**CONSILIUL LOCAL SECTOR 1 BUCUREŞTI**

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



**Serviciul Achiziţii Publice, Avizare Contracte**

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

tel/fax: 0212234197/137

Website:www.dgaspc- sectorul1.ro

operator de date cu caracter personal nr. 6306

**Aprobat,**

**Director General**

**Danut Ioan Fleaca**

**CAIETUL DE SARCINI**

**Obiectul procedurii** îl constituie furnizarea produselor conform tabelului urmator:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| **NR.  CRT** | **DENUMIRE PRODUS** | **U/M** | **CANTITATE CU EVENTUALE SUPLIMENTARI** | **CANT 31.12.2016** |
| 1 | BICARBONAT DE AMONIU | PL | **52** | **35** |
| 2 | BICARBONAT DE SODIU | PL | **431** | **287** |
| 3 | BISCUITI PACHET | PAC | **28638** | **19092** |
| 4 | BISCUITI | KG | **2648** | **1765** |
| 5 | BLAT DE TORT | BUC | **66** | **44** |
| 6 | BOIA ARDEI | PL | **2002** | **1335** |
| 7 | BORS PLIC | PL | **5495** | **3663** |
| 8 | BORS | L | **960** | **640** |
| 9 | CACAO | PL | **1527** | **1018** |
| 10 | CEAI | CUT | **13380** | **8920** |
| 11 | CEREALE | PAC | **5546** | **3697** |
| 12 | CHIMEN | PL | **72** | **48** |
| 13 | CIMBRU | PL | **747** | **498** |
| 14 | CIOCOLATA | BUC | **14690** | **9793** |
| 15 | CIOCOLATA BATON | BUC | **13690** | **9127** |
| 16 | CIOCOLATA ALBA | BUC | **360** | **240** |
| 17 | CROISSANT | BUC | **33726** | **22484** |
| 18 | DELIKAT | PL | **9220** | **6147** |
| 19 | DROJDIE | PL | **3728** | **2485** |
| 20 | ESENTA ROM | ST | **5394** | **3596** |
| 21 | ESENTA VANILIE | ST | **4614** | **3076** |
| 22 | EUGENIA | BUC | **39136** | **26091** |
| 23 | EUGENII | KG | **1066** | **711** |
| 24 | FAINA | KG | **9180** | **6120** |
| 25 | FIDEA | KG | **1341** | **894** |
| 26 | FOI DAFIN | PL | **918** | **612** |
| 27 | FOI PLACINTA | BUC | **557** | **371** |
| 28 | FOIETAJ PATEURI | BUC | **1810** | **1207** |
| 29 | FULGI CARTOFI | BUC | **760** | **507** |
| 30 | GELATINA | PL | **100** | **67** |
| 31 | GRIS | PAC | **5246** | **3497** |
| 32 | HALVA | BUC | **1090** | **727** |
| 33 | MAC | PL | **161** | **107** |
| 34 | MACAROANE | KG | **3549** | **2366** |
| 35 | MALAI | KG | **5488** | **3659** |
| 36 | MARGARINA | CUT | **5482** | **3655** |
| 37 | MASLINE | KG | **1618** | **1078** |
| 38 | MUSTAR | BUC | **2165** | **1443** |
| 39 | NAPOLITANE | KG | **1608** | **1072** |
| 40 | NAPOLITANA | BUC | **22268** | **14845** |
| 41 | OREZ | KG | **10642** | **7095** |
| 42 | OTET | L | **986** | **657** |
| 43 | PESMET | PAC | **1668** | **1112** |
| 44 | PIPER BOABE | PL | **814** | **543** |
| 45 | PIPER MACINAT | PL | **2121** | **1414** |
| 46 | PRAF BUDINCA | PL | **636** | **424** |
| 47 | PRAF CREMA DE TORT | BUC | **198** | **132** |
| 48 | PRAF DE COPT | PL | **3685** | **2457** |
| 49 | PRAF FRISCA | PL | **956** | **637** |
| 50 | PRAJITURA TIP MAGURA | BUC | **25072** | **16715** |
| 51 | RAHAT | KG | **1095** | **730** |
| 52 | RULADA | BUC | **2224** | **1483** |
| 53 | SARE | KG | **3144** | **2096** |
| 54 | SARE DE LAMAIE | PL | **7245** | **4830** |
| 55 | SARE GRONJOASA | KG | **1850** | **1233** |
| 56 | SCORTISOARA | PL | **1225** | **817** |
| 57 | SPAGHETE | KG | **3964** | **2643** |
| 58 | STAFIDE | KG | **328** | **219** |
| 59 | STICKS | PAC | **11548** | **7699** |
| 60 | SUSAN | KG | **20** | **13** |
| 61 | TAIETEI | KG | **954** | **636** |
| 62 | TURTA DULCE | PG | **400** | **267** |
| 63 | TURTA DULCE | KG | **180** | **120** |
| 64 | ULEI | L | **16740** | **11160** |
| 65 | ZAHAR | KG | **17110** | **11407** |
| 66 | ZAHAR PUDRA | PAC | **879** | **586** |
| 67 | ZAHAR VANILAT | PL | **22190** | **14793** |

