

### ANEXO 1: ESPECIFICACIONES ALIMENTOS SAE 2022

**Los alimentos frescos envasados como lácteos deberán tener un vencimiento mínimo de 7 días desde el momento de la entrega.**

**Los alimentos secos como leche en polvo, conservas, aceite, azúcar, galletitas, dulce de leche, mermelada, fideos, harinas, legumbres, arroz, polenta, avena, etc. deberán tener un mínimo de 3 meses de vencimiento al momento de la entrega.**

**Para la adjudicación de los diferentes alimentos se deberá solicitar, de acuerdo al pliego, las certificaciones vigentes requeridas como: RNE, RNPA, SENASA, PUPA, etc. de cada producto según corresponda.**

**Los envases o formas de presentación son sugerencias podrán adecuarse siempre que estén en consonancia con la operatividad y que garanticen las condiciones de higiene y conservación adecuadas del alimento.**

**Arvejas secas partidas verdes:** Presentación en envases de polietileno con termosellado, que permita visualizar el contenido. Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A. Art. 877; 878, 879 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Envasados en envases íntegros y limpios. Granos sin signos de deshidratación-envejecimiento. Libres de cualquier sustancia o cuerpo extraño al producto. Las arvejas 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: contenido de 400/500 grs.

**Arvejas verdes en conserva o arvejas secas remojadas en conserva,** 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.

**Avena arrollada instantánea:** Presentación en envase limpios, de polietileno herméticamente cerrado, en perfecto estado de conservación, libres de sustancias o materias extrañas Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A. art. 643, 655 y deberá cumplir las exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: envase según corresponda entre 250 grs a 800 grs..

**Azúcar común tipo "A":** Presentación en bolsas de polietileno, perfectamente selladas con pestaña ancha y sin presentar perforaciones. No deberá contener impurezas ni cuerpos extraños. En el rótulo del envase deben estar impresos en forma visible el nombre del ingenio fabricante y la provincia de origen. Ajustado a las 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.

**Arroz pulido o arroz blanco, tipo largo fino o mediano 00000:** Presentación en bolsa de polietileno termosellado 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 art 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: en envase según corresponda de 500 a 5000 grs.

**Aceite comestible de girasol:** Deberá presentar aspecto límpido, sabor y olor agradable y característico; libre de sustancias extrañas. Debe declararse si tiene adición de antioxidantes y sinergistas 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 según corresponda PET x 900cc /1500cc/5000cc.

**Alimento a base de azúcar y cacao:** En envase de 400 a 500 grs., con termosellado de 1 cm como mínimo y sin presentar perforaciones. Deberá ser polvo uniforme sin grumos, olor agradable no rancio. No contendrá sustancias macro o microscópicamente visibles como cristales de azúcar.. En ningún caso las bolsas o externos continentes del producto individual deberá mostrar signos de rotura, manchas, contaminación con hongos, así como rastros de insectos o roedores. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 1144; 1144 bis; 1383 y detallar información de rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. La/s marca/s y Nro. de certificado del producto alimenticio deberán estar registrada/s como libre de gluten- sin TACC, con el registro vigente y tener el símbolo oficial en el rótulo en cumplimiento de C.A.A. Art. 1383 y 1383 bis.

**Caballa, jurel o lomitos de Atún en conserva al natural/aceite: Caballa/Jurel En envase entre 350 grs. y 380 grs. peso neto total y atún en envase de 170 grs peso neto total y 120 grs peso neto escurrido,** Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 270-451-453-454-478-479-481-489, y detallar información de rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. En conserva, presentación lata conteniendo entre 330 grs. y 380 grs. de peso neto escurrido de 230 a 280 grs. Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas. Con olor, color, sabor característico del producto.

