



APROB,
DIRECTOR
Valentin COROJA



CAIET DE SARCINI
privind
ACHIZITIA PRODUSE DE ORIGINE ANIMALA,
CARNE SI PRODUSE DIN CARNE

Introducere;

Prezentul caiet de sarcini contine toate datele si indicatiile, regulile de baza care trebuie respectate astfel incat potentialii ofertanti sa elaboreze propunerea tehnica corespunzator cu necesitatile autoritatii contractante.

Scopul aplicarii procedurii;

Clubul Sportiv Municipal Pitesti, in conformitate cu prevederile Legii nr.98/2016 privind achizitiile publice, organizeaza procedura de achizitie publica in vederea achizitionarii de **“PRODUSE DE ORIGINE ANIMALA, CARNE SI PRODUSE DIN CARNE”** necesare prepararii hranei pentru sportivii clubului si diferiti tertii.

Cerintele impuse prin caietul de sarcini sunt minimale.

In acest sens, orice oferta de baza prezentata, care se abate de la prevederile caietului de sarcini, va fi luata in considerare, dar numai in masura in care propunerea tehnica presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerintelor minimale din caietul de sarcini.

Obiectul principal al achizitiei;

Prezentul Caiet de sarcini are ca obiect achizitia de diverse **“Produse de Origine Animala, Carne si Produse din Carne”** in vederea asigurarii de hrana pentru sportivii clubului si diferiti tertii, ai **Clubul Sportiv Municipal Pitesti**, cu respectarea specificatiilor tehnice din caietul de sarcini. Achizitie de **Produse de Origine Animala, Carne si Produse din Carne**, se va realiza pe loturi de produse criteriul “pretul cel mai scazut” pe lot, achizitia a fost lotizata pe un numar de 3 loturii.

Coduri CPV: 15100000-9 - Produse de Origine Animala, Carne si Produse din Carne (Rev.2)

Perioada derularii contractului: 7 luni de la data incheierii contractului.

Valoarea estimata totala de achizitie: 255.028 lei fara TVA:

Ofertantii pot depune oferta pentru unul sau mai multe loturi, oferta va fii exprimata in lei si va cuprinde totalitatea produselor incluse in lot. **Pretul cel mai scazut.**

Preturile unitare din oferta vor fi exprimate in lei fara TVA si vor include costul ambalajelor si al transportului. Pretul unitar va contine maxim 2 zecimale

Criteriul de atribuire "Pretul cel mai scazut"

Nr de loturii: 3

Lotul 1: Produse de origine animala, carne si produse din carne 105.432, 00 lei

Lotul 2: Carne de pui 107.180, 00 lei

Lotul 3: Carne de vita 42.416, 00 lei

Produse solicitate:

Lotul 1: Produse de origine animala, carne si produse din carne: CPV 15100000-9

Nr crt.	Denumire produs	UM	Cantitatea
1	Cotlet porc fara os, fasonat si fara curelusa, refigerat	kg	1.120
2	Ceafa de porc fara os, refigerat	kg	1.840
3	Pulpa porc fara os, fasonata, refigerat	kg	720
4	Muschi file afumat	kg	64
5	Kaizer afumat	kg	240
6	Pasta de mici refigerata	kg	40
7	Salam tip sibiu	kg	64
8	Carnati crud uscati	kg	240
	Valoarea totala estimata fara TVA		105.432,00

Lotul 2: Carne de pui: CPV 15112130-6

Nr crt.	Denumire produs	UM	Cantitatea
1	Piept pui dezosat fara piele si fara os, refrigerat	kg	2.320
2	Pulpe de pui dezosat fara piele, refrigerate	kg	1.920
3	Copanele de pui, refrigerate	kg	200
	Valoarea totala estimata fara TVA		107.180,00

Lotul 3: Carne de vita: CPV 15111100-0

Nr crt.	Denumire produs	UM	Cantitatea
1	Pulpa manzat fara os, fasonat, refrigerata	kg	432
2	Burta de vita cruda (neprefiarta), refrigerata	kg	1.280
	Valoarea totala estimata fara TVA		42.416,00

MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII TEHNICE:

a. Prin propunerea tehnica, ofertantii vor prezenta descrierea detaliata a produselor oferite precum si alte informatii considerate semnificative pentru evaluarea corespunzatoare a propunerii tehnice.

b. Prin propunerea tehnica, in ce priveste descrierea tehnica a produselor ofertantii vor trebui sa demonstreze corespondenta stricta a acestora cu descrierile produselor solicitate de autoritatea contractanta.

c. Propunerea tehnica va cuprinde in mod obligatoriu toate caracteristicile mentionate in descrierea produselor ale autoritatii contractante, aferente fiecarui lot in parte, pentru care ofertantul depune oferta.

Nu se accepta oferte parțiale

d. Prin propunerea tehnica, ofertantii isi asuma, in cazul in care vor fi declaratii castigatori, obligatia livrării produselor prin, comenzi prin fax, prin telefon, mail, pentru fiecare tip de produs, până la locul de livrare, respectiv a cantinei pentru sportivi a CSM Pitești situată in Pitești, strada Justiției nr.2=3. in max 24 ore. Prin propunerea tehnica ofertantii isi asuma obligatia respectării cerințelor mentionate.

Lotul 1: Produse de origine animala, carne si produse din carne: CPV 15100000-9

Nr crt.	Denumire produs	UM	Specificatii minime solicitate
1	Gotlet porc fara os, fasonat si fara curelusa, refrigerat	kg	Suprafata uscata iar in sectiuni ușor umeda, tendoane lucioase, elastice și tari, la atingerea cu degetul senzația de rece fără a se lipi, consistență fermă și elastică, gustul specific, pelicula de suprafata de culoare roz până la roșu, fără cheaguri sau porțiuni murdare, miros caracteristic.
2	Ceafa de porc fara os, refrigerat	kg	Suprafata uscata iar in sectiuni ușor umeda, tendoane lucioase, elastice și tari, la atingerea cu degetul senzația de rece fără a se lipi, consistență fermă și elastică, gustul specific, pelicula de suprafata de culoare roz până la roșu, fără cheaguri sau porțiuni murdare, miros caracteristic.
3	Pulpa porc fara os, fasonata, refrigerat	kg	Suprafata uscata, pelicula uscata iar in sectiune ușor umeda, lichidul sinovial limpede, tesutul conjunctiv alb – sidefiu si elastic, la atingerea cu degetul senzatie de rece, fara a lipi, la suprafata pelicula de culoare roz pana la rosu, fara cheaguri, nemurdarita .miros placut caracteristic.
4	Mușchi file afumat	kg	Suprafata curata, nelipicioasa, de culoare specifica sortimentului, fără mucegai, impurități, aglomerări de sare. În secțiune mușchi de culoare roz.Mirosul și gustul plăcut, specific produsului, fără gust si miros străin.Consistența elastică (la o ușoară apăsare cu degetul revine la forma inițială), caracteristică produsului crud.
5	Kaizer afumat	kg	Suprafata curata, fără mucegai sau corpuri străine, nelipicioasa, de culoare specifica sortimentului. În secțiunecarne de culoare roșcată, întrepătrunsă de slănină alb-gălbuie. Se admite prezența de cartilagii. Miros și gust: plăcut, specific produsului și condimentelor folosite; fără gust și miros străin. Consistența fragedă, semitare.
6	Pasta de mici refrigerata	kg	Suprafata curata, nelipicioasa, fără pete de mucegai sau alte semne de alterare. Miros și gust: plăcut, specific produsului și condimentelor folosite; fără gust și miros străin. Consistența fragedă, semitare.
			Suprafata uscata, înveliș întreg, aderent la compoziție, acoperit cu pulbere de mucegaiuri uscate, de culoare albă-cenușie sau alb-gălbuie. În secțiune: masa compoziției lucioasă, compactă, bine legată, fără aglomerări de grăsime topită; bucăți de carne de culoare roz până la roșu rubiniu, cu mici insule de grăsime

7	Șalăm tip sibiu	kg	albă, apropiate ca mărime, răspândite uniform pe toată suprafața secțiunii, dând un aspect de mozaic. Culoarea în secțiune a batonului trebuie să fie uniformă. Consistență elastică corespunzătoare membranelor folosite, clipsate sau legate cu sfoară, cu grosimea uniformă pe toată lungimea. Miroși și gust: plăcut, picant, caracteristic produsului, fără gust și miros străin. Miroși și gust: plăcut, specific produsului și condimentelor folosite; fără gust și miros străin. Consistență fragedă, semitare. Obligativu însoțită de certificatul sanitar-veterinar semnat de persoanele autorizate.
8	Carnat crud uscat	kg	Culoare brun către roșcat, specifică produselor afumate. În secțiune, masă mozaicată, de carne, de culoare roz-roșie alternând cu bucăți de slănină. Consistență: semitare. Miroși și gust: plăcut, specific produsului și condimentelor folosite; fără gust și miros străin.

Lotul 2: Carne de pui: CPV 15112130-6

Nr crt.	Denumire produs	UM	Specificatii minime solicitate
1	Piept pui dezosat fara piele si fara os, refrigerat	kg	Curat fără impurități mecanice, cu suprafață umedă dar nelipicioasă. Culoarea musculaturii caracteristică, consistența fermă și elastică. Miroșul la suprafață și în secțiune caracteristic normal, fără miros străin.
2	Pulpe de pui dezosat fara piele, refrigerate	kg	Curat fără impurități mecanice, cu suprafață umedă dar nelipicioasă. Culoarea musculaturii caracteristică, consistența fermă și elastică. Miroșul la suprafață și în secțiune caracteristic normal
3	Copanele de pui, refrigerate	kg	Curat fără impurități mecanice, cu suprafață umedă dar nelipicioasă. Culoarea musculaturii caracteristică, consistența fermă și elastică. Miroșul la suprafață și în secțiune caracteristic normal, fără miros străin.

Lotul 3: Carne de vita: CPV 15111100-0

Nr crt.	Denumire produs	UM	Specificatii minime solicitate
1	Pulpa manzat fara os, fasonat, refrigerata	kg	Suprafața uscată iar în secțiuni ușor umedă, tendoane lucioase, elastice și tari, la atingerea cu degetul senzația de rece fără a se lipi, consistență fermă și elastică, gustul specific, pelicula de suprafață de culoare roz până la roșu, fără cheaguri sau porțiuni murdare, miros caracteristic.
2	Burta de vita cruda (neprefiarta), refrigerata	kg	Curată, bine spălată, curățată de seu și de mucoasă. Consistență tare, miros caracteristic, fără miros străin.

SISTEMUL DE ASIGURARE A CALITATII:

- a. Produsele oferite vor fi numai de calitate I cu respectarea cerintelor tehnice prezentate.
- b. Cand nu este mentionat nici un standard sau reglementare aplicabil, se vor respecta standardele sau reglementarile nationale in vigoare.
- c. Calitatea produselor va fi atestata, la livrare prin prezentarea certificatului de calitate si de conformitate sau a declaratiei de conformitate.
- d. Viciile ascunse sesizate ulterior receptiei nu-l exonereaza pe furnizor de obligatia inlocuirii lotului de produs respectiv.

CONDITII DE AMBALARE

- a. Ambalajele trebuie sa asigure pastrarea integritatii si calitatii produsului pe timpul depozitarii si transportului.
- b. Atat materialul de ambalat cat si pachetele trebuie sa fie curate, uscate, in stare buna, fara insecte sau mirosuri anormale, capabile sa asigure calitatea si durabilitatea produsului.
- c. Materialele de ambalat si ambalajele trebuie sa fie depozitate in conditii in care sa nu scada calitatea produselor, iar inainte de utilizare sa fie verificate din punct de vedere al defectelor, curateniei si mirosului.

TRANSPORTUL:

- a. Transportul se face in vehicule inchise, izoterme, racite in prealabil si prevazute cu instalatie frigorifica, pentru a asigura mentinerea temperaturii necesare pastrarii calitatii produselor pe tot parcursul transportului (pentru produsele perisabile).
- b. Mijloacele de transport vor fi autorizate sanitar veterinar de organismele specializate.
- c. Preturile unitare din oferta vor fi exprimate in lei fara TVA si vor include costul ambalajelor si al transportului. Pretul unitar va contine maxim 2 zecimale.

MARCAREA:

- Ambalajele vor fi marcate individual prin etichetare cu urmatoarele mentiuni:
- denumirea, adresa si nr. de telefon a producatorului/distribuatorului;
 - denumirea produsului;
 - cantitatea neta;
 - conditii de depozitare;
 - data fabricatiei si termenul de valabilitate;
- informatii nutritionale se inchid prin termosudare sau cu clema metalica, la unul sau ambele capete. Ambalajele individuale vor fi imprimante si sau prevazute cu etichete atasate astfel incat sa nu se poate schimba. Toate informatiile necesare trebuie sa fie tiparite astfel incat sa fie imposibila schimbarea sau indepartarea lor fara a lasa urme vizibile. Se impune pastrarea integritatii ambalajului.
- cerneala sau tusul care se folosesc pentru inscripționarea produsului nu trebuie sa contamineze produsul.

CONDITII MINIME DE GARANTIE:

- a. Livrarea se va face in functie de necesitati pe baza de comenzi prin fax, prin telefon, mail, in functie de necesarul de consum comunicat de catre beneficiar. Produsele vor fi livrate astfel incat sa corespunda descrierii caracteristicilor fiecarui produs.
- b. Termenul de valabilitate trebuie sa fie inscripționat de producator pe eticheta. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate.

Nota 1. Termenul de valabilitate este limita de timp in care produsul poate fi consumat in care trebuie sa-si mentina caracteristicile calitative prescrise, daca nu au fost respectate conditiile de transport, manipulare, depozitare.

Nota 2. Autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a refuza produsele care se afla in partea a doua a termenului de garantie. Aceste masuri se impun a fi luate pentru evitarea producerii toxinfectiilor alimentare sau a altor afectiuni determinate de calitatea necorespunzatoare a alimentelor.

CONDITII DE LIVRARE

- a. Produsele vor fi livrate la adresa indicata de autoritatea contractanta in baza contractelor ce se vor incheia in urma atribuirii procedurii.
- b. Livrarea se va face zilnic conform, comenzii prin fax, prin telefon, mail, pentru fiecare tip de produs, până la **locul de livrare, respectiv a cantinei pentru sportivi a CSM Pitești situată în Pitești, strada Justitiei nr.2=3.**
- c. **Livrarea se va face zilnic, minim comanda 300 lei.**
- d. Ofertantul care va câștiga, are obligația ca indiferent de situații, să asigure cantitatea de produse comandate.
- e. Plata produselor se va face în contul furnizorului deschis la Trezorerie, în baza facturii emise de către acesta, în perioada 25 – 31 a fiecărei luni.