**Caracteristici produse:**

1. **BICARBONAT DE AMONIU**

* Bicarbonat de amoniu, ambalat in folie HEPE, cu masa neta 40g.
* Contine bibarbonat de amoniu E503.
* Mod de utilizare: produsul se foloseste la nivel casnic, in bucatarie.
* Descriere: pulbere alba.
* Proprietati organoleptice: pulbere cristalina, fara aglomerari stabile, de culoare alb imaculat, cu miros caracteristic de amoniac.
* Proprietati fizice si chimice:
  + Umiditate 10-13%;
  + Continut total insolubil in HCL: 0.05-0.2.
* Proprietati microbiologice:
  + Drojdii si mucegaiuri: 10 ufc/g;
  + Enterobacteriaceae: 10²-10³.
* Statutul alergenic: produsul nu are potential alergenic;
* Statutul OMG: Produsul nu este modificat genetic.
* Depozitare: Produsul ambalat trebuie pastrat la loc racoros, uscat si ferit de lumina si caldura excesiva, la temperaturi de maxim 25⁰C si umiditate relativa a aerului de max. 75%.

1. **BICARBONAT DE SODIU**

* Bicarbonat de sodiu, ambalat in folie HEPE, cu masa neta 50g. Contine bibarbonat de amoniu E503.
* Mod de utilizare: produsul se foloseste la nivel casnic, in bucatarie.
* Descriere: pulbere alba.
* Proprietati organoleptice: pulbere cristalina, fara aglomerari stabile, de culoare alb imaculat, cu miros caracteristic de amoniac.
* Proprietati fizice si chimice:
  + Umiditate 10-13%;
  + Continut bicarbonat de sodiu min 93%;
  + Continut de carbonat de sodiu max. 5.2%;
  + Continut total insolubil in HCL: 0.05-0.2.
* Proprietati microbiologice:
  + Drojdii si mucegaiuri: 10 ufc/g;
  + Enterobacteriaceae: 10²-10³.
* Statutul alergenic: produsul nu are potential alergenic;
* Statutul OMG: Produsul nu este modificat genetic.
* Depozitare: Produsul ambalat trebuie pastrat la loc racoros, uscat si ferit de lumina si caldura excesiva, la temperaturi de maxim 25⁰C si umiditate relativa a aerului de max. 75%.

1. **BISCUITI PACHET**

* Biscuiti tip petit beurre, ambalati in pungi imprimate din polipropilena, cu masa neta de 100g.
* Ingrediente:faina de grau 57%, zahar 11%, uleui de palmier (9%), zahar invertit, agenti de afanare (bicarbonat de amoniu E503, bicarbonate de sodium E 500), sirop de glucoza, zer pudra, extract de malt, sare iodata, arom, proteaza, conservant: metabisulfit de sodium (E223). Contine gluten.
* Proprietati organoleptice:
* Forma: biscuit de forma dreptunghiulara, cu suprafata mata, fara besici, bine conturat
* Culoare galben-auriu
* Miros placut, specific, fara miros strain (mucegai, ranced, ars);
* Gust dulce, placut, specific, fara gust strain (mucegai, ranced, ars).
* Consistenta: crocanti, usor friabili.
* Proprietati fizice si chimice:
* Acizi grasi 0.6%/100g;
* Zahar total raportat la SU: min. 10%/100g,
* Grasime raportata la SU min. 6%/100g
* Umiditate max. 6%/100g,
* Sare max. 3%.
* Proprietati microbiologice:
* Enterobacteriaceae max 100 cfu/g;
* Drojdii si mucegaiuri max. 1000 cfu/g.
* Depozitare: Produsul se depoziteaza in spatii destinate produselor alimentare, inchise, bine aerisite, curate, racoroase (temperatura de max. 25⁰C), uscate (umiditatea relativaa aerului 65-70%).

