARA:
PULPA DE TOMATE TAMIZADA CONCENTRADA (Envase rígido)**

ENSAYOS:

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

Parámetro	Límite
Sólidos solubles naturales*	Mín. 7 %
Cenizas insolubles en H ₂ O	Máx. 0.5 % (ref. al prod 4,5% sol sol)
Cloruros (en NaCl)	Máx. 2 %
pH	3.5 - 4.5
Mohos (Método de Howard Stephenson)	Máx.50 campos positivos
Ensayo de estabilidad	Sin particularidades
Colorantes artificiales	Ausencia
Almidón	Ausencia
Acidez antes y después de la incubación (expresada en ácido cítrico)	No superior al 10 % del valor inicial
Azúcares totales (sacarosa, fructosa, glucosa)	(Para cálculo de sólidos solubles naturales)
Lectura refractométrica	(Para cálculo de sólidos solubles naturales)
Determinación de Ácido sórbico y benzoico	La suma no debe superar los 1000 mg/kg.

* % sólidos solubles = lectura refractométrica a 20°C - % total de sal (cloruros en NaCl) - % azúcares agregados.
% azúcares agregados = % azúcares totales - % azúcares propios del tomate (2,5%).

Nota: En caso de observarse al momento de los ensayos, propiedades organolépticas **no características del producto** (Ejemplo: aspecto, 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 1kg más de muestra. En caso de no aceptarse se informará a UCA el no cumplimiento de la muestra evaluada.

MUESTRAS:

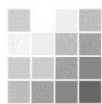
Se presentará la solicitud para evaluación de la muestra en el LATU (Laboratorio Tecnológico del Uruguay), siguiendo el procedimiento establecido en la página web <http://www.latu.org.uy/certificacion-control/certificacion-de-productos/alimentos>.

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 **cuatro** muestras de 900g a 1kg 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.



uca

Unidad Centralizada de Adquisiciones
Ministerio de Economía y Finanzas



República Oriental del Uruguay
Ministerio de Economía y
Finanzas

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.

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.