RECEPTIA PRODUSELOR

Receptia cantitativa si calitativa se va face la cantina pentru sportivi a CSM Pitești situată in Pitești, strada Justitiei nr.2=3, in conformitate cu reglementarile legale in vigoare privind receptia produselor. Documentele de insotire a produsului

Produsele livrate vor fi insotite de urmatoarele documente:

- Factura fiscala;
- Aviz de insotire a marfii, cand este cazul;
- Certificate de calitate si conformitate sau Declaratie de conformitate;

Receptia cantitativa si calitativa a produsului se va efectua la cantina sportiva in prezenta reprezentantului furnizorului, ocazie cu care se vor incheia documentele de receptie pentru produsul livrat. In cazul in care la receptie se constata ca produsul nu corespunde cerintelor din caietul de sarcini, acesta se returneaza iar furnizorul are obligatia de a le inlocui pe raspunderea si cheltuiiala sa.

Intocmit,
Pacioianu Constantin

SPECIFICATII TEHNICE

COTLET PORC FĂRĂ OS REFRIGERAT-CPV 15113000-3

Reprezintă mușchii din regiunea dorsală și lombară, foarte bine fasonați, fara curelusa. Mușchiul va prezenta extremitățile drepte și va fi bine fasonat, fără tăieturi în masa musculară, franjuri sau resturi de oase.

Starea termică

Caracteristicile pe care trebuie să le îndeplinească fiecare stare termică sunt:

Refrigerată	Cotlet porc fara os răcit în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 0...4°C.
-------------	---

Proprietăți organoleptice

Starea termică	Refrigerată
Aspect	La suprafață, peliculă uscată; în secțiune ușor umedă; țesutul conjunctiv alb- sidefiu și elastic; la atingerea cu degetul senzație de rece, fără a se lipi.
Culoarea	La suprafață, peliculă de culoare roz până la roșu; în secțiune culoare caracteristică.
Consistența	Fermă și elastică, atât la suprafață cât și în secțiune; urmele ce se formează la apăsare cu degetul revin repede; suc din carne se obține greu și este limpede.
Miros	Plăcut, caracteristic.
Caracteristicile grăsimii	Grăsimia de culoare albă, albă – roză, moale, la frecare senzație de unsuros.
Caracteristicile bulionului	Limpede aromat; la suprafață apar steluțe sau insule de grăsime cu miros și gust plăcut.

Proprietăți chimice

Caracteristici	Refrigerată
Azot ușor hidrolizabil, mg NH ₃ /100g. max.	35
pH	5,6...6,2
Reacția pentru hidrogen sulfurat	negativă
Reacția.Kreis	negativă
Reacția.pentru identificarea amoniacului(metoda cu reactiv Nessler)	negativă

Proprietăți microbiologice

Numărul total de germeni aerobi mezofili, la suprafață: maxim 20/câmp microscopic;

Numărul total de germeni aerobi mezofili, în profunzime: absent/g.;

Salmonella: absent/25g.;

Bacterii sulfito-reducătoare: maxim 1/g.

Reguli pentru verificarea calității

Verificarea calității mușchiului file crud se face pe loturi.

La fiecare lot se verifică:

- ambalafea,
- marcarea,
- proprietăți organoleptice,
- starea termică,
- greutatea netă,
- proprietăți fizico – chimice,

Depozitare și transport

Cotletul porc fara os refrigerat se depozitează în camere frigorifice, la temperatura de 0...4°C și umiditatea relativă a aerului de max 85%.

Transportul se face cu mijloace de transport închise, izoterme, răcite în prealabil și prevăzute cu instalație frigorifică, pentru a asigura menținerea temperaturii păstrării calității pe tot timpul transportului. Mijloacele de transport vor fi autorizate sanitar-veterinar de organismele specializate.

Fiecare transport va fi însoțit de certificat de calitate, certificat sanitar – veterinar de transport și alte documente prevăzute de legislația în vigoare. În aceste documente trebuie să se menționeze și ora livrării.

Recepția

Constă în recepția cantitativă și calitativă.

Recepția cantitativă se face la sediul beneficiarului, de comisia de recepție.

Recepția calitativă va cuprinde verificarea documentelor care însoțesc produsul și analiza parametrilor calitativi (senzoriali, fizico – chimici și microbiologici).

CEAFA PORC FARA OS REFRIGERATA CPV-15113000-3

Ceafa de porc fără os este musculatura din regiunea cervicală, fără suportul osos, degresată, bine fasonată. Se admite la suprafață prezența unui strat intermitent de 0,5 cm slănină, cu evidențierea flaxului rămas pe mușchi. Prezintă extremitățile drepte și este bine fasonată, fără tăieturi în masa musculară, franjuri sau resturi osoase.

Starea termică

Caracteristicile pe care trebuie să le îndeplinească fiecare stare termică sunt:

Refrigerată	Ceafa de porc răcită în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 0...4°C.
-------------	--

Proprietăți organoleptice

Starea termică	Refrigerată
Aspect	La suprafață, peliculă uscată; în secțiune ușor umedă; țesutul conjunctiv alb-sidefiu și elastic; la carnea refrigerată, la atingerea cu degetul senzație de rece, fără a se lipi.
Culoarea	La suprafață, peliculă de culoare roz până la roșu; în secțiune culoare caracteristică.
Consistență	Fermă și elastică, atât la suprafață cât și în secțiune; urmele ce se formează la apăsare cu degetul revin repede; suc din carne se obține greu și este limpede.
Miros	Plăcut, caracteristic.
Caracteristicile grăsimii	Grăsimea de culoare albă, albă-roză, moale, la frecare senzație de unsuros.
Caracteristicile bulionului	Limpede aromat; la suprafață apar stelute sau insule de grăsime cu miros și gust plăcut.

Proprietăți chimice

Caracteristici	Refrigerată
Azot ușor hidrolizabil, mg NH ₃ /100 g. max.	35
pH	5,6...6,2
Reacția pentru hidrogen sulfurat	negativă
Reacția Kreis	negativă
Reacția pentru identificarea amoniacului (metoda cu reactiv Nessler)	negativă

Proprietăți microbiologice

Numărul total de germeni aerobi mezofili, la suprafață: max. 20/câmp microscopic;

Numărul total de germeni aerobi mezofili, în profunzime: absent/g ;

Bacterii sulfito-reducătoare: max. 1 /g.

Reguli pentru verificarea calității

Verificarea calității se face pe loturi.

La fiecare lot se verifică:

- ambalarea,
- marcarea,
- proprietățile organoleptice,
- starea termică,
- proprietățile fizico-chimice,
- proprietățile microbiologice.

Marcarea

Ceafa de porc fără os se marchează prin atașarea unei etichete care cuprinde cel puțin următoarele informații:

- denumirea sortimentului;
- denumirea producătorului, localitatea;
- menționarea speciilor de animale de la care provine carnea;
- data de fabricație/ambalare și termen de valabilitate;
- condiții de păstrare;
- menționarea tratamentelor termice utilizate (produs congelat, produs refrigerat);
- marca de sănătate care atestă că produsele au fost obținute în unități de tăiere autorizate sanitar-veterinar, cu respectarea condițiilor sanitar-veterinare prevăzute de legislația în vigoare, precum și că produsele au fost supuse controalelor oficiale în conformitate cu prevederile Regulamentului Parlamentului European și al Consiliului nr. 854/2004/CE;
- marca de identificare - ștampilă aplicată de operatorul din sectorul alimentar, în conformitate cu prevederile normelor sanitar-veterinare în vigoare, care atestă că produsele au fost obținute în unități autorizate sanitar-veterinar și care respectă prevederile Regulamentului nr. 852/2004/CE și 853/2004/CE.