1. **BISCUITI**

* Biscuiti populari extra ambalati in cutie de carton cu masa neta de 3 kg.
* Ingrediente: faina alba de grau, zahar, ulei de palmier, zahar invertit, bicarbonat de amoniu, bicarbonat de sodium, sare, metabisulfit de sodium.
* Proprietati organoleptice:
* Aspect – Biscuitii sub forma dreptunghiulara, suprafata mata, fara basici, bine conturat.
* Culoare – Galben auriu,uniformă,
* Miros– placut, specific, fara miros strain (mucegai, ranced, ars);
* Gust– dulce, placut, specific, fara gust strain (mucegai, ranced, ars);
* Consistenţă – crocanţi,usor friabili
* Caracteristici fizico-chimice:
* Acizi grasi 0.6%/100g
* Zahar total raportat la SU min 10%/100g
* Grasime raportata la SU min. 6%/100g
* Umiditate max. 6%/100g
* Sare max.3%/100g
* Caracteristici microbiologice:
* Enterobacteriaceae: max. 100 cfu/g;
* Drojdii si mucegaiuri max. 1000 cfu/g;
* Mod de ambalare: Folie de PE si cutii de carton, cu masa neta de 3 kg.

1. **BLAT DE TORT**

* Blat de tort - produs dulce, copt, cu diametrul de 24 cm, cu masa neta de 400g, obtinut prin afanare mixta: chimica si mecanica.
* Intrediente: faina alba de grau, zahar, ou integral, apa, albus de ou, emulsifiant (apa, monodigliceride ale acizilor grasi, propilen glicol, emulsifiant: E470a), praf de copt (agenti de afanare: pirofosfat acid de sodium, bicarbonate de sodium, amidon de porumb), sirop de zahar invertit, arome, sare iodata, conservant: sorbet de potasiu.
* Caracteristici organoleptice:
* Aspect exterior: forma de cilindru, suprafata este mata, nearsa.
* Aspect miez: masa uniforma, buretoasa, caracteristica unui produs bine copt, fara urme de faina neframantata, fara straturi compacte.
* Culoarea miezului: galben deschis
* Gust placut, dulce, fara gust strain, fara scrasnet
* Aroma: placuta, caracteristica aromelor folosite, fara miros strain.
* Semne de alterare microbiana: lipsa.
* Caracteristici fizice si chimice:
* Umiditatea produsului 21-22,5%,
* Zahar raportat la s.u. min. 38%,
* Caracteristici microbiologice:
* Drojdii si mucegaiuri: <1 c.f.u./g
* Enteriobacteriaceae: <10 c.f.u. /g.
* Ambalare:
* Ambalare primara: Produsul blat de tort se ambaleaza in caserola din material OPS, culoare transparent, cu diametrul de 25 cm si inaltimea de 4 cm, pe caserolase lipeste o eticheta autocolanta cu datele produsului, caserola se inchide cu film pet 12μ + BOPP MET 20μ + termolak.
* Ambalare secundara: produsul se ambaleaza in cutie colectiva din carton ondulat.

1. **BOIA ARDEI**

* Boia de ardei iute ambalata la plic din folie PE/BOPP, cu masa neta 50g. Produs obtinut prin macinarea ardeiului (capsicum anuum).
* Mod de utilizare: produsul se foloseste ca aromatizant (condiment) in industria alimentara, farmaceutica si la nivel casnic, in bucatarie.
* Proprietati organoleptice: pulbere fina, fara aglomerari stabile, fara impuritati, de culoare caramizie, pana la rosu aprins, cu gust si miros placut, foarte picant, fara gust si miros strain.
* Proprietati fizice si chimice:
  + Umiditate 10-12%;
  + Cenusa in substanta uscata 5-8% (dulce 6,5; iute 8);
  + Cenusa insolubila in acid 0,5-1,6%;
  + Puritate 99%;
  + Coloranti organici de sinteza nu se admit;
* Proprietati microbiologice:
  + Drojdii si mucegaiuri: 10 ufc/g;
  + Enterobacteriaceae: 10²-10³.
* Statutul alergenic: produsul nu are potential alergenic;
* Statutul OMG: Produsul nu este modificat genetic.
* Depozitare: Produsul ambalat trebuie pastrat la loc racoros, uscat si ferit de lumina si caldura excesiva, la temperaturi de maxim 25⁰C si umiditate relativa a aerului de max. 75%.

