**CONSILIUL LOCAL SECTOR 1 BUCUREŞTI**

**DIRECŢIA GENERALĂ DE ASISTENŢĂ SOCIALĂ ŞI PROTECŢIA COPILULUI**



**Serviciul Achiziţii Publice, Avizare Contracte**

**Bld. Mareşal Al. Averescu, nr.17, Sector 1, Bucureşti**

**tel/fax: 021222.43.40**

**Website:www.dgaspc- sectorul1.ro**

**operator de date cu caracter personal nr. 6306**

**APROBAT**

**DIRECTOR GENERAL**

**DANUT IOAN FLEACA**

**CAIET DE SARCINI**

Caietul de sarcini face parte din documentatia de atribuire si contine indicatii privind regulile de baza care trebuie respectate astfel incat potentialii ofertanti sa elaboreze propunerea tehnica corespunzator cu necesitatile autoritatii contractante.

I.Obiectul licitatiei deschise il constituie achizitionarea **de “carne, preparate carne, conserve carne”, astfel:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Nr.Crt | **DENUMIRE PRODUS** | **U.M** | Cant.cu even.suplim | Cant.  31.12.16 |
| 1 | COTLET PORC Ref fara os | KG | 3200 | 2133 |
| 2 | ARIPI CURCAN | KG | 1650 | 1100 |
| 3 | ARIPI PUI | KG | 1577 | 1051 |
| 4 | BURTA VITA | KG | 510 | 340 |
| 5 | CALTABOS | KG | 45 | 30 |
| 6 | CAP PORC | KG | 200 | 133 |
| 7 | CARNATI SEMIAF | KG | 760 | 507 |
| 8 | CARNATI CABANOS | KG | 1480 | 987 |
| 9 | CARNATI CU SUNCA | KG | 800 | 533 |
| 10 | CARNATI CURCAN | KG | 680 | 453 |
| 11 | CARNATI OLTENESTI | KG | 395 | 263 |
| 12 | CARNATI PROASPETI | KG | 651 | 434 |
| 13 | CEAFA AF | KG | 644 | 429 |
| 14 | CEAFA PORC REF | KG | 540 | 360 |
| 15 | CIOCANELE | KG | 2660 | 1773 |
| 16 | CIOLAN AFUMAT | KG | 690 | 460 |
| 17 | CIOLAN PROASPAT | KG | 320 | 213 |
| 18 | COASTA PORC AF | KG | 420 | 280 |
| 19 | TRUNCHI MERLUCIU | KG | 2120 | 1413 |
| 20 | CONSERVA CARNE PORC | BUC | 800 | 533 |
| 21 | CONSERVA CARNE VITA | BUC | 4800 | 3200 |
| 22 | CONSERVA SARDINA IN ULEI 125g | BUC | 1200 | 800 |
| 23 | CONSERVA SARDINA IN SOS TOMAT 215g | BUC | 5000 | 3333 |
| 24 | CONSERVA SARDINA IN SOS TOMAT 125g | BUC | 3800 | 2533 |
| 25 | CONSERVA TON IN ULEI | BUC | 2170 | 1447 |
| 26 | COSTITA AFUMATA | KG | 120 | 80 |
| 27 | CRENWURSTI PORC | KG | 3929 | 2619 |
| 28 | CRENWURSTI PUI | KG | 439 | 293 |
| 29 | FICAT DE PUI | KG | 4211 | 2807 |
| 30 | FLEICA DEGRESATA | KG | 2070 | 1380 |
| 31 | ICRE | CUT | 9600 | 6400 |
| 32 | KAISER | KG | 1017 | 678 |
| 33 | LEBAR | KG | 109 | 73 |
| 34 | TOBA CURCAN | KG | 60 | 40 |
| 35 | MACROU CONGELAT | KG | 710 | 473 |
| 36 | MUSCHI FILE AF | KG | 614 | 409 |
| 37 | MUSCHI FILE CRUD | KG | 800 | 533 |
| 38 | ORGANE PORC | KG | 195 | 130 |
| 39 | MORTADELA CU MASLINE | KG | 60 | 40 |
| 40 | PARIZER TARANESC PORC | KG | 1576 | 1051 |
| 41 | PARIZER TARANESC PUI | KG | 100 | 67 |
| 42 | PASTRAMA PORC AF | KG | 982 | 655 |
| 43 | PATE FICAT PASARE CU CHEITA | BUC | 6570 | 4380 |
| 44 | PATE FICAT PORC CU CHEITA | BUC | 3130 | 2087 |
| 45 | PICIOARE PORC | KG | 30 | 20 |
| 46 | BACON | KG | 60 | 40 |
| 47 | PIEPT DE PUI CU OS | KG | 6615 | 4410 |
| 48 | PIEPT PUI DEZOSAT | KG | 8170 | 5447 |
| 49 | PIPOTE | KG | 1540 | 1027 |
| 50 | PUI | KG | 2410 | 1607 |
| 51 | PULPA CURCAN | KG | 750 | 500 |
| 52 | PULPA PORC F.OS CONGELATA | KG | 4300 | 2867 |
| 53 | PULPA PORC F.OS REF | KG | 4130 | 2753 |
| 54 | PULPA VITA F.OS | KG | 595 | 397 |
| 55 | PULPE PUI | KG | 4775 | 3183 |
| 56 | PULPE PUI DEZOS | KG | 2880 | 1920 |
| 57 | PULPE PUI SUPERIOARE | KG | 3900 | 2600 |
| 58 | SALAM CRUD USCAT | KG | 540 | 360 |
| 59 | SALAM CU SUNCA | KG | 1160 | 773 |
| 60 | SALAM PORC | KG | 1756 | 1171 |
| 61 | SALAM RUSTIC | KG | 840 | 560 |
| 62 | SALAM SIBIU | KG | 366 | 244 |
| 63 | SALAM TARANESC TIP SASESC | KG | 260 | 173 |
| 64 | SALAM TORPEDO | KG | 1400 | 933 |
| 65 | SALAM VARA | KG | 840 | 560 |
| 66 | SALAM VICTORIA | KG | 726 | 484 |
| 67 | FILEU SALAU | KG | 120 | 80 |
| 68 | SUNCA DE PUI | KG | 730 | 487 |
| 69 | SUNCA PRAGA | KG | 70 | 47 |
| 70 | SUNCA PRESATA | KG | 1433 | 955 |
| 71 | SUNCULITA ARDELENEASCA | KG | 765 | 510 |
| 72 | TACAMURI PUI | KG | 688 | 459 |
| 73 | TOBA | KG | 184 | 123 |
| 74 | URECHI | KG | 60 | 40 |

**Cotlet de porc fara os refrigerat :**

**Calitatea I**

Cotlet de porc fara os refrigerat - portiunea terminala a muschiului dorsal din regiunea lombara (intre ultima vertebra dorsala si prima sacrala). Se dezoseaza, se degreseaza, se indeparteaza excesul de grasime de la suprafata si se fasoneaza lateral pe marginea inferioara a muschiului.

In mod obligatoriu carnea livrata trebuie sa se incadreze in clasa s de clasificare, peste 60%, procent de tesut muscular din greutatea carcasei.

Din punctul de vedere al incarcaturii microbiologice, carnea de porc trebuie sa se incadreze in parametrii maximi admisi de conditiile microbiolo­gice. Potrivit legislatiei romanesti in vigoare, respectiv Ordinul 494/2002 pentru aprobarea normelor cu privire la comercializare, car­nea de porc, inclusiv carnea de porc separata mecanic, trebuie sa se incadreze in parametrii microbiologici si toxicologici (metale grele, reziduuri chimice), in limitele maxim admise stabilite prin legislatia sanitara si sanitar-veterinara in vigoare. Verificarea calitatii carnii se face prin verificarea loturilor de produs, lotul fiind format din cantitatea de carne de porc provenita de la acelasi furnizor, in aceeasi zi de fabricatie, din acelasi sortiment, din aceeasi specie, acelasi tip de prelucrare, din aceeasi stare termica si care provine de la acelasi producator.

De asemenea, veri­fica­rea calitatii pro­­du­selor se e­fec­tueaza de catre fiecare producator pentru certificarea cali­ta­tii. Ast­fel, carnea zvantata, refrige­rata sau congelata nu trebuie sa contina germeni aerobi mezofili si nici urme de salmonella. Organele de carne de porc nu trebuie, de asemenea, sa contina germeni aerobi mezofili si salmonella, iar ponderea bacteriilor sulfito-reproducatoare nu trebuie sa depaseasca 10/1 gram. Potrivit legii, nu este stabilita o valoare maxima admisa pentru numarul bacteriilor coliforme, E.coli, Stafilococ coagulazo-pozitiv, Bacillus cereus, Vibrio parahaemo-lyticus si drojdii si mucegaiuri pe cantitatea de carne de porc sau organe.

De asemenea, analiza microbiologica trebuie sa releve daca esantionul de carne nu este infestat cu metale grele. Limitele maxime admise de arsen si metale grele in carne si produsele din carne si in materiile prime folosite la fabricarea lor sunt urmatoarele: arsen - 0,1 miligrame pe 1 kilogram carne, ficat sau rinichi de porc si vita, si 0,15 miligrame la 1 kilogram de mezeluri sau conserve si semiconserve; concentratia de cadmiu nu trebuie sa depaseasca 0,1 miligrame intr-un kilogram de carne, 0,5 miligrame in ficat, 2 miligrame pentru kilogramul de rinichi si 0,1 miligrame pentru mezeluri, conserve si semiconserve; cantitatea maxim admisa de plumb este de 0,1 miligrame pentru un kilogram de carne si un miligram la un kilogram de ficat, rinichi, mezeluri si conserve; zincul nu trebuie sa de­pa­seasca 50 de miligrame intr-un kilogram de carne, fi­cat, rinichi, me­zeluri, conserve si semiconserve, iar cuprul nu trebuie sa depaseasca 3 miligrame pentru categoriile de produse amintite. Cantitatea de mercur nu trebuie sa depaseasca 0,05 miligrame intr-un kilogram de carne sau de ficat de porc si 0,1 miligrame intr-un kilogram de rinichi de porc sau mezeluri, conserve si semiconserve. De asemenea, concentratia de amoniac n-ar trebui sa depaseasca 20 de miligrame la 100 grame de carne zvantata, 35 de miligrame pentru 100 grame de carne refrigerata, congelata sau tocata si 45 de miligrame pentru 100 de grame de carne sarata sau afumata.