**Carne roja fresca de vaca o cerdo deshuesada y envasada al vacío:** conforme a la legislación vigente, en especial al capítulo VI Alimentos carneos y afines, especialmente el Artículo 247 y 248 y decreto 4238/68 SENASA especialmente Cap. XXVI- La carne será limpia, exenta de piel, sana, sin hematomas, de color, olor característicos, textura firme y tersa. Temperatura de conservación: -1°C a 5°C . Se deberá definir el corte que se desee (ejemplo: cuadrada, paleta, roast beef, etc.) y de ser necesario los atributos de cada pieza/corte. Transporte: piezas/cortes contenidos en envases aptos limpios, preferentemente en bolsas cristal de primer uso apta para alimentos o envasadas al vacío.

**Copos de cereales sin azúcar:** Presentación en envase polietileno herméticamente cerrado, envasado en origen (excluye su fraccionamiento). Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Artículo 643 y 645.RESOLUCIÓN GMC N° 09/07. Artículo 656 - (Res. 101, 22.02.93) Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Presentación: según corresponda, utilizando las formas de presentaciones disponibles en el mercado para adecuar a la cantidad requerida.

**Dulce de Leche sin otra denominación:** Presentación: en envase de cartón cilíndrico con revestimiento sanitario en su interior, en sachet tipo flex pack (laminado de polipropileno/PE), en pote de plástico de polietileno, polipropileno (PP) apto en contacto con alimentos con cubierta aluminizada superior herméticamente termosellada al borde de recipiente y tapa plástica (PP) de cierre. Deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículo 592 RESOLUCIÓN GMC N° 137/96 Deberá presentar las siguientes características consistencia: cremosa o pastosa, sin cristales perceptibles sensorialmente. Color: castaño acaramelado, proveniente de la reacción de Maillard. Sabor y olor: dulce característico, sin olores ni sabores extraños. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Presentación según corresponda, utilizando las formas de presentaciones disponibles en el mercado para adecuar a la cantidad requerida.

**Fideos secos tipo “guiseros”:** elaborados a base de sémola y 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 (excepto huevo). Presentación en paquete transparente bilaminado, biorientado 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 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 (excepto huevo). Presentación en paquete transparente bilaminado, biorientado 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.

**Fruta fresca:** sanas, que no presenta enfermedades de origen biológico, fisiogénico o lesión de cualquier origen que afecte su apariencia y/o conservación, limpias, en condiciones de madurez apropiada, bien desarrolladas y formadas, secas, sin manchas, golpes ni machucones y bien coloreadas de acuerdo a la variedad, de tamaño uniforme. Deberá presentar sabor, color y aroma característicos y adecuados. De calidad "comercial" o de mejor calidad. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Artículo 887 - (Resolución Conjunta RESFC-2019-5-APN-SRYGS#MSYDS N°5/2019), Artículo 887 bis, 887 tris, 887 penta - (Resolución Conjunta SPRel N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013) Art 888, ( 890, 891, 892 para fruta cítrica) 893 Peso aprox por unidad: 150gr (variación permitida hasta el 10% de su peso).

**Galletitas variedad tipo crackers con o sin salvado:** Presentación en envase polietileno herméticamente cerrado, en perfecto estado de conservación, en packaging tubular compacto (requisito excluyente), de sabor y aspecto característico sin partículas extrañas y elaboradas con harina de trigo enriquecida acorde 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 15%. Presentación: paquetes con gramaje según disponibilidad de mercado.

**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/avena. 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.

**Harina de trigo, tipo 000:** Deberá cumplimentar exigencias de la Ley 25.630 (enriquecida). Presentación en paquete de papel herméticamente cerrado y sin perforaciones. Libre de impurezas, cuerpos extraños o parásitos. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643; 661; 661 bis y rótulo acorde a C.A.A Cap.V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: en paquetes x 1 kg

**Hortalizas:** enteras, sanas, que no presenta enfermedades de origen biológico, fisiogénico o lesión de cualquier origen que afecte su apariencia y/o conservación, limpias, en perfecto estado, sin manchas, golpes ni machucones, y bien coloreadas con piel íntegra, firmes, secos y turgentes, sin brotes, de tamaño uniforme. Deberá presentar sabor, color y aroma característicos y adecuados de acuerdo a la variedad. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Capítulo XI Alimentos Vegetales, especialmente Art. 819, 820, 822. Peso aproximado: correspondiente a unidades medianas, ajustándose a la cantidad requerida.

