

## Especificaciones: Alimentos Secos y Frescos

<b>CEREALES Y DERIVADOS</b>	<p>Deben presentarse libres de impurezas, productos extraños, materias terrosas, parásitos y en perfecto estado de conservación y no se hallaran alterados, averiados o fermentados. La fecha de vencimiento deberá estar marcada en cada envase.</p>	
	<p><b>Fideos secos</b> tipo “guiseros” elaborados a base de sémola y/o harina de trigo, que cumpla con exigencias de la ley 25630, sin la adición de sustancias colorantes autorizadas a este fin y sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitidos para esta clase de productos.</p> <p>Presentación en paquete transparente bilaminado, bio-orientado 20/20, herméticamente cerrado termosellado con pestaña ancha, de por lo menos UN (1) cm. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 706, 707, y rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Se aceptarán en sus posibles tres variedades tipo guiseros codo/ celentano; hélice/tirabuzón; mostachol. Libres de impurezas, productos extraños, materias terrosas, parásitos. En adecuado estado de conservación, no alterados, averiados ni fermentados. El envase deberá indicar en forma clara , visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción. Presentación: paquetes de 500 grs. Fideos secos largos tipo tallarines, spaghetti, elaborados a base de sémola y/o harina de trigo, que cumpla con exigencias de la ley 25630 sin la adición de sustancias colorantes autorizadas. a este fin y sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos. Presentación en paquete transparente bilaminado, bio-orientado 20/20, herméticamente cerrado termosellado con pestaña ancha, de por lo menos UN (1) cm., Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 706, 707, y rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Se aceptarán en sus posibles dos variedades tipo tallarines o spaghetti. Libres de impurezas, productos extraños, materias terrosas, parásitos. En adecuado estado de conservación, no alterados, averiados ni fermentados. El envase deberá indicar en forma clara , visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción. Presentación: paquetes de 500 grs.</p>	
	<p><b>Arroz</b> pulido o arroz blanco, tipo largo fino o mediano 00000. Presentación en bolsa de polietileno termosellada con pestaña ancha o caja de cartón, herméticamente cerrada. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643, 648, 649, 650 y 651. No es excluyente la variedad parboil detallada en el artículo 652. Rótulo acorde a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. No deberá contener impurezas, semillas, materiales extraños, materias terrosas, ni parásitos. Presentación: Conteniendo de 500 o 1000 gr.</p>	<p>Arroz parbolizado: Marcas tipo: Dos Hermanos / San José / Molinos Ala / Marolio / El Dique / Don Marcos</p>
<b>LEGUMBRES SECAS</b>	<p>Las legumbres secas envasadas deberán estar libres de materias extrañas. La fecha de vencimiento deberá estar en cada envase.</p>	<p>Marcas tipo: Natucer / La Pedriza / Linder / Mi Reina.</p>
	<p><b>Lentejas Secas.</b> Presentación en envases de plástico con termosellado que permita visualizar el contenido. Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A. Art. 877; 883 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. En envases íntegros y limpios. No deberá contener más de un 1% de materias extrañas, de las cuales no más de 0.25% será de materia mineral. Se considerará materia extraña al material vegetal proveniente de la misma u otras plantas y al material mineral como tierra, arena y piedras. Granos sin signos de deshidratación, envejecimiento, las lentejas contenidas en un mismo envase serán de color y tamaño razonablemente uniforme, sin puntos negros ni perforaciones, libre de polvo, gorgojos y otros parásitos. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción. Presentación Paquetes de 400 grs/500 grs.</p>	
<b>LATAS</b>	<p>Deben presentarse en perfectas condiciones: no abolladas, ni oxidadas en sus costuras, sin pérdida de alimento o con signos de deterioro. La fecha de vencimiento deberá estar marcada en cada envase.</p>	<p>Arvejas: Marcas tipo: Inalpa / Marolio / Molto / Noel.</p>
	<p><b>Arvejas en Conserva:</b> presentación en envases con peso neto total entre 340 grs. y 380 grs. y peso neto escurrido 200 y 205 grs. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 926, 927 y 928 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas o en envase tetrapack bien sellado. Las arvejas contenidas en un mismo envase serán de color y tamaño razonablemente uniforme, sin brotes, de consistencia, olor, color y sabor característicos. Libres de cualquier sustancia o cuerpo extraño al producto.</p>	<p>Marcas tipo: Chango / Marolio / La cañaditas / San Carlos.</p>
<b>AZÚCAR</b>	<p>Azúcar blanco, purificada y cristalizada. Azúcar común tipo “A” . Presentación en bolsas de polietileno, perfectamente selladas y sin presentar perforaciones. No deberá contener impurezas ni cuerpos extraños. En el rótulo principal deben estar impresos en forma visible el nombre del ingenio fabricante y la provincia de origen. Ajustado a especificaciones del C.A.A arts. 767, 768 bis; deberá cumplir las exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Presentación envase de 1 kg.</p>	<p>Marcas tipo: Chango / Marolio / La cañaditas / San Carlos.</p>

<b>ACEITE</b>	<p>Los aceites alimenticios se obtendrán a partir de semillas o frutos oleaginosos mediante procesos de elaboración que se ajusten a las condiciones de higiene establecidas por el presente. Deberán presentarse en bidones de 5 litros, con su rótulo correspondiente. <b>Aceite comestible de girasol.</b></p> <p>Deberá presentar aspecto límpido, sabor y olor agradable y característico; libre de sustancias extrañas. Debe declararse si tiene adición de antioxidantes y sinérgicos permitidos en C.A.A. Art. 523 bis. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 520, 521 punto 1, 523, 524, 525, y 528. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: en envase PET x 900cc /1500cc según corresponda.</p>	Marcas tipo: Cleo / Índigo / Mazola / Ideal / Marolio.
