

Acord cadru furnizare produse agroalimentare aferente normelor de hrană

I.D.: 46171372

| | | | |
|-----------------|----------|------------|------------|
| Data publicarii | 08.05.20 | Coduri CPV | 15000000-8 |
|-----------------|----------|------------|------------|

Pretul estimativ:

- 2.489,90 RON - 2.489,90 RON
- 1.477,00 RON - 1.477,00 RON
- 13.221,75 RON - 13.221,75 RON
- 51.132,00 RON - 51.132,00 RON
- 1.050,00 RON - 1.050,00 RON
- 1.109,21 RON - 1.109,21 RON
- 791,37 RON - 791,37 RON
- 2.597,69 RON - 2.597,69 RON
- 8.259,71 RON - 8.259,71 RON
- 43.145,60 RON - 43.145,60 RON
- 10.701,84 RON - 10.701,84 RON
- 2.134,00 RON - 2.134,00 RON
- 41.998,50 RON - 41.998,50 RON
- 4.656,00 RON - 4.656,00 RON
- 1.065,53 RON - 1.065,53 RON
- 17.705,63 RON - 17.705,63 RON
- 24.265,80 RON - 24.265,80 RON
- 3.896,54 RON - 3.896,54 RON
- 7.851,42 RON - 7.851,42 RON
- 6.278,72 RON - 6.278,72 RON
- 23.088,00 RON - 23.088,00 RON
- 21.062,60 RON - 21.062,60 RON
- 51.193,60 RON - 51.193,60 RON
- 16.838,29 RON - 16.838,29 RON
- 32.023,90 RON - 32.023,90 RON
- 2.402,86 RON - 2.402,86 RON
- 6.581,35 RON - 6.581,35 RON
- 825,00 RON - 825,00 RON
- 5.540,00 RON - 5.540,00 RON
- 23.838,10 RON - 23.838,10 RON
- 14.602,29 RON - 14.602,29 RON
- 34.174,46 RON - 34.174,46 RON
- 709,89 RON - 709,89 RON
- 1.952,15 RON - 1.952,15 RON
- 19.443,75 RON - 19.443,75 RON
- 1.100,53 RON - 1.100,53 RON
- 7.004,70 RON - 7.004,70 RON
- 76.580,80 RON - 76.580,80 RON
- 21.290,92 RON - 21.290,92 RON
- 9.636,32 RON - 9.636,32 RON
- 110.106,00 RON - 110.106,00 RON
- 177.450,00 RON - 177.450,00 RON
- 38.961,00 RON - 38.961,00 RON
- 88.216,88 RON - 88.216,88 RON
- 34.152,35 RON - 34.152,35 RON
- 90.885,89 RON - 90.885,89 RON
- 19.863,74 RON - 19.863,74 RON
- 173.595,62 RON - 173.595,62 RON
- 24.507,20 RON - 24.507,20 RON
- 43.919,04 RON - 43.919,04 RON

1.679.599,62 RON - 1.679.599,62 RON
7.800,65 RON - 7.800,65 RON
4.907,70 RON - 4.907,70 RON
14.296,82 RON - 14.296,82 RON
8.461,94 RON - 8.461,94 RON
5.451,04 RON - 5.451,04 RON
1.344,21 RON - 1.344,21 RON
16.421,30 RON - 16.421,30 RON
3.791,58 RON - 3.791,58 RON
14.460,00 RON - 14.460,00 RON
65.220,00 RON - 65.220,00 RON
7.478,10 RON - 7.478,10 RON
18.144,27 RON - 18.144,27 RON
8.891,44 RON - 8.891,44 RON
4.438,34 RON - 4.438,34 RON
378,62 RON - 378,62 RON
15.540,00 RON - 15.540,00 RON
27.236,70 RON - 27.236,70 RON
129.750,00 RON - 129.750,00 RON
16.286,09 RON - 16.286,09 RON

Descriere: 68. Conserva peste, Conservă de pește în ulei sau sos tomat calitate I, diverse sortimente : sardină, hering, macrou Pește din aceeași specie, nemărunțit, de mărime uniformă, fără capete, solzi, viscere, aripioare sau cheaguri de sânge. Consistență : fragedă, compactă, la tăiere să își păstreze integritatea. Culoarea specifică sortimentului ales Mirosul și gustrul caracteristice sortimentului ales, succulent, fără gst și miros străin Aspectul uleiului de acoperire : limpede Proprietăți fizico-chimice : - Conținut de pește min 75% pentru conservele în ulei - Conținut de pește min 65% pentru conservele în sos tomat. 70. Băuturi racoritoare instant, Băutură răcoritoare instant diverse arome. Pulbere solubilă, îndulcită, cu formă granulară, uniformă, fără corpuri străine. Gust și miros specific aromei folosite, fără gust și miros străin. 54. Salam de vară, Salamul de vară este prelucrat conform tehnologiilor specifice și a tratamentului care să asigure dubla afumare și fierberea produsului. La fabricare nu se va folosi carne separată mecanic. Aspect : Suprafață curată, nelipicioasă, cu înveliș continuu, fără pete sau mucegai. Membrană artificială necomestibilă, aderentă la compoziție, nedeteriorată. Aspect pe secțiune: Compoziție perfect legată, compactă, mozaicată, fără goluri de aer sau aglomerari de gelatină sau grăsime. La feliere își păstrează integritatea. Nu se admit bucăți de flaxuri, corpuri straine, fragmente de os, aglomerări de condimente. Culoare roz închis până la brun roșcat. Consistență: moale spre semitare, elastică. Culoare : Specifică produselor afumate și membranelor utilizate. Gust și miros: plăcut, specific componentelor și condimentelor utilizate, fără gust sau miros străin (acru, mucegai, ranced etc), cu gust și miros de fum moderat. Proprietati fizico-chimice: - Carne de porc min 70% - Apă max 50% - Substanțe grase max 40% - Sare max 3% - Substanțe porteiice totale, %, min 15%; - Azot ușor hidroxidabil, mg NH3/100g, max 45; - Reacția hidrogen sulfurat: negativă; - Reacția Kreis: negativă.. 47. Pâine, Pâinefeliată diverse sortimente : albă, neagră, din grâu integral, de seară, cu semințe. Consistență: miez în secțiune - masă cu pori fini, uniformi, fără aglomerări de făină, legat structurat de coajă, elastic astfel încât la strângere să ia rapid forma inițială. Aroma: plăcută, caracteristică pâinii coapte, fără miros străin Gust: plăcut, caracteristic pâinii coapte fără gusturi și mirosuri străine Aspect exterior: format alungit, suprafață cu creștături oblice, lucioasă, culoare galben-auriu, coaja rumenă. Pâine toast diverse sortimente : albă, neagră, din grâu integral, de seară, cu semințe. Consistență: miez în secțiune - masă cu pori fini, uniformi, fără aglomerări de făină, legat structurat de coajă, elastic astfel încât la strângere să ia rapid forma inițială. Aroma: plăcută, caracteristică pâinii coapte, fără miros străin Gust: plăcut, caracteristic pâinii coapte fără gusturi și mirosuri străine Aspect exterior: Suprafață lucioasă, culoare galben-auriu, coaja rumenă, felia are forma pătrată. 6. Baton de cereale, Cereale crocante diverse sortimente și arome sub formă de baton Gust și miros plăcut, specific aromelor și ingredientelor folosite, fără gust și miros străin.. 63. Usturoi, Usturoi uscat, calitate I Căpățâni mari, uscate, întregi, sănătoase, curate. Fără căpățâni afectate de mană, bacterioze, mucegai, larve, alte insecte. Să nu aibă urme de fisuri sau crăpături, fără defecte de formă sau colorație, fără tendințe de încolțire, fără umiditate externă. Miros și gust specific, fără miros și gust străin, de mucegai, ranced sau de alterare.. 33. Griș, Produs din grâu, aspect granulos, culoare alb-gălbuie, uniformă în toată masa, miros caracteristic, fără miros de mucegai, încins sau alt miros străin, fără impurități sau corpuri străine, fără dăunători sau depreciere cauzate de dăunători Proprietăți fizico-chimice - Umiditate max 15% - Cenușă raportată la substanța uscată max 0,62%. 41. Morcovi, Morcovi