Fiecare lot va fi însoțit de certificatul de sănătate publică veterinară emis de medicul veterinar oficial din unitatea de tăiere, pentru carnea proaspătă destinată consumului uman, care a fost considerată corespunzătoare în urma controlului, verificărilor și înregistrărilor efectuate de autoritatea veterinară competentă, în conformitate cu prevederile legislației sanitar veterinar în vigoare.

Depozitare și transport

Ceafa de porc fără os zvântată și refrigerată, se depozitează în camere frigorifice, la temperatura de 0...4°C și umiditatea relativă a aerului de max. 85%.

Transportul se face în vehicule închise, izoterme, răcite în prealabil și prevăzute cu instalație frigorifică, pentru a asigura menținerea temperaturii necesară păstrării calității produselor pe tot timpul transportului. Mijloacele de transport vor fi autorizate sanitar-veterinar de către organismele specializate.

Fiecare transport va fi însoțit de certificat de calitate, certificat sanitar-veterinar de transport și alte documente prevăzute de legislația în vigoare.

PULPA MANZAT REFRIGERATA CPV-15111100-0

Pulpa de manzat fără os este delimitată anterior de secțiunea ce o separă de vrăbioară, în spatele ultimei vertebre lombare, continuându-se spre partea inferioară, pe linia de separare de fleică, iar de rasol prin articulația femuro-tibio-rotuliană, rămânând musculatura posterioară și inferioară a pulpei, fără suportul osos.

Caracteristicile pe care trebuie să le îndeplinească fiecare stare termică sunt:

Refrigerată	Pulpa de manzat răcită în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 0...4°C.
-------------	--

Proprietăți organoleptice

Starea termică	Refrigerată
Caracteristici	
Aspect	La suprafață, peliculă uscată; în secțiune ușor umedă; țesutul conjunctiv alb-sidefiu și elastic; la carnea refrigerată, la atingerea cu degetul senzație de rece, fără a se lipi.

Culoarea	La suprafață, peliculă de culoare roz până la roșu; în secțiune culoare caracteristică.
Consistență	Fermă și elastică, atât la suprafață cât și în secțiune; urmele ce se formează la apăsare cu degetul revin repede; suc din carne se obține greu și este limpede.
Miros	Plăcut, caracteristic.
Caracteristicile bulionului	Limpede aromat; la suprafață apar stelute sau insule de grăsime cu miros și gust plăcut.

Proprietăți fizico-chimice

Caracteristici	Refrigerată
Azot ușor hidrolizabil, mg NH ₃ /100 g, max.	35
pH	5,6...6,2
Reacția pentru hidrogen sulfurat	negativă
Reacția Kreis	negativă
Reacția pentru identificarea amoniacului (metoda cu reactiv Nessler)	negativă

Proprietăți microbiologice

Numărul total de germeni aerobi mezofili, la suprafață: max. 20/câmp microscopic;

Numărul total de germeni aerobi mezofili, în profunzime: absent/g ;

Salmonella: absent/25g;

Bacterii sulfito-reducătoare: max. 1 /g.

Reguli pentru verificarea calității

Verificarea calității pulpei de vită fără os se face pe loturi.

La fiecare lot se verifică:

- ambalarea,
- marcarea,
- proprietățile organoleptice,
- starea termică,
- proprietățile fizico-chimice,
- proprietățile microbiologice.

Marcarea

Pulpa de manzat fără os se marchează prin atașarea unei etichete care cuprinde cel puțin următoarele informații:

- denumirea sortimentului;
- denumirea producătorului, localitatea;
- menționarea speciilor de animale de la care provine carnea;
- data de fabricație/ambalare și termen de valabilitate;
- condiții de păstrare;
- menționarea tratamentelor termice utilizate (produs congelat, produs refrigerat);
- marca de sănătate care atestă că produsele au fost obținute în unități de tăiere autorizate sanitar-veterinar, cu respectarea condițiilor sanitar-veterinare prevăzute de legislația în vigoare, precum și că produsele au fost supuse controalelor oficiale în conformitate cu prevederile Regulamentului Parlamentului European și al Consiliului nr. 854/2004/CE;
- marca de identificare - ștampilă aplicată de operatorul din sectorul alimentar, în conformitate cu prevederile normelor sanitar-veterinare în vigoare, care atestă că produsele au fost obținute în unități autorizate sanitar-veterinar și care respectă prevederile Regulamentului nr. 852/2004/CE și 853/2004/CE.

Fiecare lot va fi însoțit de certificatul de sănătate publică veterinară emis de medicul veterinar oficial din unitatea de tăiere, pentru carnea proaspătă destinată consumului uman, care a fost considerată corespunzătoare în urma controlului, verificărilor și înregistrărilor efectuate de autoritatea veterinară competentă, în conformitate cu prevederile legislației sanitar veterinar în vigoare.

Depozitare și transport

umiditatea relativă a aerului de max. 85%.

Transportul se face în vehicule închise, izoterme, răcite în prealabil și prevăzute cu instalație frigorifică, pentru a asigura menținerea temperaturii necesară păstrării calității produselor pe tot timpul transportului. Mijloacele de transport vor fi autorizate sanitar-veterinar de către organismele specializate.

Fiecare transport va fi însoțit de certificat de calitate, certificat sanitar-veterinar de transport și alte documente prevăzute de legislația în vigoare.

PIEPT PUI FARA OS REFRIGERAT CPV- 15112130-6

Pieptul de pasăre dezosat este obținut din pieptul întreg sau porționat în jumătăți, fără os, rezultat din îndepărtarea sternului, claviculei, coastelor și a părții cartilagioase a sternului.

Starea termică

Caracteristicile pe care trebuie să le îndeplinească fiecare stare termică sunt:

Refrigerată	Pieptul de pasăre dezosat răcit în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 1...4°C.
-------------	---

Proprietăți organoleptice

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Aspect	Pieptul de pasăre dezosat, curat fără impurități mecanice, cu suprafață umedă dar nelipicioasă.
Culoarea musculaturii	Caracteristică.
Consistența musculaturii	Fermă și elastică.
Miros	La suprafață și în secțiune caracteristic normal, fără miros străin.
Caracteristicile bușionului	Curat, transparent, cu nuanță opalescentă, fără flocoane sau sediment, cu grăsime topită la suprafață sub formă de peliculă sau insule.

Proprietăți fizico-chimice

Caracteristici	Refrigerată
Azot ușor hidrolizabil, mg NH ₃ /100 g, max.	25
pH	35
Reacția pentru hidrogen sulfurat	5,8...6
Reacția Krëis	negativă
	negativă

Proprietăți microbiologice

Numărul total de germeni aerobi mezofili, la suprafață: max. 20/câmp microscopic;

Numărul total de germeni aerobi mezofili, în profunzime: absent/g;

Salmônella: absent/25g;

Bacterii sulfito-reducătoare: max. 1 /g.

Reguli pentru verificarea calității

Verificarea calității se face pe loturi.

