

Montevideo, 15 de marzo de 2018

A: Dirección Administrativa

Enc: Laura de los Santos

**Enviamos las especificaciones de huevos y fideos comunes para sopa para sumarlos al pedido de re publicación del pedido N°1061/2017.**

**Fideos para sopa: 36kg mensuales**, sin huevo, sin vegetales, para sopa, deben ser fabricadas a partir de harina de trigo y/o semolina, agua potable. Deben ser elaboradas con materias primas e ingredientes de calidad sanitaria, se apliquen buenas técnicas de elaboración, se realicen en locales e instalaciones bajo condiciones higiénicas que aseguren que el producto es apto para el consumo humano.

**Color:** Debe ser el característico del producto según su composición

**Olor:** No debe tener olor extraño.

**Consistencia:** la pasta debe ser de consistencia dura.

**Aspecto:** la pasta no debe presentar agrietamientos y/o estrellamientos en el momento de su envasado.

## Envase

Cada envase del producto debe llevar una etiqueta o impresión permanente visible e indeleble con los siguientes datos:

Denominación del producto.

Nombre comercial o marca comercial registrada, pudiendo aparecer el símbolo del fabricante.

**Boulevard Artigas 1550**  
**Montevideo 11600 – Uruguay**  
**administracion.pereirarossell@asse.com.uy**

**Tel.: 27099665**  
**27098322**  
**27079445**  
**Fax: 27091150**

Lista completa de ingredientes y aditivos en orden de proporción decreciente .  
Nombre o razón social del fabricante y domicilio donde se elabore el producto.  
Clave con número de lote y fecha de fabricación.

## HUEVOS

**Cantidad mensual: 1000 docenas**

Parámetros: **Salmonella:** negativo en 25 gr de muestra.

Aspecto: forma ovoidal, cáscara limpia y sin deformaciones.

Color: característico de la línea genética.

Olor: característico al producto.

Textura: cáscara lisa, limpia.

Sabor: característico al huevo de gallina.

Clasificación: se requiere huevos entre 50 y 60 gr.

Empaque: en bandejas de cartón o PET.

Transporte: el producto debe ser transportado en vehículos que cumplan con las condiciones propicias, para evitar la proliferación de microorganismos.

Sin otro particular, saluda atte.

  
KARINA ARAÚJO  
Encargada  
Departamento de Nutrición  
C.H.P.R.  
Encargada Dpto. Nutrición

**Boulevard Artigas 1550**  
**Montevideo 11600 - Uruguay**  
**administracion.pereirarossell@asse.com.uy**

**Tel.: 27099665**  
**27098322**  
**27079445**  
**Fax: 27091150**

C.H.P.R.  
OFICINA DE COORDINACIÓN TÉCNICA ADMINISTRATIVA  
ENTRE  
153118 Nutrición