Autoridades

Dr. Francisco Duarte
Director General

Dr. Víctor Luraschi
Director Medico

Econ. José Pino Díaz, MBA
Administrador

Sra. Zulma Amarilla
Jefe de RRHH

ADENDA N° 04

SUB UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES Nº 28 – HOSPITAL GENERAL DE LUQUE

COMUNICA POR ESTE MEDIO; QUE EN EL MARCO DE LA LICITACIÓN PUBLICA NACIONAL N° 01/2019 "ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA DEPENDENCIAS DEL MSPBS" – PLURIANUAL, ID N° 365.276, SE REALIZAN MODIFICACIONES AL PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES QUEDANDO REDACTADO DE LA SIGUIENTE MANERA:

Especificaciones Técnicas

No. De Artículo	Nombre de los Bienes o Servicios	Especificaciones Técnicas y Normas
50171551-001	Sal fina yodada	Con la denominación de Sal yodada, Gruesa, Entrefina o Fina, se entiende la sal de consumo humano adicionada de yodato de potasio, en el nivel establecido en la legislación vigente sobre enriquecimiento de sal. CARÁCTERÍSTICAS GENERALES El producto deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano. Características organolépticas y fisicoquímicas Deberá presentarse bajo la forma de cristales blancos, incoloros, solubles en el agua y de sabor salino franco. Características fisicoquímicas La sal yodada deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en la legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de sal. Metales Pesados Según legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de sal. NIVEL DE ENRIQUECIMIENTO La sal deberá contener yodo en el nivel establecido en la legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de sal. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos" y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario", Resolución GMC 46/03 "Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados" y Resolución 47/03 "Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional" En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones: 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto

Autoridades

Dr. Francisco Duarte
Director General

Dr. Victor Luraschi
Director Medico

Econ. José Pino Díaz, MBA
Administrador

Sra. Zulma Amarilla
Jefe de RRHH

		3. Datos del Establecimiento elaborador 4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya) 5. Lote 6. Fecha de vencimiento 7. Condiciones de conservación, cuando corresponda 8. Datos del Importador, en caso de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda 10. Información Nutricional 11. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS REFERENCIAS - Resolución MSP y BS - S.G. N° 144/08
50171550-008	Puré de tomate	Se entiende por "Concentrados de tomate", los productos obtenidos por concentración del jugo y pulpa que normalmente contienen en sus proporciones naturales los tomates frescos, maduros, sanos, limpios, tamizados y envasados en recipientes bromatológicamente aptos, cerrados herméticamente y sometidos a esterilización industrial. De acuerdo al contenido de extracto seco libre de cloruro de sodio se reconocen los siguientes concentrados de tomate: 1. Puré de tomate. 2. Salsa de tomate 3. Concentrado simple de tomate o extracto simple de tomate 4. *Concentrado* doble de tomate o extracto doble de tomate 5. Concentrado triple de tomate o extracto triple de tomate 6. Concentrado desecado o deshidratado de tomate o extracto desecado o deshidratado de tomate. <u>CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO</u> Características Generales Los productos deberán ser inocuos y adecuados para el consumo humano. Estarán libres de fragmentos de piel, semillas, restos de fruto o de la planta de tomate observables a simple vista, libres de pulpa o fragmentos de otras frutas o plantas observables a simple vista y microscópicamente. Estarán libres de sustancias extrañas, colorantes agregados, estabilizantes, espesantes. Características Organolépticas El concentrado de tomate elaborado deberá tener un buen sabor y aroma, un color claramente rojo y poseer una textura homogénea (distribuida uniformemente), característica del producto. Características físico-químicas Los concentrados de tomate, según la clasificación a la que correspondan deberán responder al contenido de extracto seco libre de cloruro de sodio y a los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya. Características Microbiológicas Los concentrados de tomate deberán cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF. <u>ADITIVOS ALIMENTARIOS</u> Los concentrados de tomate podrán contener los aditivos alimentarios en las cantidades establecidas en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas podrá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya <u>ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL</u> El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC

Autoridades

Dr. Francisco Duarte
Director General

Dr. Victor Luraschi
Director Medico

Econ. José Pino Díaz, MBA
Administrador

Sra. Zulma Amarilla
Jefe de RRHH

		26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos" y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario", Resolución GMC 46/03 "Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados" y Resolución 47/03 "Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional" De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información: 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del Establecimiento elaborador 4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya) 5. Lote 6. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Condiciones de conservación, cuando corresponda 9. Datos del Importador, en caso de productos importados 10. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda 11. Información Nutricional 12. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS. Deberá consignarse además la siguiente información en el rótulo: - El extracto seco libre de cloruro de sodio. <u>REFERENCIAS</u> - Código Alimentario Argentino - Norma del Codex para el concentrado de tomate elaborado (Codex Stan 57-1981)
50171832-001	Mayonesa	Con la denominación de Mayonesa, se entiende la salsa constituida por una emulsión de aceite vegetal comestible en huevo y agua, sazonada con vinagre y/o jugo de limón, con o sin condimentos, aceites esenciales, extractos aromatizantes, envasada en un recipiente bromatológicamente apto. Podrá contener: a) Cloruro de sodio. b) Edulcorantes nutritivos (azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas). <u>CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO</u> Características Generales El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y debe responder a sus características normales. La mayonesa deberá haber sido reducida en su contenido de grasas totales en un 25% con respecto a la mayonesa normal y debe tener una diferencia mayor que 3g/100g de grasas totales con respecto a la mayonesa normal. Características organolépticas Deberá cumplir las siguientes condiciones: - Tendrá una consistencia semisólida; textura lisa y uniforme. - Al examen microscópico presentará una distribución y tamaño razonablemente uniformes de pequeños glóbulos grasos. - Será de color amarillo uniforme Características Fisicoquímicas El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya. Características microbiológicas El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF.

Autoridades

Dr. Francisco Duarte
Director General

Dr. Victor Luraschi
Director Medico

Econ. José Pino Díaz, MBA
Administrador

Sra. Zulma Amarilla
Jefe de RRHH

		ADITIVOS PERMITIDOS Según MERCOSUR/GMC/RES Nº 08/06 Reglamento Técnico MERCOSUR sobre "Asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos13: Salsas y condimentos" ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos" y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario", Resolución GMC 46/03 "Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados" y Resolución 47/03 "Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional" De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información: 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del Establecimiento elaborador 4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya) 5. Lote 6. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Condiciones de conservación, cuando corresponda 9. Datos del Importador, en caso de productos importados 10. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda 11. Información Nutricional 12. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS. REFERENCIAS - Código Alimentario Argentino - MERCOSUR/GMC/RES Nº 08/06 Reglamento Técnico MERCOSUR sobre "Asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos13: salsas y condimentos"
50171831-001	Salsa de soja	La salsa de soja es un condimento líquido que se obtiene por la fermentación de los granos de soja y/o la hidrólisis de proteínas vegetales. Tipos de salsa de soja: - Salsa de soja fermentada naturalmente - Salsa de soja de corta fermentación - Salsa de soja sin fermentar - Salsa de soja mixta En la elaboración de salsa de soja pueden ser utilizados los siguientes ingredientes, dependiendo del tipo de salsa de soja: Granos de soja (inclusive los granos de soja desgrasados), sal, agua potable, proteínas vegetales, azúcares, granos de cereal, vinagre, proteína vegetal hidrolizada y otros ingredientes autorizados. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF ADITIVOS ALIMENTARIOS El producto podrá contener los aditivos alimentarios en las cantidades establecidas en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas podrá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya

utoridades

r. Francisco
uarte
irector General

r. Victor
uraschi
irector Medico

con. José Pino
íaz, MBA
dministrador

ra. Zulma
marilla
efe de RRHH

		ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos" y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario", Resolución GMC 46/03 "Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados" y Resolución 47/03 "Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional" En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas, de forma clara e indeleble las siguientes informaciones: 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del Establecimiento elaborador 4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya) 5. Lote 6. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Condiciones de conservación, cuando corresponda 9. Datos del Importador, en caso de productos importados 10. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 11. Información Nutricional 12. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS REFERENCIA - Proyecto de Norma del CODEX para la Salsa de soja.
50171550-009	Orégano	Orégano: Con los nombres de Mejorana, Orégano y Sarilla, se entienden las hojas y sumidades florecidas, sanas, limpias y secas del Origanum mejorana L y sus diversas variedades. CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO Características Generales Los productos deberán ser inocuos y adecuados para el consumo humano. Deben ser genuinos, sanos y responder a sus características normales, estar exentos de sustancias extrañas. Deberán presentarse en forma desecada. Características Organolépticas Los productos deben responder a sus características normales, sin olores, ni sabores extraños. Características Fisicoquímicas Los productos deberán cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya. Características Microbiológicas El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM "Para expresar la indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos" y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley 836/80 "Codigo Sanitario". En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones:

