

**Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare
Carne, pește și preparate din carne**

Condiții generale:

Produsele vor fi fabricate într-un sistem de management al siguranței alimentului, potrivit standardului ISO 22000/2005, sau echivalent.

Produsele și materiile prime/auxiliare utilizate vor îndeplini cerințele prevăzute în următoarele acte normative:

- Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor, aprobate prin Ordinul ministrului sănătății nr. 976 din 16.12.1998, cu modificările și completările ulterioare;

- Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 97 din 21.06.2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;

- Legea nr. 150 din 14.05.2004 privind siguranța alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;

- Regulamentul (CE) nr. 1441/2007 din 05.12.2007 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare;

- Normele cu privire la comercializarea produselor din carne, aprobate prin Ordinul comun al ministrului agriculturii, pădurilor și dezvoltării rurale (nr. 560 din 16.08.2006), ministrului sănătății publice (nr. 1271 din 17.11.2006), președintelui ANPC (nr. 339 din 19.12.2006) și președintelui ANSVSA (nr. 210 din 31.08.2006);

- Regulamentul (CE) nr. 543/2008 al Comisiei din 16.06.2008 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1234/2007 al Consiliului în ceea ce privește standardele de comercializare a cărnii de pasăre, modificat prin Regulamentul (CE) nr. 936/2008 al Comisiei din 24.09.2008.

- Regulamentul (UE) nr. 1379/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 11.12.2013 privind organizarea comună a piețelor în sectorul produselor pescărești și de acvacultură.

- Regulamentul (CE) nr. 1441/2007 din 05.12.2007 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare;

- Regulamentul (UE) nr. 1069/2013 al Comisiei din 30.10.2013 de modificare a anexei II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește utilizarea fosfaților de sodiu (E 339) în membranele naturale pentru cârnați.

- Regulamentul (UE) nr. 1129/2011 al Comisiei din 11.11.2011 de modificare a anexei II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului prin stabilirea unei liste a Uniunii a aditivilor alimentari.

Lotul 1 - Aripi pasăre**Cerințe minime de calitate:**

Aripi pasăre refrigerate – părți tranșate de păsări de curte (cocoși și/sau găini din specia gallus domesticus), reprezentate de humerus, radius și ulna, cu musculatura aferentă în aderență naturală, răcite în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 1 – 4°C. Nu se acceptă produse frăgezite (injectate).

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspect	Părțile tranșate reprezentate de humerus, radius și ulna – intacte, cu musculatura în aderență naturală, fără vârfuri, curate, fără impurități mecanice, fără urme de corpuri străine, murdărie sau sânge, fără fracturi deschise, fără echimoze grave, cu suprafața umedă dar nelipicioasă. Câteva pene mici, tuleie (capete de pene) și puf (pene subțiri) sunt tolerate pe extremitățile aripilor.
Culoarea pielii	Galbenă cu nuanțe între galben și alb sidefiu
Culoarea musculaturii	Roz-roșiatică, caracteristică.
Consistența musculaturii	Fermă și elastică.
Miros	La suprafață și în secțiune miros caracteristic, fără miros străin.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil	max. 35 mg (NH ₃ /100 g)
pH	5,8 – 6,0
Salmonella	absent (în toate unitățile care constituie probă)

Termen de valabilitate – minim 72 de ore de la data livrării.

Ambalare – ambalaje convenționale (pungi sau caserole) cu capacitate de max. 15 kg, etanșeizate prin termosudare, vidare, aplicare de cleme metalice sau prin folierea caserolelor

Lotul 2 - Spinări pasăre

Cerințe minime de calitate:

Spinări pasăre refrigerate – spinări tranșate de păsări de curte (cocoși și/sau găini din specia gallus domesticus), fără resturi de conținut intestinal sau impurități mecanice, răcite în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 1 – 4°C. Nu se acceptă produse frăgezite (injectate).

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspect	Spinări tranșate – intacte, fără impurități mecanice, fără urme de corpuri străine, murdărie sau sânge, fără fracturi deschise, fără echimoze grave, cu suprafața umedă dar nelipicioasă. Câteva pene mici, tuleie (capete de pene) și puf (pene subțiri) sunt tolerate pe spate.
Culoarea pielii	Galbenă cu nuanțe între galben și alb sidefiu
Culoarea musculaturii	Roz-roșiatică, caracteristică.
Consistența musculaturii	Fermă și elastică; nu se admite consistență înmuiată.
Miros	La suprafață, în secțiune și în interior miros caracteristic, fără miros străin.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil	max. 35 mg (NH ₃ /100 g)
pH	5,8 – 6,0
Salmonella	absent (în toate unitățile care constituie probă)

Termen de valabilitate – minim 72 de ore de la data livrării.

Ambalare – ambalaje convenționale (pungi sau caserole) cu capacitate de max. 15 kg, etanșeizate prin termosudare, vidare, aplicare de cleme metalice sau prin folierea caserolelor.

Lotul 3 - Piept de pui

Cerințe minime de calitate:

Piept de pui refrigerat (dezosat, fără piele) – pieptul tranșat al păsărilor de curte (cocoși și/sau găini din specia gallus domesticus) – musculatura aferentă sternului și coastelor, în aderență naturală – întreg sau în două părți, fără piele, oase sau impurități mecanice, răcit în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 1 – 4°C. Nu se acceptă produse frăgezite (injectate).