1. **BORS PLIC**

* Amestec de ingrediente destinat asezonarii ciorbelor, ambalat la plic din folie metalizata, termosudata, cu masa neta de 70g .
* Produs alimentar obtinut prin amestecarea duiferitelor ingrediente: Sare iodata, acidifianti (acid citric, acid lactic), zahar, potentiator de aroma (monoglutamat de sodiu), amidon de porumb, tarate de grau (4,5 %), regulator de aciditate (lactat de calciu), morcovi (2%), radacina de leustean (1,3%), patrunjel , pastarnac (1%), seminte de TELINA {0,9%), praz (0.5%), grasime vegetala (de palmier), faina de porumb {0,15%), colorant (riboflavina).
* Proprietati fizico-chimici:
* Umiditate max. 6%;
* Sare max. 40.5%
* Proprietati microbiologice:
* NTG max. 10.000/g
* Enterobacteriaceae max. 1000/g
* E. coli max. 10/g;
* Salmonella absent/25g;
* Staphilococcus aureus, max. 100/g;
* Bacillus cereus max. 1000/g;
* Drojdii si mucegaiuri max. 1000/g;
* Termen de valabilitate 12 luni.

1. **BORS**

* Bors obtinut din apa, tarata de grau, faina de malt, ambalat in recipient din plastic cu masa neta de 1000 g.
* Proprietati organoleptice:
* Aspect recipient: recipient din material plastic, inchis ermetic, cu capac nebombat, eticheta curate, vizibil imprimata cu toate elementele de identificare.
* Aspect lichid: lichid opalescent cu posibil sediment de faina si colonii de drojdii.
* Culoare: Verde-galbuie, verde-brun in functie de soiul de grau din care provine tarata, uniforma in toata masa produsului.
* Gust si miros: specific acru fara gusturi si mirosuri straine, caracteristic de bors.
* Proprietati fizico-chimice:
* Aciditate totala exprimata in acid lactic min. 0,5%
* pH max 4,5
* Sedimentmax 7g/L
* Proprietati microbiologice:
* Enterobacteriaceae max. 10 cfu/g
* Termen de valabilitate 60 zile de la data fabricatiei.
* Dupa deschidere a se pastra la rece 4-8⁰C maxim 3 zile.
* Conditii de depozitare: se depoziteaza in incaperi uscate si racoroase, curate, dezinfectate si bine aerisite, ferite de razele solare sau inghet: temperatura 05-20⁰C .

1. **CACAO**

* Pudra de cacao, ambalata in cutie carton, cu masa neta 50g.
* Mod de utilizare: produsul se foloseste ca aromatizant (condiment), in industria alimentara, farmaceutica si la nivel casnic, in bucatarie.
* Proprietati organoleptice:
* Pulbere fina, omogena, fara aglomerari stabile, fara impuritati, de culoare brun inchis, sau brun deschis, cu gust si miros placut, foarte picant, fara gust si miros strain.
* Proprietati fizice si chimice:
* Umiditate 5-7.5%;
* Cenusa in substanta uscata 10-14%;
* Cenusa insolubila in acid 0.1-0.3%;
* Continut de grasime raportat la substanta uscata max.12%.
* Proprietati microbiologice:
* Drojdii si mucegaiuri: 10 ufc/g;
* Enterobacteriaceae: 10²-10³.
* Statutul alergenic: produsul nu are potential alergenic;
* Statutul OMG: Produsul nu este modificat genetic.
* Depozitare: Produsul ambalat trebuie pastrat la loc racoros, uscat si ferit de lumina si caldura excesiva, la temperaturi de maxim 25⁰C si umiditate relativa a aerului de max. 75%.

1. **CEAI**

* Ambalat in cutie de carton cu continut 20 pliculete x 1g. Ceai diverse sortimente sunatoare, tei, menta, musetel).
* Proprietati organoleptice:
  + Bucati mici, aciculare, fara corpuri straine, de culoare specifica, cu gust placut si miros specific sortimentului, fara gust si miros strain.
* Proprietati fizice si chimice:
  + Umiditate 9.02 - 11.96%;
  + Cenusa totala 7.50- 10.70%;
* Depozitare: Produsul ambalat trebuie pastrat la loc racoros, uscat si ferit de lumina si caldura excesiva.

1. **CEREALE**

* Cereale extrudate sub forma de ineluse, glazurate cu sirop de zaharuri si miere, cu adios de vitamine, ambalate in punga de BOPP imprimate, cu masa neta de 250g.
* Ingrediente: cereale extrudate 62,6% (faina integrala de grau, faina de porumb, faina integral de orez, tarate de grau), zahar, glucoza lichida, miere 1%, ulei vegetal nehidrogenat de cocos, amidon de porumb, scortisoara, emulgator (lecitina de soia), colorant caramel, aroma miere, complex de vitamine si minerale 0,007% (tiamina, riboflavin, niacin, acid folic, fier).
* Proprietati senzoriale:
* Aspect: Ineluse din multicereale acoperite cu glazura de zaharuri, usor lucioase
* Miros: caracteristic, tipic pentru ingredientele folosite, fara miros strain.
* Gust: caracteristic, tipic, fara gust strain.
* Consistenta crocanta
* Produsul contine urmatorii alergeni: gluten, soia. Poate contine si urme de alune, arahide, susan sau alte variatii similare.
* Depozitare in camere curate, uscate si ventilate, separat de alte substante cu mirosuri puternice, protejat de accesul direct al soarelui si inghetului, la umiditatea maxima de 65%, iar temperatura maxima de20- 25⁰C.