Autoridades

Dr. Francisco Duarte
Director General

Dr. Victor Luraschi
Director Medico

Econ. José Pino Díaz, MBA
Administrador

Sra. Zulma Amarilla
Jefe de RRHH

		1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del Establecimiento elaborador 4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya) 5. Lote 6. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Condiciones de conservación, cuando corresponda 9. Datos del Importador, en caso de productos importados 10. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 11. Información Nutricional 12. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS REFERENCIAS Código Alimentario Argentino.
50111510-003	Pechuga de pollo	Pechuga de pollo tipo exportación DE PRIMERA, Congelada, consistencia firme, netamente diferenciado y olor característico. Si contiene grasa, que ésta presente color y olor fresco. Rotulo: Nombre del Establecimiento en bolsas con fecha de elaboración y vencimiento no inferior a 10 días en el momento de la recepción y R.E. y SENACSA del establecimiento. SIN MENUDENCIA. Deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA.
50111510-001	Muslo de pollo	Muslo de pollo tipo exportación DE PRIMERA, Congelada, consistencia firme, netamente diferenciado y olor característico. Si contiene grasa, que ésta presente color y olor fresco. Rotulo: Nombre del Establecimiento en bolsas con fecha de vencimiento no inferior a 10 días en el momento de la recepción y R.E. y SENACSA del establecimiento. SIN MENUDENCIA. Deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA.
50161509-002	Azúcar blanca	Azúcar blanco, es el producto que se define como sacarosa purificada y cristalizada. <u>CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO</u> Características Generales El azúcar deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y no podrá contener sustancias extrañas macro y/o microscópicas. Características Organolépticas □ Aspecto: polvo cristalizado □ Color: blanco □ Olor y sabor: característicos, sin sabores, ni olores extraños Características físico-químicas El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya. <u>ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL</u> El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos" y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario", Resolución GMC 46/03 "Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados" y Resolución 47/03 "Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional" De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas, de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información: 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del Establecimiento elaborador 4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)

Autoridades

Dr. Francisco Duarte
Director General

Dr. Víctor Luraschi
Director Medico

Econ. José Pino Díaz, MBA
Administrador

Sra. Zulma Amarilla
Jefe de RRHH

		5. Lote 6. Fecha de vencimiento (exceptuado para el azúcar) 7. Datos del Importador, en caso de productos importados 8. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 9. Condiciones de conservación, cuando corresponda. 10. Información Nutricional 11. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS. REFERENCIAS - Norma Del Codex Para El Azúcar - Codex Stan 212–1999 (Enmienda 1 – 2001) - Código Alimentario Argentino (CAA).
50161509-004	Edulcorante líquido	Se entiende por Edulcorante de mesa a los productos específicamente formulados para conferir sabor dulce a los alimentos y bebidas en sustitución de los azúcares. Podrán contener los edulcorantes no nutritivos citados a continuación: Steviol glicósidos (Esteviósido), Sacarina y sus sales sódica o cálcica; el Ciclamato y sus sales sódica o cálcica y el Aspartamo u otros que la autoridad sanitaria considere. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO Características Generales El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y deberá presentarse en forma líquida. Deberá contener como principio activo principal Steviol glicósidos (Esteviósido), pudiendo estar elaborado solo con Steviol glicósidos (Esteviósido) o mezclado con otros edulcorantes autorizados. Es permitido el uso de diluyentes autorizados para conferir volumen y proporcionar la dilución a la concentración conveniente. ADITIVOS ALIMENTARIOS En la elaboración de los edulcorantes de mesa se permite la adición de: conservadores, antiaglutinantes y acidulantes autorizados en las Resoluciones MERCOSUR Referentes a aditivos alimentarios, en las proporciones necesarias para obtener un resultado tecnológico. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos" y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario", Resolución GMC 46/03 "Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados" y Resolución 47/03 "Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional" De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información: 1- Denominación del alimento 2- Peso Neto 3- Datos del Establecimiento elaborador 4- País de origen (Ej. Industria Paraguaya) 5- Lote 6- Lista de ingredientes 7- Fecha de vencimiento 8- Condiciones de conservación, cuando corresponda 9- Datos del Importador, en caso de productos importados 10- Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda 11- Información Nutricional 12- Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS. Deberá consignar además: 13- La concentración en mg/ 100 mL de los edulcorantes no nutritivos empleados. 12-La cantidad del producto en equivalentes a gramos o cucharitas de azúcar REFERENCIAS - Código Alimentario Argentino