cruzi, cu frunzele tăiate, calitatea I. Rădăcini netede cu aspect proaspăt, cu formă regulată, fără crăpături sau fisuri, neramnificați, nelemnificați, fără defecte de colorație, fără urme de încolțire, fără umiditate exterioară. Rădăcini curate, sănătoase, fără atacuri de boli sau insecte, fără urme de contact cu rozătoare, fără vătămări produse de frig, fără urme de pământ și resturi vegetale; fără pete; Miroși și gust specific, fără miros și gust de mușcăi, rânțed sau de alterare.. 60. Ulei rafinat de floarea soarelui, Produs oleaginos, obținut din semințe de floarea soarelui, rafinat Aspect limpede, fără suspensii sau sedimente, fără impurități sau corpuri străine Culoare galbenă Miroși și gust plăcut, fără mirosuri sau gusturi străine Ambalat în recipiente sigilate, curate, închise etanș pentru a nu permite contactul cu aerul sau cauza pierderi prin scurgeri de produs.. 18. Cartofi proaspeți, Cartofi proaspeți, calitatea I, întregi. Aspect normal, caracteristic soiului, proaspeți, sănătoși, întregi, curați, acoperiți bine de coajă, tari, neîncolțiți, Fără urme de pământ și resturi vegetale, fără urme de contact cu rozătoare, fără defecte externe sau interne care să afecteze calitatea (crăpături, deformări grave, pete sub coajă de culoare gri-albăstrui sau negre, lipsiți de umezeală externă Fără miros sau gust străin). Culoare galbenă sau roșie Să aibă dimensiuni uniforme. 39. Măsline, Măsline de masă, calitatea I, negre sau verzi, întregi, cu sămburi. Aspect : Măsline mari, în saramură, cu consistența dură, elastică, fructe sănătoase, cu pulpa rezistentă la apăsare ajunse la maturitate, nealterate. Miroși și gust specific tipului și soiului, în funcție de tratamentul la care au fost supuse, fără miros sau gust de rânțed, de petrol sau fermentare sau de mușcăi. Proprietăți fizico-chimice : - sare max 4,5% - măsline defecte max 10% - resturi vegetale max 0,1% -max 250 buc/kg. 52. Rădăcinoase, Rădăcini uscate, netede, cu aspect proaspăt, Calitatea I Rădăcini cu formă regulată, sănătoase, nelemnificate, curate, ferme, fără ramnificații sau rădăcini secundare, fără început de formare a tulpinii florale, fără umiditate exterioară. Rădăcini fără fisuri sau crăpături, fără defecte de colorație, fără tendințe de încolțire Culoare, gust și miros caracteristic tipului și soiului, fără gust și miros străin, de mușcăi, rânțed sau de alterare.. 46. Ouă de găină, Ouă de găină pentru consum alimentar, cifra 0-ecologice, măsura M, ambalate în cofraje de carton de 30 ouă. Caracteristici calitative: - Masa, g/buc: peste 53 gr - Stare termică: 18°C - Coaja și cuticula: curate, intacte, normale - Camera de aer: înălțimea nu depășește 6mm, imobilă; - Albuș : transparent, limpede, de o consistență gelatinoasă și lipsit de corpuri străine de orice natură. - Gălbenuș: vizibil la fascicolul de lumină doar sub formă de umbră, fără contur precis; atunci când oul este întors gălbenușul este ușor mobil și revine în poziția centrală - Pata germiativă: dezvoltare imperceptibilă - Miroși și gust: Caracteristic oului proaspăt, fără miros și gust străin - Substanțe străine: nu se admit - Ouale trebuie să nu plutească într-o soluție de clorură de sodium 6%; Caracteristici microbiologice: - Salmonella pe 25g absent; - Bacterii sulfitoreducătoare: absent. Produs certificat ecologic. 49. Paste făinoase, Paste făinoase simple, fara ou, diferite forme, calitate superioară Aspect : Suprafața netedă, fără striațiuni, fără urme de făină ; mate, în ruptură aspect sticlos, se admit particule punctiforme de culoare slab brună până la roșcat ; întregi, să nu fie sparte sau sfărâmate. Consistență friabilă. După fierbere trebuie să fie elastice, să nu se lipească între ele, să nu formeze conglomerate, să-și păstreze forma. Apa în care s-au fiert pastele făinoase poate fi slab opalescentă și fără sediment. Culoare alb gălbuie, uniformă Caracteristic fără miros, gust străin și/sau de mușcăi. Miroși și gust plăcut după fierbere Proprietati fizico-chimice: - Creștere în volum la fierbere, minim 250%. - Apă max 13% - Substanțe proteice min 10%. 29. Făină de porumb, Produs grișat, de calitate superioară, corespunzătoare Produs curat, uscat, fără aglomerări, conținut liber curgător, fără corpuri străine, impurități minerale, fără dăunători sau deprecieri cauzate de dăunători Culoare galbenă Miroși plăcut, specific făinii de porumb, fără miros străin sau de mușcăi. Gust normal, puțin dulceag Mălai superior – extracție 75% sau mălai extra.. 22. Citrice, Fructe citrice calitatea I, proaspete, cu caracteristici specifice soiului sau tipului comercial: - grad de dezvoltare și coacere corespunzător - întregi, fără lovituri sau tăieturi extinse suberificate - sănătoase, fără urme de putrezire sau depreciere, fără dăunători sau deprecieri cauzate de dăunători - curate, fără urme de materii străine vizibile, fără pete - fără semne de deshidratare internă - fără deprecieri cauzate de temperaturi scăzute sau ger - fără umiditate exterioară - miros și gust caracteristic, fără gust și miros străin Sunt admise ușoare defecte cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produsului : - ușor defect de colorație - ușor defecte de formă - ușoare defecte ale cojii produse pe durata formării fructului - ușoare defecte cicatrizate din cauze mecanice (grindină, frecări, vătămări de manipulare). 31. Mere, Fructe proaspete întregi, calitatea I, cu caracteristici specifice soiului sau tipului comercial: - grad de dezvoltare și coacere corespunzător - întregi, fără lovituri, striviri sau tăieturi extinse suberificate - sănătoase, fără urme de putrezire sau depreciere, fără dăunători sau deprecieri cauzate de dăunători - curate, fără urme de materii străine vizibile, fără pete - fără semne de deshidratare internă - fără deprecieri cauzate de temperaturi scăzute sau ger - fără umiditate exterioară - miros și gust caracteristic, fără gust și miros străin Sunt admise ușoare defecte cu condiția ca acestea

