

021/21

CONDICIONES TECNICAS

PASTAS DE ARROZ

Definición - Se entiende por **pasta de arroz** el producto obtenido en base a sémola, semolín 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.

Requisitos -

- ❖ Todos los ingredientes y aditivos utilizados deberán estar exentos de **gluten**. Entendiéndose por **gluten** la fracción prolamina que se encuentra en el trigo, cebada, centeno y avena o variedades cruzadas de esas especies y sus productos derivados.
- ❖ En la rotulación se deberá indicar claramente que "no contienen 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 enroscadas.
- ❖ No presentarán signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.
- ❖ Deberán responder a los siguientes parámetros analíticos:
 - Humedad máx. 14% m/m
 - Acidez (en ácido láctico) máx. 0.45%

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 g a 500 g aproximadamente de contenido neto y estarán acondicionados en fundones de material plástico u otro tipo de envase secundario, descartable, de material apropiado y que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene. En lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes.

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, de una antigüedad no mayor a seis meses, que acredite la cualidad de estar exento de gluten y que contenga los siguientes datos: humedad, acidez, tiempo de cocción, aspecto de la pasta y del agua de cocción (1), agua absorbida (2) y volumen del 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.

2

Nota: Se indicará el tipo de pasta sobre el que se realizaron los ensayos de cocción, aspecto de la pasta y del agua de cocción, agua absorbida y volumen del sedimento.

Tolerancias - Los oferentes indicarán 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.

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

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.

NOTA: En lo no establecido expresamente en este pliego se regirá por el Capítulo 18 Alimentos farináceos, Sección 4 Productos de fideería y Capítulo 29 Alimentos modificados, Sección 1 Disposiciones generales y Sección 2 Disposiciones generales para alimentos modificados en su composición proteica del Decreto 315/994 del 5.7.94 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones.