

ANEXO 1: ESPECIFICACIONES ALIMENTOS SAE - MESA 2023	
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, y dar cumplimiento con la Ley 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable. 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. 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. No podrán entregarse alimentos secos a granel.	
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.
Arvejas verdes en conserva o arvejas secas remojadas libre de gluten,	Presentación en envases con peso neto total entre 340 grs. a 380 grs. y peso neto escurrido 200 a 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.Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial con la leyenda “libre de gluten sin TACC” y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.
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 integral, 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 y 647. 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 500 o 1000 grs.

Arroz integral, tipo largo fino o mediano 00000, libre de gluten: 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 y 647. 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 500 o 1000 grs. Debe estar bien cerrada, no estar vencida, tener el logo oficial con la leyenda “libre de gluten sin TACC” y estar vigente en el listado oficial del ANMAT.

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.

Arroz pulido o arroz blanco, tipo largo fino o mediano 00000, libre de gluten: 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 1000 grs. Debe estar bien cerrada, no estar vencida, tener el logo oficial con la leyenda “libre de gluten sin TACC” y estar vigente en el listado oficial del ANMAT.

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.

Aceite comestible de girasol, libre de gluten: 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 900 cc. Debe estar bien cerrada, no estar vencida, tener el logo oficial con la leyenda “libre de gluten sin TACC” y estar vigente en el listado oficial del ANMAT. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial con la leyenda “libre de gluten sin TACC” y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.

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. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

Caballa, jurel, atún o merluza 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. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.
Caballa, Jurel, Merluza o Atún en conserva al natural, libre de gluten: Jurel, Merluza o lomitos de Atún en conserva al natural, libre de gluten: ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 270-451-453-454-478-479-481,y rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas. Con olor, color, sabor característico del producto. Presentación: latas de 170 grs peso neto total y 120 grs peso neto escurrido.Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial con la leyenda “libre de gluten sin TACC” y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.
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.
Choclo granos enteros en conserva: elaborada con los granos enteros los que serán blancos o amarillos y estarán envasados en un medio líquido apropiado, ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art 926, 929 y rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Latas intactas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas y limpias. Granos enteros, de olor y sabor propios. Libre de sustancias y cuerpos extraños. .Los granos serán de la misma variedad; tamaño y color uniformes, consistencia razonablemente tierna y ofrecerán cierto grado de resistencia a la masticación, sin llegar a resultar duros y correosos. Presentación: en tetra pak o latas de peso neto total 300 a 350 grs y peso neto escurrido de 200 a 205 grs. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.
Choclo granos enteros en conserva, libre de gluten: elaborada con los granos enteros los que serán blancos o amarillos y estarán envasados en un medio líquido apropiado, ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art 926, 929 y rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Latas intactas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas y limpias. Granos enteros, de olor y sabor propios. Libre de sustancias y cuerpos extraños. .Los granos serán de la misma variedad; tamaño y color uniformes, consistencia razonablemente tierna y ofrecerán cierto grado de resistencia a la masticación, sin llegar a resultar duros y correosos. Presentación: en tetra pak o latas de peso neto total 300 a 350 grs y peso neto escurrido de 200 a 205 grs.Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial con la leyenda “libre de gluten sin TACC” y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.
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. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

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. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

Fideos secos tipo “Guiseros” / Tirabuzón / Mostachole / Rigatti / Codito: 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.

Fideos secos libres de Gluten: Elaborados a base de harina de maíz, arroz, tapioca, quinoa y/o sus mezclas 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. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial con la leyenda “libre de gluten sin TACC” y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.

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 machucos 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 SPReI 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. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

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. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

Garbanzos en conserva o garbanzos secos remojados: Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 926, 936 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. Los garbanzos contenidos en un mismo envase serán de una misma variedad, color y tamaño razonablemente uniforme, sin brotes, de consistencia, olor, color y sabor característicos. Libres de cualquier sustancia o cuerpo extraño al producto. Presentación en envases con peso neto total entre 300 grs. a 380 grs y peso neto escurrido 200 a 205 grs. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

Garbanzos en conserva o garbanzos secos remojados, libres de gluten: Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 926, 936 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. Los garbanzos contenidos en un mismo envase serán de una misma variedad, color y tamaño razonablemente uniforme, sin brotes, de consistencia, olor, color y sabor característicos. Libres de cualquier sustancia o cuerpo extraño al producto. Presentación en envases con peso neto total entre 300 grs. a 380 grs y peso neto escurrido 200 a 205 grs. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial con la leyenda "libre de gluten sin TACC" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.

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

Harina Leudante: 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 687, y rótulo acorde a C.A.A Cap.V:Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: en paquetes x 1 kg

Premezcla panadería y repostería libre de gluten: Presentación en empaque herméticamente cerrado y sin perforaciones. Presentación: en paquetes x 500 gs o 1 kg. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial con la leyenda "libre de gluten sin TACC" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.

Harina de maíz- cocción rápida o precocida para preparar polenta: Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 694 bis (cocción rápida) y 695 (precocida).Rótulo acorde a C.A.A Cap.V. El envase deberá ser perfectamente cerrado sin perforaciones. El envase deberá indicar instrucciones de preparación en forma clara y visible, legible y el tiempo de cocción rápida máximo 5 minutos. No deberá contener impurezas, ni materiales extraños ni parásitos. Presentación en paquete de polietileno de 500 grs.