**Huevo fresco de gallina:** Huevos enteros, limpios, sanos, en perfecto estado de conservación, secos y sin rajaduras. Envases limpios, de primer uso, separado por unidades, que permitan su integridad y adecuada conservación, ajustado al Decreto Nacional-4238-1968-SENASA - Cumpliendo con las especificaciones técnicas del C.A.A. Art 491;492;492 bis; 493;496. Se aceptará según clasificación por peso: unidades de 48 grs (mediano o grado 2) o unidades de mayor peso. Presentación: en envases según corresponda ajustándose a la cantidad requerida.

**Leche parcialmente descremada/entera en polvo instantánea:** (no se aceptaran leches modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la industria alimenticia) Fortificada con vitaminas A y D. Aspecto: polvo uniforme sin grumos. No contendrá sustancias extrañas macro y microscópicamente visibles. Color: blanco amarillento. Sabor y olor: agradable, no rancio, semejante a la leche fluida. Como todo producto alimenticio deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (C.A.A.): En especial lo establecido en el Capítulo VIII (Alimentos lácteos), artículo 567, 567 bis (Resolución Conjunta N° 33/2006 del Ministerio de Salud y Acción Social y N° 563/2006 de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación). Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. De acuerdo al decreto 815/99 del PEN. Los envases serán bromatológicamente aptos, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran protección apropiada contra la contaminación. La deshidratación del producto se realizará por sistema Spray con leche entera y fresca y por ningún motivo podrá proceder de leches previamente reconstituidas. Vencimiento: no podrá ser menor a 6 meses del día de la entrega del producto. Presentación: en envase metalizado, aluminizado o de material no translúcido resistente que permita su integridad y adecuada conservación herméticamente sellados de 400/ 800 gramos de producto, según corresponda.

**Leche entera/parcialmente descremada homogeneizada y ultrapasteurizada - fluida (refrigerada):** (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. 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 559 tris. y el REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA LECHE. De aspecto líquido color blanco, sabor y olor característico sin sabores ni olores extraños. Los envases estarán limpios y 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. Deberá indicarse en el rótulo según corresponda "Leche parcialmente descremada/semidescremada"/"Leche entera" y el porcentaje de materia grasa correspondiente. Presentación en envases x 1 litro.

**Leche parcialmente descremada/entera homogeneizada y pausterizada 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 560bis. 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. 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 x1 litro

**Lentejas Secas:** Presentación en envases de polietileno 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 400grs/500grs

**Mermelada de fruta sabor durazno, damasco, frutilla o ciruela:** 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. El primer ingrediente declarado deberá ser fruta/pulpa de fruta. Sabor y olor: característico, sin olores ni sabores extraños. Presentación: entre 420 y 500 grs.

**Pan fresco blanco:** 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 RESFC-218-1APN- SRYGS#MSN N° 1/2018), 726, 727, 728, 746, 747 Presentación: según variedad, de tamaño razonablemente uniforme. Contenido en bolsa cristal de primer uso apta para alimentos.

**Pan tipo figacita:** Debe responder a las siguientes características: miga porosa, elástica, homogénea y poca corteza ligeramente dorada, de olor y sabor agradables Ajustado a las especificaciones del C.A.A.. Artículo 725 – (Resolución Conjunta RESFC-218-1APN- SRYGS#MSN N° 1/2018), 731, 746, 747 Presentación: de forma y tamaño razonablemente uniforme. Contenido en bolsa cristal de primer uso apta para alimentos.