Proprietati fizico- chimice:

|  |  |
| --- | --- |
| Azot usor hidrolizabil mgim/100g max | 35 |
| Ph | 5,6-6,2 |
| Reactia pentru hidrogen sulfurat | negativa |
| Reactia Kreis | negativa |
| Reactia pentru identificarea amoniacului | negativa |

Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 7 zile

**Aripi curcan congelate**

**Clasa A de calitate**

Aripi neseparate ambulate la punga: aripi in aderenta naturala cu o portiune toracica a carei greutate nu trebuie sa depaseasca 45% din greutatea totala a piesei;

|  |  |
| --- | --- |
| Azot usor hidrolizabil mg/100g maxim | 35 |
| Ph | 5,6-6,2 |
| Reactia pentru hidrogen sulfurat | negativa |
| Reactia Kreis | negativa |
| Reactia pentru identificarea amoniacului | negativa |
| Substante grase g/100g % maxim | 20 |
| Umiditate g/100g %maxim | 80 |
| Continut de apa dupa decongelare % maxim | 7 |
| Proteina g/100g minim | 12 |

Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 4 luni

**Aripi pui congelate**:

**Clasa A de calitate**

Aripi neseparate ambalate la tavite acoperite cu folie strech, aripi in aderenta naturala cu o portiune toracica a carei greutate nu trebuie sa depaseasca 45% din greutatea totala a piesei;

|  |  |
| --- | --- |
| Azot usor hidrolizabil mg/100g maxim | 35 |
| Ph | 5,6-6,2 |
| Reactia pentru hidrogen sulfurat | negativa |
| Reactia Kreis | negativa |
| Reactia pentru identificarea amoniacului | negativa |
| Proteina g/100g minim | 12 |
| Substante grase g/100g % maxim | 20 |
| Umiditate g/100g %maxim | 75 |
| Continut de apa dupa decongelare % maxim | 7 |

Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 4 luni

**Burta vita congelata portionata**

Suprafata curata nelipicioasa fara coaguli de sange, cordoane vasculare sau depozite de grasime, congelata

|  |  |
| --- | --- |
| Azot usor hidrolizabil mg/100g max | 35 |
| Reactia pentru hidrogen sulfurat | negativa |
| Reactia Kreis | negativa |
| Reactia pentru identificarea amoniacului | negativa |

Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 4 luni

**Bacon afumat fara sorici**

Continut :-piept porc dezosat, sare, condimente ;

Aspect : bucati (placa) dreptunghiulare aproximativ 1Kg ;

Conditii pastarare : 2-8°

Umiditate relativa : 75-80%

**Caltabos:**

Compozitie compacta nelipicioasa fara goluri de aer fara acumulari de grasime si condimente fara gust si miros strain elastic la taiere (compozitie nu trebuie sa se desfaca in bucati.

Ingrediente:carne limba porc, cap porc, organe porc-vita,sorici ,sare, gelatina, condimente. Continut de amidon max.4%.

|  |  |
| --- | --- |
| Azot usor hidrolizabil mg/100g max | 30 |
| Reactia pentru hidrogen sulfurat | negativa |
| Reactia Kreis | negativa |
| Azotiti (NO2) mg/100g | 10 |
| Proteina % minim | 8 |
| Substante grase % maxim | 30 |
| Umiditate %max | 75 |
| Raport Colagen Proteina %  Maxim | 30 |
| Concentratie NaCl % maxim | 3 |
| Amidon % maxim | 4 |

Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 5 zile

**Capatana porc**

Capatani de porc refrigerat - se obtin detasandu-se printr-o incizie facuta la locul de unire a cutiei craniene cu prima vertebra cervicala (atlas). Se prezinta despicate in jumatati, fara creier, ochi, slung si limba cu gusa ,cu urechi, bine curatate de par.

|  |  |
| --- | --- |
| Azot usor hidrolizabil mg/100g maxim | 35 |
| Ph | 5,6-6,2 |
| Reactia pentru hidrogen sulfurat | negativa |
| Reactia Kreis | negativa |
| Reactia pentru identificarea amoniacului | negativa |

Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 5 zile

**Carnati semiafumati:**

Pasta omogena compacta fara flaxuri sau goluri de aer fara corpuri straine, fara fragmente de os, aglomerari de grasime sau condimente, fara gust si miros strain, la taiere trebuind sa se pastreze integritatea feliei

Aspect exterior curat nelipicios fara mucegai sau corpuri straine de forma unor bucati cilindrice obtinute prin umplerea membranelor artificiale, grosime aprox. 18-20 mm., lungime aprox 18-20cm.

|  |  |
| --- | --- |
| Azot usor hidrolizabil mg/100g maxim | 45 |
| Reactia Kreis | Negativa |
| Reactia pentru hidrogen sulfurat | Negativa |
| Azotiti (NO2) mg/100g | 10 |
| Colagen(Proteina) % maxim | 30 |
| Grasime % maxim | 35 |
| Umiditate %maxim | 65 |
| Proteina % minim | 10 |
| Concentratie NaCl % maxim | 3 |

Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 10 zile

**Carnati cabanos**

Pasta omogena compacta fara flaxuri sau goluri de aer fara corpuri straine, fara fragmente de os, aglomerari de grasime sau condimente, fara gust si miros strain, la taiere trebuind sa se pastreze integritatea feliei.

Aspect exterior curat nelipicios fara mucegai sau corpuri straine de forma unor bucati cilindrice obtinute prin umplerea membranelor artificiale de grosime aprox.19-20 mm., lungime aprox. 25-28 cm.

|  |  |
| --- | --- |
| Azot usor hidrolizabil mg/100g maxim | 45 |
| Reactia Kreis | negativa |
| Reactia pentru hidrogen sulfurat | negativa |
| Azotiti (NO2) mg/100g | 10 |
| Colagen(Proteina) maxim | 30 |
| Grasime % maxim | 45 |
| Umiditate %maxim | 50 |
| Proteina % minim | 10 |
| Concentratie NaCl % maxim | 3 |

Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 10 zile

**Carnati cu sunca**

Pasta omogena compacta fara flaxuri sau goluri de aer fara corpuri straine, fara fragmente de os, aglomerari de grasime sau condimente, fara gust si miros strain, la taiere trebuind sa se pastreze integritatea feliei

Aspect exterior curat nelipicios fara mucegai sau corpuri straine de forma unor bucati cilindrice obtinute prin umplerrea membranelor artificiale de grosime aprox. 32 -34 mm., lungime aprox 18-20 cm.

|  |  |
| --- | --- |
| Azot usor hidrolizabil mg/100g maxim | 45 |
| Reactia Kreis | negativa |
| Reactia pentru hidrogen sulfurat | negativa |
| Azotiti (NO2) mg/100g | 10 |
| Colagen(Proteina) maxim | 30 |
| Grasime % maxim | 35 |
| Umiditate %maxim | 65 |
| Proteina % minim | 10 |
| Concentratie NaCl % maxim | 3 |

Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 10 zile

**Carnati curcan**

Pasta omogena compacta fara flaxuri sau goluri de aer fara corpuri straine, fara fragmente de os, aglomerari de grasime sau condimente, fara gust si miros strain, la taiere trebuind sa se pastreze integritatea feliei

Aspect exterior curat nelipicios fara mucegai sau corpuri straine de forma unor bucati cilindrice obtinute prin umplerrea membranelor artificiale de grosime aprox. 35 -37 mm., lungime aprox 20-22 cm.

|  |  |
| --- | --- |
| Azot usor hidrolizabil mg/100g maxim | 45 |
| Reactia Kreis | Negativa |
| Reactia pentru hidrogen sulfurat | Negativa |
| Azotiti (NO2) mg/100g | 10 |
| Colagen(Proteina) maxim | 30 |
| Grasime % maxim | 35 |
| Umiditate %maxim | 65 |
| Proteina % minim | 10 |
| Concentratie NaCl % maxim | 3 |

Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 10 zile

**Carnati oltenesti:**

Pasta omogena compacta fara flaxuri sau goluri de aer fara corpuri straine, fara fragmente de os, aglomerari de grasime sau condimente, fara gust si miros strain, la taiere trebuind sa se pastreze integritatea feliei

Aspect exterior curat nelipicios fara mucegai sau corpuri straine de forma unor bucati cilindrice obtinute prin umplerrea membranelor artificiale de grosime aprox. 20 -22 mm., lungime aprox 18-20 cm.

|  |  |
| --- | --- |
| Azot usor hidrolizabil mg/100g maxim | 45 |
| Reactia Kreis | Negativa |
| Reactia pentru hidrogen sulfurat | Negativa |
| Azotiti (NO2) mg/100g | 10 |
| Colagen(Proteina) % maxim | 30 |
| Grasime % maxim | 35 |
| Umiditate %maxim | 65 |
| Proteina % minim | 10 |
| Concentratie NaCl % maxim | 3 |

Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 10 zile

**Carnati proaspeti;**

Pasta omogena din carne de porc compacta fara flaxuri sau goluri de aer fara corpuri straine, fara fragmente de os, aglomerari de grasime sau condimente, fara gust si miros strain, la taiere trebuind sa se pastreze integritatea feliei

Aspect exterior curat nelipicios fara mucegai sau corpuri straine de forma unor bucati cilindrice obtinute prin umplerea membranelor de porc, grosime aprox. 30 -35 mm.

|  |  |
| --- | --- |
| Azot usor hidrolizabil mg/100g maxim | 45 |
| Reactia Kreis | Negativa |
| Reactia pentru hidrogen sulfurat | Negativa |
| Azotiti (NO2) mg/100g | 10 |
| Colagen(Proteina) % maxim | 30 |
| Grasime % maxim | 40 |
| Umiditate %maxim | 60 |
| Proteina % minim | 10 |
| Concentratie NaCl % maxim | 3 |

Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 5 zile

**Ceafa porc afumata fara os:**

Muschiul cefei dezosat, degresat, bine fasonat, afumat.Se admite la suprafata prezenta unui strat intermitent de maxim 0,5 cm slanina, cu evidentierea flaxului (fascia de acoperire) ramas pe muschi. Prezinta extremitatile drepte si este bine fasonat, fara taieturi in masa musculara, franjuri sau resturi de oase.

|  |  |
| --- | --- |
| Azot usor hidrolizabil mg/100g maxim | 45 |
| Reactia Kreis | Negativa |
| Reactia pentru hidrogen sulfurat | Negativa |
| Azotiti (NO2) mg/100g | 10 |
| Proteina % minim | 15 |
| Concentratie NaCl % maxim | 4 |

Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 10 zile

**Ceafa porc refrigerata fara os:**

Muschiul cefei dezosat, degresat, bine fasonat. Se admite la suprafata prezenta unui strat intermitent de maxim 0,5 cm slanina, cu evidentierea flaxului (fascia de acoperire) ramas pe muschi. Prezinta extremitatile drepte si este bine fasonat, fara taieturi in masa musculara, franjuri sau resturi de oase.

|  |  |
| --- | --- |
| Azot usor hidrolizabil mg/100g maxim | 35 |
| Ph | 5,6-6,2 |
| Reactia pentru hidrogen sulfurat | Negativa |
| Reactia Kreis | Negativa |
| Reactia pentru identificarea amoniacului | Negativa |

Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 7 zile

**Ciocanele de pui congelate:**

**Clasa A de calitate**

Pulpa inferioara cu os si piele stare congelata reprezentat din tibia si fibula cu musculatura si pielea in aderenta ambalate in tavite acoperite cu folie strech.

|  |  |
| --- | --- |
| Azot usor hidrolizabil mg/100g maxim | 35 |
| Ph | 5,6-6,2 |
| Reactia pentru hidrogen sulfurat | Negativa |
| Reactia Kreis | Negativa |
| Reactia pentru identificarea amoniacului | Negativa |
| Proteina % minim | 12 |
| Substante grase % maxim | 20 |
| Umiditate % maxim | 75 |
| Proteina totala g/100g minim | 12 |
| Continut apa dupa decongelare % maxim | 7 |

Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 4 luni

**Ciolan afumat:**

Rasol din spate (ciolan) - oasele tibia, peroneu si primul rand de oase tarsiene, cu musculatura si slanina de acoperire, fiind delimitat in partea superioara de articulatia grasetului, iar in partea inferioara de articulatia jaretului. Separarea rasolului de pulpa se face printr-o sectiune perpendiculara pe articulatia femurotibiorotuliana, urmand linia descendenta ce separa muschii gastrocnemieni (muschi situati in continuarea pulpei si care raman la pulpa) de restul muschilor care acopera oasele tibia si peroneul. Se prezinta cu sau fara sorici, fara par, franjuri sau impuritati.

|  |  |
| --- | --- |
| Azot usor hidrolizabil mg/100g max | 45 |
| Reactia pentru hidrogen sulfurat | Negativa |
| Reactia Kreis | Negativa |
| Proteina % minim | 15 |
| Concentratie Na Cl % maxim | 3,5 |
| Azotiti NO2 mg/100g | 10 |

Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 10 zile

**Ciolan proaspat**

Rasol din spate (ciolan) refrigerat - oasele tibia, peroneu si primul rand de oase tarsiene, cu musculatura si slanina de acoperire, fiind delimitat in partea superioara de articulatia grasetului, iar in partea inferioara de articulatia jaretului. Separarea rasolului de pulpa se face printr-o sectiune perpendiculara pe articulatia femurotibiorotuliana, urmand linia descendenta ce separa muschii gastrocnemieni (muschi situati in continuarea pulpei si care raman la pulpa) de restul muschilor care acopera oasele tibia si peroneul. Se prezinta cu sau fara sorici, fara par, franjuri sau impuritati.

|  |  |
| --- | --- |
| Azot usor hidrolizabil mgim/100g max | 35 |
| Ph | 5,6-6,2 |
| Reactia pentru hidrogen sulfurat | Negativa |
| Reactia Kreis | Negativa |
| Reactia pentru identificarea amoniacului | Negativa |

Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 5 zile

**Coasta porc afumata**

Produsul face parte din categoria produselor din carne de porc afumateCoastele fara carne si slanina, rezultate in urma transarii si dezosarii regiunii toracice, legate intre ele prin musculatura intercostala si tesut conjunctiv

|  |  |
| --- | --- |
| Azot usor hidrolizabil mg/100g max | 45 |
| Reactia Kreis | Negativa |
| Reactia pentru hidrogen sulfurat | Negativa |
| Azotiti (NO2) mg/100g | 10 |
| Concentartie Na-Cl% maxim | 4 |

Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 15 zile

**File salau**

Aspect : congelat, fara os, fara piele, trimat regulat, filetat natural, ambalat individual ;

Structura : - culoare : naturala specifica ;

- consistenta : ferma si elastica atat la suprafata cat si in sectiune ;

* fara mirosuri straine, specific produsului ;
* fara glazura

**Trunchi merluciu**

Decapitat, reviscerat, nevatamat, fara semne aparente de boala, fara muscus;

Se admit pe suprafete vatamari mecanice cu lungime de max.4cm la pestii mai mari de 25cm, dar nu la mai mult de 5% din totalul pestilor din lot;

Solzi luciosi, nedecolorati, bine fixati pe suprafata;

Muschii bine fixati pe coloana vertebrala si de oase;

Culoare naturala specifica;

Consistenta ferma si elastica, atat la suprafata cat si in sectiune, urmele ce se formeaza la apasare cu degetul revin repede, carnea bine legata dew oase.

Miros placut, caracteristic, fara miros de alterare sau miros strain

**Conserva carne de porc 300 g (in suc propriu)**

Face parte din categoria produselor din carne sterilizate, grupa conserve din carne.Aspectul ambalajului-exterior : Cutii metalice cu cheita nebombate de 300 gr, închise etanş fara fisuri sau scurgeri de continut, corect si vizibil marcate cu toate elementele de identificare : cantitate neta, ingrediente, informatii energetice. Toate vor fi inscriptionate in limba romana.

Aspectul ambalajului-interior : Cutii vernisate in interior, fara pete de sulfura de fier.

Caracteristicile produsului :

-culoare specifica carnii, roz-rosiatica,

-fara spuma, goluri de aer, impuritati ;

- fara imbrunare puternica (consecinta a supra sterilizarii) ;

-lichidul de acoperire (suc, ulei sos) nu poate fi tulbure, filant;

- carne de porc : minim 60% din masa neta

- grăsime: maxim 20 % raportata la masa neta, amidon : maxim 4 %

-gust si miros specific produsului.Nu se admite utilizarea carnii de porc/vita sau de pasare separate mecanic, precum si a proteinelor de origine vegetala.

Termenul de valabilitate al produsului - minim 12 luni.

|  |  |
| --- | --- |
| Azot usor hidrolizabil mg/100g maxim | 55 |
| Clorura de sodiu % maxim | 2 |
| Proteina % minim | 10 |
| Substante grase % maxim | 20 |

**Conserva carne de vita 300 g (in suc propriu)**

Face parte din categoria produselor din carne sterilizate, grupa conserve din carne.Aspectul ambalajului-exterior : Cutii metalice cu cheita nebombate de 300 gr, închise etanş fara fisuri sau scurgeri de continut, corect si vizibil marcate cu toate elementele de identificare : cantitate neta, ingrediente, informatii energetice. Toate vor fi inscriptionate in limba romana.

Aspectul ambalajului-interior : Cutii vernisate in interior, fara pete de sulfura de fier.

Caracteristicile produsului :

-culoare specifica carnii, roz-rosiatica,

-fara spuma, goluri de aer, impuritati ;

- fara imbrunare puternica (consecinta a supra sterilizarii) ;

-lichidul de acoperire (suc, ulei sos) nu poate fi tulbure, filant;

- carne de vita : minim 60% din masa neta

- grăsime: maxim 20 % raportata la masa neta, amidon : maxim 4 %

-gust si miros specific produsului.Nu se admite utilizarea carnii de porc/vita sau de pasare separate mecanic, precum si a proteinelor de origine vegetala.

Termenul de valabilitate al produsului - minim 12 luni.

|  |  |
| --- | --- |
| Azot usor hidrolizabil mg/100g maxim | 55 |
| Clorura de sodiu % maxim | 2 |
| Proteina % minim | 10 |
| Substante grase % maxim | 20 |

**Conserva peste in sos tomat sardine :**

STAS 10845-87, STAS – 10845-87/A1 :1996

Proprietati organoleptice : aspectul continutului : masa compacta, avand la suprafata ulei ; culoare normala, fara semne de alterare, miros si gust :placut, specific de peste, fara condimente excesive, fara miros si gust strain, consistenta normala, continut de peste de min 60%.

Ambalare si marcare : se ambaleaza in cutii metalice a 215g cositorite si lacuite in interior inchise ermetic si avizate conform dispozitiilor sanitare in vigoare. Eroare tolerata la continutul ambalajului este de +./-5%, recipientele metalice trebuie sa fie neturtite, nebombate si neruginite, nu se admit la interior pete de rugina. Marcarea sa fie conforma cu standardele in vigoare./-5%

Termen de valabilitate : 24 luni

**Conserva ton in ulei :**

STAS 10845-87, STAS – 10845-87/A1 :1996

Proprietati organoleptice : aspectul continutului : masa compacta, avand la suprafata ulei ; culoare normala, fara semne de alterare, miros si gust :placut, specific de peste, fara condimente excesive, fara miros si gust strain, consistenta normala, continut de peste de min 65%.

Ambalare si marcare : se ambaleaza in cutii metalice a 170g cositorite si lacuite in interior inchise ermetic si avizate conform dispozitiilor sanitare in vigoar, cu cheita. Eroare tolerata la continutul ambalajului este de +./-5%, recipientele metalice trebuie sa fie neturtite, nebombate si neruginite, nu se admit la interior pete de rugina. Marcarea sa fie conforma cu standardele in vigoare./-5%

Termen de valabilitate : 24 luni

**Conserva peste in sos tomat sardine :**

STAS 10845-87, STAS – 10845-87/A1 :1996

Proprietati organoleptice : aspectul continutului : masa compacta, avand la suprafata ulei ; culoare normala, fara semne de alterare, miros si gust :placut, specific de peste, fara condimente excesive, fara miros si gust strain, consistenta normala, continut de peste de min 90grame.

Ambalare si marcare : se ambaleaza in cutii metalice a 125g cositorite si lacuite in interior inchise ermetic si avizate conform dispozitiilor sanitare in vigoare, cu cheita. Eroare tolerata la continutul ambalajului este de +./-5%, recipientele metalice trebuie sa fie neturtite, nebombate si neruginite, nu se admit la interior pete de rugina. Marcarea sa fie conforma cu standardele in vigoare./-5%

Termen de valabilitate : 24 luni

**Conserva peste in ulei :**

STAS 10845-87, STAS – 10845-87/A1 :1996

Proprietati organoleptice : aspectul continutului : masa compacta, avand la suprafata ulei ; culoare normala, fara semne de alterare, miros si gust :placut, specific de peste, fara condimente excesive, fara miros si gust strain, consistenta normala, continut de peste de min 90grame.

Ambalare si marcare : se ambaleaza in cutii metalice a 125g cositorite si lacuite in interior inchise ermetic si avizate conform dispozitiilor sanitare in vigoare, cu cheita. Eroare tolerata la continutul ambalajului este de +./-5%, recipientele metalice trebuie sa fie neturtite, nebombate si neruginite, nu se admit la interior pete de rugina. Marcarea sa fie conforma cu standardele in vigoare./-5%

Termen de valabilitate : 24 luni

**Costita afumata :**

Acest produs face parte din categoria preparate din carne, produse fierte si afumate, specialitati.

In sectiune fara aglomerari de gel, sa prezinte trei straturi de carne.

Aspect exterior: suprafata curata, uscata, nedeteriorata, fara granulatie de sare, zaharuri sau fosfati, fara mucegai, cu sos condimentat la exterior.

Aspect in sectiune: straturi de carne de culoare rosie spre roz, alternate cu slanina de culoare alba, fara cartilagii si flaxuri tari. Procentul de grasime sa fie max. 25%.

Consistenta: specifica sortimentului.

