

Achizitie condimente si mirodenii carmangerie

I.D.: 12908126

Data publicarii	16.05.16	Coduri CPV	15870000-7
-----------------	----------	------------	------------

Termenul limita pentru depunere:	18.05.16	Pretul estimativ:	14.000,00 RON
----------------------------------	----------	-------------------	---------------

Descriere: Denumire produse: 1.Piper macinat - 6 kg pulbere fina, omogena, fara particule grosiere si care trece integral prin sita cu ochiuri de 1 mm, de culoare cenusie. Miros si gust : caracteristic, picant si aromat, gust arzator, fara miros si gust strain de mucegai sau alt miros particular neplacut. Nu se admit adaosuri de substante in scopul mascarii defectelor, falsificarii sau ameliorarii proprietatilor organoleptice.Fara insecte vii sau moarte sau fragmente ale acestora. 2.Usturoi granulat - 20 kg usturoi natural ,deshidratat , sub forma de fulgi , fara corpuri straine, culoare alb-galbui ,miros placut varavteristic de usturoi natural , fara mirosuri si gusturi straine. Sa fie inscriptionat cu data fabricatiei , termen de valabilitate si conditii de pastrare 3.Cimbru - 2 kg aspect:sa fie uscat,sa nu fie umed,cu gust specific,fara miros sau gust de mucegai sau alt miros particular neplacut , fara corpuri straine. 4.Boia dulce- 2 kg pulbere fina catifelata fara puncte de culoare neagra sau alba.Culoare uniforma , rosu aprins pana la portocaliu.Gust specific de ardei fara miros inchis de mucegai sau alt miros strain.Nu se admite prezenta insectelor mici in stadiu de dezvoltare ,fara corpuri straine. 5.Izolot proteic soia - 250 kg (obtinut din boabe de soia nemodificate genetic,cu capacitate ridicata de legare a apei si cu procent minim de 1:4 la obtinerea gelului de soia care trebuie sa fie stabil si omogen), corespunzator standardelor in vigoare 6.Viande Top Excelent - 45 kg (sau echivalent = adjuvant functional pentru extensionare pe baza de fosfat, combinat cu antioxidant, ameliorator de gust, arome - care sa asigure produsului gust deosebit,inosire si culoare stabile, feliabilitate perfecta, precum si capacitate ridicata de retinere a apei chiar si in cazul depozitarii indelungate a produsului). 7.Pacomul Power UM - 15 kg combinatie functionala din fibra vegetala pentru obtinerea emulsiei de slanina cu preparare la rece si cu procent de 1:10:20 8.Amidon de cartofi- 30 kg nemodificat genetic,sub forma de pulbere de culoare alba,cu miros neutral si gust specific,utilizabil prin adaugare directa. 9.Combi salam de vara sau echivalent -2 kg Combinatie de amestecuri de condimente si agenti de inrosire si de feliere cu :condimente ,stabilizator :polifosfat ,extract de condimente , indulcitori , intaritori de gust:glutamat monosodic , antioxidant:acid ascorbic-cu dozaj maxim de 8 g la 1kg de pasta. 10.Combi carnati trandafir sau echivalent - 4 kg aditiv cu fosfat si agent de inrosire , extract de condimente cu baza de dextroza , sare , stabilizator : polifosfat , intaritor de gust :glutamat monosodic , antioxidant :acid ascorbic-cu dozaj maxim de 8 g la 1 kg pasta. 11.Combi parizer - 4 kg aditiv cu fosfat si agent de inrosire cu extract de condimente cu baza dextroza ,sare ,stabilizatori-polifosfat , intaritor de gust -glutamat monosodic,antioxidant-acid ascorbic ,condimente ,ulei de rapita