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspect	Piept de pui dezodat, fără piele, curat, fără impurități mecanice, fără urme de corpuri străine, murdărie sau sânge, cu suprafață umedă dar nelipicioasă.
Culoare	Caracteristică
Consistența	Fermă și elastică
Miros	La suprafață, în secțiune și în interior miros caracteristic, fără miros străin.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Azot ușor hidrolizabil	max. 35 mg (NH ₃ /100 g)
pH	5,8 – 6,0
Salmonella	absent (în toate unitățile care constituie probă)

Termen de valabilitate – minim 72 de ore de la data livrării.

Ambalare – ambalaje convenționale (pungi sau caserole) cu capacitate de max. 15 kg, etanșeizate prin termosudare, vidare, aplicare de cleme metalice sau prin folierea caserolelor.

Lotul 4 - Pulpe de pui

Cerințe minime de calitate:

Pulpe de pui refrigerate (dezosate fără piele) – partea tranșată al păsărilor de curte (cocoși și/sau găini din specia gallus domesticus) – masa musculară obținută în urma secționării transversale la nivelul articulației coxo-femorale a pulpei, a dezosării și îndepărtării pielii acesteia, fără impurități mecanice, răcită în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 1 – 4°C. Nu se acceptă produse frăgezite (injectate).

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspect	Masă musculară fără piele, obținută în urma secționării transversale la nivelul articulației coxo-femorale a pulpei și a dezosării acesteia. Pulpe de pui, fără os, curate, fără impurități mecanice, fără impurități mecanice, fără urme de corpuri străine, murdărie sau sânge, cu suprafața umedă dar nelipicioasă.
Culoare	Roz-roșiatică, caracteristică.
Consistența	Fermă și elastică
Miros	La suprafață, în secțiune și în interior miros caracteristic, fără miros străin.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil	max. 35 mg (NH ₃ /100 g)
pH	5,8 – 6,0
Salmonella	absent (în toate unitățile care constituie probă)

Termen de valabilitate – minim 72 de ore de la data livrării.

Ambalare – ambalaje convenționale (pungi sau caserole) cu capacitate de max. 15 kg, etanșeizate prin termosudare, vidare, aplicare de cleme metalice sau prin folierea caserolelor.

Lotul 5 - Pulpă porc cu os

Cerințe minime de calitate:

Pulpă porc refrigerată, cu os – musculatura și suportul osos din regiunea bazinului (ilium, ischium și pubis), femurului și rotulei, răcită în condiția care să asigure în profunzime (la os) temperatura de 0 – 4°C. Este delimitată anterior de ultima vertebră lombară (exclusiv) la linia de separare de fleică iar posterior de articulația femurotibiorotuliană (ce separă pulpa de rasolul din spate).

Se prezintă fără slănină și fără suportul osos din regiunea sacrală; se admite la suprafață un strat discontinuu de max. 0,5 cm de slănină, pe o suprafață totală de max. 10%.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspect	Pulpe spate, întregi, fără coaste și fără coloană vertebrală. 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.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
	Fără porțiuni murdare și fără cheaguri de sânge.
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; sucul 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.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil	max. 35 mg (NH ₃ /100 g)
pH	5,6 – 6,2

Termen de valabilitate – minim 72 de ore de la data livrării.

Ambalare – ambalaje convenționale (pungi sau caserole) cu capacitate de max. 15 kg, etanșeizate prin termosudare, vidare, aplicare de cleme metalice sau prin falierea caserolelor

Lotul 6 - Spată porc cu os

Cerințe minime de calitate:

Spată porc refrigerată, cu os – musculatura care îmbracă osul scapulum (lopățica) și osul humerus, răcită în condiții care să asigure în profunzime (la os) temperatura de 0 – 4°C.

Limita din spate a tăieturii trece în dreptul vertebrei a cincea în direcția perpendiculară și paralelă cu coastele. Se detașează prin tăietură sub lopățică și deasupra coastelor, trecând prin mușchiul care leagă spata de antriocot și piept. Limita de jos trece prin articulația humeroradiocubitală (cotul care o separă de rasol).

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
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. Fără porțiuni murdare și fără cheaguri de sânge.
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; sucul 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.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil	max. 35 mg (NH ₃ /100 g)
pH	5,6 – 6,2

Termen de valabilitate – minim 72 de ore de la data livrării.

Ambalare – ambalaje convenționale (pungi sau caserole) cu capacitate de max. 15 kg, etanșeizate prin termosudare, vidare, aplicare de cleme metalice sau prin falierea caserolelor

Lotul 7 - Carne porc lucru

Cerințe minime de calitate:

Carne de porc lucru, refrigerată – carne pentru gătit (80% carne + 20% grăsime) provenită din tranșarea, dezosarea, alegerea și fasonarea tuturor porțiunilor anatomice prelucrate în diverse scopuri, răcită în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 0 – 4°C.

Poate proveni și din alegerea cărnii de pe căpățânile de porc, de la grăsimile crude cu inserție de carne, din dezosarea și fasonarea spatei.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspect	Bucăți de max. 200 g, fără flaxuri, cheaguri de sânge, contuzii, resturi de oase, corpuri străine, resturi de șorici, porțiuni murdare. 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.
Consistență	Fermă și elastică la suprafață 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.
Proprietăți fizica-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil	max. 35 mg (NH ₃ /100 g)
pH	5,6 – 6,2

Termen de valabilitate – minim 72 de ore de la data livrării.