Gust si miros: placut, specific componentelor si condimentelor utilizate, cu gust si miros de fum si fara gust sau miros strain.Ingrediente : Piept de porc cu os cu soric;

|  |  |
| --- | --- |
| Azot usor hidrolizabil mg/100g maxim | 45 |
| Reactia Kreis | Negativa |
| Reactia pentru hidrogen sulfurat | Negativa |
| Azotiti (NO2) mg/100g | 10 |
| Umiditate % maxim | 65 |
| Concentratie NaCl % maxim | 4 |

Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 10 zile

**Cremwursti porc:**

Produs afumat si fiert. Aspect exterior: siraguri din bucati cilindrice, usor curbate, nedeformate si neintrerupte, lungime max 15 cm, diametru 15 mm, cu suprafata curata nelipicioasa, cu invelis continuu aderent la compozitie, obtinute prin umplerea membranelor naturale de oaie. La suprafata sa prezinte o culoare galben si usor caramiziu rezultat in urma afumarii.

Aspect in sectiune: compozitie compacta, omogena, bine legata, fara aglomerari de gel si grasime sub membrana si fara goluri de aer.

Gust si miros: placut, specific componentelor si condimentelor folosite, fara gust si miros strain (acru, mucegai, ranced etc.) cu gust moderat de fum.

Consistenta: semitare, elastica

La fabricarea produsului Cremvursti porc nu este permisa utilizarea de carne separata mecanic si a subproduselor comestibile de abator. .

Culoare: ompozitia de culoare roz-deschis

|  |  |
| --- | --- |
| Azot usor hidrolizabil mg/100g max | 35 |
| Reactia Kreis | Negativa |
| Reactia pentru hidrogen sulfurat | Negativa |
| Azotiti (NO2) mg/100g | 10 |
| Grasime % maxim | 30 |
| Umiditate % maxim | 70 |
| Proteina % minim | 10 |
| Concentratie NaCl % maxim | 3 |
| Colagen Proteina maxim % | 20 |

Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 10 zile

**Cremwursti piet de pui:**

Produs afumat si fiert in membrana naturala..

Aspect exterior: siraguri din bucati cilindrice, usor curbate, nedeformate si neintrerupte, lungime max 15 cm, diametru 15 mm, cu suprafata curata nelipicioasa, cu invelis continuu aderent la compozitie, obtinute prin umplerea membranelor naturale de oaie . La suprafata sa prezinte o culoare galben si usor caramiziu rezultat in urma afumarii.

Aspect in sectiune: compozitie compacta, omogena, bine legata, fara aglomerari de gel si grasime sub membrana si fara goluri de aer.

Gust si miros: placut, specific componentelor si condimentelor folosite, fara gust si miros strain (acru, mucegai, ranced etc.) cu gust moderat de fum.

Consistenta: semitare, elastica

Culoare: ompozitia de culoare roz-deschis

La fabricarea produsului Cremvursti din piept de pui nu este permisa utilizarea de carne de pasare separata mecanic si a subproduselor comestibile de abator.

|  |  |
| --- | --- |
| Azot usor hidrolizabil mg/100g maxim | 35 |
| Reactia Kreis | Negativa |
| Reactia pentru hidrogen sulfurat | Negativa |
| Azotiti (NO2) mg/100g | 10 |
| Grasime % maxim | 30 |
| Umiditate %max | 70 |
| Proteina % minim | 10 |
| Concentratie NaCl % maxim | 3 |
| Colagen Proteina maxim % | 20 |

Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 10 zile

**Ficat de pui**

Clasa A de calitate

- ambalat la aprox 1kg in tavite acoperita cu folie stretch,

* fara corpuri straine, cum ar fi sange , etc.
* sa nu prezinte mirosuri straine

- aspect roz, asemenea carnii proaspete

* sa nu prezinte semne de alterare

produsul va fi refrigerat, ambalat in tavita cu folie si inscriptionat cu termen de valabilitate

|  |  |
| --- | --- |
| Azot usor hidrolizabil mg/100g max | 25 |
| Ph | 5,6-6,2 |
| Reactia pentru hidrogen sulfurat | Negativa |
| Reactia Kreis | Negativa |
| Reactia pentru identificarea amoniacului | Negativa |
| Proteina % minim | 12 |
| Substante grase g/100g % maxim | 20 |
| Umiditate %maxim | 75 |

Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 5 zile

**Fleica porc degresata refrigerata( piept porc fara os si sorici):**

Piept cu fleica - musculatura si grasimea intermusculara cu suportul osos al pieptului (stern) si cele doua treimi inferioare ale coastelor si musculatura abdominala (fleica) care continua marginea posterioara a coastelor pana la delimitarea de pulpa (posterior) si de cotlet (superior)

|  |  |
| --- | --- |
| Azot usor hidrolizabil mg/100g max | 35 |
| Ph | 5,6-6,2 |
| Reactia pentru hidrogen sulfurat | Negativa |
| Reactia Kreis | Negativa |
| Reactia pentru identificarea amoniacului | Negativa |

Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 7 zile

**Salata icre crap cu ceapa:**

Ambalate in caserole transparente din polipropilena fara corpuri straine inchise cu capac transparent prin presare avizate de Min. Sanatatii, cu continut net de 70 grame

Caserolele cu salata icre trebuie in mod obligatoriu sa fie etichetate cu data expirarii si numarul lotului de fabricatie.

Aspect : crema omogena de icre si ulei cu bucatele fine de ceapa ;

Consistenta : masa legata cremoasa ;

Culoare : roz deschis ;

|  |  |
| --- | --- |
| Continut de apa % maxim | 40 |
| Ph | 4-5 |
| Acid citric %maxim | 1 |
| Continut de ulei% minim | 55 |
| Continut Na- Cl | 4 |

Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 30 zile

**Kaiser afumat :**

Produsul face parte din categoria produse afumate si fierte; “Specialitati”.

Forma: felii din carne (piept de porc) fara os, cu dimensiune regulata, cu suprafata curata, nelipicioasa, fara aglomerari de gelatina. Greutate min. 1 - max. 1.5 kg..

Aspect exterior: suprafata uscata, curata, fara franjuri, fara grasime topita si fara granulatie de sare, zaharuri si fosfati la suprafata produsului, cu soric exterior, de culoare brun-roscata specifica sortimentului.

Aspect in sectiune: straturi de carne de culoare rosie spre roz, alternate cu slanina de culoare alba, fara cartilagii si flaxuri tari. Procentul de grasime sa fie max. 40%.

Consistenta: semitare

Gust si miros: Specific sortimentului fiert si afumat, fara gust si miros strain.

|  |  |
| --- | --- |
| Azot usor hidrolizabil mg/100g maxim | 30 |
| Reactia pentru hidrogen sulfurat | Negativa |
| Reactia Kreis | Negativa |
| Proteina % minim | 10 |
| Substante grase g/100g % maxim | 40 |
| Umiditate %max | 65 |
| Azotiti NO2 Mg/100g | 10 |
| Concentratie Na Cl % maxim | 3 |

Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 15 zile

**Lebar:**

**Aspect exterior**: baton cu suprafata curate, nelipicioasa, fara incretituri, fara rupture, culoare specifica membrane;

**Aspect interior**: pasta omogena, compozitie moale, bine legata, se taie usor in felii;

**Culoare:** uniforma, specifica, fara modificari de oxidare;

**Miros si gust**: specific, placut, potrivit de sarat si condimentat, fara miros si gust modificate.

|  |  |
| --- | --- |
| Azot usor hidrolizabil mg/100g maxim | 30 |
| Reactia pentru hidrogen sulfurat | Negativa |
| Reactia Kreis | Negativa |
| Proteina % minim | 10 |
| Substante grase g/100g % maxim | 30 |
| Umiditate %maxim | 70 |
| Azotiti NO2 Mg/100g | 10 |
| Concentratie Na Cl % max | 3 |

Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 5 zile

**Macrou congelat :** produsele livrate vor avea dimensiunile conf prevederilor STAS 5386-86, STAS 5386-A1-97.

**Aspectul** : pestelui intreg – nevatamat, fara semne aparente de boala, fara mucus, se admit pe suprafete vatamari mecanice cu lungime de msx 4 cm la pestii mai mari de 25cm, dar nu la mai mult de 5% din totalul pestilor din lot.

Ochilor – limpezi, bulbucati, cu corneea lucioasa, transparenta

Branhiile – de culoare rosie, cu nuante specifice speciei

Muschii- bine ficati pe coloana vertebrala si de oase, neinsangerati, de culoare specifica speciei

Culoare : naturala, specifica;

Consistenta : ferma si elastica, atat la suprafata cat si sectiune, urmele ce se formeaza la apasare cu degetul revin repede, carne bine legata de oase ;

Miros : placut, caracteristic, fara miros de alterare sau miros strain.

Produsele ofertate trebuie sa indeplineasca inclusiv cerintele prevazute in Ordinele misterului sanatatii nr. 975/1998 – Normele igienico sanitare pentru alimente, nr. 976/1998 – Norme de igiena privind productia, prelucrarea, depozitarea, pastrarea, transportul si desfacerea alimentelor, cu modificarile ulterioare si OUG nr. 97/2001 privind reglementarea productiei, circulatiei si comercializarii alimentelor, Legea nr. 150/2004 privind siguranta alimentelor, cu modificarile si completarile ulterioare. Furnizorul raspunde pentru calitatea produselor in cadrul termenului de garantie.

**Muschi file afumat :**

**Aspect exterior:** bucat**i** dreptunghiulare ingrijit fasonate, suprafata curata, nelipicioasa, fara mucegai, fara impuritati; culoare brun-roscat, specifica produselor supuse tratamentului prin fierbere si afumare, fara pete negre;

**Aspect in sectiune**: masa compacta de carne de culoare roz-rosiatica uniforma, fara zone de culoare modificata;

**Gust si miros**: placute, specifice, de afumat, de carne maturata, fara gust si miros strain.

|  |  |
| --- | --- |
| Azot usor hidrolizabil mg/100g maxim | 45 |
| Reactia pentru hidrogen sulfurat | Negativa |
| Reactia Kreis | Negativa |
| Proteina % minim | 15 |
| Azotiti NO2 Mg/100g | 10 |
| Concentratie Na Cl % maxim | 4 |

Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 15 zile

**Muschi file refrigerat :**

**Aspect exterior:** bucat**i** dreptunghiulare ingrijit fasonate, suprafata curata, nelipicioasa, fara mucegai, fara impuritati; culoare brun-roscat, specifica produselor;

**Aspect in sectiune**: masa compacta de carne de culoare roz-rosiatica uniforma, fara zone de culoare modificata;

**Gust si miros**: placute, specifice, de afumat, de carne maturata, fara gust si miros strain.

|  |  |
| --- | --- |
| Azot usor hidrolizabil mg/100g maxim | 35 |
| Ph | 5,6-6,2 |
| Reactia pentru hidrogen sulfurat | Negativa |
| Reactia Kreis | Negativa |

Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 7 zile

**Ficat porc congelat :**

Fara coaguli de sange, cordoane vasculare, sau depozite de grasime, de consistenta elastica ambalat in pungi.

|  |  |
| --- | --- |
| Azot usor hidrolizabil mg/100g max | 35 |
| Ph | 5,6-6,2 |
| Reactia pentru hidrogen sulfurat | Negativa |
| Reactia Kreis | Negativa |

Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 4 luni

**Parizer taranesc de pui:**

Face parte din categoria produselor fierte (pasteurizate)

**Aspect exterior**: forma cilindrica, diametru min. 120 - max. 150 mm, greutate min 2,5 kg -3 kg cu suprafata curata, nelipicioasa, cu invelis continuu aderent la compozitie.

