

Pasta tomata 800g 24% SU

I.D.: 79037863

Data publicarii	24.02.23	Coduri CPV	15331100-8 15331430-0 15331000-7 15540000-5 15431100-9 15332200-6 15300000-1 15542200-1 15331420-7
-----------------	----------	------------	--

Pretul estimativ: 2.817,40 RON -
2.817,40 RON

Descriere: .Proprietati organoleptice -masa omogena, densa , fin strecurata, fara corpuri straine (seminte, pielite, frunze, peduncule, etc), fara semne de alteratie (mucegai, fermentatie etc) -culoare rosu viu, pana la rosu caramiziu, uniforma in toata masa -miros si gust pacut, caracteristic de tomate, fara gust si miros strain (caramelizare, afumare, fermentatie, mucegai) Proprietati fizice si chimice - substanta uscata solubila (exclusiv adaosul de sare) minim 24% - aciditate totala (exprimata in acid citric si raportata la substanta uscata solubila) 10% max - aciditate volatila (exprimata in acid acetic si raportata la substanta uscata solubila) 0,50% max - staniu max.100mg pe kg. de produs - cupru max.3mg pe kg. de produs - plumb lipsa pe kg. de produs - impuritati minerale insolubile (raportate la substanta uscata solubila) 0,05% max Proprietati microbiologice Pasta de tomate 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.
