

## Diverse produse lactate

I.D.: 27793936

---

Data publicarii	02.05.18	Coduri CPV	15550000-8
-----------------	----------	------------	------------

---

Termenul limita pentru depunere:	04.05.18	Pretul estimativ:	407,00 RON
----------------------------------	----------	-------------------	------------

---

Descriere: 1. CASCAVAL DIN LAPTE DE VACA - 5 kg Cascaval tip Solomonescu-Rucar, ambalat in vid la un gramaj net min. 1 kg. Produs obtinut din lapte integral sau normalizat, de vaca, in stare cruda sau pasteurizata, prin adaugare de culturi selectionate de microorganism si coagulare cu cheag, oparirea casului si maturarea acestuia. Caracteristici organoleptice: Aspect- coaja sau cuprafata neteda, curata , fara cute sau goluri, fara pete sau crapaturi de culoare alb-galbui pana la galben. Bucatile vor fi acoperite cu o pelicula protectoare uniforma, avizata conform dispozitiilor sanitare in vigoare. Culoarea de la alb la galben deschis, uniforma in toata masa. Aspect in sectiune - pasta curate, compacta, omogena, fara urme de mucegai, cu rare si mici ochiuri de fermentare. consistenta - pasta fina, onctuoasa, usor elastica, la rupere de desface in fasii. Miros - placut, caracteristic branzaturilor de pasta oparita , provenita din lapte de vaca, fara miros strain. Gust- placut, cu aroma specifica branzeturilor cu pasta oparita, provenite din lapte de vaca, potrivit de sarat, fara gust strain. Ambalare - ambalaj de desfacere - folie termocontractabila; ambalaje de transport - lazi de material plastic. 2. TELEMEA VACA - buc. vidate - 5 kg Branza telemea din lapte de vaca, maturata, ambalata in vid si egalizata la un gramaj net de 1000gr. Ingredientele 100% din lapte de vaca pasteurizat, culturi lactice, cheag, lactat de calciu, sare. Caracteristici organoleptice: Aspect exterior - se admit bucati usor deformati. Aspect in sectiune - nu se admite pasta neomogena , cu impuritati, roscata, galbena sau cu mucegai, si nici aspect buretos, se admit rare goluri de presare si ochiuri de fermentare. Miros placut, specific branzei maturate din lapte de vaca, nu se admit mirosuri straine. Gust placut, specific branzei maturate din lapte de vaca, acrisor, usor sarat. Culoare alba , uniforma in toata masa , in ruptura prezinta aspect de portelan. Consistentă - nu se admite consistenta cremoasa, cauciucosa. Produsul contine lactoza si proteine din lapte. Transportul se face la max.4C, in ambalaje originale. 3. SMANTANA VRAC - 10 kg Smantana fermentata, 15-25% grasime, ambalata la bidoane de 5 kg, capac ermetic, pasteurizata, destinata alimentatiei, obtinuta prin smantanirea laptelui de vaca. Componentii smantanii trebuie sa provina numai din lapte de vaca. Nu se admite adaugarea substantelor conservate, neutralizante, aromatizate sau alte substante straine de compozitia normala a smantanii. Caracteristici organoleptice: Aspect si consistenta : masa vascoasa, omogena , fara aglomerari de grasime sau substante proteice, miros placut, acrisor, aromat, specific de smantana fermentata. Culoarea alb pana la alb-galbuie, uniforma. 4. LAPTE CONDENSAT - cutii plastic 7.5 g - 300 buc. La solicitarea achizitorului se vor pune la dispozitie buletine de analiza organoleptica, fizico-chimica si microbiologica.

---