

Achizitionarea de conserve legume

I.D.: 31340693

Documente participare:

- 6-ADV1042296.zip

Data publicarii	17.10.18	Coduri CPV	15331464-7
Termenul limita pentru depunere:	19.10.18	Pretul estimativ:	14.220,00 RON

Descriere: Conservă Fasole verde - 2500 kg : Conserve preparate din fasole păstăi fină sau obișnuită, în soluție de sare, ambalate în recipiente închise ermetic și sterilizate. Dimensiunile păstăilor înainte de sterilizare : Tipul Lățime păstăi Lungime păstăi Fină Min 6...8 mm Min 6...8 mm Obișnuită Min 8 mm Min 8 mm Proprietăți organoleptice : Aspect : păstăi întregi respectiv tăiate, de mărime aproape uniformă, nevătămate, fără ațe sau cozi. Se admit : păstăi vătămate : max 3%, păstăi cu capete și cozi netăiate : max 5 %, păstăi cu ațe : max 2 % la fasolea fină și max 3 % la fasolea obișnuită, păstăi cu bobul format, dar carnoase : max 5 %. Culoarea păstăilor : verde sau galbenă, caracteristică fasolei fierte și uniformă în unitatea de ambalaj. Aspectul lichidului : opalescent, se admite ușor turbure sau turbure, se admite un sediment slab. Boabe libere întregi sau tăiate (raportate la fasolea tăiată) % max : 5. Corpuri străine specifice (frunzulițe, petale, etc.) : lipsă. Cozi și ațe libere : max 6 bucăți raportate la recipientul 1/1. Consistență : păstăi bine fierte, dar nedestrămate. Miros și gust : plăcut, caracteristic de fasole fiartă, fără miros sau gust străin. Proprietăți fizice și chimice : Caracteristici Conținutul de păstăi , raportate la masa nominală, % min 60 Clorură de sodiu, % 0,5....1,2 Staniu, mg/kg, max 100 Plumb, mg/kg, max 0,5 Zinc, mg/kg, max 20 Cupru, mg/kg, max 3 Arsen, mg/kg, max 0,1 Conservele de fasole păstăi se ambalează în cutii de tablă cositorită, borcane de sticlă sau ambaleje avizate conform dispozițiilor sanitare legale și li care asigură o închidere ermetică.----- Conservă Zarzavat ciorbă - 2500 kg : Conservele de zarzavat pentru ciorbă, ambalate în recipiente închise ermetic și sterilizate termic. Proprietăți organoleptice : Aspect : legume divizate apropiate ca mărime, culoare și grad de coacere. Culoarea : legumelor : caracteristică legumelor fierte; lichidului : caracteristică legumelor fierte. Consistență : legume sau bucăți de legume bine fierte. Gust și miros : specific legumelor fierte, fără gust sau miros străin. Corpuri străine : lipsă. Proprietăți fizice și chimice : Caracteristici Condiții de admisibilitate Conținutul total de legume , raportat la masa nominală, % min 60 Clorură de sodiu, % 0,5....1,5 Impurități minerale Lipsă Cupru, mg/kg, max 5 Staniu, mg/kg, max 100 Plumb, mg/kg, max 0,5 Arsen, mg/kg, max 0,1 Zinc, mg/kg, max 15 Cadmiu, mg/kg, max 0,1 Zarzavatul pentru ciorbă se ambalează în cutii de tablă cositorită, borcane de sticlă sau ambaleje avizate conform dispozițiilor sanitare legale și li care asigură o închidere ermetică.