



Informe 27/24

Montevideo, 18 de abril de 2024

LP 14/24

**ADQUISICION DE HASTA 45.000 CANASTAS DE EMERGENCIA PARA
TODO EL TERRITORIO NACIONAL**

CONSULTA.

"...Consultamos en el caso de la pulpa de tomate, puede ser tamizada o concentrada?"

RESPUESTA.

Se trata de Pulpa de tomate tamizada concentrada como lo establece la especificación técnica del Anexo II, el cual se remite al Reglamento Bromatológico Nacional, en los Arts. que a continuación se detallan:

"20.4.20. Pulpa de tomate concentrada o pulpa de tomate tamizada concentrada. Es el producto elaborado en las condiciones indicadas en el artículo 20.4.19., el que además deberá tener un porcentaje de sólidos solubles naturales comprendido entre 7 y 10%."

"20.4.19. Con la denominación genérica de concentrados de tomates se designan a los productos elaborados por concentración del jugo y pulpa de tomates, que han sido pasados por una malla no mayor a 0.7 mm. de luz a fin de eliminar semillas, piel y otros."



Dra. Arlette Gamboa

Asesoría Letrada