<b>VINAGRE</b>	Con rotulo completo y fecha de vencimiento visible.	Marcas tipo: D. Ancas / Marolio / Molto.
<b>GELATINA EN POLVO</b>	Preparaciones en forma de polvo fino y homogéneo. Deberán presentarse en recipientes bromatológicamente aptos en recipientes herméticos o al vacío, impermeables a la luz, gases y humedad. Con fecha de vencimiento visible. Utilizar presentaciones de 1 kg o 5 kg	Gelatina en polvo: Marcas tipo: Noel / Ravana / Marolio / Orloc / Royal.
<b>GALLETITAS DULCES</b>	<p>Deberán presentarse en paquete cerrado, entero, con la fecha de vencimiento clara. Galletitas variedad tipo dulces simples (quedan excluidas las rellenas y las recubiertas total o parcialmente con sustancias o adornos cuyos constituyentes se encuentren permitidos) con o sin salvado. Presentación en envase polietileno herméticamente cerrado, envasado en origen (excluye su fraccionamiento), en perfecto estado de conservación, de sabor, aroma y aspecto característico según variedad, sin partículas extrañas ni agregado de confites y elaboradas con harina de trigo que cumplimente la ley 25.630.-Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 760 y exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Tenor graso máximo 14%. Presentación: paquetes según corresponda, utilizando las formas de presentaciones disponibles en el mercado para adecuar a la cantidad requerida.</p>	Tipo: vainilla, galletita simple de sabor vainilla / limón / chocolate / dulce de leche (sin relleno), bay biscuit.
<b>DULCE: MERMELADAS</b>	<p>Deberá cumplimentar las siguientes condiciones: consistencia untada y/o semisólida, de color, olor y sabor normal correspondiente fruta empleada. Sin olores ni sabores extraños. En el rótulo se consignará el peso neto del producto envasado. Se presentará en pote de plástico o vidrio en perfectas condiciones con fecha de vencimiento. Deberá rotar los sabores de manera trimestral entre: durazno, ciruela, damasco. Evitar sabor frutilla. Presentación en envase plástico de tipo polipropileno (PP) apto en contacto con alimentos con cubierta aluminizada superior herméticamente termosellada al borde de recipiente y tapa plástica (PP) de cierre. En el rótulo deberán declararse los componentes del producto y el peso neto envasado. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 810 ; y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Presentación entre 420 y 500 grs.</p>	Mermeladas: Marcas tipo: Dulciora / Marolio / Noel.
<b>TÉ / MATE COCIDO</b>	Infusión de las hojas y brotes de la planta de té. En envase apropiado de papel para realizar la infusión. Saquitos herméticamente sellados sin pérdidas de contenido. Deberá presentar sabor, color y aroma característicos y adecuados, sin presencia de puntos negros, impurezas o materias extrañas. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Artículo 1181, 1182, 1185, 1186, 1189 Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Presentación en bolsitas de 2 grs, contenidas en cajas de 25 a 400 unidades según corresponda, utilizando las formas de presentaciones disponibles en el mercado para adecuar a la cantidad requerida.	Cajas por 200 /100 / 50 unidades de saquitos.
<b>PURÉ DE TOMATES</b>	<p>Envasado en recipiente con cierre hermético y esterilizado industrialmente. Con fecha de vencimiento visible. Los tomates de un mismo envase pertenecerán a la misma variedad y tendrán el color, olor y sabor propios de la misma. No presentarán alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos y estarán libres de todo cuerpo o sustancias extrañas. Puré de tomate: los sólidos solubles del jugo contenido en el envase deberán ser mayores de 6,0 por ciento libre de cloruro de sodio y el extracto seco total, libre de cloruro de sodio y azúcares agregados, no será inferior a 6,9 por ciento.</p>	Pure de tomate: Marcas tipo: Marolio / Molto / De La Huerta / Noel.
