

## ACHIZITIE DE ALIMENTE PENTRU BENEFICIARII CIA SIGHIȘOARA

I.D.: 79117722

Data publicarii	28.02.23	Coduri CPV	15000000-8 15130000-8 15300000-1 15612100-2 15831000-2 15800000-6
-----------------	----------	------------	---

Pretul estimativ: 91.550,00 RON -  
91.550,00 RON  
52.891,50 RON -  
52.891,50 RON  
1.250,00 RON -  
1.250,00 RON  
9.086,00 RON -  
9.086,00 RON  
12.004,00 RON -  
12.004,00 RON

Descriere: 3. Lot 3 – produse din carne, 1. Pulpă de porc fara os proaspata : Aspectul exterior si in sectiune: cu suprafata curata, cu țesut conjunctiv, tendoane, articulații lucioase, netede. Culoarea variaza de la roz deschis la roșu închis, specifică speciei. Consistența cărnii: elastică, prin apăsare cu degetul trebuie să revină la forma inițială; imediat după tăiere, este moale. Fără gust și miros străin, rânțed, închis sau alterat. 2. Carne de porc tocată proaspătă: Compozitie: carne de porc. Culoarea variaza de la roz deschis la roșu închis. Mirosul specific speciei, fără gust și miros străin, rânțed, închis sau alterat. Carnea tocată să nu conțină tendoane, zgârți sau sânge. 3. Pastă de mici congelată: Preparată din carne tocată de oaie si porc. Culoarea variaza de la roz deschis la roșu închis. Mirosul specific speciei, fără gust și miros străin, rânțed, închis, sau alterat. Carnea tocată să nu conțină tendoane, zgârți sau sânge. 4. Ceafă de porc fără os proaspata: Culoarea variaza de la roz deschis la roșu închis, specifică speciei. Consistența cărnii: elastică, prin apăsare cu degetul trebuie să revină la forma inițială; imediat după tăiere, este moale. Mirosul specific speciei, fără gust și miros străin, rânțed, închis sau alterat. 5. Cotlet de porc fără os proaspata: Consistența cărnii: elastică, prin apăsare cu degetul trebuie să revină la forma inițială; imediat după tăiere, este moale. Culoare specifica, fără gust si miros strain și rânțed, închis sau alterat. 6. Crenvurști de pasare: din carne de pasare, continut de apa max. 70 % , grasime max.23 % . In sectiune compozitia este bine legata, compacta, uniforma fara goluri de aer sau grasime topita, de culoare roz – pal. Miros si gust placut, specific de produs proaspat si corespunzator condimentelor folosite. Consistenta moale, catre semitare. Suprafata batoanelor trebuie sa fie curata, fara incretituri, culoare galbena - rosiatica spre caramiziu, fara pete sau mucegai. 7. Parizer de pasare: din carne de pasare, umiditate max. 70 % , grasime max. 20 % , consistenta semitare, elastica. In sectiune prezinta compozitie bine legata si aderenta la invelis. Carnea de culoare roz pana la rosie, fara gol de aer sau grasime topita. Miros , gust placut de produs afumat si de condimnete, fara gust si miros strain. 8.Cabanos: din carne de porc, cu un continut de apa de max. 55% si grasime de max. 40%. In sectiune compozitia este bine legata, compacta, uniforma, fara goluri de aer sau de grasime topita, de culoare roz-pal. Miros si gust placut, specific, de produs proaspat si corespunzator condimentelor folosite. Consistent moale, catre semitare. Suprafata batoanelor trebuie sa fie curata, fara incretituri, culoare galbena- rosiatica spre caramiziu, fara pete sau mucegai. 9.Kaizer: piept de porc dezosat fiert si afumat. Contine straturi alternative de carne si grasime. Consistenta semitare, elastic. Carnea de culoare roz pana la rosie, fara gol de aet sau grasime topita. Grasime de culoare alba, gust placut de produs afumat si de condiment, fara gust si miros strain. 10.Caltabos: din organe de porc (ficat, etc), grasime. In sectiune compozitia trebuie sa fie compacta fara goluri de aer sau grasime topita. Miros si gust placut, specific de produs proaspat si corespunzator condimentelor folosite. Consistenta moale, catre semitare. 11.Carnati tip debretin: din carne de porc, vita, continut de apa max. 60%, grasime max. 40%. In sectiune compozitia este bine legata, compacta, uniforma fara goluri de aer sau grasime topita, de culoare roz-pal. Miros si gust placut, specific de produs proaspat si corespunzator condimentelor