Autoridades

Dr. Francisco Duarte
Director General

Dr. Víctor Luraschi
Director Medico

Econ. José Pino Díaz, MBA
Administrador

Sra. Zulma Amarilla
Jefe de RRHH

		- Res. GMC MERCOSUR Nº 11/06
50131702-014	Yogur descremado	Se entiende por Yogur descremado al producto obtenido por coagulación y disminución del pH de la leche o leche reconstituida, adicionada o no de otros productos lácteos cuya fermentación se realiza con cultivos de lactobacillus bulgaricus y streptococcus termophillus. De acuerdo al contenido de materia grasa, el producto deberá corresponder a un yogur descremado cuya base láctea tenga un contenido de materia grasa máximo de 0,5 g por 100 gramos. El producto no deberá estar adicionado de azúcar, ni de ningún otro edulcorante nutritivo. COMPOSICION Y REQUISITOS Composición Ingredientes obligatorios. Leche descremada o leche reconstituida estandarizada en su contenido de materia grasa. Cultivos de bacterias lácticas. Cultivos de bacterias lácticas específicas, según corresponda a las definiciones establecidas en el punto 1. Ingredientes opcionales. Leche en polvo descremado, caseinato alimenticios, proteínas lácteas, otros solidos de origen lácteo, sueros lácteos, concentrados de sueros lácteos. Frutas en forma de pedazos (trozos), pulpa, jugo u otros preparados a base de frutas. Maltodextrinas. Cultivos de baterías lácticas subsidiarias. Los ingredientes opcionales no lácteos, solos o combinados deberán estar presentes en una proporción máxima del 30% (m/m) del producto final. Requisitos Características Organolépticas Aspecto: consistencia firme, pastosa o semisólida, liquida. Color: blanco o en acuerdo con la o las sustancias alimenticias y/o colorante(s) adicionadas. Olor y sabor: Característico o de acuerdo a la o las sustancias alimenticias y/o saborizantes/aromatizantes adicionadas. Características Fisicoquímicas El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución MERCOSUR / GMC / RES N° 47 / 97 identidad y calidad de leches fermentadas Características microbiológicas. El producto deberá cumplir los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución MERCOSUR / GMC / RES N° 47 / 97 Identidad y calidad de leches fermentadas ACONDICIONAMIENTO El yogurt deberá ser envasado con materiales adecuados para las condiciones de almacenamiento previstas y que confieran al producto una protección adecuada. CONDICIONES DE CONSERVACION Y COMERCIALIZACION Las leches fermentadas deberán conservarse y comercializarse a una temperatura no superior a 10°C. ADITIVOS Y COAYUDANTES DE TECNOLOGIA/ELABORACION. Según Resolución MERCOSUR / GMC / RES N° 47 / 97 Identidad y calidad de leches fermentadas. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26 / 03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM" Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos" y con lo establecido en el Decreto N° 1.635 / 99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley 836/80 "Código Sanitario". En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones: 1- Denominación del alimento 2- Peso Neto 3- Datos del Establecimiento elaborador 4- País de origen (Ej. Industria Paraguaya) 5- Lote

