

Furnizare branza topita, branza telemea de oaie, unt

I.D.: 25973349

Data publicarii	12.02.18	Coduri CPV	15800000-6
-----------------	----------	------------	------------

Termenul limita pentru depunere:	15.02.18	Pretul estimativ:	1.890,00 RON
----------------------------------	----------	-------------------	--------------

Descriere: Se doreste furnizarea de: - branza topita: 30 kg; - branza telemea de oaie: 50 kg; unt: 30 kg. Se doreste furnizarea si transportul produselor de mai sus la sediul autoritatii contractante in data de 19.02.2018 cu livrare intr-o singura transa, in maxim 72 de ore de la comanda. Cantitatea de alimente de mai sus reprezinta cantitatea maxima ce va fi livrata in data sus-mentionata. Valoarea estimata a fost calculata prin cumularea valorilor pentru cantitatile totale de alimente necesare in perioada de referinta de mai sus. 1. Branza topita Generalitati : Produs obtinut din cas de lapte de vaca, branza fermentata sau branza proaspata, unt, lapte praf prin topirea si emulsionarea acestora la temperatura de pasteurizare. Proprietati organoleptice: Aspect de pasta curata, fina, lucioasa, omogena, fara goluri de fermentatie, fara corpuri straine, consistenta moale, usor elastica, extra tartinabila, culoare alb pana la galben-deschis, uniforma in toata masa. Miros si gust placut, caracteristic, potrivit de sarat, fara gust si miros strain. Nu se admit uleiuri sau grasimi vegetale in compozitia produsului. Ambalare : batoane de maxim de 300gr. 2. Branza telemea de oaie Generalitati: Telemea de oaie maturata, in saramura, obtinuta din lapte de oaie pasteurizat, coagulat cu cheag, prin adaugare de culturi lactice specifice, conservata prin sarare. Se va prezenta in calupuri ambalate in pungi vidabile sau conservate in saramura. Proprietati organoleptice: Apectul exterior: bucati intregi, cu suprafata curate, si crapaturi la suprafata. Aspectul in sectiune: pasta curata, uniforma, se admit rare goluri de presare sau fermentare. Consistenta: masa compacta, legata, se rupe usor fara a se sfarama, cu timpul cel mai scurt de maturare. Culoare alba, cu nuante de galben, uniforma in toata masa. Gust si miros placut caracteristic. Conditii de admisibilitate: umiditate max 55%; grasime min.30%, sare max. 3%. Nu se admit uleiuri sau grasimi.vegetale in compozitia produsului. Ambalare: Bucati de max. 1 kg, prezentate in cutii de plastic de max. 15kg; 3. Unt Generalitati: Produsul este destinat consumului uman si este obtinut din lapte de vaca. Proprietati organoleptice: Unt de masa tip B cu continut min.65% grasime. Produsul trebuie sa indeplineasca cerintele organoleptice si fizico - chimice, referitoare la: aspect exterior, uniformitatea unitatilor, aspectul continutului (culoare, gust si miros, defecte admise). Nu se admit uleiuri sau grasimi.vegetale in compozitia produsului. Ambalare: ambalat în pachete din folie metalica subtire, cu o masa neta de cca. 200 gr.