folosite. Consistenta moale, catre semitare. Suprafata batoanelor trebuie sa fie curata, fara incretituri, culoare galbena-rosiatica spre caramiziu, fara pete, mucegai. 12. Carnati tip trandafir: din carne de porc, vita, continut de apa max. 60%, grasime max. 40%. In sectiune compozitia este bine legata, compacta, uniforma fara goluri de aer sau grasime topita, de culoare roz-pal. Miroso si gust placut, specific de produs proaspat si corespunzator condimentelor folosite. Consistenta moale, catre semitare. Suprafata batoanelor trebuie sa fie curata, fara incretituri, culoare galbena-rosiatica spre caramiziu, fara pete, mucegai. 13. Carnati porc afumat: continutul de substante colagene din preparate carne pentru „carnati” nu trebuie sa depaseasca limita maxima de 30%. Stare termică: proaspat, afumat. Aspect exterior: suprafata curata nelipicioasa, invelis continuu, fara deteriorari, aderent la compozitie, de culoare specifica produsului fara pete de mucegai. Aspect pe sectiune : pasta fina mozaicata, omogena, compacta, de culoare roz rosie, fara goluri mari de aer, fara flaxuri, grasime topita sau pungi de gelatina sub membrane ori la capete. Forma: siraguri intregi sau bucati cilindrice sau usor curbate, caracteristica fiecarui sortiment, fara denivelari, acumulari de gaze sau grasime, prin umplerea membranelor naturale sau artificiale. Consistenta : semitare, dar elastica. Miroso: placut cu aroma de condiment si fum, dupa caz, si fara mirosuri straine. Gust: placut aromat, caracteristic produsului. 14. Ciolan de porc afumat: produs sarat si afumat de consistenta tare, culoare galben-roschat, fara par pe suprafata soricului si roz-roschat cu slanina alb-galbui pe sectiune, gust si miros afumat. 15. Slanina afumata: produs sarat si afumat, de consistenta semitare, suprafata curata, uscata de culoare brun-rosiatica specifica produsului afumat. 16. Costita afumata de porc: piept de porc cu strat de carne si grasime si os. Produs fiert si afumat de consistenta tare, culoare galben-roschat, fara par pe suprafata soricului, cu slanina alba-galbuie pe sectiune, gust si miros afumat. 17. Toba: din cap de porc, soric si supa de oase, In sectiune prezinta compozitie bine legata si aderenta la invelis, fara gust si miros strain. 18. Crenvursti de pasare: din carne de porc, continut de apa max. 70%, grasime max. 23%. In sectiune compozitia este bine legata, compacta, uniforma fara goluri de aer sau grasime topita, de culoare roz-pal. Miroso si gust placut, specific de produs proaspat si corespunzator condimentelor folosite. Consistenta moale, catre semitare. Suprafata batoanelor trebuie sa fie curate, fara incretituri, culoare galbena-rosiatica spre caramiziu, fara pete sau mucegai. 19. Parizer porc: din carne de porc, umiditate max. 70%, grasime max. 20%, consistenta semitare, elastica. In sectiune prezinta compozitie bine legata si aderenta la invelis. Carnea de culoare roz pana la rosie, fara gol de aer sau grasime topita. Miroso, gust placut de produs afumat si de condiment, fara gust si miros strain. 20. Polonez: din carne de porc, vita, umiditate max. 70%, grasime max. 23%. In sectiune compozitia este bine legata, compacta, uniforma fara goluri de aer sau grasime topita, de culoare roz-pal. Miroso si gust placut, specific de produs proaspat si corespunzator condimentelor folosite. Consistenta moale, catre semitare. Suprafata batoanelor trebuie sa fie curata fara incretituri, culoare galbena-rosiatica spre caramiziu, fara pete sau mucegai. 21. Salam cu sunca: din carne de porc, vita, continut de apa max. 45%, grasime maxim 48%, consistenta semitare, elastica cu bucati de sunca in compozitie. In sectiune prezinta compozitie bine legata si aderenta la invelis. Carnea de culoare roz pana la rosie in functie de sortiment, slanina de culoare alba, uniform repartizata, aspect de mozaic, fara gol de aer sau grasime topita. Miroso, gust placut de produs afumat si de condiment, fara gust si miros strain. 22. Salam vara: din carne de porc, vita, continut de apa max. 45% grasime maxim 48% consistenta semitare, elastica. In sectiune prezinta compozitie bine legata si aderenta la invelis. Carnea de culoare roz pana la rosie in functie de sortiment, slanina de culoare alba, uniform repartizata, aspect de mozaic, fara gol de aer sau grasime topita. Miroso, gust placut de produs afumat si de condimente, fara gust si miros strain. 23. Salam Porc : Acest produs face parte din categoria preparate din carne, produse fierte si afumate, salam cu structura. Produsul se prezinta sub forma unor batoane cilindrice cu diametru aprox 80-120mm si lungime intre 40-50 mm si greutate 1,5-2,0 kg, in membrana perisabila la fum. Suprafata sa fie curata, nelipicioasa, cu invelis continuu, fara pete sau mucegai. Aspect pe sectiune: Compozitie perfect legata, compacta, mozaicata, fara goluri de aer sau aglomerari de gel, grasime sub membrana. La feliere sa isi pastreze integritatea. Consistenta: semitare, elastica. Culoare: Specifica produselor afumate si membranelor utilizate. Gust si miroso: placut, specific componentelor si condimentelor utilizate, fara gust sau miros strain (acru, mucegai, ranced etc), cu gust si miroso de fum moderat. Ingrediente: Carne de porc, slanina. Nu se accepta in reteta carne dezosata mecanic, organe, amidonuri modificate si amidon. Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 15 zile. 24. Salam Victoria : Acest produs face parte din categoria preparate din carne, produse fierte, salam cu structura. Produsul se prezinta sub forma unor batoane cilindrice cu diametru aprox 70-100mm si lungime intre 20-30 cm si greutate 1-1,5 kg, in membrana. Suprafata sa fie curata, nelipicioasa, cu invelis continuu, fara pete sau mucegai. Aspect pe sectiune: Compozitie perfect legata, compacta, mozaicata, fara goluri de aer sau aglomerari de gel, grasime sub membrana. La feliere sa isi pastreze