Ambalare – ambalaje convenționale (pungi sau caserole) cu capacitate de max. 15 kg, etanșeizate prin termosudare, vidare, aplicare de cleme metalice sau prin falierarea caserolelor

Lotul 8 - Ceafă porc fără os

Cerințe minime de calitate:

Ceafă porc refrigerată, fără os – musculatura din regiunea cervicală, fără suportul osos, degresată, bine fasonată, răcită în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 0 – 4°C.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspect	Prezintă extremitățile drepte și este bine fasonată, fără tăieturi în masa musculară, franjuri sau resturi osoase. Se admite la suprafață prezenta unui strat intermitent de 0,5 cm slănină, cu evidențierea flaxului rămas pe mușchi. 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.
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.
Proprietăți fizica-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil	max. 35 mg (NH ₃ /100 g)
pH	5,6 – 6,2

Termen de valabilitate – minim 72 de ore de la data livrării.

Ambalare – ambalaje convenționale (pungi sau caserole) cu capacitate de max. 15 kg, etanșeizate prin termosudare, vidare, aplicare de cleme metalice sau prin falierarea caserolelor.

Lotul 9 - Cotlet de porc fără os

Cerințe minime de calitate:

Cotlet de porc refrigerat, fără os – porțiunea terminală a mușchiului dorsal din regiunea lombară (între ultima vertebră dorsală și prima sacrală), răcită în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 0 – 4°C, obținut prin dezosare, degresare, îndepărtarea excesului de grăsime de la suprafață și fasonare laterală pe marginea inferioară a mușchiului.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
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. Fără porțiuni murdare și fără cheaguri de sânge.
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.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil	max. 35 mg (NH ₃ /100 g)
pH	5,6 – 6,2

Termen de valabilitate – minim 72 de ore de la data livrării.

Ambalare – ambalaje convenționale (pungi sau caserole) cu capacitate de max. 15 kg, etanșezate prin termosudare, vidare, aplicare de cleme metalice sau prin falierea caserolelor

Lotul 10 - Pulpă vită cu os

Cerințe minime de calitate:

Pulpă vită refrigerată, cu os – musculatura și suportul osos din regiunea bazinului (ilium, ischium și pubis), femurului și rotulei, răcită în condiții care să asigure în profunzime (la os) temperatura de 0 – 4°C. 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 rasil prin articulația femure-tibio-rotuliană.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspect	Pulpe spate, întregi, fără coaste și fără coloană vertebrală. 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. Fără porțiuni murdare, cheaguri de sânge, tendoane sau alte părți necomestibile.
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.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil	max. 35 mg (NH ₃ /100 g)
pH	5,6 – 6,2

Termen de valabilitate – minim 72 de ore de la data livrării.

Ambalare – ambalaje convenționale (pungi sau caserole) cu capacitate de max. 15 kg, etanșezate prin termosudare, vidare, aplicare de cleme metalice sau prin folierea caserolelor.

Lotul 11 - Spată vită cu os

Cerințe minime de calitate:

Spată vită refrigerată, cu os – musculatura aferentă osului scapulum, răcită în condiții care să asigure în profunzime (la os) temperatura de 0 – 4°C.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
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. Fără porțiuni murdare și fără cheaguri de sânge.
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; suncul 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.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil	max. 35 mg (NH ₃ /100 g)
pH	5,6 – 6,2

Termen de valabilitate – minim 72 de ore de la data livrării.

Ambalare – ambalaje convenționale (pungi sau caserole) cu capacitate de max. 15 kg, etanșezate prin termosudare, vidare, aplicare de cleme metalice sau prin folierea caserolelor.

Lotul 12 - Carne vită lucru

Cerințe minime de calitate:

Carne vită lucru, refrigerată – carne macră și fără seu, pentru gătit (80% carne + 20% grăsime) provenită din tranșarea, dezosarea, alegerea și fasonarea porțiunilor din spată, gât, greabăn, pulpă, răcită în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 0 – 4°C.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspect	Bucăți de max. 200 g, fără cordoanele vasculo-nervoase, aponevroze, tendoane, cheaguri de sânge, contuzii, resturi de oase, corpuri străine, porțiuni murdare, impurități sau seu; se acceptă secul de marmorare și perselare. 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.
Consistență	Fermă și elastică, atât la suprafață cât și în secțiune; urmele ce se formează la apăsare cu degetul revin repede; suncul 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.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Țesut conjunctiv	max. 6%
Azot ușor hidrolizabil	max. 35 mg (NH ₃ /100 g)
pH	5,6 – 6,2

Termen de valabilitate – minim 72 de ore de la data livrării.

Ambalare – ambalaje convenționale (pungi sau caserole) cu capacitate de max. 15 kg, etanșezate prin termosudare, vidare, aplicare de cleme metalice sau prin folierea caserolelor.