**Aspect in sectiune**: compozitie compacta, omogena, bine legata, fara aglomerari de gel si grasime sub membrana si fara goluri de aer.

**Gust si miros**: placut, specific componentelor si condimentelor folosite, fara gust si miros strain (acru, mucegai, ranced )

Consistenta: semitare, elastica

Culoare: roz-deschis

La fabricarea produsului Parizer taranescde pui nu este permisa utilizarea carnii separata mecanic si a subproduselor comestibile de abator.

|  |  |
| --- | --- |
| Azot usor hidrolizabil mg/100g maxim | 30 |
| Reactia pentru hidrogen sulfurat | Negativa |
| Reactia Kreis | Negativa |
| Proteina % minim | 10 |
| Substante grase g/100g % maxim | 30 |
| Umiditate %maxim | 70 |
| Azotiti NO2 mg/100g | 10 |
| Concentratie Na Cl % maxim | 3 |

Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 20 zile

**Mortadela cu masline**

Continut : carne porc, slanina, sare, condimente, masline verzi min.10%, proteina vegetala din soia ;

Aspect : bucata cilindrica de 2 Kg (2000g) ;

Termen valabilitate : min.15 zile ;

Conditii pastrare : 2-8°.

**Parizer taranesc de porc:**

Face parte din categoria produselor fierte (pasteurizate)

**Aspect exterior**: forma cilindrica, diametru min. 120 - max. 130 mm, greutate min 2,5 kg -3 kg cu suprafata curata, nelipicioasa, cu invelis continuu aderent la compozitie.

**Aspect in sectiune**: compozitie compacta, omogena, bine legata, fara aglomerari de gel si grasime sub membrana si fara goluri de aer.

**Gust si miros**: placut, specific componentelor si condimentelor folosite, fara gust si miros strain (acru, mucegai, ranced )

Consistenta: semitare, elastica

Culoare: roz-deschis

La fabricarea produsului Parizer taranesc de porc nu este permisa utilizarea carnii separata mecanic si a subproduselor comestibile de abator.

|  |  |
| --- | --- |
| Azot usor hidrolizabil mg/100g maxim | 30 |
| Reactia pentru hidrogen sulfurat | negativa |
| Reactia Kreis | negativa |
| Proteina % minim | 10 |
| Substante grase g/100g % maxim | 26 |
| Umiditate %maxim | 70 |
| Azotiti NO2 Mg/100g | 10 |
| Concentratie Na Cl % maxim | 3 |

Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 20 zile

**Pastrama porc afumata**:

Face parte din produsele alimentare preparate din carne bine condimentată și afumată sau uscată la soare.

**Aspect exterior –** suprafata curata nelipicioasa fara mucegai sau corpuri bstraine, de culoare specific a produsului.

Fara gust si miros strain.

|  |  |
| --- | --- |
| Azot usor hidrolizabil mg/100g maxim | 45 |
| Reactia pentru hidrogen sulfurat | negativa |
| Reactia Kreis | negativa |
| Proteina % minim | 15 |
| Azotiti NO2 Mg/100g | 10 |
| Concentratie Na Cl % maxim | 4 |

Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 15 zile

**Pate pasare:**

Se incadreaza in categoria produselor din carne sterilizate, grupa pateuri.

**Aspectul ambalajului-exterior**: Cutii metalice cu cheita nebombate de 200 gr, închise etanş fara fisuri sau scurgeri de continut, corect si vizibil marcate cu toate elementele de identificare : cantitate neta, ingrediente, informatii energetice. Toate vor fi inscriptionate in limba romana.

Aspectul ambalajului-interior : Cutii vernisate in interior, fara pete de sulfura de fier.

Caracteristicile produsului:

- pasta alifioasa omogena;

- culoare: galbui-roz;

-gust si miros specific produsului ;

- min 20% ficat.

|  |  |
| --- | --- |
| Grasime % maxim | 30 |
| Proteina % minim | 8 |
| Apa %maxim | 75 |
| Concentratie Na Cl % maxim | 2 |

Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 24 luni

**Pate porc :**

Se incadreaza in categoria produselor din carne sterilizate, grupa pateuri.

**Aspectul ambalajului-exterior**: Cutii metalice cu cheita nebombate de 200 gr, închise etanş fara fisuri sau scurgeri de continut, corect si vizibil marcate cu toate elementele de identificare : cantitate neta, ingrediente, informatii energetice. Toate vor fi inscriptionate in limba romana. Aspectul ambalajului-interior : Cutii vernisate in interior, fara pete de sulfura de fier.

Caracteristicile produsului:

- pasta alifioasa omogena;

- culoare: galbui-roz

-gust si miros specific produsului

|  |  |
| --- | --- |
| Grasime % maxim | 30 |
| Proteina % minim | 8 |
| Apa %maxim | 75 |
| Concentratie Na Cl % maxim | 2 |

Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 24 luni

**Picioare porc congelate :**

Se obtin prin detasarea de rasol la nivelul articulatiei carpometacarpiene si tarsometatarsiene, ramanand acoperite cu sorici; fara par si unghii;

|  |  |
| --- | --- |
| Azot usor hidrolizabil mg/100g maxim | 45 |
| Reactia pentru hidrogen sulfurat | negativa |
| Reactia Kreis | negativa |
| Azotiti NO2 Mg/100g | 10 |
| Concentratie Na Cl % maxim | 4 |

Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 4 luni

**Piept de pui cu os congelat :**

Calitatea I

**-** ambalat la aprox 1 kg , la tavita acoperita cu folie stretch

* fara corpuri straine, cum ar fi sange , etc.
* sa nu prezinte mirosuri straine
* la decongelare trebuie sa aiba un aspect roz, asemenea carnii proaspete
* sa nu prezinte semne de alterare

|  |  |
| --- | --- |
| Azot usor hidrolizabil mg/100g maxim | 35 |
| Ph | 5,6-6,2 |
| Reactia pentru hidrogen sulfurat | negativa |
| Reactia Kreis | negativa |
| Reactia pentru identificarea amoniacului | negativa |
| Proteina % minim | 12 |
| Substante grase % maxim | 20 |
| Umiditate % maxim | 75 |
| Proteina totala g/100g minim | 12 |
| Continut apa dupa decongelare % maxim | 7 |

Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 4 luni

**Piept de pui dezosat congelat :**

Calitatea I

**-** ambalat la aprox 1 kg , la tavita acoperita cu folie stretch, fara piele.

* fara corpuri straine, cum ar fi sange , etc.
* sa nu prezinte mirosuri straine
* la decongelare trebuie sa aiba un aspect roz, asemenea carnii proaspete
* sa nu prezinte semne de alterare

|  |  |
| --- | --- |
| Azot usor hidrolizabil mg/100g maxim | 35 |
| Ph | 5,6-6,2 |
| Reactia pentru hidrogen sulfurat | negativa |
| Reactia Kreis | negativa |
| Reactia pentru identificarea amoniacului | negativa |
| Proteina % minim | 12 |
| Substante grase % maxim | 20 |
| Umiditate % maxim | 75 |
| Proteina totala g/100g minim | 12 |
| Continut apa dupa decongelare % maxim | 7 |

Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 4 luni

**Pipote congelate:**

Calitatea I

**-** ambalat la aprox 1 kg , la tavita acoperita cu folie stretch

* fara corpuri straine, cum ar fi sange , etc.
* sa nu prezinte mirosuri straine
* la decongelare trebuie sa aiba un aspect roz, asemenea carnii proaspete
* sa nu prezinte semne de alterare

|  |  |
| --- | --- |
| Azot usor hidrolizabil mg/100g maxim | 35 |
| Ph | 5,6-6,2 |
| Reactia pentru hidrogen sulfurat | negativa |
| Reactia Kreis | negativa |
| Reactia pentru identificarea amoniacului | negativa |
| Proteina % minim | 12 |
| Substante grase % maxim | 20 |
| Umiditate % maxim | 75 |
| Proteina totala g/100g minim | 12 |
| Continut apa dupa decongelare % maxim | 7 |

Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 4 luni

**Pui griller congelat:**

Calitatea I

- ambalat la kg , in tavita acoperita cu folie stretch

- fara corpuri straine, cum ar fi sange , etc.

- sa nu prezinte mirosuri straine

- la decongelare trebuie sa aiba un aspect roz, asemenea carnii proaspete

- sa nu prezinte semne de alterare

- produsul va fi congelat, ambalat si inscriptionat cu termen de valabilitate

|  |  |
| --- | --- |
| Azot usor hidrolizabil mg/100g maxim | 35 |
| Ph | 5,6-6,2 |
| Reactia pentru hidrogen sulfurat | negativa |
| Reactia Kreis | negativa |
| Reactia pentru identificarea amoniacului | negativa |
| Proteina % minim | 12 |
| Substante grase % maxim | 20 |
| Umiditate % maxim | 75 |
| Proteina totala g/100g minim | 12 |
| Continut apa dupa decongelare % maxim | 7 |

Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 4 luni

**Pulpa porc fara os congelata :**

Este delimitata anterior de ultima vertebra lombara (exclusiv), la linia de separare de fleica, iar posterior de articulatia femurotibiorotuliana (ce separa pulpa de rasolul din spate). Se prezinta fara slanina, soriciul de acoperire; se prezinta si fara suportul osos din regiunea sacrala; pulpa cu os fara slanina se prezinta fara oasele codale, ambalata la pachet de aproximativ 1kg in stare congelata.

|  |  |
| --- | --- |
| Azot usor hidrolizabil mg/100g max | 35 |
| Ph | 5,6-6,2 |
| Reactia pentru hidrogen sulfurat | negativa |
| Reactia Kreis | negativa |
| Reactia pentru identificarea amoniacului | negativa |

Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 4 luni

**Pulpa porc fara os refrigerata:**

Este delimitata anterior de ultima vertebra lombara (exclusiv), la linia de separare de fleica, iar posterior de articulatia femurotibiorotuliana (ce separa pulpa de rasolul din spate). Se prezinta fara slanina, soriciul de acoperire; se prezinta si fara suportul osos din regiunea sacrala; pulpa cu os fara slanina se prezinta fara oasele codale, ambalata la pachet de aproximativ 1kg, in stare refrigerate.

|  |  |
| --- | --- |
| Azot usor hidrolizabil mg/100g max | 35 |
| Ph | 5,6-6,2 |
| Reactia pentru hidrogen sulfurat | negativa |
| Reactia Kreis | negativa |
| Reactia pentru identificarea amoniacului | negativa |

Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 7 zile

**Pulpa vita fara os congelata**

Provine din prelucrarea pulpei cu os la acre se indeparteaza oasele, seul, flaxurile si formatiunile vasculare de pe suprafetele prelucrate, ambalata la pachet de aproximativ 1kg.

|  |  |
| --- | --- |
| Azot usor hidrolizabil mg/100g max | 35 |
| Ph | 5,6-6,2 |
| Reactia pentru hidrogen sulfurat | negativa |
| Reactia Kreis | negativa |
| Reactia pentru identificarea amoniacului | negativa |

Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 4 luni

**Pulpe curcan congelate:**

Calitatea I

- ambalat la kg , in punga, partea inferioara a pulpei (ciocanel)

- fara corpuri straine, cum ar fi sange , etc.