Autoridades

Dr. Francisco Duarte
Director General

Dr. Víctor Luraschi
Director Medico

Econ. José Pino Díaz, MBA
Administrador

Sra. Zulma Amarilla
Jefe de RRHH

		6- Lista de ingredientes 7- Fecha de vencimiento 8- Condiciones de conservación, cuando corresponda 9- Datos del Importador, en caso de productos importados 10- Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda 11- Información Nutricional 12- Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS. REFERENCIAS Resolución MERCOSUR / GMC / RES N° 47/97 Identidad y calidad de leches fermentadas. OBSERVACIÓN: Conforme a los artículos 6 y 7 de la Ley 5264/14 "De Fomento de la Cadena Láctea, Fortalecimiento de la Producción Nacional y Promoción del Consumo de Productos Lácteos", se deberán considerar que las ofertas solo podrán ser de origen nacional. Para el efecto, deberá agregar a la oferta el Certificado de Origen Nacional de la Leche expedida por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA).
50131702-013	Yogur entero	Yogur entero es el producto obtenido por coagulación y disminución del pH de la leche o leche reconstituida, adicionada o no de otros productos lácteos cuya fermentación se realiza con cultivos de lactobacillus bulgaricus y streptococcus termophillus. De acuerdo al contenido de materia grasa, el producto deberá corresponder a un yogur entero cuya base láctea tenga un contenido de materia grasa de 3.0 a 5.9 g/100 g. Requisitos Características Organolépticas Aspecto: consistencia firme, pastosa o semisólida, liquida. Color: blanco o en acuerdo con la o las sustancias alimenticias y/o colorante(s) adicionadas. Olor y sabor: Característico o de acuerdo a la o las sustancias alimenticias y/o saborizantes/aromatizantes adicionadas. Características Fisicoquímicas El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución MERCOSUR / GMC / RES N° 47 / 97 identidad y calidad de leches fermentadas Características microbiológicas. El producto deberá cumplir los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución MERCOSUR / GMC / RES N° 47 / 97 Identidad y calidad de leches fermentadas ACONDICIONAMIENTO El yogurt deberá ser envasado con materiales adecuados para las condiciones de almacenamiento previstas y que confieran al producto una protección adecuada. CONDICIONES DE CONSERVACION Y COMERCIALIZACION Las leches fermentadas deberán conservarse y comercializarse a una temperatura no superior a 10°C. ADITIVOS Y COAYUDANTES DE TECNOLOGIA/ELABORACION. Según Resolución MERCOSUR / GMC / RES N° 47 / 97 Identidad y calidad de leches fermentadas. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26 / 03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM" Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos" y con lo establecido en el Decreto N° 1.635 / 99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley 836/80 "Código Sanitario". En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones: 1- Denominación del alimento 2- Peso Neto 3- Datos del Establecimiento elaborador

Autoridades

Dr. Francisco Duarte
Director General

Dr. Víctor Luraschi
Director Medico

Econ. José Pino Díaz, MBA
Administrador

Sra. Zulma Amarilla
Jefe de RRHH

		4- País de origen (Ej. Industria Paraguaya) 5- Lote 6- Lista de ingredientes 7- Fecha de vencimiento 8- Condiciones de conservación, cuando corresponda 9- Datos del Importador, en caso de productos importados 10- Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda 11- Información Nutricional 12- Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS. REFERENCIAS Resolución MERCOSUR / GMC / RES N° 47/97 Identidad y calidad de leches fermentadas. OBSERVACIÓN: Conforme a los artículos 6 y 7 de la Ley 5264/14 "De Fomento de la Cadena Láctea, Fortalecimiento de la Producción Nacional y Promoción del Consumo de Productos Lácteos", se deberán considerar que las ofertas solo podrán ser de origen nacional. Para el efecto, deberá agregar a la oferta el Certificado de Origen Nacional de la Leche expedida por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA).
50131702-003	Leche entera en polvo	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO 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%). CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO Características Generales Los productos deberán ser inocuos y adecuados para el consumo humano. La leche en polvo ya sea entera, parcialmente descremada o descremada deberá responder a las características de leche en polvo instantánea. Características Organolépticas Las leches en polvo deberán cumplir con los siguientes requisitos: 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. Características fisicoquímicas El producto deberá cumplir los requisitos fisicoquímicos establecidos en la Resolución MERCOSUR / GMC / RES N° 82/93 Identidad y calidad leche en polvo. Criterios microbiológicos: El producto deberá cumplir los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución MERCOSUR / GMC / RES N° 82/93 Identidad y calidad leche en polvo INGREDIENTES Ingrediente obligatorio: Leche ADITIVOS ALIMENTARIOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA Según Resolución MERCOSUR / GMC / RES N° 82/93 Identidad y calidad de leche en polvo.
50131702-010	Leche descremada en polvo	
50181904-001	Galleta molida	Con la denominación de Galleta molida se entiende el producto de la molienda en molinos apropiados de galleta seca o desecada, entera y en buen estado de conservación. Estos productos se expenderán envasados. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO Características Generales El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo, estar exento de sustancias extrañas y de insectos o partes de insectos. Características Organolépticas