să nu afecteze aspectul general al produsului : - ușor defect de colorație - ușor defecte de formă - ușoare defecte ale cojii produse pe durata formării fructului - ușoare defecte cicatrizate din cauze mecanice (grindină, frecări, vătămări de manipulare). 21. Ceapă, Ceapă uscată albă sau roșie, calitatea I, proaspătă, nevestejită. Ceapă cu bulbi întregi, tari, curați, sănătoși, fără atacuri de boli sau insecte, fără urme de contact cu rozătoare, fără vătămări produse de frig, fără umiditate exterioară ; fără urme de pământ și resturi vegetale; fără pete; Miros și gust caracteristic, fără miros și gust străin, de mucegai sau ranced.. 44. Orez decortecat, Orez decortecat, calitatea I, șlefuit și polizat, folosit prin prelucrarea mecanică a orezului brut alimentar. Aspect : Bob întreg rotund, fără spărturi, impurități sau corpuri străine, de culoare albă, fără spărturi, impurități sau corpuri străine Miros caracteristic, fără miros străin sau de mucegai, de rozătoare Gust plăcut, caracteristic Consistență : fragedă, tare Proprietăți fizico-chimice -Umiditate max 15% -Clorură sodiu max 3,5%. 64. Varză proaspătă, Varză proaspătă albă sau roșie, calitatea I. Mărime medie, cu frunze întregi, puternic atașate, matură, fără urme de pământ și resturi vegetale, fără pete. Produs fără urme de larve de insecte sau gasteropode, fără urme de îngrășământ sau substanțe farmaceutice (miros de insecticide), fără deprecieri provocate de dăunători, fără urme de contact cu răzătoare, fără umiditate externă, fără lovituri sau deteriorări. Miros și gust specific, fără miros și gust străin, de mucegai, ranced sau de alterare.. 61. Ulei de măsline, Ulei de măsline extravirgin Produs oleaginos, limpede, fără suspensii și fără sedimente. Culoare galben-verzuie. Miros și gust plăcut, fără miros și gust străin.. 20. Ceai, Ceai natural (negru, verde, diverse sortimente de fructe), fără corpuri străine Miros plăcut, fără miros de mucegai sau ranced Conținut apă max. 8,5%, fără coloranți artificiali.. 14. Cârnați, Produse din carne de porc, vită și slănină, preparat conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care să asigure dublă afumare și fierderea produselor. Aspect exterior: curat nelipicios fără mucegai sau corpuri străine. Membrană artificială sau naturală comestibilă, transparentă și nedeteriorată. Miros și gust plăcut, specific ingredientelor și a condimentelor folosite, fără miros și gust străin (acru, mucegai, ranced).. Apect pe secțiune: Masă mozaicată, fără aglomerări de suc, gelatină, goluri de aer sau grăsimi, fără fragmente de os, la tăiere trebuind să se păstreze integritatea feliei. Consistență semitare Proprietăți fizico-chimice: - Carne de porc, min 60% - Carne de vită, min 10% - Apă max 50% - Substanțe grase max 43% - Clorură de sodiu, max 3%; - Substanțe proteice totale, min 15%; - Reacția hidrogen sulfurat: negativă; - Reacția Kreis: negativă. Produse din carne de porc, preparat conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care să asigure afumarea și fierderea produselor. Aspect exterior: curat nelipicios fără mucegai sau corpuri străine. Membrană artificială sau naturală comestibilă, transparentă și nedeteriorată. Miros și gust plăcut, specific ingredientelor și a condimentelor folosite, fără miros și gust străin (acru, mucegai, ranced). Apect pe secțiune: Masă mozaicată, fără aglomerări de suc, gelatină, goluri de aer sau grăsimi, fără fragmente de os, la tăiere trebuind să se păstreze integritatea feliei. Consistență moale, spre semitare Proprietăți fizico-chimice: - Carne de porc, min 65% - Apă max 65% - Substanțe grase max 32% - Clorură de sodiu, max 3%; - Substanțe proteice totale, min 15%; - Reacția hidrogen sulfurat: negativă; - Reacția Kreis: negativă. Produse din carne de pui sau porc, preparat conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care să asigure fierderea produselor (cârnați fără structură) Aspect exterior: curat nelipicios fără mucegai sau corpuri străine. Membrană artificială comestibilă. 36. Lapte de vacă, Lapte de vacă ultrapasteurizat UHT ecologic, Grăsimi minim 3,5% Aspect: lichid omogen fără impurități Consistență fluidă Culoare alb, uniformă în toată masa Miros și gust plăcut, dulce, fără miros și gust străin Produs certificat ecologic.. 11. Brânză telemea, Brânză telemea din lapte de vacă, maturată. Aspect exterior: Bucăți întregi, cu suprafața curată, de culoare alb până la alb galbui; se admit bucăți ușor deformate. Nu se admit bucăți cu suprafața mucegăită, mucilaginoasă, moale, înroșită sau cu urme de sare neagră. Aspect în secțiune: pastă omogenă, curată, fără impurități, sau aspect buretos; rare goluri de presare și ochiuri de fermentare. Miros: plăcut, specific brânzei maturate din lapte de vacă, nu se admit mirosuri straine. Gust: plăcut, specific brânzei maturate din lapte de vacă, acrișor, ușor sărat. Consistență: Masă compactă, legată, de consistență uniformă, se rupe ușor fără a se sfărâma. Nu se admite consistent crețoasă, cauciucioasă. Proprietăți fizico-chimice: - Grăsimi în substanța uscată: minim 50%. - Sare: max 3%. - Substanțe proteice minim 15%. 9. Boia de ardei, Produs obținut prin măcinarea ardeiului. Aspect: pulbere fină, fără aglomerări, fără impurități, fără coloranți artificiali, de culoare uniformă cărămizie, până la roșu aprins, fără puncte de culoare neagră sau albă Gust și miros plăcut, specific de ardei, picant sau dulce, fără gust și miros strain, ranced sau mucegai. Proprietăți fizico-chimice: - Umiditate max 12%; - Cenușă în substanța uscată max 8%. 51. Piper, Aspect : Pulbere fină, omogenă, fără particule grosiere, fără impurități și corpuri străine Culoare gălbuie cu nuanță verzuie la piperul alb și culoare cenușie la piperul negru. Miros caracteristic, plăcut, aromat, gust picant, fără miros și gust străin. Caracteristici fizico-chimice - Apă max 13% - cenușă raportată la substanța uscată max 7%. 4. Esențe

