

## Achizitie condimente si mirodenii pentru carmangerie

I.D.: 7764605

---

Data publicarii	24.07.15	Coduri CPV	15870000-7
-----------------	----------	------------	------------

---

Termenul limita pentru depunere:	27.07.15	Pretul estimativ:	4.200,00 RON
----------------------------------	----------	-------------------	--------------

---

Descriere: Achizitie condimente si mirodenii: 1.Izolat proteic soia - 225 kg (obtinut din boabe de soia nemodificate genetic,cu capacitate ridicata de legare a apei si cu procent minim de 1:4 la obtinerea gelului de soia care trebuie sa fie stabil si omogen), corespunzator standardelor in vigoare 2.Viande Top Excelent - 25 kg (sau echivalent = adjuvant functional pentru extensionare pe baza de fosfat, combinat cu antioxidant, ameliorator de gust, arome - care sa asigure produsului gust deosebit,inrosire si culoare stabile, feliabilitate perfecta, precum si capacitate ridicata de retinere a apei chiar si in cazul depozitarii indelungate a produsului ) 3.Amidon - 15 kg (nemodificat genetic , sub forma de pulbere de culoare alba, cu miros neutral si gust specific, utilizabil prin adaugare directa) 4.Piper macinat - 2 kg pulbere fina, omogena, fara particule grosiere si care trece integral prin sita cu ochiuri de 1 mm, de culoare cenusie. Miros si gust : caracteristic, picant si aromat, gust arzator, fara miros si gust strain de mucegai sau alt miros particular neplacut. Nu se admit adaosuri de substante in scopul mascarii defectelor, falsificarii sau ameliorarii proprietatilor organoleptice. Fara insecte vii sau moarte sau fragmente ale acestora 5.Gelstrong - 10 kg (sau ehivalent = adjuvant tehnologic pentru legarea apei in preparatele din carne si pentru emulsionare la sinereza redusa ,cu dozaj maxim de 4g / kg pasta si cu adaugare directa ) 6.Cutisin O 50 - 1800 ml (membrana colagenica , necomestibila , de culoare mahogany , disponibila la role si destinata salamurilor fierte si afumate , disponibila si la masinile automate de clipsat;Rezistenta la tratament termic-la zvantare pana la minim 90 grade , iar fierberea pana la minim 75 grade. 7.Sfoara alimentara - 2 kg 8.Pacomul Power UM - 13 kg combinatie functionala din fibra vegetala pentru obtinerea emulsiei de slanina cu preparare la rece si cu procent de 1:10:20 9.Amestec de sarare- 25 kg amestec omogen de sare cu azotit de sodiu folosit in industria carnii pentru conservarea si mentinerea culorii naturale a produselor din carne , cu continut minim de azotit de sodiu de 0.40% si maxim de 0.55%. 10.Pacocarmin sau echivalent - 1 kg colorant alimentar natural , fara componente modificate genetic , utilizat in industria preparatelor din carne , de culoare roz spre rosu , folosit prin adaugare directa si cu dozaj de 0.5-2 gr / kg masa,cu proprietati microbiologice conform legislatiei in vigoare.

---