

---

## Branza burduf

I.D.: 82655367

---

|                 |          |            |            |
|-----------------|----------|------------|------------|
| Data publicarii | 26.05.23 | Coduri CPV | 15540000-5 |
|-----------------|----------|------------|------------|

---

Pretul estimativ: 1.160,00 RON - 1.160,00 RON

---

Descriere: Branza de burduf se fabrica din cas gras, framantat si ambalat in basici naturale sau sintetice. Proprietati organoleptice: La exterior ambalajul se prezinta curat, bine inchis, fara scurgeri de grasime sau zer. Aspect interior, pasta curata, uniform framantata ,fara goluri de aer. Culoare, alba, galbuie, uniforma in toata masa Consistenta, potrivita, de branza framantata, presata intre degete se intinde ca o pasta. Miros si gust caracteristic branzei framantate, potrivit de sarat, gustul poate fi putin picant, fara gust si miros strain  
Proprietati fizice si chimice : Grasimi raportate la substanta uscata, minim 45% Apa maxim 50% Clorura de sodiu maxim 3% Proprietati microbiologice: Bacterii coliforme : max.1 0/g Escherichia coli : max.10/g. Salmonella : absent/50g. Stafilococ coagulazo-pozitiv : max. 10/g Mucegaiuri pana la 3 cm sub burduf maxim 1000 /g

---