

Achizitionare Conserve

I.D.: 89615831

Documente participare:

- Anunt publicitar Conserve.pdf

Data publicarii	21.11.23	Coduri CPV	15331464-7
Termenul limita pentru depunere:	27.11.23	Pretul estimativ:	9.083,26 RON - 9.083,26 RON

Descriere: Zarzavat pentru ciorbă, ambalat la conservă, în recipient închis ermetic și sterilizat termic; Proprietăți organoleptice: Aspect: legume divizate apropiate ca mărime, culoare și grad de coacere Culoarea:-legumelor : caracteristică legumelor fierte -lichidului: caracteristică legumelor fierte Consistență: legume sau bucăți de legume bine fierte Gust și miros: specific legumelor fierte, fără gust sau miros străin Corpuri străine: lipsă -600 kg-----Conserve de fasole păstăi, preparate din fasole păstăi fină sau obișnuită, în soluție de sare, ambalate în recipiente închise ermetic și sterilizate; Proprietăți organoleptice: Aspect: păstăi întregi respectiv tăiate, de mărime aproape uniformă, nevătămate, fără ațe sau cozi . Se admit: - păstăi vătămate: max. 3% -păstăi cu capete și cozi netăiate: max 5% -păstăi cu ațe max 2% la fasolea fină și maxim 3% la fasolea obișnuită -păstăi cu bobul format, dar cărnose: max 5% Culoarea păstăilor: verde sau galbenă, caracteristică fasolei fierte și uniformă în unitatea de ambalaj Aspectul lichidului: opalescent, se admite ușor turbure sau turbure; se admite un sediment slab Boabe libere întregi sau tăiate(raportate la fasolea tăiată) % max: 5 Corpuri străine specifice (frunzulițe, petale etc): lipsă Cozi și ațe libere: max. 6 bucăți raportat la recipientul 1/1 Consistență: păstăi bine fierte , dar nedestrămate Miros și gust: plăcut, caracteristic de fasole fiartă, fără miros sau gust străin-600 kg-----Conserve de mază verde fină sau mijlocie, în soluție de sare, ambalate în recipiente ermetic închise și sterilizate. Conservele de mază verde se livrează după mărimea bobului crud, în cinci tipuri, după cum urmează: Tipul Diametrul bobului în mm Extra fină Pană la 7,5 Foate fină Peste 7,5 pană la 8,2 Fină Peste 8,2 pană la 8,75 Mijlocie Peste 8,75 pană la 9,3 Boabe Peste 9,3 La fiecare tip se admit max.10%boabe cu diametrul corespunzător tipului imediat inferior. Proprietăți organoleptice: Aspect: boabe întregi de mărime uniformă Culoarea boabelor: verde până la gălbui Aspectul lichidului: opalescent, se admite ușor turbure Boabe sparte (raportate la masa totală a boabelor)% max: 7 Corpuri străine(boabe de porumb, fasole, samburi, etc.): nu se admit cu excepția resturilor de păstăi, admise în proporție de 2 la mie din masa totală a boabelor Miros și gust : caracteristic mazării fragede fierte, fără miros sau gust străin (acru, fermentat, mucegăit)---600 kg