alimentare, Esențe alimentare diverse arome Aspect : lichid limpede, fără sediment, incolor, de culoare galbenă sau maron închis, specifică aromei folosite Miroso placut, specific aromei, fără miros străin. 7. Bere, Bere diverse sortimente Concentrație acool min 5% Ingrediente : apă, malț, hamei, fără mălai. 34. Iaurt, Iaurt simplu sau cu fructe, obținut din lapte de vacă pasteurizat, fermentat cu culturi lactice selectionate de bacterii lactice. Aspect și consistență: coagul fin, compact, cremos, fără bule de gaz ; se admit particule vizibile de coagul. Culoare albă de lapte, uniformă Miroso placut, specific de fermentație lactic, fără miros străin Gust plăcut, caracteristic, acrișor, răcoritor, fără gust străin. Proprietăți fizico-chimice: - Grasime min. 3,5% - Zer max 3% - Substanțe proteice: min. 3%. - Conținut de fructe min 10% și grăsime min 2,6% pentru iaurtul cu fructe. 27. Fasoleboabe uscată, Aspect caracteristic fasolei sănătoase, cu boabe dezvoltate normal, ajunse la maturitate, din recoleta aceluiași an, fără boabe necorespunzătoare, atacate de boli, alterate, mucegăite, fără vătămări mecanice, impurități (pământ, nisip, bucăți de pastai uscate etc), corpuri străine sau corpuri inerte organice (frunze, resturi de păstăi, coji, insecte) Nu se admite infestarea cu gărgărița fasolei. Fără miros și gust străin (de mucegai, de încins, de substanțe chimice) Dimensiunea boabelor: specifică soiului, uniformă. Proprietăți fizico-chimice - Umiditate max 14% - Corpuri străine max 5%. 23. Ciocolată, Ciocolată diverse sortimente (albă, neagră, cu lapte, cu alune, diverse arome, etc) Aspect exterior: formă regulată, suprafață netedă, lucioasă. Aspect pe secțiune: masă omogenă, mată în ruptură. Culoare: alb, de la brun deschis la brun închis în funcție de sortiment Miroso și gust: dulce plăcut, specifice adaosurilor. Consistența: tare casantă la rupere Conținut de substanța uscată de cacao min. 30% Conținut min de alune 20%, la ciocolată cu alune. 3. Arome, Zahar cristale cu aromă de vanilie. Produs rafinat obținut din sfeclă de zahar, sub formă de pudră fină, culoarea alb-lucios, omogenă, nelipicioasă, fără aglomerări, fără corpuri străine, miros și gust dulce.. 28. Făină de grâu, Produs de calitate superioară, sub formă de pulbere fină de culoare albă, Produs curat, uscat, fără aglomerări, fără corpuri străine, impurități minerale, fără dăunători sau depreciări cauzate de dăunători Proprietăți fizico-chimice - Umiditate max 14,5% - Calitatea 000 - Cenușă raportată la substanța uscată max 0,65%. 10. Borș, Amestec de ingredient destinat aseasonării ciorbelor. Pulbere fină Gust specific acrișor, fără gust și miros străin (amar, rânțed) Conținut de sare max 13% Conținut de legume deshidratate min 4%. 45. Oțet, Oțet alimentar obținut prin fermentarea acetică a vinului. Aspect : lichid limpede până la opalescent, fără sediment sau corpuri străine, culoare gălbuie, uniformă Gust acru specific, fără gust străin, arzător sau amar ; miros caracteristic materiei prime din care provine Aciditate totală min 60 g/100 ml. 26. Dulceață, Conține fructe sau petale moi, nedestramate, bine pătrunse cu sirop. Pentru dulceața de zmeură sau de mure se admit fructe destamate max 25%, iar pentru celelalte dulcetuți de max 10%. Lichidul siropos este sticlos, se admit particule de pulpă în suspensie, fără depuneri, fără impurități sau corpuri străine, fără resturi de frunze, codițe sau sâmburi. Gust și miros caracteristic frustelor folosite, fără gust și miros străin, de mucegai și fără semne de fermentație. Proprietăți fizico-chimice - Conținut de fructe min 45% - Grade refractometrice min 72 grade R. 15. Carne de pasăre, Produs de calitate superioară, format din humerus, radius și ulna, fără vârfuri, fără porțiuni toracice. Aspect: Musculatura în aderență naturală, de culoare roz, uniformă. Suprafață netedă, nelipicioasă, curată, fără resturi de conținut intestinal, impurități mecanice sau pene. Miroso la suprafață și în secțiune plăcut, caracteristic, fără miros străin (acru, putred, rânțed, mucegai), fără semne de alterare. Consistență fermă, elastică, nu se admite consistență moale. Stare termică: produs refrigerat, răcit în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 1..4 grade C. Produs calitate superioară, obținut prin tranșare din pieptul întreg sau porționat în jumătăți, fără os, fără piele, rezultat din îndepărtarea sternului, claviculei, coastelor și a părților cartilaginoase a sternului. Aspect: Musculatura în aderență naturală, de culoare roz, uniformă. Suprafață nefrajurată, netedă, umedă dar nelipicioasă, curată, fără resturi de conținut intestinal sau impurități mecanice. Miroso la suprafață și în secțiune plăcut, caracteristic, fără miros străin (acru, putred, rânțed, mucegai), fără semne de alterare. Aspect pe secțiune : fără cheaguri de sânge, fără fragmente de os. Consistență fermă, elastică, nu se admite consistență moale. Stare termică: produs refrigerat, răcit în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 1..4 grade C. Produs calitate superioară, fără piele, fără os, reprezintă masa musculară obținută în urma secționării transversale la nivelul articulației coxo-femorale a pulpei și a dezosării acesteia. Aspect: Bucăți întregi. Musculatura în aderență naturală, de culoare roz, uniformă. Suprafață nefrajurată, netedă, umedă dar nelipicioasă, curată, fără resturi de conținut intestinal sau impurități mecanice. Miroso la suprafață și în secțiune plăcut, caracteristic, fără miros străin (acru, putred, rânțed, mucegai), fără semne de alterare. Aspect pe secțiune : fără cheaguri de sânge, fără fragmente de os.. 5. Băuturi răcoritoare, Băutură răcoritoare carbogazoasă cu diferite arome (portocale, lămâie și lămâie verde, cafeină) Substanță solubilă uscată min 8 grade R Conținut de suc de portocale min 5%. 57. Smântână, Produs obținut din lapte de vacă