- sa nu prezinte mirosuri straine

- la decongelare trebuie sa aiba un aspect roz, asemenea carnii proaspete

- sa nu prezinte semne de alterare

- produsul va fi congelat, ambalat si inscriptionat cu termen de valabilitate

|  |  |
| --- | --- |
| Azot usor hidrolizabil mg/100g maxim | 35 |
| Ph | 5,6-6,2 |
| Reactia pentru hidrogen sulfurat | negativa |
| Reactia Kreis | negativa |
| Reactia pentru identificarea amoniacului | negativa |
| Proteina % minim | 12 |
| Substante grase % maxim | 20 |
| Umiditate % maxim | 75 |
| Proteina totala g/100g minim | 12 |
| Continut apa dupa decongelare % maxim | 7 |

Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 4 luni

**Pulpe pui cu os fara spate congelate:**

Calitatea I

- ambalat la kg , in tavita acoperita cu folie stretch

- fara corpuri straine, cum ar fi sange , etc.

- sa nu prezinte mirosuri straine

- la decongelare trebuie sa aiba un aspect roz, asemenea carnii proaspete

- sa nu prezinte semne de alterare

- produsul va fi congelat, ambalat si inscriptionat cu termen de valabilitate

|  |  |
| --- | --- |
| Azot usor hidrolizabil mg/100g maxim | 35 |
| Ph | 5,6-6,2 |
| Reactia pentru hidrogen sulfurat | negativa |
| Reactia Kreis | negativa |
| Reactia pentru identificarea amoniacului | negativa |
| Proteina % minim | 12 |
| Substante grase % maxim | 20 |
| Umiditate % maxim | 75 |
| Proteina totala g/100g minim | 12 |
| Continut apa dupa decongelare % maxim | 7 |

Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 4 luni

**Pulpe pui dezosate congelate:**

Calitatea I

- ambalat la kg , in tavita acoperita cu folie stretch, fara piele;

- fara corpuri straine, cum ar fi sange , etc.

- sa nu prezinte mirosuri straine

- la decongelare trebuie sa aiba un aspect roz, asemenea carnii proaspete

- sa nu prezinte semne de alterare

- produsul va fi congelat, ambalat si inscriptionat cu termen de valabilitate

|  |  |
| --- | --- |
| Azot usor hidrolizabil mg/100g maxim | 35 |
| Ph | 5,6-6,2 |
| Reactia pentru hidrogen sulfurat | negativa |
| Reactia Kreis | negativa |
| Reactia pentru identificarea amoniacului | negativa |
| Proteina % minim | 12 |
| Substante grase % maxim | 20 |
| Umiditate % maxim | 75 |
| Proteina totala g/100g minim | 12 |
| Continut apa dupa decongelare % maxim | 7 |

Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 4 luni

**Pulpe pui superioare fara spate congelate:**

Calitatea I

- ambalat la kg , in tavita acoperita cu folie stretch

- fara corpuri straine, cum ar fi sange , etc.

- sa nu prezinte mirosuri straine

- la decongelare trebuie sa aiba un aspect roz, asemenea carnii proaspete

- sa nu prezinte semne de alterare

- produsul va fi congelat, ambalat si inscriptionat cu termen de valabilitate

|  |  |
| --- | --- |
| Azot usor hidrolizabil mg/100g maxim | 35 |
| Ph | 5,6-6,2 |
| Reactia pentru hidrogen sulfurat | negativa |
| Reactia Kreis | negativa |
| Reactia pentru identificarea amoniacului | negativa |
| Proteina % minim | 12 |
| Substante grase % maxim | 20 |
| Umiditate % maxim | 75 |
| Proteina totala g/100g minim | 12 |
| Continut apa dupa decongelare % maxim | 7 |

Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 4 luni

**Salam Rustic:**

Acest produs face parte din categoria preparate din carne, produse fierte si afumate, salam cu structura. Produsul se prezinta sub forma unor batoane cilindrice cu diametru de aprox 48- 50 mm. si lungime intre 25-35 cm si greutate 0,5-0,6 kg, in membrana perisabila la fum. Suprafata sa fie curata, nelipicioasa, cu invelis continuu, fara pete sau mucegai.

Aspect pe sectiune: Compozitie perfect legata, compacta, mozaicata, fara goluri de aer sau aglomerari de gel, grasime sub membrana. La feliere sa isi pastreze integritatea.

Consistenta: semitare, elastica.

Culoare : Specifica produselor afumate si membranelor utilizate.

Gust si miros: placut, specific componentelor si condimentelor utilizate, fara gust sau miros strain (acru, mucegai, ranced etc), cu gust si miros de fum moderat.

Ingrediente : Carne de porc, vita, slanina. Nu se accepta in reteta carne dezosata mecanic, organe, amidonuri modificate si amidon.

|  |  |
| --- | --- |
| Azot usor hidrolizabil mg/100g maxim | 45 |
| Reactia pentru hidrogen sulfurat | negativa |
| Reactia Kreis | negativa |
| Proteina % minim | 11 |
| Substante grase % maxim | 30 |
| Umiditate % maxim | 70 |
| Proteina totala g/100g minim | 10 |
| Colagen Proteina maxim | 20 |
| Azotiti mg/100g | 10 |
| Concentratie Na-Cl % maxim | 3 |

Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 15 zile

**Salam Sibiu :** fabricat din carne de porc, slanina, condimente naturale si alte adaosuri specifice. Produsul este fabricat in membrane artificiale necomestibile prin zvantare si afumare.

Se fabrica conform instructiunilor tehnologice aprobate la omologare cu respectarea normelor sanitare si sanitar veterinare in vigoare. Materiile prime si auxiliare vor corespunde documentelor tehnice normative de produs si normelor sanitar veterinare in vigoare.

Forma : corespunzatoare membranei artificiale folosite. Batoane cilindrice, nedeformate.

Aspect in exterior : suprafata curata, nelipicioasa, fara aglomerari de grasime sau apa sub membrana sau la capetele batonului. Membrana trebuie sa se prezinte sub forma unui invelis continuu, adrent la compozitie, nedeteriorata, avand culoarea alba de mucegai specifica salamurilor cu mucegai.

In sectiune : compozitie compacta, mozaicata, bine legata formata din bucati de carne de porc roz inchisa si bucati de slanina uniform raspindite in masa de carne de culoare roz. Nu se admit bucati de flaxuri, corpuri straine, fragmente de os, aglomerari de grasime sau de condimente. La taiere trebuie sa pastreze integritatea feliei. Se admit goluri de maxim 3mm.

Gust si miros : placut, usor sarat, specific condimentelor, fara gust si miros strain

Consistenta : semitare.

|  |  |
| --- | --- |
| Azot usor hidrolizabil mg/100g maxim | 200 |
| Reactia pentru hidrogen sulfurat | negativa |
| Reactia Kreis | negativa |
| Proteina % minim | 20 |
| Substante grase % maxim | 46 |
| Umiditate % maxim | 30 |
| Colagen Proteina % maxim | 20 |
| Concentratie Na-Cl % maxim | 6 |

Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 3luni

**Salam Torpedo :**

Acest produs face parte din categoria preparate din carne, produse fierte si afumate, salam cu structura. Produsul se prezinta sub forma unor batoane cilindrice cu diametru de aprox 80-85 mm. si lungime intre 25-35 cm si greutate 1,5-2 kg, in membrana perisabila la fum. Suprafata sa fie curata, nelipicioasa, cu invelis continuu, fara pete sau mucegai.

Aspect pe sectiune: Compozitie perfect legata, compacta, mozaicata, fara goluri de aer sau aglomerari de gel, grasime sub membrana. La feliere sa isi pastreze integritatea.

Consistenta: semitare, elastica.

Culoare : Specifica produselor afumate si membranelor utilizate.

Gust si miros: placut, specific componentelor si condimentelor utilizate, fara gust sau miros strain (acru, mucegai, ranced etc), cu gust si miros de fum moderat.

Ingrediente : Carne de porc, vita, slanina. Nu se accepta in reteta carne dezosata mecanic, organe, amidonuri modificate si amidon.

|  |  |
| --- | --- |
| Azot usor hidrolizabil mg/100g maxim | 45 |
| Reactia pentru hidrogen sulfurat | negativa |
| Reactia Kreis | negativa |
| Proteina % minim | 11 |
| Substante grase % maxim | 30 |
| Umiditate % maxim | 70 |
| Proteina totala g/100g minim | 10 |
| Colagen Proteina maxim | 20 |
| Azotiti mg/100g | 10 |
| Concentratie Na-Cl % maxim | 3 |

Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 15 zile

**Salam Taranesc tip Sasesc :**

Acest produs face parte din categoria preparate din carne, produse fierte si afumate, salam cu structura. Produsul se prezinta sub forma unor batoane avaloide presate cu diametru de aprox 50-55 mm. si lungime intre 20-30 cm si greutate 0,5- 0,6 kg, in membrana aderenta la compozitie. Suprafata sa fie curata, nelipicioasa, cu invelis continuu, fara pete sau mucegai.

Aspect pe sectiune: Compozitie perfect legata, compacta, mozaicata60fara goluri de aer sau aglomerari de gel, grasime sub membrana. La feliere sa isi pastreze integritatea.

Consistenta: semitare, elastica.

Culoare : Specifica produselor afumate si membranelor utilizate.

Gust si miros: placut, specific componentelor si condimentelor utilizate, fara gust sau miros strain (acru, mucegai, ranced etc), cu gust si miros de fum moderat.