La fiecare lot se verifică:

- ambalarea,
- marcarea,
- proprietățile organoleptice,
- starea termică,
- proprietățile fizico-chimice,
- proprietățile microbiologice.

Marcarea

Pieptul de pasăre dezosat se marchează prin atașarea unei etichete care cuprinde cel puțin următoarele informații:

- denumirea sortimentului;

- menționarea speciilor de la care provine carnea;
- data de fabricație/ambalare și termen de valabilitate;
- condiții de păstrare;
- menționarea tratamentelor termice utilizate (produs congelat, produs refrigerat);
- marca de sănătate care atestă că produsele au fost obținute în unități de tăiere autorizate sanitar-veterinar, cu respectarea condițiilor sanitar-veterinare prevăzute de legislația în vigoare, precum și că produsele au fost supuse controalelor oficiale în conformitate cu prevederile Regulamentului Parlamentului European și al Consiliului nr. 854/2004/CE;
- marca de identificare - ștampilă aplicată de operatorul din sectorul alimentar, în conformitate cu prevederile normelor sanitar-veterinare în vigoare, care atestă că produsele au fost obținute în unități autorizate sanitar-veterinar și care respectă prevederile Regulamentului nr. 852/2004/CE și 853/2004/CE.

Fiecare lot va fi însoțit de certificatul de sănătate publică veterinară, emis de medicul veterinar oficial din unitatea de tăiere, pentru carnea proaspătă, destinată consumului uman, care a fost considerată corespunzătoare în urma controlului, verificărilor și înregistrărilor efectuate de autoritatea veterinară competentă, în conformitate cu prevederile legislației sanitar veterinar în vigoare.

Depozitare și transport

Pieptul de pasăre dezodat refrigerat, se depozitează în camere frigorifice, la temperatura de 0...4°C și umiditatea relativă a aerului de max. 85%.

Transportul se face în vehicule închise, izoterme, răcite în prealabil și prevăzute cu instalație frigorifică, pentru a asigura menținerea temperaturii necesară păstrării calității produselor pe tot timpul transportului. Mijloacele de transport vor fi autorizate sanitar-veterinar de către organismele specializate.

Fiecare transport va fi însoțit de certificat de calitate, certificat sanitar-veterinar de transport și alte documente prevăzute de legislația în vigoare.

PULPA PUI REFRIGERATE DEZOSATE-CPV- 15112130-6

Pulpele de pasare dezodate trebuie să provină de la animale sanatoase sacrificate în abatoare, examinate din punct de vedere sanitar-veterinar. Pulpele de pasare se prelucrează conform instrucțiunilor generale de fabricație cu respectarea legilor sanitare și sanitar-veterinare în vigoare. Pulpele sunt calitate I-a, fără resturi de fulgi, fără miros obținute prin dezosare.

Starea termică

Caracteristicile pe care trebuie să le îndeplinească fiecare stare termică sunt:

Refrigerată	Pulpe de pasăre dezodate răcite în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 1...4°C.
-------------	---

3.2 Proprietăți organoleptice

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Aspect	Pulpe pui dezodate, curate fără impurități mecanice, cu suprafață umedă dar nelipicioasă.
Culoarea musculaturii	Caracteristică.
Consistența musculaturii	Fermă și elastică.
Miros	La suprafață și în secțiuni caracteristic normal, fără miros străin.
Caracteristicile bulionului	Curat, transparent, cu nuanță opalescentă, fără flocoane sau sediment, cu grăsime topită la suprafață sub formă de peliculă sau insule.

Proprietăți fizico-chimice

Caracteristici	Refrigerată
Azot ușor hidrolizabil, mg NH ₃ /100 g, max.	25
pH	5,8...6
Reacția pentru hidrogen sulfurat	negativă
Reacția Kreis	negativă

Proprietăți microbiologice

Numărul total de germeni aerobi mezofili, la suprafață: max. 20/câmp microscopic;

Numărul total de germeni aerobi mezofili, în profunzime: absent/g;

Salmonella: absent/25g;

Bacterii sulfito-reducătoare: max. 1 /g.

Reguli pentru verificarea calității

Verificarea calității se face pe loturi.

La fiecare lot se verifică:

- ambalarea,
- marcarea,
- proprietățile organoleptice,
- starea termică,
- proprietățile fizico-chimice,
- proprietățile microbiologice.

Marcarea

Pulpele de pasare dezosate se marchează prin atașarea unei etichete care cuprinde cel puțin următoarele informații:

- denumirea sortimentului;
- denumirea producătorului, localitatea;
- menționarea speciilor de la care provine carnea;
- data de fabricație/ambalare și termen de valabilitate;
- condiții de păstrare;
- menționarea tratamentelor termice utilizate (produs congelat, produs refrigerat);
- marca de sănătate care atestă că produsele au fost obținute în unități de tăiere autorizate sanitar-veterinar, cu respectarea condițiilor sanitar-veterinare prevăzute de legislația în vigoare, precum și că produsele au fost supuse controalelor oficiale în conformitate cu prevederile Regulamentului Parlamentului European și al Consiliului nr. 854/2004/CE;
- marca de identificare - ștampilă aplicată de operatorul din sectorul alimentar, în conformitate cu prevederile normelor sanitar-veterinare în vigoare, care atestă că produsele au fost obținute în unități autorizate sanitar-veterinar și care respectă prevederile Regulamentului nr. 852/2004/CE și 853/2004/CE.

Fiecare lot va fi însoțit de certificatul de sănătate publică veterinară, emis de medicul veterinar oficial din unitatea de tăiere, pentru carnea proaspătă, destinată consumului uman, care a fost considerată corespunzătoare în urma controlului, verificărilor și înregistrărilor efectuate de autoritatea veterinară competentă, în conformitate cu prevederile legislației sanitar veterinar în vigoare.

Depozitare și transport

Pulpele de pasare dezosate refrigerate, se depozitează în camere frigorifice, la temperatura de 0...4°C și umiditatea relativă a aerului de max. 85%.

Transportul se face în vehicule închise, izoterme, răcite în prealabil și prevăzute cu instalație frigorifică, pentru a asigura menținerea temperaturii necesară păstrării calității produselor pe tot timpul transportului. Mijloacele de transport vor fi autorizate sanitar-veterinar de către organismele specializate.

Fiecare transport va fi însoțit de certificat de calitate, certificat sanitar-veterinar de transport și alte documente prevăzute de legislația în vigoare.

COPANELE PASARE REFRIGERATE CPV-15112130-6

Copanelele de pasare trebuie să provină de la animale sanatoase sacrificate în abatoare, examinate din punct de vedere sanitar-veterinar. Ciocanelele de pasare se prelucrează conform instrucțiunilor generale de fabricație cu respectarea legilor sanitare și sanitar-veterinare în vigoare. Copanelele sunt calitatea I-a, fără resturi de fulgi, fără miros.

Starea termică

Caracteristicile pe care trebuie să le îndeplinească fiecare stare termică sunt:

Refrigerată	Copanele răcite în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 1...4°C.
-------------	---

Proprietăți organoleptice

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Aspect	Copanele curate fără impurități mecanice, cu suprafață umedă dar nelipicioasă.
Culoarea mușculaturii	Caracteristică.
Consistența mușculaturii	Fermă și elastică.
Miros	La suprafață și în secțiuni caracteristic normal, fără miros străin.
Caracteristicile bulionului	Curat, transparent, cu nuanță opalescentă, fără flocoane sau sediment, cu grăsime topită la suprafață sub formă de peliculă sau insule.