pasteurizat. Aspect și consistență: Masă omogenă, fără impurități, vâscoasă, fără aglomerări de grăsime sau substanțe proteice, fără consistență fluidă Miroș și gust: plăcut, aromat, ușor acrișor, specific de fermentație lactică, fără gust și miros străin. Culoare: alb, uniformă în toată masa Proprietăți fizico-chimice: -Grăsime minim 20%; 58. Specialități din carne, Aspect exterior și culoare: suprafață curată, nelipicioasă, de culoare specifică produselor supuse tratamentului de fierbere și afumare, fără mucegai, impurități, aglomerări de sare. Aspect pe secțiuni: Mușchi de culoare roz, fără zone de culoare modificată. Formă : Bucăți dreptunghiulare, îngrijit fasonate, fără franjuri. Miroș și gust: Plăcut, specific produsului, fără gust și miros străin. Consistență: Elastică. Proprietăți fizico-chimice: - Cotlet de porc, min 85% - Clorură de sodiu, max 3%; - Substanțe proteice totale, min 15%; - Azot ușor hidrolizabil, mg NH₃/100g, max 45; - Reacția hidrogen sulfurat: negativă; - Reacția Kreis: negativă. Aspect exterior și culoare: Suprafață curată, fără mucegai sau corpuri străine, nelipicioasă, de culoare specifică produselor supuse tratamentului de fierbere și afumare, acoperită cu condimente măcinate răspândite uniform. Aspect pe secțiuni: carne de culoare roșie-brună, fără cartilaj, flaxuri tari sau slănină. Consistență: semitare. Formă: Felii de pulpă de porc de formă neregulată, îngrijit fasonate, fără franjuri. Miroș și gust: Plăcut, specific produsului și condimentelor folosite (sare, usturoi, boia de ardei, piper etc), fără gust și miros străin. Proprietăți fizico-chimice: - Pulpă de porc, min 85% - Clorură de sodiu, %, max 4% - Substanțe proteice totale, %, min 15%; - Reacția hidrogen sulfurat: negativă; - Reacția Kreis: negativă. Aspect exterior și culoare: Bucăți de culoare brun-roșcată, fără porțiuni neafumate. Se admit dungii de culoare galben-brună datorate straturilor de grăsime intermusculară. Aspect pe secțiuni: Masă de carne de culoare roz-roșcată, întrepătrunsă de grăsime alb-gălbuie. Formă: Bucăți bine fasonate în formă neregulată, fără franjuri sau resturi osoase. Miroș și gust: Plăcut, caracteristic produsului fiert și afumat, fără gust și miros străin. Consistență: Elastică. Proprietăți fizico-chimice: - Ceafă de porc, min 85% - Clorură de sodiu, %, max 3%; - Substanțe proteice totale, %, min 15%. 17. Carne de vită, Pulpa de vită cu os este delimitată anterior de secțiunea ce o separă de vrăbioară, în spatele ultimei vertebre lombare și se continuă spre partea inferioară, pe linia de separare de fleică, iar de rasol prin articulația femuro-tibio-rotuliană ; rămâne astfel musculatura posterioară și inferioară a pulpei, cu suportul osos. Aspect: Bucăți întregi, de culoare roz până la roșu. Suprafață nefrajurată, uscată, netedă, nelipicioasă, curată, fără resturi de conținut intestinal sau impurități mecanice. Miroș la suprafață și în secțiune plăcut, caracteristic, fără miros străin (acru, putred, rânțed, mucegai), fără semne de alterare. Aspect pe secțiune : suprafață ușor umedă, fără cheaguri de sânge sau porțiuni infiltrate cu sânge, tendoane lucioase și tari. Consistență fermă, elastică atât la suprafață cât și în secțiune. Urmele ce se formează revin repede. Stare termică: produs refrigerat, răcit în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 0..4 grade C. Antricotul fără os obținut din mușchiul aflat de-o parte și de alta a coloanei vertebrale, curățat de grăsimea în exces Aspect: Bucăți întregi, de culoare roz până la roșu închis. Suprafață fasonată (fără pielțe, tendoane, franjuri și resturi ale mușchilor secundari), uscată, netedă, nelipicioasă, curată, fără resturi de conținut intestinal sau impurități mecanice. Miroș la suprafață și în secțiune plăcut, caracteristic, fără miros străin (acru, putred, rânțed, mucegai), fără semne de alterare. Aspect pe secțiune : suprafață ușor umedă, grăsimi intramusculară prezentă, fără cheaguri de sânge sau porțiuni infiltrate cu sânge, fără fragmente de os, fără cartilajii, grăsimi. Consistență fermă, elastică atât la suprafață cât și în secțiune. Urmele ce se formează revin repede. Sucul din carne se obține greu și este limpede Stare termică: produs refrigerat, răcit în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 0..4 grade C.. 38. Legume proaspete, Legume diverse sortimente calitatea I. Legumele trebuie să fie de aceeași origine, soi sau tip comercial, întregi, sănătoase, proaspete, tari, neafectate de putrezire sau deteriorare, de mărime medie, fără urme de pământ și resturi vegetale, fără pete, fără urme de contact cu rozătoare, să nu fie atacate de boli, să nu fie ucate sau seci la interior. Suprafața curată, fără defecte de formă, fără umiditate externă, fără afecțiuni cauzate de dăunători, fără părți alterate, fără vătămări produse de frig, coaja sănătoasă, fără urme de alterare, mucegai. Culoare specifică soiului și tipului comercial, uniformă, fără pete de culoare Fără miros sau gust străin. - Tomatele: lipsite de zone pedunculare verzi - Castraveți cu semințe moi, fără gust amar, succulenți - Ardei gras diverse sortimente, cu caliciul nevătămat. - Salată verde cu frunze întregi, atașate, matură, - Ridichii fără frunze, fără crăpături necatratizate, succulente - Ceapă și usturoi verde: proaspete, nevestejite, cu bulbul tare. - Mazăre verde boabe, cu boabe de dimensiune uniformă și suprafață netedă - fasole verde păstăi, nevestejită, fragedă. - Dovlecei fără gust amar, cu semințe moi, suprafața lucioasă - Vinete cu suprafața lucioasă - Verdețuri frunzoase diverse sortimente: pătrunjel, țelină, mărar, leuștean, etc.. 50. Pește, Pește proaspăt decapitat și eviscerat, obținut prin decapitarea și eviscerarea peștelui proaspăt, răcit cu gheață, destinat consumului alimentar : merlucius, șalău, cod, crap (fără novac), pește marin. Aspect : peritoneu neted și lucios, dificil de detașat de

