

## Pulpe superioare de pui dezoaste fara piele si Muchi file vidat

I.D.: 73971796

Data publicarii: 10.10.22 Coduri CPV: 15112130-6

Pretul estimativ: 25.000,00 RON - 40.000,00 RON  
150.000,00 RON - 240.000,00 RON

Descriere: 2. Mușchi file - cotlet de porc nefeliat, vidat, Caracteristici organoleptice Aspect interior: masă compactă de cotlet de porc fără os- minim 96%, de culoare roz-roșiatică uniformă, fără zone de culoare modificată (verzuie, cenușie) Aspect exterior: bucăți dreptunghiulare îngrijit fasonate, suprafață curată, nelipicioasă, fără mucegai, fără impurități; Culoare brun-roșcat, specifică produselor supuse tratamentului de fierbere și afumare, fără pete negre, Conținut sodiu: 1,5- 2g/ 100g produs Gust și miros: gust și miros plăcut, cu aromă specifică, fără gust și miros străin Ambalare: vor fi vidate, astfel încât să păstreze calitățile produsului, fără corpuri străine, Masă netă/ bucată întreagă, : 1- 2 kg, pachet vidat Livrare săptămânală în funcție de necesar . cantitate minimă: 500kg cantitate maxima: 800kg. 1. Pulpe superioare de pui dezosate fără piele, Carnea va proveni de la păsări sănătoase sacrificate în abatoare și acceptate din punct de vedere sanitar- veterinar. Proprietati organoleptice :Produs congelat, fără piele, fără hematoame, fără părți necomestibile Temperatura în profunzime nu trebuie să fie mai ridicată de 12gradeC, fără aglomerări de gheață Suprafață netedă, nelipicioasă, fără impurități mecanice. Lichidul rezultat după decongelare- transparent alb gălbui. Consistență fermă , elastică( nu se admite consistența înmuiată ) Miros - fără miros străin( alterat , mucegăit sau rânced) Valori nutritionale: -proteine 20%, lipide 10%, Kcalorii 177% Transportul carnii de pasare se face în vehicule închise, izoterme, prevăzute cu instalație frigorifică, etichetate, ambalate în pungi închise de 1kg-1.5kg. Produsul trebuie identificat printr-o etichetare care să ateste DLUO (datele limită de utilizare optimă), temperatura de stocare, numele produsului, ingredientele în limba română, starea termică a cărnii, țara de proveniență, lotul produsului, termenul de valabilitate, conditii de pastrare, valorile nutritionale, gramajul, numele și datele de identificare a producatorului, data fabricației (ziua , luna, anul ; semnul organului de control tehnic al calității. Furnizorul va asigura livrarea produsului cu respectarea legislației aplicabile acestuia așa cum este ea prezentată de către Autoritatea Națională pentru Protecția Consumatorului. Greutatea între 150 - 160 grame/buc. Livrările se vor face o dată pe săptămână, în funcție de necesar pe baza comenzilor ferme și vor fi însoțite de autorizatie de transport pentru produse alimentare. Livrare săptămânală în funcție de necesar .cantitate minimă: 5000 kg cantitate maximă: 8000 kg.