Lotul 13 - Vrăbioară vită fără os

Cerințe minime de calitate:

Vrăbioară vită refrigerată, fără os – musculatura plată din regiunea lombară, delimitată anterior de spațiile intercostale 8-13, iar posterior de ultima vertebră lombară (funcție de sfertuirea carcanei), dezosată și bine fasonată, răcită în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 0 – 4°C.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspect	Prezintă extremitățile drepte și este bine fasonată, fără tăieturi în masa musculară, franjuri sau resturi osoase. 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.
Consistență	Fermă și elastică, atât la suprafață cât și în secțiune; urmele ce se formează la apăsare cu degetul revin repede; sucul 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.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil	max. 35 mg (NH ₃ /100 g)
pH	5,6 – 6,2

Termen de valabilitate – minim 72 de ore de la data livrării.

Ambalare – ambalaje convenționale (pungi sau caserole) cu capacitate de max. 15 kg, etanșezate prin termosudare, vidare, aplicare de cleme metalice sau prin folierea caserolelor.

Lotul 14 - Antricot vită fără os

Cerințe minime de calitate:

Antricot refrigerat, fără os – mușchiul din regiunea dorsală, delimitat anterior de spațiul intercostal 5-6, posterior de unul din spațiile intercostale 8-13, iar inferior de secțiunea ce trece între treimea superioară și medie a coastelor (funcție de sfertuirea carcanei), răcit în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 0 – 4°C, obținut prin dezosare și secționare astfel încât să cuprindă toate straturile anatomice din mușchi.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
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. Fără porțiuni murdare și fără cheaguri de sânge.
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; sucul 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.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil	max. 35 mg (NH ₃ /100 g)
pH	5,6 – 6,2

Termen de valabilitate – minim 72 de ore de la data livrării.

Ambalare – ambalaje convenționale (pungi sau caserole) cu capacitate de max. 15 kg, etanșezate prin termosudare, vidare, aplicare de cleme metalice sau prin folierea caserolelor.

Lotul 15- Pește

Condiții minime de calitate:

Crap proaspăt (decapitat, eviscerate) - răcit în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 0 – 4°C.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspectul peștelui	Nevătămat, fără semne aparente de boală, fără mucus. Se admit pe suprafață vătămări mecanice cu lungime de până la 4 cm la peștii mai mari de 25 cm, iar pentru peștii mai mici de 25 de cm, până la 1 cm, dar nu la mai mult de 5% din totalul peștilor din lot. Capul și viscerele îndepărtate prin tăieturi regulate, îngrijite. În cavitatea abdominală nu trebuie să existe resturi de viscere, sânge sau impurități.
Aspectul solzilor	Lucioși, nedecolorați, bine fixați pe suprafață.
Aspectul ochilor	Limpezi, bulbucați, cu corneea lucioasă, transparentă.
Aspectul branhiilor	De culoare roșie, cu nuanțele specifice speciei/subspeciei respective.
Aspectul mușchilor	Bine fixați de coloana vertebrală și de oase, fără urme de sânge, de culoare specifică speciei/subspeciei;
Culoarea	Naturală, specifică.
Consistența cărnii	Fermă, elastică (amprenta revine); carnea bine legată de oase.
Mirosul	Plăcut, specific peștelui proaspăt și speciei/subspeciei respective, fără miros de alterare sau miros străin.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil	max. 30 mg (NH ₃ /100 g)
pH	max. 6,2

File de crap proaspăt, File de păstrăv proaspăt, File de somon proaspăt - răcit în condiții care să asigure în profunzime temperatura de 0 – 4°C.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspectul fileului de pește	Masa musculară tăiată îngrijit, nefranjurată, fără urme de sânge, lipsită de oase și impurități, nevătămată, fără semne aparente de boală și fără mucus.
Culoarea	Naturală, specifică speciei (cu aspect marmorată, în cazul fileului de somon).
Consistența	Fermă, elastică (amprenta revine).
Mirosul	Plăcut, specific peștelui proaspăt și speciei/subspeciei respective, fără miros de alterare sau miros străin.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil	max. 30 mg (NH ₃ /100 g)

Termen de valabilitate – minim 72 de ore de la data livrării.

Ambalare – ambalaje din polipropilenă vidate (criovacate) sau cutii din polistiren cu capac, care să asigure o temperatură de păstrare de maxim 4°C; ambalarea se face cu adaos de fulgi de gheață.

Lotul 16 – Cabanos

Cerințe minime de calitate:

Cabanos – produs din carne prelucrat conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care să asigure dubla afumarea și fierberea produsului. Nu se admit produse care conțin carne separată mecanic,

subproduse comestibile de abator, adaosuri proteice de origine vegetală, organe, amidon (sau amidon modificat).

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Compoziție	Carne de porc, carne de vită, slănină, apă, clorură de sodiu, membrană comestibilă, condimente.
Formă și dimensiune	Bucăți cilindrice de 40-50 cm lungime, cu diametrul de 16-20 mm, ușor curbate, obținute prin umplerea membranelor utilizate.
Aspect exterior	Culoare galben-brun către roșcat, specifică produselor supuse tratamentului termic (de fierbere și afumare dublă)
Aspect în secțiune	Masa mozaicată, cu bucăți de carne de culoare roz și bucăți de slănină, înglobate în bradț, fără corpuri străine, fragmente de os, aglomerări de grăsime și de condimente.
Gust și miros	Specific condimentelor și componentelor folosite, fără gust sau miros străin
Consistență	semitare
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil	max. 45 mg (NH ₃ /100 g)
Conținut de apă	max. 50%
Conținut de NaCl	max. 3,0%;
Substanțe grase	max. 43%;
Substanțe proteice totale	min. 12%;
Escherichia coli	max. 500 ufc/g sau cm ² (în max. 2 unități de probă)

Termen de valabilitate: minim 15 zile de la data fabricației; între data fabricației și data livrării termenul va fi de maxim 4 zile;

Ambalare – ambalaje convenționale cu capacitate de max. 15 kg, etanșeizate prin termosudare, vidare sau prin aplicare de cleme metalice.

