

Furnizare spata de porc 3200 kg

I.D.: 18614713

Data publicarii	27.03.17	Coduri CPV	15113000-3
-----------------	----------	------------	------------

Termenul limita pentru depunere:	28.03.17	Pretul estimativ:	30.000,00 RON
----------------------------------	----------	-------------------	---------------

Descriere: Suprafata carnil trebuie sa fie curatata, fara cheaguri, nemurdarita de continut intestinal sau alte impuritati, curatata de contuzii sau parti hemoragice. Carnea congelata : carnea racita in conditii care sa asigure in profunzime (la os) temperature de max. -12°C; la ciocanire da un sunet clar. Stare termica Carnea congelata Ca atare Dupa de congelare Aspect Bloc compact, acoperit uneori cu un strat subtire de cristale fine, asemanatoare cu cristalele de zapada. Substanta carnil umeda; uneori poate avea o pelicula uscata; in sectiune neteda si umeda, la apasarea cu degetul exprima relative usor suc opalescent; tesutul conjunctiv fara luciu, cu elasticitate micsoarata Culoare La suprafata culoare normal, cu nuanta mai vie, uneori cu nuanta mai inchisa; la locul de atingere cu cutitul cald sau cu degetul apare o pata de culoare rosie vie. La suprafata culoarea de la roz pana la rosu inchis; tesutul conjunctiv si grasimea interfasciculara de culoare rosiatica, sucul de carne, apalescent, de culoare rosiatica. Consistenta Tare; prin lovire cu obiecte tari da un sunet clar Elasticitate micsoarata; urmele formate pin apasare cu degatul revin greu si incomplet Miros Fara miros Placut caracteristic Caracteristicile grasimii Fara grasime Fara grasime