1. **CHIMEN**

* Chimen seminte, ambalat la plic cu masa neta de 50g.
* Mod de utilizare: produsul se foloseste ca aromatizant (condiment), in industria alimentara, si la nivel casnic, in bucatarie.
* Proprietati organoleptice:
* Seminte, fara particule grosiere, fara impuritati, de culoare maro, cu gust si miros caracteristic de chimen, fara gust si miros strain.
* Proprietati fizice si chimice:
* Umiditate: max. 16%;
* Cenusa totala max. 9%;
* Uleiuri volatile: min 1,5 ml/100g;
* Cenusa insolubila in HCI10% max. 1,5%.
* Proprietati microbiologice:
* Mucegaiuri: max. 1000 cfu/g;
* Drojdii: max. 1000 cfu/g;
* Numar total de germeni: max. 4000000 cfu/g;
* Enterobacteriaceae: max. 500 cfu/g;.
* E-coli: max. 10 cfu/g;
* Salmonella absent/25g,
* Listeria absent/25g.
* Depozitare: Produsul ambalat trebuie pastrat la loc racoros, uscat si ferit de lumina si caldura excesiva, la temperaturi intre 10-20⁰C si umiditate relativa a aerului intre 60-70%.

1. **CIMBRU**

* Cimbru, ambalat la plic cu masa neta de 30g.
* Mod de utilizare: produsul se foloseste ca aromatizant (condiment), in industria alimentara, si la nivel casnic, in bucatarie.
* Proprietati organoleptice:
* Frunze maruntite uscate, fara particule grosiere, fara impuritati, de culoare verde-maroniu, cu gust si miros caracteristic de cimbru, fara gust si miros strain.
* Proprietati fizice si chimice:
* Cenusa insolubila in HCI10% max. 1%.
* Proprietati microbiologice:
* Drojdii si mucegaiuri: 100000 cfu/g;
* Enterobacteriaceae: 500 cfu/g;.
* Salmonella absent/25g;
* Listeria absent/25g;
* numar total de germeni: 4000000 cfu/g;
* Depozitare: Produsul ambalat trebuie pastrat la loc racoros, uscat si ferit de lumina si caldura excesiva, la temperaturi intre 10-20⁰C si umiditate relativa a aerului intre 60-70%.

1. **CIOCOLATA**

* Ciocolata cu lapte, ambalata individual in folie OPP, cu masa neta 80g.
* Ingrediente: Zahar, masa de cacao, unt de cacao, lapte praf partial degresat, zer praf (din lapte), grasime vegetala (palmier, shea), lapte praf degresat, grasime din lapte, emulsifiant (lecitina din soia), aroma. Ciocolata cu lapte contine: substanta uscata de cacao min. 27,0%, substanta uscata din lapte min. 14,0%.
* Caracteristici organoleptice:
* Aspect exterior: forma regulata, suprafata neteda, lucioasa;
* Aspect interior: masa omogena, mata in ruptura.
* Culoare- brun deschis.
* Miros si gust: dulce placut, specific de lapte aroma de vanilie;
* Consistenta: tare casanta la rupere.
* Caracteristici fizico-chimice:
* Aw 0,104;
* pH 6,2.
* Caracteristici microbiologice:
* Drojdii si mucegaiuri n=5, c=1, m=100cfu/g, M=1000cfu/g;
* Enterobacteriacee: n=5, c=1, M=10cfu/g, M=100cfu/g.
* Contaminanti: conform cu Regulamentul european 1881:2006;
* Reziduuri de pesticide: conform regulamentului european 396:2005;
* Alergeni: contine lapte, soia. Poate contine urme de arahide, alune, gluten din grau si orz, ou.
* GMO: nu se utilizeaza organisme modificate genetic;
* Conditii de depozitare: se depoziteaza in incaperi uscate si racoroase, curate, dezinfectate si bine aerisite: temperatura 16-20⁰C si umiditatea relativa a aerului 45÷75%.
* Termen de valabilitate 12 luni.