Lotul 17 - Cârnați oltenești

Cerințe minime de calitate:

Cârnați oltenești - produs din carne prelucrat conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care să asigure afumarea și fierberea produsului. Nu se admit produse care conțin carne separată mecanic, subproduse comestibile de abator, adaosuri proteice de origine vegetală, organe, amidon (sau amidon modificat).

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Compoziție	Carne de porc, carne de vită, slănină, apă, clorură de sodiu, membrană comestibilă, condimente.
Formă	Șiraguri întregi sau bucăți cilindrice (conform sortimentului), obținute prin umplerea membranelor utilizate.
Aspect exterior	Culoare brun către roșcat, specifică produselor supuse tratamentului termic (de fierbere și afumare)
Aspect în secțiune	Masa mozaicată, de culoare specifică componentelor utilizate, fără goluri de aer, corpuri străine, fragmente de os, aglomerări de grăsime și de condimente.
Gust și miros	Specific condimentelor și componentelor folosite, fără gust sau miros străin
Consistență	Moale spre semitare
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil	max. 45 mg (NH ₃ /100 g)
Conținut de apă	max. 65%

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Conținut de NaCl	max. 3,0%;
Substanțe grase	max. 32%;
Substanțe proteice totale	min. 10%;
Escherichia coli	max. 500 ufc/g sau cm ² (în max. 2 unități de probă)

Termen de valabilitate: minim 15 zile de la data fabricației; între data fabricației și data livrării termenul va fi de maxim 4 zile;

Ambalare – ambalaje convenționale cu capacitate de max. 15 kg, etanșeizate prin termosudare, vidare sau prin aplicare de cleme metalice.

Lotul 18 – Cremwursti

Cerințe minime de calitate:

Cremwursti - produs din carne prelucrat conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care să asigure fierberea produsului. Nu se admit produse care conțin carne separată mecanic, subproduse comestibile de abator, adaosuri proteice de origine vegetală, organe, amidon (sau amidon modificat).

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Formă	Bucăți cilindrice, obținute prin răsucirea membranelor utilizate.
Aspect exterior	Înveliș continuu, nedeteriorat; suprafață curată, nelipicioasă.
Aspect în secțiune	Pastă fină din carne de porc, omogenă, compactă, fără goluri mari de aer, fără flaxuri sau grăsimi topită.
Gust și miros	Specific produsului proaspăt fiert și condimentelor utilizate; fără gust sau miros străin.
Consistență	Moale, elastică.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil	max. 30 mg (NH ₃ /100 g)
Conținut de apă	max. 70%
Conținut de NaCl	max. 3,0%;
Substanțe grase	max. 27%;
Substanțe proteice totale	min. 10%;
Escherichia coli	max. 500 ufc/g sau cm ² (în max. 2 unități de probă)

Termen de valabilitate: minim 10 zile de la data fabricației; între data fabricației și data livrării termenul va fi de maxim 3 zile.

Ambalare – ambalaje convenționale cu capacitate de max. 15 kg, etanșeizate prin termosudare, vidare sau prin aplicare de cleme metalice.

Lotul 19 - Cârnați plai

Cerințe minime de calitate:

Cârnați Plai - produs din carne de vită și porc maturat clasic, prin afumare și uscare (cârnați cu structură, crud uscați). Nu se admit produse care conțin carne separată mecanic, subproduse comestibile de abator, adaosuri proteice de origine vegetală, organe, amidon (sau amidon modificat).

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Formă	Bucăți cilindrice, ușor curbate, obținute prin răsucirea membranelor utilizate.
Aspect exterior	Culoare roșcată, specifică produselor afumate și uscate; suprafață curată, nelipicioasă.
Aspect în secțiune	Masa compoziției este lucioasă, compactă, bine legată, cu insule de grăsime albă, răspândite neuniform pe suprafața secțiunii.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
	Nu se admit bucăți de flaxuri sau goluri de aer. De asemenea, nu sunt permise aglomerări de grăsime topită sub membrană și pe secțiune, corpuri străine sau fragmente de os. Se admite prezența condimentelor. Feliile își păstrează integritatea și nu se fărâmițează.
Gust și miros	Caracteristice unui produs afumat și realizat în urma unui proces tehnologic de maturare-uscarea.
Consistență	Semitare la suprafață și în zona periferică a secțiunii, mai moale dar legată și elastică spre centru. Feliile au o consistență fermă dar elastică în același timp.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil	max. 200 mg (NH ₃ /100 g)
Conținut de apă	max. 35%.
Conținut de NaCl	max. 4,5%;
Substanțe grase	max. 50%;
Substanțe proteice totale	min. 15%;
Salmonella	absent (în toate unitățile care constituie probă)
Listeria monocytogenes	
Escherichia coli	max. 500 ufc/g sau cm ² (în max. 2 unități de probă)

Termen de valabilitate: minim 15 zile de la data fabricației; între data fabricației și data livrării termenul va fi de maxim 4 zile;

Ambalare – ambalaje convenționale cu capacitate de max. 15 kg, etanșezate prin termosudare, vidare sau prin aplicare de cleme metalice.

