

Achizitionare Conserve

I.D.: 88117368

Documente participare:

- Anunt publicitar Conserve.pdf

Data publicarii	16.10.23	Coduri CPV	15331464-7
Termenul limita pentru depunere:	18.10.23	Pretul estimativ:	17.434,80 RON - 17.434,80 RON

Descriere: Zarzavat pentru ciorbă, ambalat la conservă, în recipient închis ermetic și sterilizat 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 -----
-----Conserve de fasole păstăi, preparate din fasole păstăi fină sau obișnuită, în soluție de sare, ambalate în recipiente închise ermetic și sterilizate; 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 maxim 3% la fasolea obișnuită -păstăi cu bobul format, dar cărnose: 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 raportat 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 raportat 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 Calitatea produsului trebuie să fie conform STAS 3730-92 sau echivalent. Termenul de garanție pentru conservele de zarzavat pentru ciorbă este de 18 luni iar cel de valabilitate de 36 de luni. -----
-Conserve de mază verde fină sau mijlocie, în soluție de sare, ambalate în recipiente ermetic închise și sterilizate.--Proprietăți organoleptice: Aspect: boabe întregi de mărime uniformă Culoarea boabelor: verde până la gălbui Aspectul lichidului: opalescent, se admite ușor turbure Boabe sparte (raportate la masa totală a boabelor)% max: 7 Corpuri străine(boabe de porumb, fasole, samburi, etc.): nu se admit cu excepția resturilor de păstăi, admise în proporție de 2 la mie din masa totală a boabelor Miros și gust : caracteristic mazării ragede fierte, fără miros sau gust străin (acru, fermentat, mucegăit)