<b>PAN</b>	Fresco, en bolsas cristal primer uso aptas para alimentos cerradas, con bajo contenido de sodio (Ley 26.905). <b>Pan fresco blanco/ integral:</b> Debe responder a las siguientes características: miga porosa (con agujeros no tan grandes, ni minusculos), elástica y homogénea, corteza superior de color uniforme amarillo-dorado, de olor y sabor agradables Ajustado a las especificaciones del C.A.A.. Artículo 725 – (Resolución Conjunta RESFC218-1APN- SRYGS#MSN N° 1/2018), 726, 727, 728, 746, 747 Presentación según variedad, de tamaño razonablemente uniforme.	Presentación: miñón / flauta / baguette.
<b>PREPIZZAS</b>	Debe ser entregada en bolsa cristal hermética, con rotulo y fecha de vencimiento visible.	Presentación: de lata o prepizza.

<p><b>LECHE</b></p>	<p>Leche parcialmente descremada/entera homogeneizada y pasteurizada mediante sistema de Ultra Alta Temperatura -UAT- "fluida Larga Vida" (no se aceptaran leches modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la industria alimenticia) Fortificada con vitamina A y D. Libre de Gluten sin TACC. Como todo producto deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículo 560 bis y el "REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA LECHE" UAT (UHT) De aspecto líquido color blanco, sabor y olor característico sin sabores ni olores extraños. Los envases serán bromatológicamente aptos, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran protección apropiada contra la contaminación. El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.</p> <p>Se rotulará "Leche UAT (UHT) entera", "Leche UAT (UHT) parcialmente descremada o semidescremada", según corresponda. Deberá indicarse en el rótulo de "Leche UAT (UHT) parcialmente descremada" y "Leche UAT (UHT) semidescremada" el porcentaje de materia grasa correspondiente." Presentación en envases tetrapack o botellas de pet x 1 litro.</p>	<p>Marcas tipo: Primera calidad.</p>
	<p>Se entiende por Leche chocolatada o Leche achocolatada, el producto elaborado con no menos de 85% de leche o leche reconstituída, entera, descremada o parcialmente descremada, apta para el consumo, que responda a las exigencias del presente, adicionada de cacao en polvo o cacao en polvo desengrasado y/o chocolate y sometida a tratamiento térmico adecuado.</p>	<p>Marcas tipo: Listo para consumo: Leche Latte Chocol / Cindor / Milkaut.</p>
	<p>Se entiende por Leche en Polvo al producto que se obtiene por deshidratación de la leche entera, descremada o parcialmente descremada y apta para la alimentación humana, mediante procesos tecnológicamente adecuados. De acuerdo con el contenido de materia grasa, la leche en polvo se clasificará en: -Entera (mayor o igual que 26,0%). -Parcialmente descremada (entre 1,5 y 25,9%). -Descremada (menor que 1,5%).</p>	<p>Marcas tipo: Primera calidad.</p>
<p><b>QUESOS</b></p>	<p>Con la denominación de queso, se entiende el producto fresco o madurado que se obtiene por separación del suero de la leche o de la leche reconstituída -entera, parcial o totalmente descremada-, coagulada por acción del cuajo y/o enzimas específicas. Se puede complementar con bacterias específicas o ácidos orgánicos y agregar sustancias colorantes, especias o condimentos. En función del contenido de materia grasa del extracto seco de la pasta, los quesos se clasifican en: doble crema (&gt;60%), grasos (40-60%), semigrasos (25-40%), magros (10-25%) y descremados (&lt;10%). Según el tiempo de maduración y el contenido de agua de la pasta, se clasifican en: pasta blanda o quesos frescos (45% a 55%), pasta semidura (36% al 44%) y pasta dura (27% al 35%).</p> <p>Queso cuartirolo o tipo cremoso. Deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículos 605;610;611 conforme a la RESOLUCIÓN GMC N° 079/94 REGLAMENTO TÉCNICO GENERAL MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESOS. Envases herméticamente cerrados o quecumplan con lo dispuesto en el Artículo 612 - (Resolución Conjunta SPRyRS ySAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006) Artículo 621 y 622. El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Presentación según corresponda, para adecuar a la cantidad requerida.</p>	<p>Marcas tipo: Primera calidad. Presentación: Forma cerrada queso fresco / en fetas queso de máquina.</p>