Proprietăți fizico-chimice

Caracteristici	Refrigerată
Azot ușor hidrolizabil, mg NH ₃ /100 g, max.	25
pH	5,8...6
Reacția pentru hidrogen sulfurat	negativă
Reacția Krels	negativă

Proprietăți microbiologice

Numărul total de germeni aerobi mezofili, la suprafață: max. 20/câmp microscopic;

Numărul total de germeni aerobi mezofili, în profunzime: absent/g;

Salmonella: absent/25g;

Bacterii sulfito-reducătoare: max. 1 /g.

Reguli pentru verificarea calității

Verificarea calității se face pe loturi.

La fiecare lot se verifică:

- ambalarea,
- marcarea,
- proprietățile organoleptice,
- starea termică,
- proprietățile fizico-chimice,
- proprietățile microbiologice.

Marcarea

Copanele se marchează prin atașarea unei etichete care cuprinde cel puțin următoarele informații:

- denumirea sortimentului;
- denumirea producătorului, localitatea;
- menționarea speciilor de la care provine carnea;
- data de fabricație/ambalare și termen de valabilitate;
- condiții de păstrare;
- menționarea tratamentelor termice utilizate (produs congelat, produs refrigerat);
- marca de sănătate care atestă că produsele au fost obținute în unități de tăiere autorizate sanitar-veterinar, cu respectarea condițiilor sanitar-veterinare prevăzute de legislația în vigoare, precum

Regulamentului Parlamentului European și al Consiliului nr. 854/2004/CE;

marca de identificare - ștampilă aplicată de operatorul din sectorul alimentar, în conformitate cu prevederile normelor sanitar-veterinare în vigoare, care atestă că produsele au fost obținute în unități autorizate sanitar-veterinar și care respectă prevederile Regulamentului nr. 852/2004/CE și 853/2004/CE.

Fiecare lot va fi însoțit de certificatul de sănătate publică veterinară, emis de medicul veterinar oficial din unitatea de tăiere, pentru carnea proaspătă, destinată consumului uman, care a fost considerată corespunzătoare în urmă controlului, verificărilor și înregistrărilor efectuate de autoritatea veterinară competentă, în conformitate cu prevederile legislației sanitar veterinar în vigoare.

Depozitare și transport

Copanelele refrigerate, se depozitează în camere frigorifice, la temperatura de 0...4°C și umiditatea relativă a aerului de max. 85%.

Transportul se face în vehicule închise, izoterme, răcite în prealabil și prevăzute cu instalație frigorifică, pentru a asigura menținerea temperaturii necesară păstrării calității produselor pe tot timpul transportului. Mijloacele de transport vor fi autorizate sanitar-veterinar de către organismele specializate.

Fiecare transport va fi însoțit de certificat de calitate, certificat sanitar-veterinar de transport și alte documente prevăzute de legislația în vigoare.

BURTĂ VITĂ REFRIGERATA NEPREFIARTA- CPV-15114000-0

Burta de vită provine de la animale sănătoase, sacrificate în abatoare autorizate din punct de vedere sanitar-veterinar și se prelucrează conform instrucțiunilor tehnologice, cu respectarea condițiilor sanitare și sanitar-veterinare în vigoare. Burta de vită poate fi comercializată refrigerată sau congelată.

Proprietăți organoleptice

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Aspect	Curată, bine spălată, curățată de seu și de mucoasă.
Consistența	Tare.
Miros	Caracteristic, fără miros străin.

Proprietăți fizico-chimice

Caracteristici	Refrigerata
Azot ușor hidrolizabil, mg NH ₃ /100 g, max.	35
pH	-
Reacția pentru hidrogen sulfurat	-
Reacția Kreis	negativă
Reacția pentru identificarea amoniacului (metoda cu reactiv Nessler)	negativă

Proprietăți microbiologice

Salmonella: absent/25g;

Bacterii sulfito-reducătoare: max. 10 /g.

Reguli pentru verificarea calității

Verificarea calității se face pe loturi.

La fiecare lot se verifică:

- ambalarea,
- marcarea,
- proprietățile organoleptice,
- starea termică,
- proprietățile fizico-chimice,
- proprietățile microbiologice.

Marcarea

Burta de vită se marchează prin atașarea unei etichete care cuprinde cel puțin următoarele informații:
denumirea sortimentului;
denumirea producătorului, localitatea;

data de fabricație/ambalare și termen de valabilitate;
condiții de păstrare;

menționarea tratamentelor termice utilizate (produs congelat, produs refrigerat);
marca de sănătate care atestă că produsele au fost obținute în unități de tăiere autorizate sanitar-veterinar, cu respectarea condițiilor sanitar-veterinare prevăzute de legislația în vigoare, precum și că produsele au fost supuse controalelor oficiale în conformitate cu prevederile Regulamentului Parlamentului European și al Consiliului nr. 854/2004/CE;
marca de identificare - ștampilă aplicată de operatorul din sectorul alimentar, în conformitate cu prevederile normelor sanitar-veterinare în vigoare, care atestă că produsele au fost obținute în unități autorizate sanitar-veterinar și care respectă prevederile Regulamentului nr. 852/2004/CE și 853/2004/CE.

Depozitare și transport

Burta de vită refrigerată, se depozitează în camere frigorifice, la temperatura de 0...4°C și umiditatea relativă a aerului de max. 85%.

Transportul se face în vehicule închise, izoterme, răcite în prealabil și prevăzute cu instalație frigorifică, pentru a asigura menținerea temperaturii necesară păstrării calității produselor pe tot timpul transportului. Mijloacele de transport vor fi autorizate sanitar-veterinar de către organismele specializate.

Fiecare transport va fi însoțit de certificat de calitate, certificat sanitar-veterinar de transport și alte documente prevăzute de legislația în vigoare.

Recepția

Constă în recepția cantitativă și calitativă.

Recepția cantitativă se face la sediul beneficiarului, de către comisia de recepție, cu respectarea prevederilor ordinelor și dispozițiilor Ministerului Apărării Naționale.

Recepția calitativă va cuprinde verificarea documentelor care însoțesc produsul și analiza parametrilor calitativi (senzoriali, fizico-chimici și microbiologici).

Contractantul are dreptul de a efectua (prin personal specializat) controale pe fluxul tehnologic la producător.

MUSCHI FILE AFUMAT CPV-15131200-7

Condiții tehnice de calitate

Mușchiul file afumat este fabricat din masa musculară formată din mușchii psoas major, minor și iliaci. Materii prime și auxiliare utilizate la fabricație vor corespunde standardelor și legislației în vigoare.

Proprietăți organoleptice

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Aspect exterior și culoare	Suprafață curată, nelipicioasă, de culoare specifică sortimentului, fără mucegai, impurități, aglomerări de sare.
Aspect pe secțiune	Mușchi de culoare roz.
Formă	Bucăți dreptunghiulare, îngrijit fasonate, fără franjuri.
Miros și gust	Plăcut, specific produsului, fără gust și miros străin.
Consistența	Elastică (la ușoară apăsare cu degetul revine la forma inițială), caracteristică produsului crud.

Proprietăți fizico-chimice

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Clorură de sodiu, %, max.	5
Substanțe proteice totale, % min.	15
Azot ușor hidrolizabil, mg NH ₃ /100 g max.	45
Reacția hidrogen sulfurat	negativă
Reacția Kreis :	negativă

Proprietăți microbiologice

Bacterii coliforme: max. 100/g

Escherichia coli: max. 10/g

Salmonella : absent/25g

Stafilococ coagulazo-pozitiv: max. 10/g

Bacillus cereus: max. 10/g

Reguli pentru verificarea calității

Verificarea calității se face pe loturi.

