
PULPE DE PUI SUPERIOARE LA PUNGA

I.D.: 83534946

Data publicarii	12.06.23	Coduri CPV	15112130-6
-----------------	----------	------------	------------

Pretul estimativ: 388,30 RON - 388,30 RON

Descriere: Reprezinta masa musculara cu os obtinuta in urma sectionarii transversale la nivelul articulatiilor coxo-femorale a pulpei. STAREA TERMICA Caracteristicile care trebuie indeplinite in functie de starea termica sunt: Refrigerata - racite in conditii care sa asigure in profunzime temperatura de 0....4oC. PROPRIETATI MICROBIOLOGICE Numarul total de germeni aerobi mezofili, la suprafata: maxim 20/camp microscopic; Numarul total de germeni aerobi mezofili, in profunzime: absent/g; Salmonella: absent/25g; Bacterii sulfito-reducatoare: maxim 1/g AMBALAREA Produsul se ambaleaza in pungi din material plastic inchise prin clipsare mecanica. Punga contine 5 bucati, gramajul unei pulpe este intre 220-250 g, iar greutatea unei pungi este intre 1100g-1250g. TERMEN DE VALABILITATE carnea refrigerata: 7 zile REGULI PENTRU VERIFICAREA CALITATII Verificarea calitatii se face pe loturi, la fiecare lot se verifica: - ambalarea - proprietati organoleptice - stare termica - greutate neta - proprietati fizico-chimice - proprietati microbiologice Verificarea marcarilor si a caracteristicilor tehnice de calitate se face prin examinarea tuturor produselor din lot. Cerintele calitative impuse in caietul de sarcini vor fi considerate minimale. In acest sens orice oferta de baza prezentata, care se abate de la prevederile caietului de sarcini, va fi luat in considerare, dar numai in masura in care propunerea tehnica presupune asigurarea unui nivel calitativ superior