integritatea. Consistenta: semitare, elastica. Culoare : Specifica produsului. Gust si miros: placut, specific componentelor si condimentelor utilizate, fara gust sau miros strain (acru, mucagai, ranced etc), cu gust si miros de fum moderat. Ingrediente : Carne de porc. Nu se accepta in reteta carne dezosata mecanic, organe, amidonuri modificate si amidon. Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 25 zile 25. Sunca presata: din carne de porc, consistenta frageda, compacta, masa bine legata si nesf.. 4. Lot 4 – legume, fructe și fructe cu coajă, – fructe, legume și produse conexe, 1.BANANE: fructele sa fie coapte, nepatate, sanatoase, fara vatamari produse de frig, lovituri, striviri, fara miros si gust strain, culoare galben uniforma, ambalate in cutii de carton / ladite. 2.CAISE: fructele sa fie coapte, nepătate ,sănătoase, fără atacuri de boli sau insecte, Fără vătămări produse de frig,lovituri, striviri, fără miros și gust străin, 8-10 buc /kg. Ambalarea se efectuează în cutii din pvc/lemn. 3.KIWI: fructe sanatoase, intregi, bine dezvoltate, cu coaja intacta, nedeteriorată, nelovita, fara gust si miros strain, cu miezul verde, cărnos, acrișor, pulpa cărnosă, de culoare verde, consistenta tare, ambalate in cutii de carton/plastic. 4.LĂMAI:fructe sanatoase, intregi, bine dezvoltate cu coaja intacta, nedeteriorată, nelovita, culoarea galben uniforma, fara gust si miros strain, consistenta tare, ambalate in cutii de carton/ladite sau saculeti de max 1 kg. 5.MANDARINE:fructe intacte, sanatoase, coloratia si marimea specifica soiului, coapte, gustoase, sa fie fara pete, fara mucagai, fara lovituri sau stricaciuni, sa aiba ata pulpa cat si coaja fara defecte, ambalate in cutii de carton/plastic. 6.MERE: fructele sa fie intacte, sanatoase, curate, fara deteriorari produse de frig, fara lovituri sau striviri, gust-miros placut, aromat, caracteristic de mar, fara miros si gust strain, fara defecte de forma si culoare la nivelul epidermei, culoare galben -verzui sau rosiatica, ambalate in cutii de carton/ladite. 7.NECTARINE: fructele sa fie proaspete, fara pete, fara lovituri, sau stricaciuni.,sanatoase, pulpa intacta, lipsita de orice vatamare, culoarea rosiatica, consistenta tare, gust miros placut, caracteristic de nectarina, aromat, fara gust si miros strain, ambalate in cutii din pvc/lemn. 8.PEPENE GALBEN : produs copt, fruct sferic, culoare galben cu striatii, gust dulce si aromat, pulpa alba spre verzui, textura buna solida fara pete. 9.PEPENE ROSU: produs copt,prospat, fruct rotund sau oval culoare verde inchis sau deschis specifica soiului, gust dulce si aromat, pulpa rosiatica-rosie, textura buna solida fara pete. 10.PERE: fructe intacte, sa fie proaspete, coapte, gustoase, fara pete, fara lovituri, sau stricaciuni, sa nu fie amestecate cu produse similare de categorie inferioara; fructe intregi sanatoase, forma, marimea si coloratia caracteristica soiului, pulpa intacta, lipsita de orice vatamari, consistenta - tare, gust- miros