carne, tăiat îngrijit, foro urme de sânge, fără oase mici, doar cu oase mari legate de coloana vertebrală, fără semne aparente de boală sau alte impurități. Culoare naturală, specifică Consistență : fermă, elastică (amprenta revine) Miros plăcut, specific peștelui proaspăt și speciei, fără miros de alterare sau miros străin. 13. Cafea naturală, Cafea naturală 100% Arabica Pulbere fină, obținută prin măcinarea boabelor de cafea, fără aglomerări, fără impurități sau corpuri străine. Cafea cu cofeină, aromă bogată, miros puternic de cafea și gust rafinat. 19. Cașcaval, Cașcaval obținut din lapte de vacă pasteurizat, prelucrat prin opărire. Aspect : Coajă sau suprafață netedă, curată, fără cute sau goluri, fără pete sau crăpături, alb-gălbui până la galben. Roțile sau bucățile pot fi acoperite cu o peliculă protectoare uniformă, avizată conform dispozițiilor sanitare în vigoare. În secțiune : Pastă curată, compactă, omogenă, fără urme de mucegai, cu rare și mici ochiuri de fermentare. Se admit rare goluri alungite de formare și presare, incluziuni de grăsime. Consistență: Pastă fină, onctuoasă, ușor elastică; la rupere se desface în fășii. Miros: Plăcut, caracteristic brânzeturilor cu pastă opărită provenite din lapte de vacă fără miros străin. Gust : Plăcut, cu aromă de specifică brânzeturilor cu pastă opărită, provenite din lapte de vacă, potrivit de sărat, fără gust străin. Proprietăți fizico-chimice: - Grăsime raportată la substanța uscată, %, min 45%; - Substanțe proteice, %, min 20%; - Clorură de sodiu, %, max 2%.. 40. Miere de albine, Miere de albine naturală, monofloră sau polifloră. Aspect curat, omogen, fără impurități, fără spumă. Consistență : masă fluidă, vâscoasă Culoare : galben deschis până la galben intens Gust pronunțat dulce, cu gust caracteristic de miere. Proprietăți fizico-chimice - Conținut apă max 20% - Zahăr reducător exprimat în zahăr invertit min 70% Pentru consum individual. 16. Carne de porc, Pulpa de porc cu os cuprinde musculatura și suportul osos din regiunea bazinului (ilium, ischium, pubis), oasele sacrum, două vertebre codale femurul și rotula. Este delimitată anterior de ultima vertebră lombară (exclusiv), la linia de separare de fleică, iar posterior de articulația femurotibiorotuliană (ce separă pulpa de rasolul din spate). Se prezintă fără slănină, șoricium de acoperire, suportul osos din regiunea sacrală, oasele codale. Aspect: Bucăți întregi, de culoare roz până la roșu. Suprafață nefrajurată, uscată, netedă, nelipicioasă, curată, fără resturi de conținut intestinal sau impurități mecanice. Strat discontinuu de 0,5 cm de slănină, fără șorici. Țesut conjunctiv alb-sidefiu și elastic. Miros la suprafață și în secțiune plăcut, caracteristic, fără miros străin (acru, putred, rânțed, mucegai), fără semne de alterare. Aspect pe secțiune : suprafață ușor umedă, fără cheaguri de sânge sau porțiuni infiltrate cu sânge, fără șorici ; tendoane lucioase și tari. Consistență fermă, elastică atât la suprafață cât și în secțiune. Urmele ce se formează revin repede. Stare termică: produs refrigerat, răcit în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 0..4 grade C. Cotletul de porc fără os reprezintă porțiunea terminală a mușchiului dorsal din regiunea lombară (între ultima vertebră dorsală și prima sacrală). Se dezosează, se degresează, se îndepărtează excesul de grăsime de la suprafață și se fuzionează lateral pe marginea inferioară a mușchiului Aspect: Bucăți întregi, de culoare roz până la roșu. Suprafață nefrajurată, uscată, netedă, nelipicioasă, curată, fără resturi de conținut intestinal sau impurități mecanice. Miros la suprafață și în secțiune plăcut, caracteristic, fără miros străin (acru, putred, rânțed, mucegai), fără semne de alterare. Aspect pe secțiune : suprafață ușor umedă, fără grăsime, fără cheaguri de sânge sau porțiuni infiltrate cu sânge, fără fragmente de os, fără cartilajii, grăsime sau șorici.. 42. Murături, Bucăți întregi sau bucăți pentru murăturile asortate, de formă regulată specifică soiului, apropiate ca mărime, culoare și grad de dezvoltare. Fără vătămări, codițe, flori, aspect plăcut, fără urme de mucegai. Culoare specifică soiului, fără pete Consistența semitare/tare, elastică, cu mijloc fraged, semințe nedezvoltate, fără exemplare moi. Aspectul și culoare lichidului : limpede sau ușor opalescent ; se admit sedimente sau depuneri rezultate de la condimentele folosite Gust și miros plăcut, acru/acru-dulceag caracteristic condimentelor folosite, fără gust amar fără miros de mucegai. Proprietăți fizico-chimice : - Sare max 5% min - Legume min 60% Ambalate în recipiente închise ermetic, fără bombaje, sau mirosuri, să nu prezinte fisuri sau scurgeri de conținut, să nu prezinte pete de rugină la exteriorul sau interiorul recipientelor ori pelicula de lac desprinsă de pe interiorul ambalajului. 62. Unt proaspăt, Produs din lapte de vacă pasteurizat Aspect: pasta compactă, fără picături de apă, goluri de aer sau impurități, cu luciu caracteristic la suprafață și în secțiune. Masă onctuoasă, compactă, omogenă, nesfărâncioasă Gust și miros: aromat, proaspăt, de smântână dulce, fără gust rânțed sau amar Culoare: De la alb-gălbuie până la galben deschis, uniformă în toată masa. Proprietăți fizico-chimice: Grasime: min 82 % Sare maxim 0,1g/100g Produs din lapte de vacă pasteurizat Aspect: pasta compactă, fără picături de apă, goluri de aer sau impurități, cu luciu caracteristic la suprafață și în secțiune. Masă onctuoasă, compactă, omogenă, nesfărâncioasă Gust și miros: aromat, proaspăt, de smântână dulce, fără gust rânțed sau amar Culoare: De la alb-gălbuie până la galben deschis, uniformă în toată masa. Proprietăți fizico-chimice: Grasime: min 65 % Sare maxim 0,1g/100g. 2. Apă minerală, Apă minerală naturală provenită din surse autorizate (se vor aproviziona apele cunoscute de

Agenția Națională pentru Resurse Minerale sau de autoritatea competentă dintr-un stat membru al UE). Proprietăți fizico-chimice - dioxid de carbon - min 3500 mg/l - hidrogenocarbonat - max 1000 mg/l - calciu - max 150 mg/l - sodiu - max 60 mg/l - magneziu - max 50 mg/l - cloruri - max 20 mg/l Apă minerală naturală provenită din surse autorizate (se vor aproviziona apele cunoscute de Agenția Națională pentru Resurse Minerale sau de autoritatea competentă dintr-un stat membru al UE). Proprietăți fizico-chimice: - hidrogenocarbonat - 300-max 500 mg/l - calciu - max 120 mg/l - sodiu - 6-9 mg/l - magneziu - 10-13 mg/l - cloruri - 15-20 mg/l - potasiu - max 2 mg/l.