Autoridades

Dr. Francisco Duarte
Director General

Dr. Víctor Luraschi
Director Medico

Econ. José Pino Díaz, MBA
Administrador

Sra. Zulma Amarilla
Jefe de RRHH

		El producto debe responder a sus características normales, sin olores ni sabores extraños. Características Microbiológicas El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos" y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario", Resolución GMC 46/03 "Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados" y Resolución 47/03 "Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional" De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas, de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información: 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del Establecimiento elaborador 4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya) 5. Lote 6. Fecha de vencimiento 7. Condiciones de conservación, cuando corresponda 8. Datos del Importador, en caso de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda 10. Información Nutricional 11. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS. REFERENCIAS - Código Alimentario Argentino
50131801-001	Queso tipo Paraguay	Se entiende por Queso el producto fresco que se obtiene por separación parcial del suero de la leche, coagulados por la acción física, del cuajo, de enzimas específicas, de bacterias específicas, de ácidos orgánicos, solos o combinados, todos de calidad apta para uso alimentario, con o sin el agregado, aditivos específicamente indicados. Se entiende por queso fresco el que está listo para el consumo poco después de su fabricación. El producto no debe tener agregado de grasa y/o proteínas de origen no lácteo. CARACTERÍSTICAS GENERALES El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano, debe ser procesado, envasado, almacenado y transportado en condiciones que no produzcan, desarrollen o agreguen sustancias físicas, químicas o biológicas que pongan e riesgo la salud del consumidor. Características organolépticas El producto tendrá sabor y aroma propios, sin olores ni sabores extraños. ADITIVOS ALIMENTARIOS El producto podrá contener los aditivos alimentarios en las cantidades establecidas en la Resolución MERCOSUR \GMC\ RES Nº 79/94 "Identidad y calidad de quesos" ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos" y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario", Resolución GMC 46/03 "Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados" y Resolución 47/03 "Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado

Autoridades

Dr. Francisco Duarte
Director General

Dr. Víctor Luraschi
Director Medico

Econ. José Pino Díaz, MBA
Administrador

Sra. Zulma Amarilla
Jefe de RRHH

		Nutricional" En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones: 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del Establecimiento elaborador 4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya) 5. Lote 6. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Datos del Importador, en caso de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda 10. Información Nutricional 11. Condiciones de conservación. Deberá llevar la frase "Mantener refrigerado" especificando la temperatura mínima y la máxima. 12. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS. REFERENCIAS MERCOSUR \GMC\ RES Nº 79/94 Identidad y calidad de quesos. MERCOSUR \GMC\ RES Nº 69/93 Requisitos microbiológicos para quesos.
50221101-001	Arroz Parbolizado	Con la denominación de Arroz Parboil se entiende el grano entero de Oryza Sativa L., que ha sido totalmente gelatinizado por inmersión en agua potable a temperatura superior a la ambiental, y luego, sometido a un proceso de autoclavado, secado y pulido. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO Características Generales El producto deberá corresponder a la característica del "Arroz Largo Fino Tipo I"; deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano; libre de impurezas y parásitos. Características fisicoquímicas y Microscópicas El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microscópicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados", la Resolución GMC 46/03 "Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados", 47/03 "Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional", Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos" y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario" De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble y deberá presentar la siguiente información: 1- Denominación del alimento 2- Peso Neto 3- Datos del Establecimiento elaborador 4- País de origen (Ej. Industria Paraguaya) 5- Lote 6- Fecha de vencimiento 7- Datos del Importador, en caso de productos importados 8- Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 9- Condiciones de conservación, cuando corresponda. 10- Información Nutricional 11- Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS. REFERENCIAS - Norma Del Codex Para El Arroz - Codex Stan 198 - 1995

