

CARNE SI PREPARATE DIN CARNE

I.D.: 54815329

Data publicarii 05.03.21 Coduri CPV 15112130-6

Pretul estimativ: 26.500,00 RON - 106.000,00 RON
8.250,00 RON - 24.750,00 RON
13.250,00 RON - 39.750,00 RON
4.000,00 RON - 16.000,00 RON
95.000,00 RON - 266.000,00 RON
30.500,00 RON - 97.600,00 RON

Descriere: 4. Cârnaț Trandafir, Proprietăți organoleptice Forma : bucăți cilindrice 3-4cm obținute prin umplerea membranelor subțiri prin răsucire în perechi de lungime 15-28 cm . Ingrediente : carne de vită 1/4 și carne porc semigrasă 3/4. Nu se acceptă în rețetă carne dezosată mecanic, organe, amidon. Produsul să fie fiert și dublu afumat în membrană naturală comestibilă . Aspect exterior : Culoare brun către roșcat, specific produselor supuse tratamentului de afumare rece. Aspect în secțiune: Masa mozaicată de culoare specifică componentelor utilizate, fără goluri de apă, fără corpuri străine, la tăiere să se pastreze integritatea feliei. Gust și miros : Specific condimentelor și componentelor folosite, fără gust și miros străin, alterat. Consistența : Moale spre semitare. 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, condiții de păstrare, valorile nutriționale, gramajul, numele și datele de identificare a producătorului, data fabricației (ziua , luna, anul); semnul organului de control tehnic al calității. Ambalat corespunzător; produsul în termen de valabilitate, la livrare să fie de minim 80% din termenul de valabilitate. Livrarea să fie însoțită de declarație de conformitate a producătorului. Livrările se vor face o dată pe săptămână, în funcție de necesar pe baza comenzilor ferme și vor fi însoțite de autorizație de transport pentru produse alimentare.. 5. Șuncă presată de pui, Proprietăți organoleptice Produsul va avea un aspect plăcut, produs din piept de pui, minim 60% piept de pui, produsul să fie fiert și ambalat în membrană artificială necomestibilă de masa 2-3 kg. Membrana exterioară curată, fără deteriorări. Pe secțiune produsul se prezintă sub formă de amestec de pastă fin macinată, să conțină bucati de piept de pui, gust plăcut, compoziție omogenă, fără oase, cartilaje, fără amidon, goluri de aer sau aglomerări de apă, gel sau grasime sub membrană. La tăiere produsul să se feliere ușor și să își păstreze întreagă felia. D.p.d.v microbiologic produsul să fie conform normelor sanitare și sanitare veterinare în vigoare. 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, condiții de păstrare, valorile nutriționale, gramajul, numele și datele de identificare a producătorului, 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. Transportul se va face cu vehicule frigorifice curate, uscate, dezinfectate. Să aibă etichetă conform prevederilor legale. Livrarea să fie însoțită de declarație de conformitate a producătorului. Livrările se vor face odată pe săptămână, în funcție de necesar pe baza comenzilor ferme și vor fi însoțite de autorizație de transport pentru produse alimentare. Ambalată corespunzător; produsul în termen de valabilitate, la livrare să fie de minim 80% din termenul de valabilitate. 6. Șuncă Praga, Proprietăți organoleptice Preparat din carne, fiert și în membrană artificială necomestibilă de masa 2-3 kg Ingrediente : Carne din pulpă de porc 80% , sare, proteină animală, condimente. Produs din calup de carne corespunzătoare preselor folosite, cu suprafață curată, cu straturi de slănină maxim de 2 cm, pe secțiune masă compactă de carne de culoare roz și grăsime albă. Organoleptic: Membrana exterioară curată, fără deteriorări. Pe secțiune produsul se prezintă sub formă de amestec de pastă fin macinată cu bucăți de pulpă, gust plăcut,

consistență fragedă, semitare, compoziție complet omogenă, fără oase, cartilaje, goluri de aer sau aglomerări de apă, gel sau grăsimi sub membrană. La tăiere produsul se feliază ușor și își păstrează întreaga felie. Miroși și gust plăcut de carne fiartă, cu aromă specifică și puțin de afumat, fără gust și miros străin. D.p.d.v microbiologic produsul să fie conform normelor sanitare și sanitare veterinare în vigoare. Eticheta trebuie să conțină numele produsului, ingredientele în limba română, valorile nutriționale, gramajul, numele și datele de identificare a producătorului, data fabricației (ziua, luna, anul); semnul organului de control tehnic al calitatii, de conformitate, să ateste DLUO (datele limita de utilizare optimă), temperatura de stocare. Să aibă etichetă conform prevederilor legale. Furnizorul va asigura livrarea produsului cu respectarea legislației aplicabile acestuia așa cum este ea prezentată de către Autoritatea Națională pentru Protecția Consumatorului. Livrarea să fie însoțită de declarație de conformitate a producătorului. Ambalată corespunzător; produsul în termen de valabilitate, la livrare să fie de minim 80% din termenul de valabilitate. Livrările se vor face odată pe săptămână, în funcție de necesar pe baza comenzilor ferme și vor fi însoțite de autorizație de transport pentru produse alimentare..