**Pan fresco integral:** Debe responder a las siguientes características: de corteza blanda y color uniforme, miga porosa, elástica y homogénea, de olor y sabor agradables. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Artículo 725 – (Resolución Conjunta RESFC-218-1APN- SRYGS#MSN N° 1/2018) 735, 746, 747 Presentación: según variedad de tamaño razonablemente uniforme. Contenido en bolsa cristal de primer uso apta para alimentos.

**Pollo entero enfriado eviscerado Grado A(primer calidad):** conforme a la legislación vigente, en especial al capítulo VI Alimentos carneos y afines, especialmente el Artículo 256 - (Res. 314, 5.3.85) y decreto 4238/68 SENASA especialmente Cap.XXI y XXVI Deberá tener identificación SENASA del establecimiento. Fecha de vencimiento/aptitud, así mismo deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Deberá presentar color blanco, ligeramente amarillento o rosáceo. Consistencia firme y tersa, músculos netamente diferenciados. Olor a carne fresca. Ausente de descoloramiento y cuerpos extraños. Contenido en envases primarios individuales aptos limpios con la rotulación correspondiente. Vísceras envasadas por separado. Temperatura de conservación 2°C a -2°C. Contenido en envases primarios individuales aptos limpios. No está permitido el uso de envases secundarios de madera/mimbre.

**Puré de Tomate/ Tomate triturado.** Presentación en tetra brick, lata, doy pack . Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A. Art. 926 ; 942 y 946 (puré de tomate); 948 ( tomate triturado) y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Tendrá el color, sabor y aroma propios del tomate maduro, sin olores ni sabores extraños. Presentación: entre 500 a 530 grs.

**Queso Danbo/Tybo/Pategras Sandwich feteados:** 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 limpios, herméticamente cerrados o que cumplan con los dispuesto en el Artículo 612 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006) Artículo 630 bis - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006) Artículo 632 tris (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N°563/2006) y 633- (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006). El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Sabor, olor, color, consistencia característicos del producto. Presentación según corresponda, para adecuar a la cantidad requerida.

**Queso cuartirolo o tipo cremoso/ ricota:** 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, 614 (ricota) conforme a la RESOLUCIÓN GMC N° 079/94 REGLAMENTO TÉCNICO GENERAL MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESOS. Envases limpios, herméticamente cerrados o que cumplan con los dispuesto en el Artículo 612 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006) Artículo 620, 621 y 622. El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Sabor, olor, color, consistencia característicos del producto. Presentación según corresponda, para adecuar a la cantidad requerida.

**Quesos de pasta Dura/ y quesos rallados** Deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículos **635, 636, 637, tipo Queso Parmesano, Reggiano o Reggiano o Sbrinz**", Goya, Romano, Sardo. Quesos rallados Art.640 El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Sabor, olor, color, consistencia característicos del producto. Presentación según corresponda, para adecuar a la cantidad requerida. En el queso rallado deberán estar en envases sobres herméticamente sellados, en buen estado de conservación, siempre debe ser Queso Rallado como denominación de venta. No se aceptarán productos denominados Rallado a base de queso rallado, tipo aderezo deshidratado, con sémola, sólidos lácteos, almidones modificados, etc.

**Te en bolsita/saquito:** 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. 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.

**Yerba mate en Bolsita/saquito:** 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. Art. 1194 inc. 2 y 2,1.; Art 1195 y Artículo 1197 - (Res 307, 29.11.90). 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 3grs, 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.

**Yogur/yoghurt entero o parcialmente descremado** endulzado sabor Vainilla o natural, sin colorantes artificiales o naturales permitidos. Sabor, color, olor y consistencia característicos y adecuados a la denominación de venta. 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 576 No se aceptan bebidas lácteas. El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Presentación en envases limpios, según corresponda (tipo sachet, tetrapack, botellas de pet o potes).