placut, caracteristic de para, aromat, fara gust si miros, strain. ambalate in cutii din pvc/lemn. 11.PIERSICI: fructele sa fie proaspete, fara pete, fara lovituri, sau stricaciuni.,sanatoase, pulpa intacta, lipsita de orice vatamare, culoarea rosiatica, consistenta tare, gust miros placut, caracteristic de piersica, aromat, fara gust si miros strain, ambalate in cutii din pvc/lemn. 12.PORTOCALIE: fructele sa fie intacte, sanatoase, curate, fara deteriorari produse de frig, fara lovituri sau striviri, fara miros si gust strain, fara defecte de forma si culoare la nivelul epidermei, culoare portocalie uniforma, ambalate in ladite/saculeti. 13.PRUNE: fructe intacte, sa fie proaspete, coapte, gustoase, fara pete, fara lovituri, sau stricaciuni, sa nu fie amestecate cu produse similare de categorie inferioara; fructe intregi sanatoase, forma, marimea si coloratia caracteristica soiului, pulpa intacta, lipsita de orice vatamari, consistenta - tare, gust- miros placut, caracteristic de pruna, aromat, fara gust si miros, strain. ambalate in cutii din pvc/lemn. 14.STRUGURI DE MASA: fructele sa fie coapte, nepătate ,sănătoase, fără atacuri de boli sau insecte, Fără vătămări produse de frig,lovituri, striviri, fără miros și gust străin. Ambalarea se efectuează în cutii din pvc/lemn. 15.CAPSUNI:sortate, sa aiba aspect natural prospat,coapte,gustoase,sa fie fara pete ,fara mucagai, fara lovituri sau stricaciuni, ajunse la maturitate, ambalate in cutii din pvc/lemn. 16.CIRESE: proaspete, coloratie naturala, coapte si gustoase, sa fie fara pete, fara mucagai, fara stricaciuni, ambalate in cutii de pvc/lemn. 17.ARDEI GRAS: calitatea I, să fie întregi, sortați, curați, sănătoși, fără defecte interne, fără vătămări mecanice, de marime medie, sanatosi,proasprti,curati, tari,intregi gust și miros specifice soiului, dulci, ambalati in saci de plasă, aerisiți; 18.RIDICHI: calitatea I, ridichi intregi, proaspete, cu caracteristici specifice soiului, culoare rosie stralucitoare, radacina rotunda, uniforma, nelemnificata. Diametru: 25-35 mm. 19.CEAPA VERDE: Tulpini și frunze verzi drepte (intacte cu lungimea de 30-35 cm), goale pe dinăuntru, bulbi cărnosi albi, fara umiditate crescuta, fara gust sau miros strain. 20.GOGOSARI: sortati, sa fie fara pete, aspect si culoare specifica, proaspeti, gustosi, aspect de gogosar intreg cu peduncul prospat, avand forma regulata, sanatosi, curati, bine dezvoltati, fara defecte, culoare rosu-verzui, pulpa tare, gust miros placut, caracteristic de gogosar, fara gust si miros strain. 21.ARDEI KAPIA: sortati, proaspeti, gustosi, intregi cu peduncul prospat, avand forma regulata, cu diametrul de cca 5 cm, sanatosi, curati, bine dezvoltati, fara defecte, culoare rosie, uniforma, consistenta tare, gust miros placut, caracteristic de ardei kapia, fara gust si miros strain, ambalati in ladite. 22.CARTOFI: Calitatea I, sortati, fara impuritati, marimea in functie de necesitati, sa aiba aspect(coloratie) naturala proaspata, dupa procesare sa aiba

