

## Carne si preparate din carne

I.D.: 33662455

Data publicarii 06.02.19 Coduri CPV 15112130-6

Pretul estimativ: 9.250,00 RON - 37.000,00 RON  
20.400,00 RON - 102.000,00 RON  
27.900,00 RON - 111.600,00 RON  
87.000,00 RON - 208.800,00 RON  
18.900,00 RON - 66.150,00 RON  
4.000,00 RON - 16.000,00 RON

Descriere: 4. Carnat Trandafir, Proprietati organoleptice Forma : bucati cilindrice 3-4cm obtinute prin umplerea membranelor subtiri prin rasucire in perechi de lungime 15-28 cm . Ingrediente : carne vita 1/4 si carne porc semigrasa 3/4 .Nu se accepta in reteta carne dezosata mecanic,organe ,amidon modificat si amidon. Produsul sa fie fiert si dublu afumat in membrana naturala comestibila . Aspect exterior : Culoare brun catre roschat, specific produselor supuse tratamentului de afumare rece. Aspect in sectiune : Masa mozaicata de culoare specifica componentelor utilizate, fara goluri de apa,fara corpuri straine la taiere sa se pastreze integritatea feliei. Gust si miros : Specific condimentelor si componentelor folosite, fara gust si miros strain. Consistenta : Moale spre semitare. Produsul trebuie identificat printr-o etichetare care sa ateste DLUO (datele limita de utilizare optima),temperatura de stocare , numele produsului, ingredientele in limba romana, starea termica a carnilor, tara de provenienta, lotul produsului, termenul de valabilitate, conditiile de pastrare, valorile nutritionale, gramajul, numele si datele de identificare a producatorului, data fabricatiei (ziua , luna, anul) ; semnul organului de control tehnic al calitatii. Livrarea să fie însoțită de declarație de conformitate a producatorului. Livrările se vor face odata pe saptamana, in functie de necesar pe baza comenzilor ferme si vor fi insotite de autorizatie de transport pentru produse alimentare. cantitate minima 500 kg; cantitate maxima 2000 kg.. 5. Sunca presata de pui, Proprietati organoleptice Produsul va avea un aspect placut, produs din piept de pui, minim 45% piept de pui, produsul sa fie fiert si ambalat in membrana artificiala necomestibila de masa 2-3 kg . Pe sectiune produsul se prezinta sub forma de amestec de pasta fina macinata cu bucati de piept de pui, gust placut,compozitie completa omogena, fara oase, cartilaje, goluri de aer sau aglomerari de apa, gel sau grasime sub membrana. La taiere produsul se feliaza usor si isi pastreaza intreaga felie. Eticheta trebuie sa contina numele produsului, ingredientele in limba romana, valorile nutritionale, gramajul, numele si datele de identificare a producatorului, data fabricatiei (ziua , luna, anul) ; semnul organului de control tehnic al calitatii,de conformitate, sa ateste DLUO (datele limita de utilizare optima),temperatura de stocare Furnizorul va asigura livrarea produsului cu respectarea legislatiei aplicabile acestuia așa cum este ea prezentată de către Autoritatea Națională pentru Protecția Consumatorului. Transportul se va face cu vehicule frigorifice curate, uscate, dezinfectate. Să aibă etichetă conform prevederilor legale. Livrarea să fie însoțită de declarație de conformitate a producatorului Livrările se vor face odata pe saptamana, in functie de necesar pe baza comenzilor ferme si vor fi insotite de autorizatie de transport pentru produse alimentare. cantitate minima 1000 kg cantitate maxima 3500 kg. 3. Ficat pui, Proprietati organoleptice Stare termică: congelat; Aspect - bine curatate de cheaguri sau sange, nemurdarite de continut intestinal sau biliar, fara alte impuritati, intregi din punct de vedere anatomic, sa aibe consistenta normala, nemodificata, cu miros caracteristic. suprafata cat si in sectiune. Urmele ce se formeaza la atingerea cu degetul revin repede. Culoare - la suprafata, pelicula rosie de nuanta caracteristica. Miros si gust - caracteristic, nu se admit mirosuri straine Nu trebuie sa prezinte pete negre, semne de infestare cu paraziti. Consistenta - ferma si elastica, atat la; - parte necomestibila 0; Valori nutritionale - protide 19,lipide 6%; - kcal 110%; Ambalat in pungi de polietilena cu clemă metalică care nu trebuie sa contina gheata de max. 1 kg s-au 500gr Produsul se livreaza vrac în casete de transport înfoliate si / sau vidata. Produsul trebuie identificat printr-o etichetare care sa ateste DLUO (datele limita de utilizare optima),temperatura de