37. Lămâi, Lămâi calitatea I din specia Citrus Lemon, să aibă caracteristicile soiului și/sau tipului comercial. Cerințele minimale: -Întregi, fără lovituri și tăieturi; -Sănătoase, este exclus produsul afectat de putrezire sau depreciere astfel încât să îl facă impropriu consumului; -Curate, lipsite de orice materii străine vizibile; -Fără dăunători și fără deprecieri cauzate de dăunători; -Fără semne de deshidratare internă; -Fără deprecieri cauzate de temperaturi scăzute sau ger; - Fără umiditate exterioară anormală; -Fără orice miros și/sau gust străin. Următoarele defecte ușoare sunt admise: -Un ușor defect de formă; -Un ușor defect de colorație; - Ușoare defecte ale cojii care s-au produs pe durata formării fructelor; -Ușoare defecte cicatrizate datorate unor cauze mecanice precum: grindină, frecări sau vătămări de manipulare, etc..

65. Conserva de porc în suc propriu, Nu se admite utilizarea cărnii de porc separate mecanic, sau a proteinelor de origine vegetală. Culoare specifică tipului de carne folosit, roz-roșiatică Gust și miros caracteristice ingredientelor și condimentelor folosite, fără gust și miros străin Consistență compactă, textură omogenă, cu mici bucăți de grăsime animală în masa produsului și aspic la suprafață, fără spumă, goluri de aer, impurități, lichidul de acoperire limpede, fără corpuri străine. Proprietăți fizico-chimice: - carne de porc: minim 60% din masa netă - grăsime: maxim 20 % raportată la masa netă, - amidon: maxim 4 % - sare max 2%.

8. Biscuiți, Biscuiți crackers, proaspăți, fabricați din făinuri cernute Forma: biscuit de formă dreptunghiulară, cu suprafața mată, fără goluri, bine conturat, întregi, nesfărâmați. Suprafața poate fi presărată cu sare, susan sau alte condimente. Culoare galben-auriu până la brun roșcat Miros și gust plăcut, specifice aromelor utilizate, fără miros străin (mucegai, ranced, ars), dulce, Biscuiți crackers, proaspăți, fabricați din făinuri cernute Forma: biscuit de formă dreptunghiulară, cu suprafața mată, fără goluri, bine conturat, întregi, nesfărâmați. Suprafața poate fi presărată cu sare, susan sau alte condimente. Culoare galben-auriu până la brun roșcat Miros și gust plăcut, specifice aromelor utilizate, fără miros străin (mucegai, ranced, ars), dulce, Consistența: crocanți, ușor friabili

Proprietăți fizico-chimice: - Umiditate max 5% - Zahăr total raportat la substanța uscată 4-6% - Sare max 3% - Grăsime raportată la substanța uscată 18-25%.

12. Cacao pudră, Pulbere fină, omogenă, obținută din boabe de cacao, fără aglomerări, fără impurități Culoare brun roscată, uniformă, fără nuanțe de cenușiu Gust și miros plăcut, fără gust și miros străin. Proprietăți fizico-chimice: - Unt de cacao min 20% - Umiditate max 9%.

66. Conserva de vită în suc propriu, Nu se admite utilizarea cărnii de vită separate mecanic, sau a proteinelor de origine vegetală. Culoare specifică tipului de carne, roz-roșiatică Gust și miros caracteristice ingredientelor și condimentelor folosite, fără gust și miros străin Consistență compactă, textură omogenă, cu mici bucăți de grăsime animală în masa produsului și aspic la suprafață, fără spumă, goluri de aer, impurități, lichidul de acoperire limpede, fără corpuri străine. Proprietăți fizico-chimice: - carne de porc: minim 60% din masa netă - grăsime: maxim 10 % raportată la masa netă, - amidon: maxim 4 %.

56. Sare comestibilă, Pentru prepararea hranei se utilizează sarea iodată de bucătărie, iar pentru servit la masă se utilizează sarea iodată de masă (fină, extrafină) Cristale fine cu granulația 0-0,8 mm, culoare albă, miros și gust caracteristic, fără corpuri străine. Umiditate max. 1%. Clorură de sodiu min 97%.

30. Foi de dafin, Frunze de dafin uscate, cu margini ondulate, uniforme ca marime, cu codița de lungime medie. Aspect: Frunze curate, nepătate sau atacate de insecte, fără mucegai. Frunze întregi, se acceptă max 4 % frunze sfărâmate Culoare verde cu nuanțe ușor gălbui sau alburii, fără modificări de culoare Miros și gust caracteristic, plăcut, aromat, fără miros de mucegai sau putrefacție; aroma se degajă la sfărâmătură. Proprietăți fizico-chimice: - Umiditate max 11% - cenușă raportată la substanța uscată max 7%.

43. Muștar, Muștar de masă, simplu, iute, cu hrean, dulce, etc Culoare: Galben- mustar, caracteristica, uniformă în toată masa produsului, cu puncte mici închise la culoare (în funcție de soiul de mustar, galben, maro sau negru), datorat condimentelor folosite. Consistența: pasta fină, omogenă, onctuoasă, fără seminte sau coji provenite de la condimentarea sau plantele de aromatizare folosite. Miros: plăcut, caracteristic ingredientelor folosite, fără miros străin. Gust: specific aromelor și condimentelor folosite, fără gust străin. Proprietăți fizico-chimice - Boabe de muștar min 18% - Sare max 3,5%.

1. Amelioratori, Produs obținut din legume și zarzavaturi deshidratate (morov, ardei, păstârnac rădăcină, pătrunjel frunze, ceapă, praz, usturoi, extract de varză, roșii, extract de leuștean), condimente, sare iodată, Conținut sare max 60% Conținut legume min 15% Conținut apă max 12% Fără gust și miros străin, fără pete negre, urme de mucegai, sau corpuri străine.

