

ANEXO 1: CONDICIONES TECNICAS DE PASTA DE ARROZ.

a) Definición:

Se entiende por Pasta de Arroz el producto obtenido en base a sémola, semolin o harina de arroz o sus mezclas, por empaste y amasado mecánico con agua potable, que no ha sufrido fermentación, adicionado o no de aditivos autorizados y que ha sido sometido a proceso de desecación.

b) Requisitos:

Todos los ingredientes y aditivos deberán estar exentos de GLUTEN. Entendiéndose por gluten la fracción prolamina que se encuentra en el trigo, cebado, centeno y avena o variedades cruzadas de estas especies y sus productos derivados.

En la rotulación se deberá indicar claramente que "No contiene gluten" o utilizarse la expresión "naturalmente exento de gluten" cuando así corresponda, pudiéndose utilizar el símbolo internacional del celíaco.

Se podrán presentar en diferentes formas: largas, cortas o enrolladas.

No presentarán signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.

Deberán responder a los siguientes parámetros analíticos:

- humedad: máximo 14 %
- Ácidos (en ácido láctico): máximo 0.45%

c) Envases:

Deberá ofrecerse en envases de primer uso y de material adecuado que permita un cierre seguro y protección apropiada durante su almacenamiento. Serán de 400 a 500 g aproximadamente de contenido neto y estarán acondicionados en fundones de material plástico (envase secundario) descartable, de material apropiado y que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene, lote y fecha de vencimiento del producto.

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

d) Análisis:

Los oferentes acompañaran sus ofertas con un certificado de análisis emitido por Químico Farmacéutico, Dr. en Química Farmacéutica o Ingeniero Químico que se corresponda con las muestras presentadas y de una antigüedad no mayor a seis meses que acredite la cualidad de estar exento de gluten y que contenga los siguientes datos: Humedad, ácidos, tiempo de cocción, aspecto de la pasta y del agua de cocción (1), agua absorbida (2) y volumen de sedimento (3).

(1) luego de haber hervido 100 g de pasta durante 15 minutos en 1 litro de agua con 5 g de sal.

(2) luego de 5 minutos de escurrida la pasta tras el procedimiento 1.

(3) luego de 30 minutos de decantación del agua usada en el procedimiento 1.

Se indicará el tipo de pasta sobre el que se realizaron los ensayos de cocción

e) 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.

f) Calidad:

Las muestras, valores analíticos y tolerancias serán tenidos en cuenta a efectos de evaluar la calidad del producto ofrecido.

g) Recibo y Aceptación:

Se entenderá por recibo del producto, el depósito del mismo en los locales indicados por el Organismo.

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

Será rechazada toda partida que por sus características o algunas de ellas resulte de calidad inferior.

A efectos de la aceptación o rechazo la muestra será tomada en cualquiera de los locales de entrega y se considerará representativa del total de la partida.

h) Fecha de vencimiento:

El producto ofertado no podrá tener una fecha de vencimiento menor a 1 año de vigencia.

En lo no establecido expresamente en este pliego se regirá por el Capítulo 18 "Alimentos farináceos", Sección 4: Productos de fideería Capítulo 29 Alimentos modificados, Sección 1 Disposiciones Generales y Sección 2 Disposiciones generales para alimentos modificados en su valor energético, del Decreto 315/994 del 5/7/94 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones.

ANEXO 2: CONDICIONES TECNICAS HARINA DE ARROZ

a) Definición:

Se entiende por Harina de Arroz al producto obtenido de la molienda del grano de *Oryza Sativa* L. libre de sus envolturas celulósicas en sus distintas variedades.

b) Requisitos:

Será elaborada con granos secos, limpios y sanos. Estará libre de toda sustancia extraña y se presentará libre de signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.

Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:

- Humedad: máximo 12%
- Cenizas : máximo 0.6%

c) Envases:

Deberá ofrecerse en envases de primer uso y de material adecuado que permita un cierre seguro y protección apropiada durante su almacenamiento. Serán de 1 kg aproximadamente de contenido neto y estarán acondicionados en fundones de material plástico (envase secundario) descartable, de material apropiado y que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene, lote y fecha de vencimiento del producto.

En todo lo referente a contenido, rotulación y tolerancias de envases se ajustará a las disposiciones legales vigentes.

d) Análisis:

Los oferentes acompañarán sus ofertas con un certificado de análisis emitido por Químico Farmacéutico, Dr. en Química Farmacéutica o Ingeniero Químico que se corresponda con las muestras presentadas y de una antigüedad no mayor a seis meses que contenga los datos de humedad y cenizas.

e) 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.

f) Calidad:

Las muestras, valores analíticos y tolerancias serán tenidos en cuenta a efectos de evaluar la calidad del producto ofrecido.

g) Recibo y Aceptación:

Se entenderá por recibo del producto, el depósito del mismo en los locales indicados por el Organismo. El producto será aceptado cuando cumpla con los requisitos establecidos en estas condiciones técnicas y responda a las condiciones indicadas en la oferta.

Será rechazada toda partida que por sus características o algunas de ellas resulten de calidad inferior.
A efectos de la aceptación o rechazo la muestra será tomada en cualquiera de los locales de entrega y se considerará representativa del total de la partida.

h) Fecha de vencimiento:

El producto ofertado no podrá tener una fecha de vencimiento menor a 1 año de vigencia.

En lo no establecido expresamente en este pliego se regirá por el Capítulo 18 "Alimentos farináceos",
Sección 2: Harinas y Almidones, del Decreto 315/994 del 5/7/94 (Reglamento Bromatológico
Nacional) y sus modificaciones.

Firmantes: -