1. **CIOCOLATA BATON**

* Baton de ciocolata, cu 42% crema de rom, ambalata individual in folie OPP metalizata, cu masa neta de 30g.
* Ingrediente:
* Zahar, grasime vegetala hidrogenata (soia, palmier, shea, rapita), pudra de cacao cu continut redus de grasime, sirop de glucoza, derivate din zer pudra (din lapte), agent de umezire ( sirop de sorbitol), alcool etilic rafinat, lapte praf partial degresat, rom (0,1%), stabilizator (invertaza), emulgator (lecitina din soia, poliricinoleat de poliglicerina), arome. Continut de cacao invelis: min 19,7%. Continut de alcool: max. 1,94%.
* Caracteristici organoleptice:
* Aspect exterior: forma specifica paralelipipedica cu inscriptionare Bucureasti, suprafata neteda, lucioasa
* Aspect in sectiune: un contur de compound si un interior de crema omogena, nestratificata.
* Culoare exterioara- brun inchis.
* Miros si gust: dulce placut, specific aromei de rom;
* Caracteristici fizico-chimice:
* Aw 0,603;
* pH 5,72.
* Caracteristici microbiologice:
* Drojdii si mucegaiuri: n=5, c=1, m=100cfu/g; M=1000cfu/g;
* Enterobecteriaceae: n=5, c=1, m=10cfu/g; M=100cfu/g;
* Alergeni: contine lapte, soia. Poate contine urme de arahide, alone, gluten din grau si orz, ou.
* GMO: nu se utilizeaza organisme modificate genetic;
* Conditii de depozitare: se depoziteaza in incaperi uscate si racoroase, curate, dezinfectate si bine aerisite: temperatura 16-20⁰C si umiditatea relativa a aerului 45÷75%.
* Termen de valabilitate 12 luni.

1. **CIOCOLATA ALBA**

* Ciocolata alba ambalata in folie OPP metalizata cu masa neta de 80g.
* Ingrediente: zahar, unt de cacao, lapte praf integral, lapte praf degresat, zer praf (din lapte), grasime din lapte, emilsifianti (lecitina din soia, poliricinoleat de poliglicerina), aroma.
* Ciocolata alba contine: Substanta uscata de cacao min. 31,7%. Substanta uscata din lapte min. 21%.
* Caracteristici organoleptice:
* Aspect exterior: forma regulata, neteda, lucioasa.
* Aspect interior: masa omogena, mata in ruptura.
* Culoare alb-galbui.
* Miros si gust: dulce placut specific de aroma vanilie.
* Consistenta: tare, casanta la rupere.
* Caracteristici fizico-chimice:
* Aw 0,407
* pH 6,47
* Proprietati microbiologice:
* Drojdii si mucegaiuri: n=5, c=1, m-100cfu/g, M=1000cfu/g,
* Enterobacteriaceacee: n=5, c=1, m-10cfu/g, M=100cfu/g,
* Alergeni: contine lapte, soia. Poate contine urme de arahide, alune, gluten si orz, ou.
* GMO: nu se utilizeaza organisme modificate genetic;
* Conditii de depozitare: se depoziteaza in incaperi uscate si racoroase, curate, dezinfectate si bine aerisite: temperatura 16-20⁰C si umiditatea relativa a aerului 45÷75%.
* Termen de valabilitate 12 luni.

1. **CROISSANT**

* Produs dulce, copt, afanat prin fermentatie naturala. Croissant cu crema de caise, crema de lapte, vin spumant sau crema de cacao, ambalat in folie tip film BOPP TR 20μ + BOPP 20μ MET, cu masa neta de 50g.
* Intrediente: faina alba de grau, umputura 25% diverse sortimente (crema de caise, crema de lapte, cacao, vin spumant), grasimi vegetale nehidrogenate, zahar, apa, drojdie naturala, oua, sirop de zahar invertit, unt, emulgatori: mono si digliceride ale acizilor grasi alimentari, si lecitina din soia, sare iodata, lapte praf degresat, conservant ( sorbet de potasiu, acidifiant acid citric, colorant: betacaroten), arome. Produsul contine gluten de grau.
* Caracteristici organoleptice:
* Aspect coaja: neteda, lucioasa,
* Culoare: brun roscat catre inchis,
* Miez: poros, pori fini cu pereti subtiri, bine copt, bine crescut, fara straturi compacte.
* Gust placut, corespunzator unui produs bine copt.
* Miros placut, caracteristic materiior prime din compozitia sortimentului, fara miros de mucegai, sau alt miros strain.
* Semne de alterare microbiana: lipsa.
* Caracteristici fizice si chimice:
* Umiditatea produsului 22,5-24,5%,
* Zahar raportat la s.u. min. 13%,
* Grasime raportata la s.u.: min. 14%.
* Caracteristici microbiologice:
* Drojdii si mucegaiuri: <10 c.f.u./g
* Enteriobacteriaceae: <1 c.f.u. /g.