gust si aspect placut. Aspect – cartofi intregi cu aspect proaspat, curati, sanatoasi, apropiati ca marime, fara vatamari mecanice sau provocate de boli sau daunatori. Culoare – specifica. Consistenta - tare. Gust miros – placut, caracteristic de cartof, fara gust si miros strain.

23.CASTRAVETI: Proaspeti sanatosi marime medie ambalati in ladite sau cutii de maxim 15kg. Culoare specifica, sanatoase, fara stricaciuni, fara pete sau taieturi, fara urme provocate de daunatori.

24.CEAPĂ ALBĂ: Calitatea I, sortata, fara impuritati, sa aiba aspect(coloratie) naturala proaspata, sa fie fara pete, fara lovituri, fara degeraturi sau stricaciuni, sa nu se afle in stare de vegetatie (incoltiri), sa se comporte corespunzator dupa prajire-fierbere, sa nu fie amestecate cu produse similare de categorie inferioara. Aspect – bulbi intregi sanatosi, cu diametrul de cca 4-5 cm sanatosi, cu frunze pergamentoase bine infasurate pe bulb, fara vatamari mecanice. Culoare – galben. Consistenta - suficienti de tari. Gust miros – placut, caracteristic de ceapa, fara gust si miros strain.

25.CONOPIDA: Calitatea I, sortata, curatata de frunzele de la baza, intreg, bine coapta, nepatata, aspect catre culoarea alba, sa aiba aspect (coloratie) naturala, proaspata, sa nu fie atacata de daunatori;

26.FASOLE BOABE: Aspectul, culoarea si gustul trebuie sa fie caracteristice fasolei sanatoase, cu boabe dezvoltate normal, ajunse la maturitate, fara miros si gust strain (de mucagai, de incins, de substante chimice).Fasolea boabe trebuie sa fie din recolta aceluiasi an; nu se admite infestarea cu gargarita a fasolei. Dimensiunea boabelor:specifica soiului, uniforme. Ambalare: sac 5 kg sau punga de 1 kg.

27.HREAN: radacina, suprafata neteda, cilindric, fara ramificatii, intact si sanatos.

28.MORCOVI: Calitatea I, sortati, sa fie cruzi (nu batrani) sa fie fara pete, fara lovituri, fara degeraturi sau stricaciuni, de marime medie, proaspati, intregi, turgescienti sanatosi, curati, fara vatamari mecanice. culoare portocalie, uniforma. consistenta tare, gust miros placut, dulce, caracteristic de morcov, fara gust si miros strain;

29.PATRUNJEL: Calitatea I,sortati, fara pete, fara lovituri, fara degeraturi sau stricaciuni, de marime medie, intregi, consistenta tare, sa nu fie afectat de boli dăunători, fără pământ sau resturi, cu miros și aspect specific;

30.PĂSTĂRNAC: Calitatea I, sortati, sa fie cruzi (nu batrani) sa fie fara pete, fara lovituri, fara degeraturi sau stricaciuni, de marime medie, aspect proaspat, intregi, sanatosi, curati, fara vatamari mecanice, culoare alb-galbuie, uniforma, consistenta tare, gust miros placut, dulce, caracteristic de pastarnac, fara gust si miros strain.

31.ROSII: Calitatea I, sortate, sa fie proaspete, coapte, gustoase, sa fie fara pete, fara lovituri, sau stricaciuni.sa nu fie amestecate cu produse similare de categorie inferioara. avand forma regulata, zvantate, diametrul maxim al sectiunii transversala de cca. 4,5-5,0 cm, intregi, sanatoase, . culoare rosie, uniforma, pulpa tare, gust miros placut, caracteristic de tomate, fara gust si miros strain. Ambalate în ladite adecvate.

32.SALATA VERDE: cal.I, proaspata, culoare verde, nevestejita.

33.SPANAC: Calitatea I, frunze verzi fara radacina, proaspete

34.TELINĂ: Calitatea I, radacina aspect proaspat, intreaga, curatata (fara pamant, nisip sau orice alte corpuri straine), fara forme neregulate (noduri, ramificatii sau crapaturi), fara lovituri si/sau taieturi extinse, sanatoase, fara depreciere cauzate de daunatori, fara semne de dehidratare interna; fara depreciere cauzate de temperaturi scazute sau ger, fara umiditate exterioara anormala; fara orice miros sau gust strain. Produsul afectat de putrezire sau depreciere astfel incat sa il faca impropriu consumului este exclus.

35.USTUROI:Calitatea I, bulbi compacti, intregi, sanatosi, fara mucagai, fara incoltiri, cu forma regulata.

36.VARZĂ ALBĂ:Calitatea I, fara crapaturi si fara frunze vestejite.

37.VINETE:proaspete, tari, nedeteriorate, curate, lipsite de orice materie străină vizibilă, cu codiță, fiind admise defecte minore ale acesteia, suficient de maturate, fără ca miezul să fie fibros, întărit sau cu semințele supra-maturate, fără umiditate exterioară anormală; fără miros și/sau gust străin.

38.Compote ananas Ambalaj etans si continut intact, bucati intregi, gust, miros, aspect placut, fara urme de mucagai, lichid transparent, fara depuneri, fara corpuri straine, ambalat in cutii 580gr.

39.Compote caise ETC.

1. Lot 1 - faină, griș, orez, pesmet, ACHIZITIE DE ALIMENTE

1. Făină de grâu –: făină albă superioară, trei nula (000). Aspect: culoare alb cu nuanță ușor gălbuie aspră la pipăit,miros și gust specific de făină de grâu, fără miros străin (de mucagai, de încins). Ambalat la kg.

2. Făină de porumb-malai - : culoare aspect:galben-portocaliu, fără tărațe, miros caracteristic, fără miros sau gust străin, gust plăcut dulceag. Ambalat la kg.