Lotul 20 - Salam de Sibiu

Cerințe minime de calitate: Salam de Sibiu – salam crud-uscăt cu mușgai nobil, produs din carne, prelucrat conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care să asigure afumarea la rece, maturarea și uscarea produsului.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Compoziție și proces tehnologic	<p>Materiile prime de bază: carnea de porc aleasă la roșu (din carne se îndepărtează, după caz, fragmentele de os, grăsimea moale, flaxurile, ligamentele, tendoanele, vasele mari de sânge, părțile sângerate, ganglionii și porțiunile ștampilate) – min. 70 % și slănină tare – max. 30 %, provenite de la porcine ajunse la maturitate (cu greutatea în viu de peste 100 kg).</p> <p>Nu este admisă utilizarea subproduselor de abator sau a cărnii dezosate mecanic.</p> <p>Ingrediente utilizate:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sare alimentară – max. 5%; - condimente naturale: piper, ienibahar și usturoi; - conservanți: sare în amestec cu nitrit sau nitrat de sodiu, în conformitate cu dispozițiile legale); - antioxidanți (acid ascorbic și sărurile acestuia), aprobați în conformitate cu dispozițiile legale; - agenți de maturare (culturi starter și/sau culturi de bioprotecție, zaharuri – max. 1%). <p>Următoarele ingrediente pot fi folosite facultativ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - agenți de maturare alcoolici (reprezențați de unul dintre următoarele: vin alb/vin roșu/vin rose/brandy/vinars/ vinuri spumante/beră neagră). <p>NOTĂ: Agenții de maturare alcoolici se utilizează pentru realizarea edițiilor limitate/de colecție ale „Salamului de Sibiu” și sunt menționați explicit în denumirea sortimentului. Doza utilizată pentru fiecare tip de maturator alcoolic este de max. 3%.</p>

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
	Nu sunt permise: potențiatori de gust (de ex. monoglutamat de sodiu), acidifianți (de ex. Glucon Delta Lactona), coloranți, adaosuri proteice (proteină vegetală, proteină animală), orice alt adaos care poate înlocui carnea, sarea marină. Pasta obținută se umple în membrane colagenice, având un diametru cuprins între 60 mm și 90 mm și/sau în membrane naturale de cal.
Formă și dimensiune	Batoane cilindrice, nedeformate, cu grosime uniformă, cu o lungime de la 15 cm la 100 cm, cu un diametru situat între 45 mm și 75 mm și cu o greutate cuprinsă între 300 grame și 1 kg.
Aspect exterior	Membrana nedeteriorată, aderentă la compoziție, prezintă încrețituri fine și uniforme și este acoperită în mod uniform cu un strat subțire de mucegai nobil alb. Mucegaiul (spori de mucegai nobil, fără reconstituire cu făină de orez sau alte materiale) poate prezenta o tentă de culoare alb-gălbui sau alb-cenușiu. Se admite prezența de porțiuni de mucegai alb-gălbui/alb-cenușiu și de porțiuni neacoperite cu mucegai care, în mod cumulativ, să nu depășească 10% din suprafața totală a membranei.
Aspect în secțiune	Masa compoziției este colorată de la brun-roșcat până la rubiniu, lucioasă, compactă, bine legată, mozaicată, cu mici insule de grăsime albă, răspândite uniform pe toată suprafața secțiunii. Se admite în secțiune o nuanță mai închisă, pe o porțiune de max. 10 mm de la margine. Feliile își păstrează integritatea și nu se fărâmițează. Nu se admit bucăți de flaxuri sau goluri de aer.
Gust și miros	Caracteristică unui produs afumat cu lemn de esență tare, înșămânțat cu mucegai nobil și realizat în urma unui proces tehnologic de maturare-uscarea îndelungat. Intensitatea gustului este rezultatul suficienței degradării proteolitice și lipolitice, datorate unei maturări corespunzătoare. Nu prezintă gusturi sau mirosuri străine.
Consistență	Consistența batonului este semitare până la tare la suprafață și în zona periferică a secțiunii, mai moale, dar legată și elastică spre centru. Feliile au o consistență fermă, dar semielastică în același timp.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice (după maturare – minim 60 de zile)	
Azot ușor hidrolizabil	max. 200 mg (NH ₃ /100 g)
Nitrit	max. 5 mg (NaNO ₂ /100 g)
Conținut de apă	max. 30%
Conținut de NaCl	max. 6%;
Substanțe grase	max. 46%;
Substanțe proteice	min. 20%;
Salmonella, Listeria monocytogenes	absent (în toate unitățile care constituie probă)
Escherichia coli	500 - 5 000 UFC/g

Termen de valabilitate – minim 3 luni de la data livrării.

Ambalare – fiecare baton de salam se ambalează în folii permeabile, celofanate, microperforate, neaderente la produs.

Lotul 21 - Salam de vară

Cerințe minime de calitate:

Salam de vară – produs din carne, prelucrat conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care să asigure dublă afumare și fierberea produsului. Nu se admit produse care conțin carne separată mecanic, subproduse comestibile de abator, adaosuri proteice de origine vegetală, organe, amidon (sau amidon modificat).