La fiecare lot se verifică:

- ambalarea,
- marcarea,
- proprietățile organoleptice,
- proprietățile fizico-chimice,
- proprietățile microbiologice.

Marcarea:

Preparatele din carne se marchează prin atașarea unei etichete care cuprinde cel puțin următoarele informații:

- denumirea sortimentului;
- lista ingredientelor utilizate (materii prime, condimente, aditivi);
- denumirea producătorului, localitatea;
- data de fabricație și termen de valabilitate;
- condiții de păstrare;
- menționarea procedurilor de fabricație sau natura tratamentelor utilizate.

Depozitare și transport

Mușchiul fîle afumat se depozitează respectând indicațiile producătorului.

Transportul se face în vehicule închise, izoterme, răcite în prealabil și prevăzute cu instalație frigorifică, pentru a asigura menținerea temperaturii necesară păstrării calității, pe tot timpul transportului. Mijloacele de transport vor fi autorizate sanitar-veterinar de către organismele specializate.

Fiecare transport va fi însoțit de certificat de calitate, certificat sanitar-veterinar de transport și alte documente prevăzute de legislația în vigoare.

CREMWURSTI PIEPT PUI CPV-15131700-2

Condiții tehnice de calitate

Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație vor corespunde standardelor și legislației în vigoare.

Proprietăți organoleptice

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Aspect exterior	Înveliș continuu, nedeteriorat; suprafață curată, nelipicioasă.
Aspect pe secțiune	Pastă fină din piept de pui, omogenă, compactă, fără goluri mari de aer, fără flaxuri sau grăsime topită.
Formă	Bucăți cilindrice, obținute prin răsucirea membranelor utilizate.
Consistență	Moale, elastică.
Miros și gust	Specific produsului proaspăt și condimentelor utilizate; fără gust sau miros străin.

Proprietăți fizico-chimice

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Apă, %, max.	70
Substanțe grase, %, max.	27
Clorură de sodiu, %, max.	3
Azot ușor hidrolizabil, mg NH ₃ /100g, max.	30
Substanțe proteice totale, %, min.	10
Reacția hidrogen sulfurat	negativă
Reacția Kreiss	negativă

Proprietăți microbiologice

Bacterii coliforme: max. 10/g;

Escherichia coli: max. 1/g;

Salmonella: absent/25g;

Bacillus cereus: absent/g;
Bacterii sulfito-reducătoare: max. 10/g.

Reguli pentru verificarea calității

Verificarea calității se face pe loturi.

La fiecare lot se verifică:

- ambalarea,
- marcarea,
- proprietățile organoleptice,
- proprietățile fizico-chimice,
- proprietățile microbiologice.

Marcarea

Preparatele din carne se marchează prin atașarea unei etichete care cuprinde cel puțin următoarele informații:

- denumirea producătorului, localitatea;
- denumirea sortimentului;
- componentele principale (materii prime, condimente, aditivi);
- menționarea tipului de membrană utilizat;
- data de fabricație și termen de valabilitate;
- condiții de păstrare;
- menționarea speciilor de la care provine carnea;
- menționarea procedurilor de fabricație sau natura tratamentelor utilizate.

Depozitare și transport

Cremwurstii de pui se depozitează respectând indicațiile producătorului.

Transportul se face în vehicule închise, izoterme, răcite în prealabil și prevăzute cu instalație frigorifică, pentru a asigura menținerea temperaturii necesară păstrării calității produselor pe tot timpul transportului. Mijloacele de transport vor fi autorizate sanitar-veterinar de către organismele specializate.

Fiecare transport va fi însoțit de certificat de calitate, certificat sanitar-veterinar de transport și alte documente prevăzute de legislația în vigoare.

KAISER AFUMAT CPV-15131200-7

Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație vor corespunde standardelor și legislației în vigoare.

Proprietăți organoleptice

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Aspect exterior și culoare	Suprafață curată, fără mușgai sau corpuri străine, nelipicioasă, de culoare specifică sortimentului.
Aspect pe secțiune	Carne de culoare roșcată, întrepătrunsă de straturi de slănină alb-gălbuie. Se admite prezența de cartilajii.
Formă	Bucăți de piept fără os, aproximativ dreptunghiulare, cu sau fără șorici.
Miros și gust	Plăcut, specific produsului și condimentelor folosite; fără gust și miros străin.
Consistența	Fragedă, semitare.

Proprietăți fizico-chimice

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Clorură de sodiu, %, max.	5
Substanțe proteice totale, %, min.	15
Azot ușor hidrolizabil, mg NH ₃ /100g, max.	45
Reacția hidrogen sulfurat	negativă
Reacția Kreis	negativă

Proprietăți microbiologice

Bacterii coliforme: max. 10/g;

Salmonella: absent/25g;
Stafilococ coagulazo-pozitiv: max 10/g;

Bacillus cereus: max. absent /g;
Bacterii sulfito-reducătoare: max. 10/g.

Reguli pentru verificarea calității

Verificarea calității se face pe loturi.

La fiecare lot se verifică:

- ambalarea,
- marcarea,
- proprietățile organoleptice,
- proprietățile fizico-chimice,
- proprietățile microbiologice.

Marcarea

Preparatele din carne se marchează prin atașarea unei etichete care cuprinde cel puțin următoarele informații:

- denumirea sortimentului;
- lista ingredientelor utilizate (materii prime, condimente, aditivi);
- denumirea producătorului, localitatea;
- menționarea speciilor de animale de la care provine carnea;
- data de fabricație și termen de valabilitate;
- condiții de păstrare;
- menționarea procedurilor de fabricație sau natura tratamentelor utilizate.

Depozitare și transport

Carnea se depozitează respectând indicațiile producătorului.

Transportul se face în vehicule închise, izoterme, răcite în prealabil și prevăzute cu instalație frigorifică, pentru a asigura menținerea temperaturii necesară păstrării calității produselor pe tot timpul transportului. Mijloacele de transport vor fi autorizate sanitar-veterinar de către organismele specializate.

Fiecare transport va fi însoțit de certificat de calitate, certificat sanitar-veterinar de transport și alte documente prevăzute de legislația în vigoare.

PASTA MICI REFRIGERATA CPV 15131700-2

Condiții tehnice de calitate

Pașta de mici se obține din carne de porc, vită, slănină, condimente, prin prelucrare mecanică. Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație vor corespunde standardelor și legislației în vigoare.

Proprietăți organoleptice

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Formă și aspect exterior	Specifică componentelor produsului și ambalajului utilizat. Suprafață curată, nelipicioasă, fără pete de mușgai sau alte semne de alterare.
Consistență	Funcție de componente și starea termică a produsului.
Miros și gust	Specific componentelor și condimentelor utilizate, fără gust sau miros străin.

Proprietăți fizico-chimice

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Reacția pentru hidrogen sulfurat	negativă
Reacția Kreiss	negativă
Clorură de sodiu, % max.	1,5
Azot ușor hidrolizabil, mg NH ₃ /100g, max.	35

Proprietăți microbiologice

Bacterii coliforme: max. 1000/g

Salmonella: absent/25g
Stafilococ coagulazo-pozitiv: max. 10/g

Bacillus cereus: 10/g
Bacterii sulfito-reducătoare: max. 100/g

Reguli pentru verificarea calității

Verificarea calității se face pe loturi.