3. Ficat de pui congelat, Proprietăți organoleptice Stare termică: congelat; Aspect - bine curățate de cheaguri sau sânge, nemurdarite de conținut intestinal sau biliar, fără alte impurități, întregi din punct de vedere anatomic, să aibe consistență normală, nemodificată, cu miros caracteristic, suprafața cât și în secțiune, fără părți necomestibile. Urmele ce se formează la atingerea cu degetul revin repede. Culoare - la suprafață peliculă roșie de nuanță caracteristică. Miroși și gust - caracteristic, nu se admit mirosuri străine. Nu trebuie să prezinte pete negre, semne de infestare cu paraziți. Consistență - fermă și elastică, parte necomestibilă 0; Valori nutriționale - protide 19, lipide 6%; kcal 110%; Ambalat în pungi de polietilenă cu clemă metalică, max. 1 kg sau 500g. Nu trebuie să conțină gheață. Produsul se livrează vrac în casete de transport înfoliate și / sau vidate. 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, condiții de păstrare, valorile nutriționale, gramajul, numele și datele de identificare a producătorului, data fabricației (ziua, luna, anul); semnul organului de control tehnic al calității. Livrarea să fie însoțită de declarație de conformitate a producătorului. Certificat de conformitate la fiecare livrare. Livrările se vor face o dată pe săptămână, în funcție de necesar pe baza comenzilor ferme și vor fi însoțite de autorizație de transport pentru produse alimentare..

1. Pulpe inferioare pui, Carnea va proveni de la păsări sănătoase sacrificate în abatoare și acceptate din punct de vedere sanitar-veterinar. Proprietăți organoleptice : Stare termică: congelată -temperatura în profunzime nu trebuie să fie mai ridicată de 12°C Aspect - se examinează dacă blocul de carne este compact, se examinează stratul de gheață și se apreciază integritatea suprafeței și stadiul de deshidratare superficială, fără pene, fără părți necomestibile. Suprafață netedă, nelipicioasă, fără impurități mecanice. Oase întregi, fără fracturi, fără traumatisme vizibile sau hematoame de culoare visinie. Lichidul rezultat după decongelare trebuie să fie transparent alb gălbui. Consistență fermă, elastică (nu se admite consistența înmuiată) Culoare - se observă culoarea la exterior și la locul de atingere cu cuțitul cald sau cu degetul . Consistența - se apreciază prin palpate și prin sunetul obținut la lovire cu un obiect tare. Miroși - se apreciază prin mirosire directă la suprafața exterioară. În caz de dubiu se efectuează proba fierberii și proba frigerii. Valori nutriționale: -proteine 20%, lipide 10%, Kcalorii 177% Transportul cărnii 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 limita de utilizare optimă), temperatura de stocare, numele produsului, ingredientele în limba română, starea termică a cărnii, țara de proveniență, lotul produsului, termenul de valabilitate, condiții de păstrare, valorile nutriționale, gramajul, numele și datele de identificare a producătorului, 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 130 grame/buc și 150 grame/buc. Livrările se vor face odată pe săptămână, în funcție de necesar pe baza comenzilor ferme și vor fi însoțite de autorizație de transport pentru produse alimentare..

2. Pulpă de vită fără os congelată, Proprietăți organoleptice Stare termică: congelată sub forma unui bloc compact ; Aspect și culoare - carne dezosată, superioară, slabă, fără cheaguri de sânge sau porțiuni murdare fără oase, cartilajii și părți necomestibile; la suprafața cărnii pelicula este uscată iar în secțiune este ușor umedă, culoare roșie. Consistență - fermă și elastică atât la suprafață cât și în secțiune, prin apăsare cu degetul trebuie să revină la forma inițială; suc din carne se obține greu și este limpede. Miroși și gust -normal, caracteristic și plăcut, să nu apară un miros alterat, sau alt miros străin, fără părți necomestibile. Valori nutriționale -protide 21%, lipide 3,5%; kcalorii 118/100 g; Produsul se livrează vrac în casete de transport înfoliate și /

sau vidată, în pungă plastic din folie termocontractibilă, de 1kg-1,5kg etichetate . Produsul trebuie identificat printr-o etichetare care să ateste DLUO (data 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, condiții de păstrare, valorile nutriționale, gramajul, numele și datele de identificare a producătorului, 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. Transportul se va face cu vehicule frigorifice curate, uscate, dezinfectate, se va prezenta autorizația de transport pentru produse alimentare. Certificat de conformitate la fiecare livrare. Livrările se vor face o dată pe săptămână, în funcție de necesar pe baza comenzilor ferme și vor fi însoțite de autorizație de transport pentru produse alimentare..