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Compoziție	Carne de porc, carne de vită, slănină
Formă	Batoane cilindrice cu diametrul corespunzător membranei folosite.
Aspect exterior	Suprafață curată, nelipicioasă fără aglomerări de grăsime la capete și sub membrană, înveliș continuu, nedeteriorat, aderent la compoziție, de culoare brun-roșcat specific produselor afumate.
Aspect în secțiune	Compoziție compactă, mozaicată, bine legată, fără corpuri străine sau aglomerări de grăsime, aspect specific componentelor utilizate.
Gust și miros	Plăcut, specific produsului fără gust și miros străin.
Consistență	semitare
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil	max. 45 mg (NH ₃ /100 g)
Conținut de apă	max. 50%
Conținut de NaCl	max. 3%;
Substanțe grase	max. 40%;
Substanțe proteice	min. 15%;
Escherichia coli	max. 500 ufc/g sau cm ² (în max. 2 unități de probă)

Termen de valabilitate – minim 15 zile de la data fabricației; între data fabricației și data livrării termenul va fi de maxim 4 zile.

Ambalare – ambalaje convenționale cu capacitate de max. 15 kg, etanșezate prin termosudare, vidare sau prin aplicare de cleme metalice.

Lotul 22 - Salam Victoria

Cerințe minime de calitate:

Salam Victoria – produs din carne, prelucrat conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care să asigure afumarea și fierberea produsului. Nu se admit produse care conțin carne separată mecanic, subproduse comestibile de abator, adaosuri proteice de origine vegetală, organe, amidon (sau amidon modificat).

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Compoziție	Brat din carne de porc sau vită și bucăți mari de carne de porc, pulpă, spată sau cotlet, răspândite în masa produsului în procent de minim 30 %.
Formă	Batoane cilindrice cu diametrul corespunzător membranei folosite.
Aspect exterior	Suprafață curată, nelipicioasă, fără aglomerări de apă și grăsime topită la capetele batonului și sub membrană. Înveliș continuu, nedeteriorat, aderent la compoziție. Culoare specifică produselor afumate și membranelor utilizate.
Aspect în secțiune	Compoziție compactă, mozaicată, fără corpuri străine sau aglomerări de grăsime.
Gust și miros	Plăcut, specific componentelor și condimentelor folosite, fără gust și miros străin.
Consistență	elastică
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil	max. 45 mg (NH ₃ /100 g)
Conținut de apă	max. 66%
Conținut de NaCl	max. 3%;
Substanțe grase	max. 30%;
Substanțe proteice totale	min. 11%;
Escherichia coli	max. 500 ufc/g sau cm ² (în max. 2 unități de probă)

Termen de valabilitate – minim 15 zile de la data fabricației; între data fabricației și data livrării termenul va fi de maxim 4 zile.

Ambalare – ambalaje convenționale cu capacitate de max. 15 kg, etanșezate prin termosudare, vidare sau prin aplicare de cleme metalice.

Lotul 23 - Muschiulet de porc afumat

Cerințe minime de calitate:

Muschiulet de porc afumat – piese tranșate din mușchi de porc, provenite din zona dorsală / lombară, prelucrate conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care să asigure afumarea produsului.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspect exterior	Bucăți dreptunghiulare, îngrijit fasonate, fără franjuri, impurități și/sau aglomerări de sare, cu suprafața curată, nelipicioasă, fără mucegai, fără impurități. Culoare brun-roșcată, specifică produselor supuse tratamentului prin afumare, fără pete negre.
Aspect în secțiune	Masă compactă de carne de culoare roz-roșiatică uniformă, fără zone de culoare modificată.
Gust și miros	Plăcute, specifice, de afumat, de carne maturată, fără gust și miros străin.
Consistență	Elastică (la ușoară apăsare cu degetul revine la forma inițială).
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil	max. 45 mg (NH ₃ /100 g)
Conținut de NaCl	max. 5%;
Substanțe proteice totale	min. 15%;
Escherichia coli	max. 500 ufc/g sau cm ² (în max. 2 unități de probă)

Termen de valabilitate – minim 15 zile de la data fabricației; între data fabricației și data livrării termenul va fi de maxim 4 zile.

Ambalare – ambalaje convenționale cu capacitate de 3 – 5 kg, etanșeizate prin vidare.

Lotul 24- Pulpă porc afumată

Cerințe minime de calitate:

Pulpă de porc afumată afumată (fără os) – musculatura din regiunea bazinului (ilium, ischium și pubis), femurului și rotulei, fără suportul osos, prelucrată conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care să asigure afumarea produsului.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspect exterior	Bucăți îngrijit tranșate și fasonate, fără franjuri, impurități și/sau aglomerări de sare, cu suprafața curată, nelipicioasă, fără mucegai, fără impurități. Culoare brun-roșcată, specifică produselor supuse tratamentului prin afumare, fără pete negre, fără cartilajii și flaxuri tari.
Aspect în secțiune	Masă compactă de carne de culoare roz-roșiatică uniformă, fără zone de culoare modificată, fără cartilajii și flaxuri tari.
Gust și miros	Plăcute, specifice, de afumat, de carne maturată, fără gust și miros străin.
Consistență	Semitare.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil	max. 45 mg (NH ₃ /100 g)
Conținut de NaCl	max. 5%;
Subst. proteice totale	min. 15%;
Escherichia coli	max. 500 ufc/g sau cm ² (în max. 2 unități de probă)

Termen de valabilitate – minim 15 zile de la data fabricației; între data fabricației și data livrării termenul va fi de maxim 4 zile.

