

Compot de piersici 720ml

I.D.: 61282585

Data publicarii	23.09.21	Coduri CPV	03142500-3 15330000-0
-----------------	----------	------------	-----------------------

Pretul estimativ: 330,00 RON - 330,00 RON

Descriere: Proprietati organoleptice Aspectul fructelor fructe acoperite cu sirop, nedestramate, neatacate de pasari sau insecte, fara codite, frunze etc. În acelasi recipient fructele trebuie sa fie de aceeasi varietate, cu grad de coacere si dimensiuni apropiate. Se admit fructe cu defecte prevazute în standardele de materii prime calitatea I, precum si fructe cu pielita crapata, dar nedesprinsa; nu se admit pete de putregai, de mucegai sau semne de lovire. Aspectul siropului limpede sau slab opalescent, se admit particule fine de fructe în suspensie. Consistenta fructelor potrivit de tari; se admit fructe fierte prea mult dar nedestramate, în proportie de max. 20% din continutul total de fructe dintr-un recipient. Culoarea fructelor caracteristica varietatii si gradului de coacere, aproape uniforma în acelasi recipient; se admit fructe pigmentate sau colorate neuniform în proportie de max 20% din continutul total de fructe dintr-un recipient. Gust si miros placut, caracteristic fructelor fierte; fara gust sau miros strain. Proprietati fizico- chimice Forma fructelor intregi Continut de fructe, %, min.45 Substante solubile (în sirop), grade refractometrice la 20°C, min.20 Proprietati microbiologice Compotul de piersici, 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 ca