1. **DELIKAT**

* Delikat de legume, ambalat in plic cu masa neta de 75g.
* Ingrediente: Contine sare iodata, zahar, potentator de aroma (monosodium glutamat, inozinat disodic si guanilat disodic, guanilat disodic), legume deshidratate, morcov 6,1%, pastarnac 1,9%, ardei rosu 1%, patrunjel frunze, ceapa 0,4%, praz, pudra de rosii piure (0,05%), radacina de patrunjel, maltodextrina, condiment (seminte de telina 0,4%), usturoi 0,3%, sofran, patrunjel 0,7%, grasime vegetala (palmier), suc concentrate de legume (nap, varza), colorant (riboflavina), arome, extract de drojdie, dextroza.
* Parametrii fizico-chimici:
* Umiditate max. 6%
* Clorura de sodiu max. 62%;
* Parametrii microbiologici:
* Bacillus cereus max. 1000 cfu/g;
* NTG max. 10000 cfu/g;
* E. coli max. 10 cfu/g;
* Salmonella absent/25g
* Staphilococus aureus max. 100 cfu/g;
* Enterobacteriaceae max. 1000 cfu/g;
* Drojdii si mucegaiuri max. 1000 cfu/g.
* Termen de valabilitate 24 luni.

1. **DROJDIE**

* Drojdie de panificatie uscata ambalata la plic cu o greutate neta de 7g. Drojdie instant.
* Ingrediente: drojdie de panificatie uscata, emulgator monostearat de sorbitan.
* Caracteristici senzoriale:
* Amestec granular omogen de particule mici, fara aglomerari, de culoare crem- deschis cu miros caracteristic de drojdie.
* Depozitare in loc uscat, racoros.

1. **ESENTA ROM**

* Aroma alimentara, ambalata la pet 25 ml.
* Ingrediente:Apa. Aroma alimentara de rom, colorant caramel, propilen glycol.
* Mod de utilizare: produsele se folosesc ca aromatizant (condiment) in industria alimentara, si la nivel casnic, in bucatarie (prepararea bauturilor alcoolice, aromatizarea aluaturilor, cremelor, siropurilor si a umpluturilor utilizate in patiserie, aromatizarea inghetatei, a salatelor de fructe, a glazurilor, precum si aromatizarea altor produse alimentare.
* Proprietati organoleptice:
* Aspect: lichid limpede, fara sediment.
* Culoare: brun inchis;
* Gust: Arzator, caracteristic de rom;
* Miros placut, specific aromei, fara miros strain.
* Proprietati fizice si chimice:
* Aciditate (acid acetic) 0,1-0,3/g.
* Reziduu la evaporare 0,1-0,3%;
* Densitate relativa 0,1-1,5.
* Proprietati microbiologice:
* Drojdii si mucegaiuri: 10 ufc/g;
* Enterobacteriaceae: 10²-10³.
* Continut de metale grele (Hg, Cd, Pb, As, Sb): lipsa.
* Statutul alergenic: produsul nu are potential alergenic;
* Statutul OMG: Produsul nu este modificat genetic.
* Depozitare: Produsul ambalat trebuie pastrat la loc racoros, uscat si ferit de lumina si caldura excesiva, la temperaturi de maxim 25⁰C si umiditate relativa a aerului de max. 75%.

1. **ESENTA VANILIE**

* Aroma alimentara, ambalata la pet 25 ml.
* Ingrediente:Apa. Aroma alimentara de vanilie, propilen glycol.
* Mod de utilizare: produsele se folosesc ca aromatizant (condiment) in industria alimentara, si la nivel casnic, in bucatarie (prepararea bauturilor alcoolice, aromatizarea aluaturilor, cremelor, siropurilor si a umpluturilor utilizate in patiserie, aromatizarea inghetatei, a salatelor de fructe, a glazurilor, precum si aromatizarea altor produse alimentare.
* Proprietati organoleptice:
* Aspect: lichid limpede, fara sediment;
* Culoare: incolor, sau maron inchis;
* Gust: Arzator, caracteristic de vanilie;
* Miros placut, specific aromei, fara miros strain.
* Proprietati fizice si chimice:
* Aciditate (acid acetic) 0,1-0,3/g.
* Reziduu la evaporare 0,1-0,3%;
* Densitate relativa 0,1-1,5.
* Proprietati microbiologice:
* Drojdii si mucegaiuri: 10 ufc/g;
* Enterobacteriaceae: 10²-10³.
* Continut de metale grele (Hg, Cd, Pb, As, Sb): lipsa.
* Statutul alergenic: produsul nu are potential alergenic;
* Statutul OMG: Produsul nu este modificat genetic.
* Depozitare: Produsul ambalat trebuie pastrat la loc racoros, uscat si ferit de lumina si caldura excesiva, la temperaturi de maxim 25⁰C si umiditate relativa a aerului de max. 75%.

