

Gem asortat 850g

I.D.: 75448844

Data publicarii	16.11.22	Coduri CPV	15431100-9 15331100-8 15871250-1 15300000-1 15332200-6
-----------------	----------	------------	--

Pretul estimativ: 1.086,80 RON - 1.086,80 RON

Descriere: Produsul gelificat obtinut prin fierberea cu zahar a fructelor proaspete sau conservate si ambalat in recipiente inchise ermetic. Proprietati organoleptice Aspect: fructe, bucati de fructe, sau petale partial destramte, in masa usor gelificata, din care nu se separa siropul, fara semen de fermentatie sau mucegai, fara corpuri straine (calciu, frunzulite, codite, etc) Culoare : corespunzatoare varietatii fructului (la gemul dintr-un singur fel de fructe) ; se admite o nuanta de brun deschis la fructele de culoare deschisa si brun inchis la fructele inchise la culoare Gust si miros placute caracteristice varietatii fructului (la gemul dintr-un singur fel de fructe), nu se admite gust si miros strain. Proprietati chimice - substante solubile 61% - bioxid de sulf total max 0,0025% - aciditate totala exprimata in acid malic 0,5% - cenusa insolubila in acid clorhidric max 01% - cupru max 7 mg/kg - staniu max 100 mg/kg Proprietati microbiologice Conservele de gem dupa incubare, la termostat nu trebuie sa prezinte modificari exterioare, bombaj sau scurgeri de continut. Trebuie sa prezinte absenta din continut a microorganismelor nesporulate si a bacteriilor anaerobe sporulate. Numarul mediu de micoorganisme in campul mictroscopic sa nu fie mai mare de 30, se admite prezenta bacteriilor aerome sporulate. Absenta bacteriei bacilus steatothermophilus.