3. Griș 500 gr: structura granulată, conține 84% amidon și 15% proteine. Miros și gust normal fără urme de infestare cu dăunători, culoare alb-gălbuie, umiditate maximă 14%. Ambalat la pachete de 500 g.

4. Orez cu bob lung si simplu: tip G glasat, aspect-boabe complet decortificate aspect-boabe sănătoase, culoare alb, fără miros străin, de mucagai sau de încins, gust specific produsului sănătos. Ambalat la kg.

5. – Pesmet: din pâine , structura granulată. Miros și gust normal, fără urme de infestare cu dăunători culoare alb gălbuie, umiditate maximă 14%. Ambalat la pachet de 500 g..

2. Lot 2 - zahăr, ulei, oțet, 1.Zahăr - tip cristal, culoarea alb-lucios, cristale uscate, nelipicioase, fără aglomerări, fără corpuri străine, miros și gust dulce. Ambalat in functie de solicitarea beneficiarului la pachet de 1 kg.

2. Zahăr pudra : zahăr în formă de pudră fină, culoarea alb-lucios, omogen, nelipicios, fără aglomerări, fără corpuri străine, miros și gust dulce. Ambalat

în funcție de solicitarea beneficiarului la pachete de 500 gr sau 1 kg în funcție de solicitarea beneficiarului. 3. Ulei de floarea soarelui: culoare galben – roșcat cu gust specific, limpede; fără miros și gust străin (rânced, ars); ambalat în recipiente de plastic sau de sticlă la 1 litru. 4. Oțet alimentar, având de regulă 5 % până la 18 % acid acetic (cu procentajul calculat de obicei în masă) folosit ca atare fie pentru condimentare, fie pentru conservarea ca murături a legumelor și a altor produse alimentare, fără miros și gust străin; ambalat în recipiente de plastic sau de sticlă la 1 litru.. 5. Lot 5 – diverse produse alimentare, 1. BOIA ARDEI □ Boia de ardei iute ambalată la plic din folie PE/BOPP, cu masa netă 100gr. Produs obținut prin macinarea ardeiului (capsicum annum). □ Mod de utilizare: produsul se folosește ca aromatizant (condiment) în industria alimentară, farmaceutică și la nivel casnic, în bucătărie. □ Proprietăți organoleptice: pulbere fină, fără aglomerări stabile, fără impurități, de culoare caramizie, până la roșu aprins, cu gust și miros plăcut, foarte picant, fără gust și miros străin. □ Proprietăți fizice și chimice: o Umiditate 10-12%; o Cenușă în substanță uscată 5-8% (dulce 6,5; iute 8); o Cenușă insolubilă în acid 0,5-1,6%; o Purăritate 99%; o Coloranți organici de sinteză nu se admit; □ Proprietăți microbiologice: o Drojdii și mușcăiuri: 10 ufc/g; o Enterobacteriaceae:  $10^2$ - $10^3$ . □ Statutul alergen: produsul nu are potențial alergen; □ Statutul OMG: Produsul nu este modificat genetic. □ Depozitare: Produsul ambalat trebuie păstrat la loc răcoros, uscat și ferit de lumină și căldură excesivă, la temperaturi de maxim 25°C și umiditate relativă a aerului de max. 75%. 2. BORS PLIC □ Amestec de ingrediente destinat aseasonării ciobelor, ambalat la plic din folie metalizată, termosudată, cu masa netă de 80g . □ Produs alimentar obținut prin amestecarea diferitelor ingrediente: Sare iodată, acidifiante (acid citric, acid lactic), zahăr, potențiator de aromă (monoglutamat de sodiu), amidon de porumb, tarate de grau (4,5 %), regulator de aciditate (lactat de calciu), morcovi (2%), rădăcina de leustean (1,3%), pătrunjel , pastarnac (1%), semințe de TELINA {0,9%}, praz (0.5%), grăsimi vegetale (de palmier), făina de porumb {0,15%}, colorant (riboflavină). □ Proprietăți fizico-chimice: o Umiditate max. 6%; o Sare max. 40.5% □ Proprietăți microbiologice: o NTG max. 10.000/g o Enterobacteriaceae max. 1000/g