

ORDENANZA 2137/22

ANEXO II

REQUERIMIENTO DE CALIDAD

MASAS, TORTAS Y TARTAS

1. Los elementos a utilizar en la elaboración de estos productos deberán ser naturales. Las frutas en lo posible de estación o correctamente conservadas, No se permitirán reemplazos artificiales, químicos o de otra índole
2. Los colorantes esenciales y/o extractos deberán ser igualmente naturales tales como café, cacao, jugo de frutas, nueces molidas, almendras, vainilla, cascara de cítricos, etc. No se permitirán colorantes artificiales que desvirtúen la calidad de la presentación original de la repostería y confituras centroeuropeas
3. Las harinas, azúcares, féculas, mantecas, cremas, levaduras y huevos a utilizar en las distintas masas bases deberán ser de marcas de primera calidad y con controles bromatológicos
4. Se podrá usar, en caso de ser necesario, conservantes naturales tales como miel y bicarbonatos
5. Las cremas deberán ser de leche o de manteca. Se saborizarán de acuerdo a la torta a realizar con las mismas exigencias de los puntos 1 y 2
6. Las porciones deberán respetar un tamaño adecuado al consumo de las mismas, teniendo 22 o 24 cm y un peso entre 120 y 140 grs. Se permitirán tortas y tartas de otros formatos geométricos.
7. La decoración queda a cuenta de la imaginación del productor
8. Las tortas y tartas deberán estar marcadas con la cantidad de porciones que correspondan, contar con cartel aclaratorio y ser expandidas en platos o bandejas descartables con sus correspondientes cubiertos y servilletas de papel.

CHOCOLATES

1. Se autorizan únicamente aquellos elaborados en establecimientos habilitados para tal fin.
2. En el caso de productos de marca que no se elaboren en la localidad deberán participar indefectiblemente como sponsors de la fiesta abonando un canon a convenir con el Departamento Ejecutivo Municipal.
3. Los productos deberán ser expandidos en envases que indiquen origen, nombre de la marca o fabricante, números RME/RNE y RMPA/RNPA.
4. En el caso de estar envasados previamente deberán contar además con cantidad y tipo del contenido, fecha de elaboración y vencimiento.