Harina de maíz- cocción rápida o precocida para preparar polenta, libre de gluten: Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 694 bis (cocción rápida) y 695 (precocida).Rótulo acorde a C.A.A Cap.V. El envase deberá ser perfectamente cerrado sin perforaciones. El envase deberá indicar instrucciones de preparación en forma clara y visible, legible y el tiempo de cocción rápida máximo 5 minutos. No deberá contener impurezas, ni materiales extraños ni parásitos. Presentación en paquete de polietileno de 500 grs. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial con la leyenda “libre de gluten sin TACC” y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.

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 trís. 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 pasteurizada 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 TECNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA LECHEUAT (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 .

Leche parcialmente descremada/entera en polvo instantánea, libre de gluten: 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. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial con la leyenda "libre de gluten sin TACC" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.

Leche parcialmente descremada/entera homogeneizada y pasteurizada mediante sistema de Ultra Alta Temperatura -UAT- "fluida Larga Vida", libre de gluten: 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 560 bis. 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 x 1 litro. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial con la leyenda "libre de gluten sin TACC" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.

Leche deslactosada 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. Art. 1372-1372 bis acorde al C.A.A : se entiende por alimento de "Contenido Bajo en Lactosa" y de "Contenido Reducido en Lactosa", aquel alimento cuyo valor dietario resulta de la restricción de los ingredientes que contienen lactosa, la separación de la lactosa del alimento, la descomposición de la lactosa, o una combinación de éstos u otros procesos tecnológicos adecuados. Este alimento se rotulará con la denominación del producto seguida de la indicación: "Reducido en Lactosa" ò "Bajo en Lactosa" ó "Libre de Lactosa" o "Sin lactosa" o "Deslactosado (o Deslactosada)" o "Cero Lactosa" ó "0% Lactosa". Deberán cumplir los requisitos de rotulación del Artículo 1345.

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.
Leche deslactosada parcialmente descremada/entera homogeneizada y pasteurizada 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. Art. 1372-1372 bis acorde al C.A.A : se entiende por alimento de “Contenido Bajo en Lactosa” y de “Contenido Reducido en Lactosa”, aquel alimento cuyo valor dietario resulta de la restricción de los ingredientes que contienen lactosa, la separación de la lactosa del alimento, la descomposición de la lactosa, o una combinación de éstos u otros procesos tecnológicos adecuados. Este alimento se rotulará con la denominación del producto seguida de la indicación: “Reducido en Lactosa” ò “Bajo en Lactosa” ó “Libre de Lactosa” o “Sin lactosa” o “Deslactosado (o Deslactosada)” o “Cero Lactosa” ó “0% Lactosa”. Deberán cumplir los requisitos de rotulación del Artículo 1345. 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 560 bis. 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 x 1 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 parasitos. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción. Presentacion Paquetes de 400grs/500grs
Lentejas Secas, libres de gluten: 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 parasitos. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción. Presentación paquetes de 400 grs. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial con la leyenda “libre de gluten sin TACC” y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.

Levadura seca instantánea: Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 1255 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: sobres termosellados de material apto de 10gr a 20 grs.
Levadura seca instantánea, libre de gluten: Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 1255 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: sobres termosellados de material apto de 10gr a 20 grs. Debe estar bien cerrado, no estar vencido, tener el logo oficial con la leyenda “libre de gluten sin TACC” y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.
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. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.
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. Visceras 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.
Porotos en conserva o porotos secos remojados:. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 926, 934 y 935 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. Los porotos contenidos en un mismo envase serán de una misma variedad, color y tamaño razonablemente uniforme, sin brotes, de consistencia, olor, color y sabor característicos para la variedad tipo alubia, manteca, pallares no se aceptarán porotos de soja. Libres de cualquier sustancia o cuerpo extraño al producto. Este producto debe tener en forma visible la variedad: alubia, manteca, etc. Presentación en envases con peso neto total entre 300 grs. a 380 grs y peso neto escurrido 200 a 205 grs. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

Porotos en conserva o porotos secos remojados, libre de gluten: Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 926, 934 y 935 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. Los porotos contenidos en un mismo envase serán de una misma variedad, color y tamaño razonablemente uniforme, sin brotes, de consistencia, olor, color y sabor característicos para la variedad tipo alubia, manteca, pallares no se aceptarán porotos de soja. Libres de cualquier sustancia o cuerpo extraño al producto. Este producto debe tener en forma visible la variedad: alubia, manteca, etc. Presentación en envases con peso neto total entre 300 grs. a 380 grs y peso neto escurrido 200 a 205 grs. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial con la leyenda "libre de gluten sin TACC" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.

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. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

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. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

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 Reggianito 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. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

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.
Tomate triturado. Presentación en tetra brick, lata, doy pack . Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A. Art. 926 ; 942 y 948 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.
Tomate triturado, libre de gluten. Presentación en tetra brick, lata, doy pack . Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A. Art. 926 ; 942 y 948 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. Debe estar bien cerrado, no estar vencido, tener el logo oficial con la leyenda “libre de gluten sin TACC” y debe estar vigente en el listado oficial del ANMAT.
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). Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

LINK DE INTERÉS:

- LISTADO INTEGRADO DE ALIMENTOS LIBRES DE GLUTEN - ANMAT: <https://listadoalg.anmat.gob.ar/Home>