Ingrediente : Carne de porc, vita, slanina. Nu se accepta in reteta carne dezosata mecanic, organe, amidonuri modificate si amidon.

|  |  |
| --- | --- |
| Azot usor hidrolizabil mg/100g maxim | 45 |
| Reactia pentru hidrogen sulfurat | negativa |
| Reactia Kreis | negativa |
| Proteina % minim | 11 |
| Substante grase % maxim | 30 |
| Umiditate % maxim | 70 |
| Proteina totala g/100g minim | 10 |
| Colagen Proteina maxim | 20 |
| Azotiti mg/100g | 10 |
| Concentratie Na-Cl % maxim | 3 |

Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 15 zile

**Salam de vara**

Acest produs face parte din categoria preparate din carne, produse fierte si dublu afumate, salam cu structura. Produsul se prezinta sub forma unor batoane cilindrice cu diametru de aprox 45- 50mm, intre 20-40 cm lungime si greutate 0,5-0,6 kg, in membrana perisabila la fum. Suprafata sa fie curata, nelipicioasa, cu invelis continuu, fara pete sau mucegai.

Aspect pe sectiune: Compozitie perfect legata, compacta, mozaicata, fara goluri de aer sau aglomerari de gel, grasime sub membrana. La feliere sa isi pastreze integritatea.

Consistenta: semitare, elastica.

Culoare : Specifica produselor afumate si membranelor utilizate.

Gust si miros: placut, specific componentelor si condimentelor utilizate, fara gust sau miros strain (acru, mucegai, ranced etc), cu gust si miros de fum moderat.

Ingrediente : Carne de porc, vita, slanina. Nu se accepta in reteta carne dezosata mecanic, organe, amidonuri modificate si amidon.

|  |  |
| --- | --- |
| Azot usor hidrolizabil mg/100g maxim | 45 |
| Reactia pentru hidrogen sulfurat | negativa |
| Reactia Kreis | negativa |
| Proteina % minim | 15 |
| Substante grase % maxim | 40 |
| Umiditate % maxim | 50 |
| Proteina totala g/100g minim | 10 |
| Colagen Proteina maxim | 20 |
| Azotiti mg/100g | 10 |
| Concentratie Na-Cl % maxim | 3 |

Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 15 zile

**Salam cu sunca :**

Acest produs face parte din categoria preparate din carne, produse fierte si dublu afumate, salam cu structura. Produsul se prezinta sub forma unor batoane cilindrice cu diametru de aprox 60- 65mm, intre 20-30 cm lungime si greutate 0,5-1 kg, in membrana aderenta. Suprafata sa fie curata, nelipicioasa, cu invelis continuu, fara pete sau mucegai.

Aspect pe sectiune: Compozitie perfect legata, compacta, mozaicata, fara goluri de aer sau aglomerari de gel, grasime sub membrana. La feliere sa isi pastreze integritatea.

Consistenta: semitare, elastica.

Culoare : Specifica produselor afumate si membranelor utilizate.

Gust si miros: placut, specific componentelor si condimentelor utilizate, fara gust sau miros strain (acru, mucegai, ranced etc), cu gust si miros de fum moderat.

Ingrediente : Carne de porc, vita, slanina. Nu se accepta in reteta carne dezosata mecanic, organe, amidonuri modificate si amidon.

|  |  |
| --- | --- |
| Azot usor hidrolizabil mg/100g maxim | 30 |
| Reactia pentru hidrogen sulfurat | negativa |
| Reactia Kreis | negativa |
| Proteina % minim | 10 |
| Substante grase % maxim | 30 |
| Umiditate % maxim | 70 |
| Proteina totala g/100g minim | 10 |
| Colagen Proteina maxim | 20 |
| Azotiti mg/100g | 10 |
| Concentratie Na-Cl % maxim | 3 |

Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 15 zile

**Salam Porc :**

Acest produs face parte din categoria preparate din carne, produse fierte si afumate, salam cu structura. Produsul se prezinta sub forma unor batoane cilindrice cu diametru aprox 80-120mm si lungime intre 40-50 mm si greutate 1,5-2,0 kg, in membrana perisabila la fum. Suprafata sa fie curata, nelipicioasa, cu invelis continuu, fara pete sau mucegai.

Aspect pe sectiune: Compozitie perfect legata, compacta, mozaicata, fara goluri de aer sau aglomerari de gel, grasime sub membrana. La feliere sa isi pastreze integritatea.

Consistenta: semitare, elastica.

Culoare : Specifica produselor afumate si membranelor utilizate.

Gust si miros: placut, specific componentelor si condimentelor utilizate, fara gust sau miros strain (acru, mucegai, ranced etc), cu gust si miros de fum moderat.

Ingrediente : Carne de porc, slanina. Nu se accepta in reteta carne dezosata mecanic, organe, amidonuri modificate si amidon.

|  |  |
| --- | --- |
| Azot usor hidrolizabil mg/100g maxim | 45 |
| Reactia pentru hidrogen sulfurat | Negativa |
| Reactia Kreis | Negativa |
| Proteina % minim | 11 |
| Substante grase % maxim | 30 |
| Umiditate % maxim | 70 |
| Proteina totala g/100g minim | 12 |
| Colagen Proteina maxim | 20 |
| Azotiti mg/100g | 10 |
| Concentratie Na-Cl % maxim | 3 |

Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 15 zile

**Salam crud - uscat :**

Acest produs face parte din categoria preparatelor crud uscate din carne, salam cu structura. Produsul se prezinta sub forma unor batoane cilindrice cu diametru aprox 50- 55mm si lungime intre 30-40 cm si greutate 0,4-0,6 kg, in membrana. Suprafata sa fie curata, nelipicioasa, cu invelis continuu, fara pete sau mucegai.

Aspect pe sectiune: Compozitie perfect legata, compacta, mozaicata, fara goluri de aer sau aglomerari de gel, grasime sub membrana. La feliere sa isi pastreze integritatea.

Consistenta: semitare, elastica.

Culoare : Specifica produselor afumate si membranelor utilizate.

Gust si miros: placut, specific componentelor si condimentelor utilizate, fara gust sau miros strain (acru, mucegai, ranced etc), cu gust si miros de fum moderat.

Ingrediente : Carne de porc, slanina. Nu se accepta in reteta carne dezosata mecanic, organe, amidonuri modificate si amidon.

|  |  |
| --- | --- |
| Azot usor hidrolizabil mg/100g maxim | 200 |
| Reactia pentru hidrogen sulfurat | negativa |
| Reactia Kreis | negativa |
| Proteina % minim | 15 |
| Substante grase % maxim | 50 |
| Umiditate % maxim | 35 |
| Azotiti mg/100g | 5 |
| Concentratie Na-Cl % maxim | 6 |

Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 45 zile

**Salam Victoria :**

Acest produs face parte din categoria preparate din carne, produse fierte, salam cu structura. Produsul se prezinta sub forma unor batoane cilindrice cu diametru aprox 70-100mm si lungime intre 20-30 cm si greutate 1-1,5 kg, in membrana. Suprafata sa fie curata, nelipicioasa, cu invelis continuu, fara pete sau mucegai.

Aspect pe sectiune: Compozitie perfect legata, compacta, mozaicata, fara goluri de aer sau aglomerari de gel, grasime sub membrana. La feliere sa isi pastreze integritatea.

Consistenta: semitare, elastica.

Culoare : Specifica produsului.

Gust si miros: placut, specific componentelor si condimentelor utilizate, fara gust sau miros strain (acru, mucegai, ranced etc), cu gust si miros de fum moderat.

Ingrediente : Carne de porc. Nu se accepta in reteta carne dezosata mecanic, organe, amidonuri modificate si amidon.

|  |  |
| --- | --- |
| Azot usor hidrolizabil mg/100g maxim | 45 |
| Reactia pentru hidrogen sulfurat | negativa |
| Reactia Kreis | negativa |
| Proteina % minim | 11 |
| Substante grase % maxim | 30 |
| Umiditate % maxim | 70 |
| Proteina totala g/100g minim | 12 |
| Colagen Proteina maxim | 20 |
| Azotiti mg/100g | 10 |

Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 25 zile

**Sunca piept de pui:**

Acest produs face parte din categoria preparate din carne, produse pasteurizate (fierte), mixate, şuncă.

Produsul Şuncă piept de pui se prezinta sub forma unor bucăţi de masă 3 kg-3,50 kg şi dimensiuni de 100 x 100 mm.

Aspect exterior: Membrana artificială, are o suprafaţă curată, aderentă la compoziţie, cu înveliş continuu, nedeteriorat.

Compoziţie compactă, omogenă, fără goluri de aer sau aglomerări de apa, gel sau grăsime sub membrană.

Consistenţă: Semitare;

Gust şi miros: plăcut, specific componentelor şi condimentelor utilizate, fără gust sau miros străin.

|  |  |
| --- | --- |
| Azot usor hidrolizabil mg/100g max | 30 |
| Reactia Kreis | negativa |
| Reactia pentru hidrogen sulfurat | negativa |
| Azotiti (NO2) mg/100g | 10 |
| Grasime % maxim | 35 |
| Proteina % minim | 10 |
| Concentratie NaCl % maxim | 3 |

Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 20 zile

**Sunca praga:**

Acest produs face parte din categoria preparate din carne de porc.

Produsul Şuncă praga se prezinta sub forma unor bucăţi paralelipipedice de circa 20-25cm lungime si aprox, 15-17 cm latura patratului.

Aspect exterior: Membrana artificială, vidata are o suprafaţă curată, aderentă la compoziţie, cu înveliş continuu, nedeteriorat.

Compoziţie compactă, omogenă, fără goluri de aer sau aglomerări de apa, gel sau grăsime sub membrană.

Consistenţă: Semitare;

Gust şi miros: plăcut, specific componentelor şi condimentelor utilizate, fără gust sau miros străin..

|  |  |
| --- | --- |
| Azot usor hidrolizabil mg/100g max | 30 |
| Reactia Kreis | negativa |
| Reactia pentru hidrogen sulfurat | negativa |
| Azotiti (NO2) mg/100g | 10 |
| Grasime % maxim | 35 |
| Proteina % minim | 12 |
| Concentratie NaCl % maxim | 3 |

Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 20 zile

**Sunca presata:**

Acest produs face parte din categoria preparate din carne, produse pasteurizate (fierte), mixate, şuncă.

Produsul Şuncă pragase prezinta sub forma unor bucăţi de masă 3 kg-3,50 kg şi dimensiuni de 100 x 100 mm.

Aspect exterior: Membrana artificială, are o suprafaţă curată, aderentă la compoziţie, cu înveliş continuu, nedeteriorat.

Compoziţie compactă, omogenă, fără goluri de aer sau aglomerări de apa, gel sau grăsime sub membrană.

Consistenţă: Semitare;

Gust şi miros: plăcut, specific componentelor şi condimentelor utilizate, fără gust sau miros străin.

|  |  |
| --- | --- |
| Azot usor hidrolizabil mg/100g max | 30 |
| Reactia Kreis | negativa |
| Reactia pentru hidrogen sulfurat | negativa |
| Azotiti (NO2) mg/100g | 10 |
| Grasime % maxim | 35 |
| Proteina % minim | 10 |
| Concentratie NaCl % maxim | 3 |

Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 20 zile

**Sunculita ardeleneasca:**

Acest produs face parte din categoria preparate din carne, produse obtinute prin coacere , mixate, şuncă.