Ambalare – ambalaje convenționale cu capacitate de 3 – 5 kg, etanșeizate prin vidare.

Lotul 25 - Kaizer porc afumat

Cerințe minime de calitate:

Kaizer de porc afumat (fără os) – felii din carne (piept de porc) fără suportul osos, prelucrată conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care să asigure afumarea produsului.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspect exterior	Bucăți îngrijit tranșate și fasonate, fără franjuri, impurități și/sau aglomerări de sare, cu suprafața curată, nelipicioasă, fără mușegai, fără impurități, fără aglomerări de gelatină. Culoare brun-roșcată, specifică produselor supuse tratamentului prin afumare, fără pete negre, cu șoricul bine curățat.
Aspect în secțiune	Masă de carne de culoare roz-roșiatică uniformă, în alternanță cu zone de culoare albă (slănină). Se acceptă prezența cartilagiilor de consistență moale.
Gust și miros	Plăcute, specifice, de afumat, de carne maturată, fără gust și miros străin.
Consistență	Semitare.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil	max. 30 mg (NH ₃ /100 g)
Conținut de grăsime	max. 40%
Conținut de NaCl	max. 3%;
Substanțe proteice	min. 10%;
Umiditate	max. 65%

Termen de valabilitate – minim 15 zile de la data fabricației; între data fabricației și data livrării termenul va fi de maxim 4 zile.

Ambalare – ambalaje convenționale cu capacitate de 3 – 5 kg, etanșeizate prin vidare.

Lotul 26 - Piept pui afumat

Cerințe minime de calitate:

Piept de pui afumat (fără os) – pieptul tranșat al păsărilor de curte (cocoși și/sau găini din specia gallus domesticus) – musculatura aferentă sternului și coastelor, în aderență naturală – întreg sau în două părți, fără piele, oase sau impurități, prelucrat conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care să asigure afumarea produsului.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspect exterior	Bucăți compacte, fără franjuri, impurități și/sau aglomerări de sare, cu suprafața curată, nelipicioasă, fără mușegai, fără impurități. Culoare specifică produselor supuse tratamentului prin afumare, fără pete negre, resturi de oase și sau cartilagii.
Aspect în secțiune	Carne de culoare roz-roșiatică, specifică produselor supuse afumării. Nu se admit porțiuni de carne crudă.
Gust și miros	Plăcute, specifice, de afumat, de carne maturată, fără gust și miros străin.
Consistență	Semitare.
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Azot ușor hidrolizabil	max. 45 mg (NH ₃ /100 g)
Conținut de NaCl	max. 5,0%;
Substanțe proteice totale	min. 15%;
Escherichia coli	max. 500 ufc/g sau cm ² (în max. 2 unități de probă)
Salmonella	absent (în toate unitățile care constituie probă)

Termen de valabilitate – minim 15 zile de la data fabricației; între data fabricației și data livrării termenul va fi de maxim 4 zile.

Ambalare – ambalaje convenționale cu capacitate de 3 – 5 kg, etanșeizate prin vidare.

Lotul 27 - Carne de miel

Condiții minime de calitate

Carne de miel – carcase întregi (inclusiv capul, picioarele și organele) provenită de la animale sănătoase sacrificate în abatoare autorizate sanitar-veterinar, răcită în condiții care să asigure în profunzime (la os) temperatura de 0 – 4°C.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspect	Carnea: curată, nemurdărită de conținut intestinal sau de alte impurități, curățată de contuzii/părți hemoragice; plaga de sângerare curățată, fără cheaguri de sânge sau porțiuni infiltrate cu sânge; la suprafață pelicula uscata, în secțiune ușor umedă; tendoane lucioase; lichidul sinovial limpede; țesutul conjunctiv alb-sidefiu și elastic; la atingerea cu degetul- senzație de rece, fără a se lipi. Organele: bine curățate, nemurdărite de conținut intestinal sau de alte impurități; întregi din punct de vedere anatomic; fără pete negre, părți necomestibile sau semne de infestare cu paraziți. Seul: culoare albă; sfărâmicios.
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, fără mirosuri străine (rânced, mucegai, acru).
Proprietăți fizico-chimice și microbiologice	
Azot ușor	max. 35 mg hidrolizabil (NH ₃ /100 g)
pH	5,6 -- 6,2
Reacția pt. hidrogen sulfurat	negativă
Reacția Kreis	negativă
Enterobacteriaceae	1,5 – 2,5 log ufc/cm ² (medie logaritmică zilnică)
Salmonella	absentă

Termen de valabilitate – minim 72 de ore de la data livrării.

Ambalare – fiecare carcasă va fi ambalată în ambalaje convenționale (saci din polietilenă, etanșeizați prin termosudare, vidare sau prin aplicare de cleme metalice).

Pentru verificarea conformității produselor privind cerințele minime de calitate ofertanții vor prezenta, odată cu oferta, Rapoarte de încercare/buletin de analiză emise de laboratoare certificate/acreditate în sistem RENAR sau echivalent, emis cu cel mult 12 luni înainte de termenul limită pentru depunerea ofertei.

Întocmit,
Lt. Cdor
SCHIPOR Constantin