67. Pateu de ficat, Produs sterilizat la fabricarea căruia nu se admite utilizarea cărnii separate mecanic, a amidonului sau a amidonului modificat și a proteinei vegetale. Aspect: masă compactă, omogenă, tartinabilă Culoare : specifică ficatului fiert de porc sau pui Gust și miros: caracteristic ingredientelor folosite, fără gust și miros străin. Proprietati fizico-chimice: - Ficat de porc /pui minim. 45 - Grasime - max. 30%, - Sare max 3%. 48. Paste de tomate, Pastă de tomate obținută prin zdrobirea, strecurarea tomatelor proaspete, sănătoase, întregi, ajunse la maturitate industrială, de culoare roșie intensă, fără semne de fermentare sau mucegai și concentrarea sucului prin fierbere, până la consistența potrivită, fără adaos de sare. Nu se admite folosirea coloranților de sinteză a substanțelor de îngroșare (amidon). Masă omogenă fin strecurată, densă, fără corpuri străine (semințe, pieluțe, frunze, pedunculi), fără semne de mucegai sau alterare. Mirosul și gustul să fie plăcute, caracteristice tomatelor, nu se admite gust sau miros străin de mucegai, fermentare, afumare sau caramelizare. Culoarea trebuie să fie roșu aprins până la cărămiziu, uniformă în toată masa. Proprietati fizico-chimice: -Fără adaos de sare - Substanțe solubile 24 grade R la 20 grade C. 25. Conserve din legume în apă sau bulion, Conserve de legume în apă sau bulion, preparate din legume întregi sau divizate, bine fierte, de formă regulată specifică soiului, apropiate ca mărime, culoare și grad de dezvoltare. Legumele sau amestecul de legume tăiate, să fie sănătoase, neatacate de boli sau dăunători, nedestrămate, fără aspect lemnos. Fără vătămări, codițe, flori, fără urme de mucegai. Culoare specifică soiului, fără pete Aspectul și culoare lichidului : limpede, fără sedimente sau depuneri, fără impurități, fără corpuri străine, fără conservanți. Gust și miros plăcut, caracteristic legumelor fierte, fără gust amar fără miros de mucegai. Produs sterilizat Fără conservanți Conținut sare max 2% Raport solid/lichid min 60%. 69. Zahăr, Produs rafinat obținut din sfeclă de zahăr sub formă de cristale de granulație medie, omogenă, uniforme, uscate, liber curgătoare, nelipicioase, fără aglomerări, fără corpuri străine, cu gust dulce, fără miros sau gust străin, de culoare alb-lucios. Zahăr cristal: umiditate max 0,06%, zaharoză raportată la substanța uscată min 99,80%. 24. Condimente, Condimente simple sau combinate, fără substanțe străine sau părți de plante necomestibile. Fără corpuri străine, miros și gust specific condimentului Culoare caracteristică. 35. Ingrediente, Pulbere fină, fără aglomerări stabile, fără corpuri străine. Culoare alb imaculat. Miros și gust caracteristic.. 32. Gem, Aspect : masă gelificată, omogenă, din fructe diferite sau asortate, nezaharisită, fără impurități, cu suprafața lucioasă, fără separare de sirop, fără corpuri străine, fără resturi de codițe, frunze sau sâmburi. Gust și aromă specifică fructului din care este preparat, fără semne de fermentație sau mucegai, fără gust și miros străin. Culoare corespunzătoare fructului folosit. Proprietăți fizico-chimice - Substanță uscată solubilă min 60% - Grade refractometrice min 67 grade R. 59. Suc natural din fructe, Suc pasteurizat, diverse arome : piersici, mere, potocale, caise, struguri, multifructe, etc. Produs lichid nefermentat, dar fermentabil, obținut din fructe sănătoase și coapte, proaspete, conservate prin răcire sau din sucuri – semifabricate păstrate în condiții aseptice Culoarea, aroma și gustul specifice sucului fructelor utilizate Conservat prin metode fizice Substanță uscată min 11 grade R Conținut de fructe min 40%. 53. Salam de Sibiu, Salamul de Sibiu este prelucrat conform tehnologiilor specifice și a tratamentului care să asigure afumarea la rece, maturarea și uscarea produsului. Aspect: Batoane cilindrice, nedeformate, cu grosime uniformă, în membrane artificiale necomestibile. Suprafața curată, nelipicioasă, fără aglomerări de grasime sau apă sub membrană sau la capetele batonului. Membrana trebuie să se prezinte sub forma unui înveliș continuu, aderent la compoziție, nedeteriorată, având culoarea albă de mucegai specifică salamurilor cu mucegai. Prezintă încrețituri fine și uniforme. Aspect în secțiune : compoziție compactă, mozaicată, bine legată, lucioasă; Carnea are o culoare roșu închis spre brun roșcat, cu mici bucăți de slănină, răspindite uniform. Nu se admit bucăți de flaxuri, corpuri straine, fragmente de os, goluri de aer, aglomerări de grăsime sau de condimente. La tăiere trebuie să păstreze integritatea feliei. Gust și miros : caracteristice unui produs afumat, plăcut, ușor sărat, specific condimentelor, fără gust și miros străin Consistență : semitare până la tare. Feliile au o consistență fermă, dar semielastică. Proprietati fizico-chimice: - Carne de porc min 70% - Apă max 30% - Substanțe grase max 46% - Fără proteină vegetală - Sare max 6% - Substanțe porteiice totale, %, min 15%; - Reacția hidrogen sulfurat: negativă; - Reacția Kreis: negativă.. 55. Salam Victoria, Salamul Victoria este prelucrat conform tehnologiilor specifice și a tratamentului care să asigure afumarea și fierberea produsului. La fabricare nu se va folosi carne separată mecanic. Aspect : Suprafață curată, nelipicioasă, cu înveliș continuu, fără pete sau mucegai. Membrană artificială necomestibilă, aderentă la compoziție, nedeteriorată. Aspect pe secțiune: Compoziție compactă, mozaicată, fără goluri de aer sau aglomerari de gelatină sau grăsime. La feliere își păstrează integritatea. Nu se admit bucăți de flaxuri, corpuri straine, fragmente de os, aglomerări de condimente. Culoare roz deschis până la roz închis. Consistență: moale spre semitare, elastică. Culoare : Specifică produselor afumate și membranelor utilizate. Gust și miros: plăcut, specific componentelor și

condimentelor utilizate, fără gust sau miros străin (acru, mucegai, ranced etc). Proprietati fizico-chimice: - Carne de porc min 70% din care pulpă de porc min 50% - Apă max 66% - Substanțe grase max 30% - Sare max 3% - Substanțe proteice totale, %, min 12%; - Azot ușor hidroxidabil, mg NH₃/100g, max 45; - Reacția hidrogen sulfurat: negativă; - Reacția Kreis: negativă..