La fiecare lot se verifică:

- ambalarea,
- marcarea,
- proprietățile organoleptice,
- proprietățile fizico-chimice,
- proprietățile microbiologice.

Marcarea

Pasta de miçi se marchează prin atașarea unei etichete care cuprinde cel puțin următoarele informații:

- denumirea producătorului, localitatea;
- denumirea sortimentului;
- componentele principale (materii prime, condimente, aditivi);
- menționarea speciilor de animale de la care provine carnea;
- data de fabricație și termen de valabilitate;
- condiții de păstrare;
- menționarea procedeeleor de fabricație sau natura tratamentelor utilizate.

Depozitare și transport

Pasta de miçi se depozitează respectând indicațiile producătorului.

Transportul se face în vehicule închise, izoterme, răcite în prealabil și prevăzute cu instalație frigorifică, pentru a asigura menținerea temperaturii necesară păstrării calității produselor pe tot timpul transportului. Mijloacele de transport vor fi autorizate sanitar-veterinar de către organismele specializate.

Fiecare transport va fi însoțit de certificat de calitate, certificat sanitar-veterinar de transport și alte documente prevăzute de legislația în vigoare.

SALAM TIP SIBIU CPV-15131700-2

Salamul tip Sibiu este preparat din carne de porc, slănină, condimente și supus maturării în timpul afumării și uscării. Nu se va utiliza proteină vegetală.

Proprietăți organoleptice

	Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Aspect	exterior	Suprafață uscată, înveliș întreg, aderent la compoziție, acoperit cu pulbere de mucegaiuri uscate, de culoare albă-cenușie sau alb-gălbuie.
	în secțiune	Masa compoziției lucioasă, compactă, bine legată, fără aglomerări de grăsime topită; bucăți de carne de culoare roz până la roșu rubiniu, cu miçi insule de grăsime albă, apropiate ca mărime, răspândite uniform pe toată suprafața secțiunii, dând un aspect de mozaic. Culoarea în secțiune a batonului trebuie să fie uniformă.
Formă		Batoane corespunzătoare membranelor folosite, clipsate sau legate cu sfoară, cu grosimea uniformă pe toată lungimea, cu ușoară îngustare la capătul de agățare.
Consistență		Elastică până la tare la suprafață și în zona periferică a secțiunii; mai moale dar legată și elastică spre centru; la apăsarea normală cu degetul pe suprafața batonului nu trebuie să rămână urme.
Miros și gust		Plăcut, picant, caracteristic produsului, fără gust și miros străin.

Proprietăți fizico-chimice

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Apă, % max.	30
Substanțe grăse, % max.	46
Clorură de sodiu, % max.	6
Substanțe proteice totale, % min	20
Azot ușor hidrolizabil, mg NH ₃ /100g, max.	200
Reacția hidrogen sulfurat	negativă
Reacția Kreis	negativă

Proprietăți microbiologice

Salmonella: absent/25g

Stafilococ coagulazo-pozitiv: max 10/g

Reguli pentru verificarea calității

Verificarea calității se face pe loturi.

La fiecare lot se verifică:

- ambalarea,
- marcarea,
- proprietățile organoleptice,
- greutatea netă,
- proprietățile fizico-chimice,
- proprietățile microbiologice.

Marcare

Salamul tip Sibiu se marchează prin atașarea unei etichete care cuprinde cel puțin următoarele informații:

- denumirea producătorului, localitatea;
- denumirea sortimentului;
- numărul documentului tehnic normativ de produs;
- componentele principale (materii prime, condimente, aditivi);
- menționarea tipului de membrană utilizat;
- menționarea procedeeleor de fabricație sau natura tratamentelor utilizate;
- menționarea speciilor de animale de la care provine carnea;
- data de fabricație și termen de valabilitate;
- condiții de păstrare.

Depozitare și transport

Salamul tip Sibiu se depozitează în încăperi curate, uscate, aerisite, fără miros străin, cu umiditatea relativă a aerului de 70...75% și temperaturi de 10...14 °C. Batoanele de salam de Sibiu se păstrează agățate, cu spații între ele, de circa 7 cm care să permită circulația aerului.

Transportul se face în vehicule închise, izoterme, răcite în prealabil și prevăzute cu instalație frigorifică, pentru a asigura menținerea temperaturii necesare păstrării calității pe tot timpul transportului. Mijloacele de transport vor fi autorizate sanitar-veterinar de către organismele specializate.

Fiecare transport va fi însoțit de certificat de calitate, certificat sanitar-veterinar de transport și alte documente prevăzute de legislația în vigoare.

CARNATI CRUD USCATI CPV-15131700-2

Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație vor corespunde standardelor și legislației în vigoare. Carnații crud uscați sunt preparați din carne de porc, slănină, condimente fiind supuși maturării în timpul afumării și uscării. Nu se va utiliza proteina vegetală.

Proprietăți organoleptice

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Aspect exterior	Culoare brun către roșcat, specifică produselor afumate.
Aspect pe secțiune	Masă mozaicată, de carne, de culoare roz-roșie alternând cu bucăți de slănină de aceeași dimensiune.
Formă	Șiraguri întregi sau bucăți cilindrice (conform sortimentului), obținute prin umplerea membranelor naturale.
Consistență	Semitare.

Miros și gust	Specific condimentelor și componentelor folosite; fără gust sau miros străin.
---------------	---

Proprietăți fizico-chimice

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Apă, % max.	20
Substanțe grase, % max.	20
Clorură de sodiu, % max.	1.5
Substanțe proteice totale, % min	20
Azot ușor hidrolizabil, mg NH ₃ /100g, max.	200
Reacția hidrogen sulfurat	negativă
Reacția Kreis	negativă

Proprietăți microbiologice

- Bacterii coliforme: max. 100/g;
- Escherichia coli: max. 10/g;
- Salmonella: absent/25g;
- Stafilococ coagulazo-pozitiv: max. 10/g;
- Bacillus cereus: max. 10/g;
- Bacterii sulfito-reducătoare: max. 100/g.

Reguli pentru verificarea calității

Verificarea calității se face pe loturi.

La fiecare lot se verifică:

- ambalarea,
- marcarea,
- proprietățile organoleptice,
- proprietățile fizico-chimice,
- proprietățile microbiologice.

Marcarea

Preparatele din carne se marchează prin atașarea unei etichete care cuprinde cel puțin următoarele informații:

- denumirea sortimentului;
- lista ingredientelor utilizate (materii prime, condimente, aditivi);
- denumirea producătorului, localitatea;
- menționarea speciilor de animale de la care provine carnea;
- menționarea tipului de membrană utilizat;
- data de fabricație și termen de valabilitate;
- condiții de păstrare;
- menționarea procedeeleor de fabricație sau natura tratamentelor utilizate.

Depozitare și transport

Cârnați crud uscați se depozitează respectând indicațiile producătorului.

Transportul se face în vehicule închise, izoterme, răcite în prealabil și prevăzute cu instalație frigorifică, pentru a asigura menținerea temperaturii necesară păstrării calității produselor pe tot timpul transportului. Mijloacele de transport vor fi autorizate sanitar-veterinar de către organismele specializate.

Fiecare transport va fi însoțit de certificat de calitate, certificat sanitar-veterinar de transport și alte documente prevăzute de legislația în vigoare.