o E. coli max. 10/g; o Salmonella absent/25g; o Staphilococcus aureus, max. 100/g; o Bacillus cereus max. 1000/g; o Drojdii și mușcăiuri max. 1000/g; □ Termen de valabilitate 12 luni. 3. CACAO □ Pudră de cacao, ambalată în cutie carton, cu masa netă 250g. □ Mod de utilizare: produsul se folosește ca aromatizant (condiment), în industria alimentară, farmaceutică și la nivel casnic, în bucătărie. □ Proprietăți organoleptice: o Pulbere fină, omogenă, fără aglomerări stabile, fără impurități, de culoare brun închis, sau brun deschis, cu gust și miros plăcut, foarte picant, fără gust și miros străin. □ Proprietăți fizice și chimice: o Umiditate 5-7.5%; o Cenușă în substanță uscată 10-14%; o Cenușă insolubilă în acid 0.1-0.3%; o Conținut de grăsimi raportat la substanță uscată max.12%. □ Proprietăți microbiologice: o Drojdii și mușcăiuri: 10 ufc/g; o Enterobacteriaceae:  $10^2$ - $10^3$ . □ Statutul alergen: produsul nu are potențial alergen; □ Statutul OMG: Produsul nu este modificat genetic. □ Depozitare: Produsul ambalat trebuie păstrat la loc răcoros, uscat și ferit de lumină și căldură excesivă, la temperaturi de maxim 25°C și umiditate relativă a aerului de max. 75%. 4. CEAI □ Ambalat în cutie de carton cu conținut 100 pliculețe x 2gr. Ceai diverse sortimente sunătoare, tei, mentă, mușetel). □ Proprietăți organoleptice: o Bucăți mici, aciculare, fără corpuri străine, de culoare specifică, cu gust plăcut și miros specific sortimentului, fără gust și miros străin. □ Proprietăți fizice și chimice: o Umiditate 9.02 - 11.96%; o Cenușă totală 7.50- 10.70%; □ Depozitare: Produsul ambalat trebuie păstrat la loc răcoros, uscat și ferit de lumină și căldură excesivă. 5. CHIMEN □ Chimen semințe, ambalat la plic cu masa netă de 50g. □ Mod de utilizare: produsul se folosește ca aromatizant (condiment), în industria alimentară, și la nivel casnic, în bucătărie. □ Proprietăți organoleptice: o Semințe, fără particule grosiere, fără impurități, de culoare maro, cu gust și miros caracteristic de chimen, fără gust și miros străin. □ Proprietăți fizice și chimice: o Umiditate: max. 16%; o Cenușă totală max. 9%; o Uleiuri volatile: min 1,5 ml/100g; o Cenușă insolubilă în HCl10% max. 1,5%. □ Proprietăți microbiologice: o Mușcăiuri: max. 1000 cfu/g; o Drojdii: max. 1000 cfu/g; o Număr total de germeni: max. 4000000 cfu/g; o Enterobacteriaceae: max. 500 cfu/g.; o E-coli: max. 10 cfu/g; o Salmonella absent/25g, o Listeria absent/25g. □ Depozitare: Produsul ambalat trebuie păstrat la loc răcoros, uscat și ferit de lumină și căldură excesivă, la temperaturi între 10-20°C și umiditate relativă a aerului între 60-70%. 6. CIMBRU □ Cimbru, ambalat la plic cu masa netă de 30g. □ Mod de utilizare: produsul se folosește ca aromatizant (condiment), în industria alimentară, și la nivel casnic, în bucătărie. □ Proprietăți organoleptice: o Frunze maruntite uscate, fără particule grosiere, fără impurități, de culoare verde-marونی, cu gust și miros caracteristic de cimbru, fără gust și miros străin. □ Proprietăți fizice și chimice: o Cenușă insolubilă în HCl10% max. 1%. □ Proprietăți microbiologice: o Drojdii și mușcăiuri: 100000 cfu/g; o Enterobacteriaceae: 500 cfu/g.; o Salmonella absent/25g; o Listeria absent/25g; o număr total de germeni: 4000000 cfu/g; □ Depozitare: Produsul ambalat trebuie păstrat la loc răcoros, uscat și ferit de lumină și căldură excesivă, la temperaturi între 10-20°C și umiditate relativă a aerului între 60-70%.