stocare , numele produsului, ingredientele in limba romana, starea termica a carnii, tara de provenienta, lotul produsului, termenul de valabilitate, conditii de pastrare, valorile nutritionale, gramajul, numele si datele de identificare a producatorului, data fabricatiei (ziua , luna, anul) ; semnul organului de control tehnic al calitatii. Livrarea să fie însoțită de declarație de conformitate a producatorului. Certificat de conformitate la fiecare livrare. Livrările se vor face odata pe saptamana, in functie de necesar pe baza comenzilor ferme si vor fi insotite de autorizatie de transport pentru produse alimentare. cantitate minima 500 kg; cantitate maxima 2000 kg.. 6. Șuncă Praga, Proprietati organoleptice Preparat din carne, fiert și în membrană artificială necomestibilă de masa 2-3 kg Ingrediente : Carne din pulpă de porc 80% , sare, proteina animala, condimente. Produs din calup de carne corespunzătoare preselor folosite, cu suprafață curată, cu straturi de slănină maxim de 2 cm, pe secțiune masă compactă de carne de culoare roz și grăsime albă. Organoleptic: Pe secțiune produsul se prezinta sub forma de amestec de pasta fina macinata cu bucati de pulpa, gust placut, consistenta frageda , semitare, compozitie completa omogena, fara oase, cartilaje, goluri de aer sau aglomerari de apa, gel sau grasime sub membrana. La taiere produsul se feliaza usor si isi pastreaza intreaga felie. Miros și gust plăcut de carne fiartă, cu aromă specifică și puțin de afumat, fără gust si miros strain D.p.d.v microbiologic produsul sa fie conform normelor sanitare și sanitar veterinar în vigoare. Eticheta trebuie sa contina numele produsului, ingredientele in limba romana, valorile nutritionale, gramajul, numele si datele de identificare a producatorului, data fabricatiei (ziua , luna, anul) ; semnul organului de control tehnic al calitatii,de conformitate, sa ateste DLUO (datele limita de utilizare optima),temperatura de stocare Să aibă etichetă conform prevederilor legale. Furnizorul va asigura livrarea produsului cu respectarea legislației aplicabile acestuia așa cum este ea prezentată de către Autoritatea Națională pentru Protecția Consumatorului. Livrarea să fie însoțită de declarație de conformitate a producatorului . Ambalată corespunzator; produsul in termen de valabilitate. Livrările se vor face odata pe saptamana, in functie de necesar pe baza comenzilor ferme si vor fi insotite de autorizatie de transport pentru produse alimentare. cantitate minima 600 kg cantitate maxima 3000 kg. 2. Pulpa vita fara os congelata, Proprietati organoleptice Stare termica: congelata sub forma unui bloc compact ; Aspect si culoare - carne dezosata,superioara, slaba,fara cheaguri de sange sau portiuni murdare fara oase ,cartilagii si slanina; la suprafata carnii pelicula este uscata iar in sectiune este usor umeda, culoare rosie. Consistenta - ferma si elastica atat la suprafata cat si in sectiune, prin apasare cu degetul trebuie sa revina la forma initiala; sucul din carne se obtine greu si este limpede. Miros si gust -normal, caracteristic si placut, sa nu apara un miros alterat, sau alt miros strain, parte necomestibila 0; Valori nutritionale -protide 21%, lipide 3,5%;-kcalorii 118/100 g; Produsul se livreaza vrac în casete de transport înfoliate si / sau vidata, în pungă plastic din folie termocontractibilă,de 1kg-1,5kg etichetate . Produsul trebuie identificat printr-o etichetare care sa ateste DLUO (datele limita de utilizare optima),temperatura de stocare , numele produsului, ingredientele in limba romana, starea termica a carnii, tara de provenienta, lotul produsului, termenul de valabilitate, conditii de pastrare, valorile nutritionale, gramajul, numele si datele de identificare a producatorului, data fabricatiei (ziua , luna, anul) ; semnul organului de control tehnic al calitatii. Furnizorul va asigura livrarea produsului cu respectarea legislației aplicabile acestuia așa cum este ea prezentată de către Autoritatea Națională pentru Protecția Consumatorului. Transportul se va face cu vehicule frigorifice curate, uscate, dezinfectate, se va prezenta autorizatia de transport pentru produse alimentare. Certificat de conformitate la fiecare livrare. Livrările se vor face odata pe saptamana, in functie de necesar pe baza comenzilor ferme si vor fi insotite de autorizatie de transport pentru produse alimentare. cantitate minima 1000 kg; cantitate maxima 4000 kg.. 1. Pulpe inferioare pui, Carnea va proveni de la pasari sanatoase sacrificate in abatoare si acceptate din punct de vedere sanitar-veterinar. Proprietati organoleptice : Stare termica: congelata -temperatura in profunzime nu trebuie sa fie mai ridicata de 12gradeC Aspect - se examineaza daca blocul de carne este compact, se examineaza stratul de gheata si se apreciaza integritatea suprafetei si stadiul de deshidratare superficiala,fara pene,partea necomestibila 0 Suprafata neteda, nelipicioasa, fara impuritati mecanice. Oase intregi fara fracturi, fara traumatisme vizibile sau hematoame de culoare visinie. Lichidul rezultat dupa decongelare transparent alb galbui. Consistenta ferma , elastica( nu se admite consistenta inmuiata ) Culoare - se observa culoarea la exterior si la locul de atingere cu cutitul cald sau cu degetul . Consistenta- se apreciaza prin palpare si prin sunetul obtinut la lovire cu un obiect tare. Miros - se apreciaza prin mirosire directa la suprafata exterioara. In caz de dubiu se efectueaza proba fierberii si proba frigerii. Valori nutritionale: -proteine 20%,lipide 10%,Kcalorii 177% Transportul carnii de pasare se face in vehicule inchise , izoterme, prevazute cu instalatie frigorifica,etichetate,ambalate in pungi inchise de 1kg-1.5kg. Produsul trebuie identificat printr-o etichetare care sa ateste DLUO (datele limita de utilizare optima),temperatura de stocare , numele produsului, ingredientele in limba romana, starea termica a carnii, tara de provenienta, lotul produsului,

termenul de valabilitate, conditii de pastrare, valorile nutritionale, gramajul, numele si datele de identificare a producatorului, data fabricatiei (ziua , luna, anul) ; semnul organului de control tehnic al calitatii. Furnizorul va asigura livrarea produsului cu respectarea legislatiei aplicabile acestuia asa cum este ea prezentata de catre Autoritatea Nationala pentru Protectia Consumatorului. Greutatea intre 130 grame/buc si 150 grame/buc..

---