Autoridades

Dr. Francisco Duarte
Director General

Dr. Victor Luraschi
Director Medico

Econ. José Pino Díaz, MBA
Administrador

Sra. Zulma Amarilla
Jefe de RRHH

		- Código Alimentario Argentino (CAA).
50192902-001	Fideos	Con la denominación genérica de Pastas alimenticias o Fideos, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico de: sémolas o semolín o harinas de trigo ricos en gluten o harinas de panificación o por sus mezclas, con agua potable, con o sin la adición de substancias colorantes autorizadas a este fin, con o sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos. Sometidos a un proceso de desecación con posterioridad a su moldeo. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO Características Generales El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. Se presentarán en distintas formas: moñito, mostacholi, spaghetti, tallarín, siendo estas solo enunciativas y no limitativas. Características Organolépticas El producto debe responder a sus caracteres normales, sin olores ni sabores extraños. Características Físico-químicas El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya. Características Microbiológicas El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF. ADITIVOS ALIMENTARIOS Se podrán utilizar los aditivos alimentarios establecidos en MERCOSUR / GMC / RES. Nro. 09/07 "Asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos 6: Cereales y Productos de/o a base de cereales" ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos" y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario", Resolución GMC 46/03 "Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados" y Resolución 47/03 "Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional" De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información: 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del Establecimiento elaborador 4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya) 5. Lote 6. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Condiciones de conservación, cuando corresponda 9. Datos del Importador, en caso de productos importados 10. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda 11. Información Nutricional 12. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS. REFERENCIAS - Código Alimentario Argentino
50221102-004	Harina de trigo	La Harina de Trigo enriquecida con Hierro y Vitaminas del tipo "tres ceros" (000), es el producto obtenido a partir de la molienda gradual y metódica del endospermo del grano de trigo al cual se le ha adicionado vitaminas y minerales.

Autoridades

Dr. Francisco Duarte
Director General

Dr. Víctor Luraschi
Director Medico

Econ. José Pino Díaz, MBA
Administrador

Sra. Zulma Amarilla
Jefe de RRHH

		CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO Características Generales El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano, sin sustancias extrañas macro y/o microscópicas. La harina de trigo deberá estar adicionada de hierro y de las vitaminas en los niveles establecidos en la legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de harina. Características Organolépticas □ Aspecto: polvo fino. □ Color: blanco. □ Olor y sabor: característicos, sin sabores, ni olores extraños. Características Fisicoquímicas El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya. Características Microbiológicas El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF. NIVELES DE ENRIQUECIMIENTO De acuerdo a la legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de harina. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos" y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario", Resolución GMC 46/03 "Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados" y Resolución 47/03 "Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional" En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones: 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del Establecimiento elaborador 4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya) 5. Lote 6. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Condiciones de conservación, cuando corresponda 9. Datos del Importador, en caso de productos importados 10. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda 11. Información Nutricional 12. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS. REFERENCIAS - Código Alimentario Argentino (CAA) - Reglamento Técnico de Enriquecimiento de la Harina de Trigo aprobado por resolución MSPyBS S.G. Nº 27/2002, - NORMA DEL CODEX ALIMENTARIUS para la harina de trigo, CODEX STAN 152 - 1985 (Rev. 1 – 1995).
50221102-003	Harina de maíz precocida	Se denomina Harina de maíz precocida al producto obtenido de los granos de maíz, Zea mays L., totalmente maduros, sanos, no germinados, sometido a tratamiento térmico con agua caliente, sometido a un proceso de molienda durante el cual se pulveriza el grano hasta que alcance un grado apropiado de finura.

Autoridades

Dr. Francisco Duarte
Director General

Dr. Víctor Luraschi
Director Medico

Econ. José Pino Diaz, MBA
Administrador

Sra. Zulma Amarilla
Jefe de RRHH

		CARACTERÍSTICAS GENERALES El producto deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano. Deberá estar exento de: - sabores y olores extraños; - suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos). No contendrá harinas de otros cereales, ni cuerpos extraños al maíz. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS Color: amarillo o dorado. Sabor y Olor característico, suave y agradable, exenta de sabores y olores extraños, sin fermentación CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF. ENVASADO Y TRANSPORTE El producto deberá envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. Deberá transportarse refrigerado y en condiciones de higiene, manteniendo la cadena de frío. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos" y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario", Resolución GMC 46/03 "Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados" y Resolución 47/03 "Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional" En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones: 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del Establecimiento elaborador 4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya) 5. Lote 6. Fecha de vencimiento 7. Condiciones de conservación 8. Datos del Importador, en caso de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda 10. Información Nutricional 11. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS REFERENCIAS Código Alimentario Argentino
50171549-001	Yerba mate	Es el producto formado exclusivamente por las hojas mezcladas o no con fragmentos de ramas jóvenes, pecíolos, pedúnculos florales y semillas de la planta Ilex paraguariensis Saint Hillairie (Aquifoliaceae), sometida a proceso de sapecado, secado y a proceso de zarandeo y molienda. Las especificaciones técnicas del ítem continúan más abajo.