Aspect exterior: specific produsului afumat.

Compoziţie compactă, elastica.

Consistenţă: Semitare;

Gust şi miros: plăcut, specific componentelor şi condimentelor utilizate, fără gust sau miros străin.

Ingrediente: carne pulpa porc fara os, cu slanina si sorici.

|  |  |
| --- | --- |
| Azot usor hidrolizabil mg/100g max | 30 |
| Reactia Kreis | negativa |
| Reactia pentru hidrogen sulfurat | negativa |
| Azotiti (NO2) mg/100g | 10 |
| Grasime % maxim | 35 |
| Proteina % minim | 10 |
| Concentratie NaCl % maxim | 3 |
| Umiditate %maxim | 65 |

Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 10 zile

Obs. Toate produsele ce reprezinta sunca (presata, praga, piept de pui) nu trebuie sa contina carne separata mecanic.

**Tacamuri pui extra cu aripi congelate:**

Produsul este alcatuit din partile anatomice rezultate dupa detasarea pulpei cun os si a pieptului cu os formate din regiunea dorsolombosacrala, regiunea costala ramasa de la detasarea pieptului.

* ambalat la kg
* fara corpuri straine, cum ar fi sange , etc.
* sa nu prezinte mirosuri straine
* la decongelare trebuie sa aiba un aspect roz, asemenea carnii proaspete
* sa nu prezinte semne de alterare

- produsul va fi congelat, ambalat in tavita acoperia cu folie stretch si inscriptionat cu termen de valabilitate,

|  |  |
| --- | --- |
| Azot usor hidrolizabil mg/100g maxim | 35 |
| Ph | 5,6-6,2 |
| Reactia pentru hidrogen sulfurat | negativa |
| Reactia Kreis | negativa |
| Reactia pentru identificarea amoniacului | negativa |
| Proteina % minim | 12 |
| Substante grase % maxim | 20 |
| Umiditate % maxim | 75 |
| Proteina totala g/100g minim | 12 |
| Continut apa dupa decongelare % maxim | 7 |

Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 4 luni

**Toba porc**

Acest produs face parte din categoria preparate din carne, produse fierte, tobe. Produsul sa se prezinte sub forma unor batoane cilindrice.

Aspect exterior: suprafata curata, nelipicioasa, cu invelis continuu.

Aspect pe sectiune: Compacta si omogena, compozitia solida - min. 65%, fara aglomerari de grasime sub membrana.

Ambalata in folie pritectoare vidata.

Ingrediente: Ciolan porc, limba porc, cap porc, sare, gelatina, condimente.

|  |  |
| --- | --- |
| Azot usor hidrolizabil mg/100g maxim | 30 |
| Reactia pentru hidrogen sulfurat | negativa |
| Reactia Kreis | negativa |
| Colagen Proteina % minim | 35 |
| Substante grase % maxim | 30 |
| Umiditate % maxim | 70 |
| Proteina totala g/100g minim | 10 |
| Concentratie Na-Cl % maxim | 3 |

Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 10 zile

**Toba curcan**

Aspect exterior: sub forma unor batoane cilindrice, suprafata curata, nelipicioasa, cu invelis continuu.

Aspect pe sectiune: Compacta si omogena, compozitia solida - min. 65%, fara aglomerari de grasime sub membrana.

Ambalata in folie pritectoare vidata.

Ingrediente: carne curcan, sare, gelatina, condimente.

|  |  |
| --- | --- |
| Azot usor hidrolizabil mg/100g maxim | 30 |
| Reactia pentru hidrogen sulfurat | negativa |
| Reactia Kreis | negativa |
| Colagen Proteina % minim | 35 |
| Substante grase % maxim | 30 |
| Umiditate % maxim | 70 |
| Proteina totala g/100g minim | 10 |
| Concentratie Na-Cl % maxim | 3 |

Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 10 zile

**Urechi porc congelate :** Congelate,ambalate,aprox 1kg, intregi

In vederea stabilirii conformitatii produselor ce fac obiectul contractului, odata cu depunerea documentelor de calificare, ofertantul are obligatia sa depuna cate un exemplar din fiecare produs ofertat insotit de fisa tehnica a produsului intocmita de producator /importator (copie legalizata sau copielizibila cu mentiunea “conform cu originalul”). Exemplarul trebuie sa fie in ambalajul original de la producator, va fi marcat (etichetat) cu elemente de identificare prevazute in actele normative in vigoare astfe incat sa fie identificabile caracteristicile lor (denumire producator, denumire produs, compozitie, temperatura de depozitare, date de fabricatie, data limita de consum). Absenta unui singur exemplar, din cele solicitate sau a vreunei fise tehnice, va conduce la declararea ofertei ca fiind neconforma. De asemenea propunerea tehnica va contine declaratia de conformitate /certificatul de calitate din partea producatorului /importatorului (copie legalizata sau copie lizibila cu mentiunea “conform cu originalul”) / buletinul de analiza /raport de incercari emis de un organism abilitat (copie legalizata sau copie lizibila cu mentiunea “conform cu originalul”). Absenta vreunui document dintre cele enumerate mai sus conduce la declararea ofertei ca fiinf neconforma.

Produsele care sunt congelate trebuie sa fie ambalate si pastrate în spaţii frigorifice la o temperatură de nu mai puţin de minus 180C, nu trebuie să conţină cristale de gheaţă, în caz contrar aceasta vorbeşte despre posibila recongelare a cărnii, ceea ce nu este admisibil.De asemenea produsele la decongelare trebuie sa aiba un aspect roz, asemeni carnii proaspete,nu trebuie sa prezinte semne de alterare, nu trebuie sa fie lipicioase sau cu un miros strain.

Termenul de valabilitate al cărnii trebuie să fie inscripţionat de către producător pe eticheta produsului.

In conformitate cu NORMELE IGIENICO-SANITARE carnea de pasare care pe sectiune are suprafata lipicioasa, cu miros modificat pana la putred, grasime cu miros ranced ,tesut muscular de culoare rosie inchisa sau cenusie,cu consistenta scazuta, NU SE ADMITE PENTRU CONSUM.

**Caracteristici referitoare la ambalare:**

* produsele (carnati, cremwusti, produse afumate, salamuri, etc.) si cele avicole vor fi ambalate lapungi de aproximativ 1 kg – 1.5kg,
* Materialele folosite la confectionarea ambalajelor si orice alte materiale care vin in contact cu produsele trebuie sa indeplineasca conditiile generale stabilite in normele de igiena privind alimentele si protectia sanitara a acestora emise si avizate de Ministerul Sanatatii.
* ele trebuie sa asigure o protectie eficienta fata de alte impuritati accidentale pe toata perioada prelucrarii, pastrarii si transportului produsului; de asemenea , trebuie sa asigure pastrarea integritatii si calitatii carnii pe timpul depozitarii si transportului., ambalajele trebuie sa fie curate si fara miros;

Transportul se executa cu mijloacele de transport specializate ale furnizorului. Furnizorul va livra numai produse care corespund caracteristicilor tehnici declarate in oferta, la Complexele Sociale de Servicii si Centrele de Asistare si Ingrijire din subordinea D.G.A.S.P.C. Sector 1:

- C.S.S „Sf. Maria”, str. Minervei, nr. 34A, sector 1;

* C.S.S. Vrancei, str. Vrancei. Nr. 9, sector 1;
* C.S.S. „Sf. Iosif”, sos. Kiseleff, nr. 9, sector 1;
* C.S.S. „Stefan”, Str. Nazarcea, nr. 30, sector 1;

- C.S.S. „Sf. Nicolae”, str. Dobrogeanu Gherea, nr. 74;

* C.S.S. „Sf. Ecaterina”, B-dul Maresal Averescu, nr. 17, sector 1;
* C.S.S. „Sf. Andrei”, str. Cosmesti, nr. 15, sector 1;
* C.S.S. Pinocchio , B-dul Luptatorilor, nr. 40 ;
* C.S.S. Jiului , str. Pajurei, nr. 15 A;
* C.S.S. Odai , str. Odai, nr. 3-5;
* C.I.A. „Sf. Vasile”, str. Barbu Delavrancea, nr. 17;

- C.I.A. „Sf. Elena” , str. Barbu Delavrancea, nr. 18;

* C.S.S. „Straulesti”, sos. Bucuresti Targoviste, nr. 10;
* Casa Alexandra, str. Vrancea nr. 9 B;
* Casa Buburuza, str. Plaviei, nr. 26-30;
* Casa Stejarel, str, Nazarcea nr. 22;
* Casa Bradut, str. Somesul Rece nr. 47;
* Casa Sf. Mina, str. Minervei, nr. 31 A;
* C.S.S. Milcov, str. Milcov nr. 2;

**RECEPŢIA PRODUSELOR :**

Receptia cantitativ si calitativa se va face la data livrarii, la data si locul indicat de beneficiar si va consta din :

- verificarea cantitativa a produselor, conform necesarului cerut de catre Centre

- verificarea concordantei dintre certificatul de calitate a produselor, documentele care atesta calitatea produselor si calitatea efectiva a produselor.

- verificarea termenului de garantie.

Receptia cantitativa si calitativa se va efectua de catre o comisie de receptie constituita din reprezentanti ai beneficiarului, in prezenta reprezentantului furnizorului, prin semnarea actelor legale de receptie cantitativa si calitativa de catre acestia, cu notarea cantitatilor in plus sau in minus in documentele de receptie.

Orice produs care nu corespunde calitativ standardelor, va fi inlocuit de furnizor pe propria cheltuiala, iar inlocuirea acestor produse se va face in maxim 24 ore de la sesizare.

Furnizorul va preciza in oferta sa timpul necesar pentru inlocuirea produselor care nu corespund calitativ cat si cantitativ, nerespectarea acestei clauze ducand la calculul penalitatilor prevazute in contract. Pentru neonorarea a doua comenzi succesive pe produs, contractul se va *rezilia si retine garantia de buna-executie.*

Persoana juridică achizitoare îşi rezervă dreptul de a efectua periodic pe perioada de derulare a contractului, analize privind calitatea produsului, la un laborator specializat. Probele supuse analizelor de laborator vor fi prelevate prin sondaj. Cantităţile necesare analizelor se vor asigura gratuit de furnizor, suplimentar, faţă de cantitatea livrată. În situaţia în care cantitatea livrată se compune din mai multe loturi de fabricaţie, analiza calitativă se efectuează prin prelevarea a 1 % din fiecare lot. Rezultatele determinărilor vor fi consemnate în buletinele de analiză emise de această unitate. Costurile suplimentare determinate de testarea calităţii produsului vor fi suportate de către furnizor.

Intocmit,

Consilier superior – Mihaela Popescu