7. DROJDIE □ Drojdie de panificatie uscata ambalata la pachet cu o greutate neta de 25g. Drojdie instant. □ Ingrediente: drojdie de panificatie uscata, emulgator monostearat de sorbitan. □ Caracteristici senzoriale: o Amestec granular omogen de particule mici, fara aglomerari, de culoare crem- deschis cu miros caracteristic de drojdie. □ Depozitare in loc uscat, racoros. 8. ESENTA ROM □ Aroma alimentara, ambalata la pet 25 ml. □ Ingrediente:Apa. Aroma alimentara de rom, colorant caramel, propilen glycol. □ Mod de utilizare: produsele se folosesc ca aromatizant (condiment) in industria alimentara, si la nivel casnic, in bucatarie (prepararea bauturilor alcoolice, aromatizarea aluaturilor, cremelor, siropurilor si a umpluturilor utilizate in patiserie, aromatizarea inghetatei, a salatelor de fructe, a glazurilor, precum si aromatizarea altor produse alimentare. □ Proprietati organoleptice: o Aspect: lichid limpede, fara sediment. o Culoare: brun inchis; o Gust: Arzator, caracteristic de rom; o Miros placut, specific aromei, fara miros strain. □ Proprietati fizice si chimice: o Aciditate (acid acetic) 0,1-0,3/g. o Reziduu la evaporare 0,1-0,3%; o Densitate relativa 0,1-1,5. □ Proprietati microbiologice: o Drojdii si mucegaiuri: 10 ufc/g; o Enterobacteriaceae: 10<sup>2</sup>-10<sup>3</sup>. o Continut de metale grele (Hg, Cd, Pb, As, Sb): lipsa. o Statutul alergenic: produsul nu are potential alergenic; □ Statutul OMG: Produsul nu este modificat genetic. □ Depozitare: Produsul ambalat trebuie pastrat la loc racoros, uscat si ferit de lumina si caldura excesiva, la temperaturi de maxim 25°C si umiditate relativa a aerului de max. 75%. 9. ESENTA VANILIE □ Aroma alimentara, ambalata la pet 25 ml. □ Ingrediente:Apa. Aroma alimentara de vanilie, propilen glycol. □ Mod de utilizare: produsele se folosesc ca aromatizant (condiment) in industria alimentara, si la nivel casnic, in bucatarie (prepararea bauturilor alcoolice, aromatizarea aluaturilor, cremelor, siropurilor si a umpluturilor utilizate in patiserie, aromatizarea inghetatei, a salatelor de fructe, a glazurilor, precum si aromatizarea altor produse alimentare. □ Proprietati organoleptice: o Aspect: lichid limpede, fara sediment; o Culoare: incolor, sau maron inchis; o Gust: Arzator, caracteristic de vanilie; o Miros placut, specific aromei, fara miros strain. □ Proprietati fizice si chimice: o Aciditate (acid acetic) 0,1-0,3/g. o Reziduu la evaporare 0,1-0,3%; o Densitate relativa 0,1-1,5. □ Proprietati microbiologice: o Drojdii si mucegaiuri: 10 ufc/g; o Enterobacteriaceae: 10<sup>2</sup>-10<sup>3</sup>. o Continut de metale grele (Hg, Cd, Pb, As, Sb): lipsa. o Statutul alergenic: produsul nu are potential alergenic; □ Statutul OMG: Produsul nu este modificat genetic. □ Depozitare: Produsul ambalat trebuie pastrat la loc racoros, uscat si ferit de lumina si caldura excesiva, la temperaturi de maxim 25°C si umiditate relativa a aerului de max. 75%. 10. FOI DAFIN □ Foi de dafin, reprezentand frunzele arbustului (Laurus Nobilis), sub forma uscata, ambalate in folie PE/BOPP la un gramaj net de 20gr. □ Mod de utilizare: produsul se foloseste la nivel casnic, in bucatarie. □ Proprietati organoleptice: o Frunze cu forma alungita, caracteristica frunzelor de dafin, cu margini ondulate, uniforme ca marime de culoare verde galbui fara modificari de culoare si gust patrunzator, aromat, aroma ce se degaja la sfaramare, fara miros de mucegai sau putrefactie. □ Mod de utilizare: produsul se foloseste la nivel casnic, in bucatarie. □ Proprietati fizice si chimice: o Umiditate 8-11%, o Cenua in substanta uscata 5-7%, o Cenua insolubila in acid 0,5-1,4%. □ Proprietati microbiologice: o Drojdii si mucegaiuri: 10 ufc/g; o Enterobacteriaceae: 10<sup>2</sup>-10<sup>3</sup>. o Continut de metale grele (Hg, Cd, Pb, As, Sb): lipsa. □ Statutul alergenic: produsul nu are potential alergenic; □ Statutul OMG: Produsul nu este modificat genetic. □ Depozitare: Produsul ambalat trebuie pastrat la loc racoros, uscat si ferit de lumina si caldura excesiva, la temperaturi de maxim 25°C si umiditate relativa a aerului de max. 75%. 11. HALVA □ Ambalata în pachete de 250g. □ Ingrediente: seminte prajite de floarea soarelui, zahar, sirop de glucoza, extract de ciulin, substante de aromatizare. □ Caracteristici organoleptice: o Aspect: masa compacta, cu structura fina si uniforma, de halvita, care se rupe usor; o Consistenta: masa compacta, usor sfaramicioasa la taiere o Culoare: galbuie-cenusie deschisa, uniforma. o Miros si gust: Miros placut, bine exprimat, caracteristic miezului de seminte de floarea-soarelui prajit, fara miros strain. Gust dulce, caracteristic ETC.

---