Anexo

Autoridades

Dr. Francisco Duarte
Director General

Dr. Víctor Luraschi
Director Medico

Econ. José Pino Díaz, MBA
Administrador

Sra. Zulma Amarilla
Jefe de RRHH

ÍTEM 43: Yerba Mate
Es el producto formado exclusivamente por las hojas mezcladas o no con fragmentos de ramas jóvenes, pecíolos, pedúnculos florales y semillas de la planta *Ilex paraguariensis Saint Hillairie (Aquifoliaceae),* sometida a proceso de sapecado, secado y a proceso de zarandeo y molienda.

CARACTERÍSTICAS GENERALES
La yerba mate elaborada no debe contener productos extraños o estar ardida, alterada, agotada o coloreada artificialmente. La yerba que se tenga en existencia en los depósitos, que se exhiba o expenda y que no se ajusten a las presentes especificaciones se considerará como inepto para el consumo.

Características y organolépticas
La yerba mate elaborada deberá responder a los siguientes caracteres organolépticos:
Olor: característico
Color: verde mate
Sabor: ligeramente amargo

Características fisicoquímicas
La yerba mate elaborada deberá cumplir con los siguientes requisitos:

Parámetros	Mínimos (%)	Máximos (%)
Humedad a 105ºC ± 0,5ºC	-	9,00
Cenizas a 550ºC	-	9,00
Cenizas insolubles en HCL al 10%	-	1,50
Extracto acuoso	25,0	-
Cafeina	0,60	-
Hojas desecadas y pulverizadas	70,0	-
Palos	-	30,0
Impurezas	-	1,00
Semilla de yerba mate	-	1,00

REQUISITOS MICROBIOLOGICOS
La yerba mate elaborada deberá cumplir con los requisitos siguientes:

Parámetros	Criterios microbiológicos		Valores de referencia	
	n	c	m	M
Hongos y levaduras UFC/g	5	2	800	1800
Coliformes totales NMP/g	5	2	90	200
Coliformes a 44+1ºC NMP/g	5	2	7	15
E. coli / g	5	0	Ausencia/g	
Salmonella sp P/A/25 g	5	0	Ausencia	

Referencias:
n: Número de unidades de un mismo lote, muestreadas aleatoriamente y analizadas individualmente, excepto la de Salmonella y la de E. coli.
C: Número máximo de unidades de muestra que pueden presentar valores entre **m** y **M**
m: Límite de aceptabilidad
g: gramo
UFC: Unidad Formadora de Colonia
NMP: Número más probable

RESIDUOS TOXICOS
La yerba mate elaborada deberá cumplir con los siguientes requisitos:

Parámetro	Requisitos	
Plaguicidas	Ausencia	
Aflatoxinas	Límite máximo (µ/kg)	
	B_1	2
	B_2	2,6
	G_1	2,6
	G_2	2,6

ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL

Autoridades

Dr. Francisco Duarte
Director General

Dr. Víctor Luraschi
Director Medico

Econ. José Pino Díaz, MBA
Administrador

Sra. Zulma Amarilla
Jefe de RRHH

El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos" y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario".

En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones:

1. Denominación del alimento
2. Peso Neto
3. Datos del Establecimiento elaborador
4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)
5. Lote
6. Fecha de vencimiento
7. Condiciones de conservación, cuando corresponda
8. Datos del Importador, en caso de productos importados
9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda
10. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS

REFERENCIA
- Norma Paraguaya de Yerba Mate Elaboradas - Especificaciones

Los demás puntos y secciones no mencionados en la presente Adenda permanecen invariables.-

LUQUE, 04 DE SETIEMBRE DEL 2019

MINISTERIO DE SALUD PUBLICA Y BIENESTAR SOCIAL • D.O.C. D.G.A.F. • DIRECCION OPERATIVA DE CONTRATACIONES • REPUBLICA DEL PARAGUAY

Abog. Pa[illegible], Director
DOC - DGAF
M.S.P. y B.S.