

Paine

I.D.: 42727313

Data publicarii	14.05.19	Coduri CPV	15811100-7
-----------------	----------	------------	------------

Pretul estimativ: 1.458,00 RON - 1.458,00 RON

Descriere: PAINE SEMIALBA 1 Kg PROPRIETATI ORGANOLEPTICE: CARACTERISTICI PAINE SEMIALBA Aspect exterior general Format specific sortimentului, neaplatizat Aspect coaja Rumena, brun-deschis Aspect miez (in sectiune) Masa cu pori uniformi Aroma Placuta, caracteristica painii bine coapte, fara miros strain Gust Placut, caracteristic painii bine coapte, fara gust acru sau amar, fara scrasnet datorat impuritatilor minerale (pamant, nisip) PROPRIETATI FIZICE SI CHIMICE: CARACTERISTICI PAINE SEMIALBA Umiditatea miezului, % max 47 Porozitate, % min 65 Aciditate grade, max 4,5 Elasticitatea miezului, % min 86 Volum cm3 la 100g, min 260 Continut de clorura de sodiu, %, min 1,4 Continut de cenusa insolubila in acid clorhidric 10%, %, min 0,2 MOD DE AMBALARE : pâinea trebuie sa fie ambalata in navete si transportata cu mijloace de transport autorizate . Termen de valabilitate Termenul de valabilitate la produsul Piine semialba 1 kg este de 72 h. la paine nefeliata . Acest termen se refera la produsul ambalat depozitat si transportat in conditiile prevazute de specificatie tehnica si decurge de la ora scoaterii din cuptor