1. **EUGENIA**

* Biscuiţi cu crema de cacao (25%) tip eugenie, ambalati in folie de polipropilena, la un gramaj net de 25g.
* Ingrediente: Făină de grâu , zahăr, grăsimi vegetale nehidrogenate, zahăr , sare, agenti de afanare (E500, E503) arome, cacao. Continut de crema 25%.
* Proprietati organoleptice:
* Forma: biscuiti de forma ovala, cu suprafata mata, fara besici, cu strat de crema care sa nu depaseasca marginile capacelor.
* Culoare galben-auriu, uniform.
* Aspect crema: omogena, fara corpuri straine, gust si miros specific de cacao.
* Miros placut, specific, fara miros strain (mucegai, ranced, ars);
* Gust dulce, placut, specific, fara gust strain (mucegai, ranced, ars).
* Consistenta: crocanti, usor friabili.
* Proprietati fizice si chimice:
* Acizi grasi 0.6%/100g;
* Zahar total raportat la SU: min, 12%/100g,
* Grasime raportata la SU min. 10%/100g
* Umiditate max. 8%/100g,
* Sare max. 3%/100g.
* Proprietati microbiologice:
* Enterobacteriaceae max 100 cfu/g;
* Drojdii si mucegaiuri max. 1000 cfu/g.
* Depozitare: Produsul se depoziteaza in spatii destinate produselor alimentare, inchise, bine aerisite, curate, racoroase (temperatura de max. 25⁰C), uscate (umiditatea relativaa aerului 65-70%).

1. **EUGENII**

* Biscuiţi cu crema de cacao (25%) tip eugenie, ambalati in cutie de carton la un gramaj net de 3 kg.
* Ingrediente: Făină de grâu , zahăr, grăsimi vegetale nehidrogenate, zahăr , sare, agenti de afanare (E500, E503) arome, cacao. Continut de crema 25%.
* Proprietati organoleptice:
* Forma: biscuiti de forma ovala, cu suprafata mata, fara besici, cu strat de crema care sa nu depaseasca marginile capacelor
* Culoare galben-auriu, uniform.
* Aspect crema: omogena, fara corpuri straine, gust si miros specific de cacao.
* Miros placut, specific, fara miros strain (mucegai, ranced, ars);
* Gust dulce, placut, specific, fara gust strain (mucegai, ranced, ars).
* Consistenta: crocanti, usor friabili.
* Proprietati fizice si chimice:
* Acizi grasi 0.6%/100g;
* Zahar total raportat la SU: min, 12%/100g,
* Grasime raportata la SU min. 10%/100g
* Umiditate max. 8%/100g,
* Sare max. 3%/100g.
* Proprietati microbiologice:
* Enterobacteriaceae max 100 cfu/g;
* Drojdii si mucegaiuri max. 1000 cfu/g.
* Depozitare: Produsul se depoziteaza in spatii destinate produselor alimentare, inchise, bine aerisite, curate, racoroase (temperatura de max. 25⁰C), uscate (umiditatea relativaa aerului 65-70%).

1. **FAINA**

* Faina de grau superioara trei nule tip 000, ambalata in pungi de hartie kraft pentru uz alimentar cu masa neta de 1000g.
* Caracteristici Organoleptice:
* Culoare alb galbui, cu nuanta slab cenusiu si particule fine de tarate;
* Miros placut, specific fainii, fara miros de mucegai, de incins, sau alt miros strain;
* Gust, putin dulceag, nici amar, nici acru, fara scrasnet la mestecare.
* Conditii de depozitare:
* Depozitarea se va realiza in locuri uscate, racoroase, fara mirosuri straine.

1. **FIDEA**

* Fidea ciuburi ambalata in saci de polietilena transparenta cu masa neta de 5 kg.
* Ingrediente: faina alba de grau, apa, gluten.
* Proprietati organoleptice:
* Aspect: sub forma de ghem, fara urme de faina, translucide, aspect sticlos in sectiune, se admit particule punctiforme de culoare slab bruna pana la roscat si in medie doua puncte negre pe cm. liniar.
* Culoare: alba-galbuie, uniforma;
* Miros si gust: caracteristic, fara miros, gust strain si/sau de mucegai.
* Proprietati fizice si chimice:
* Umiditate: max. 13%;
* Aciditate max 3,2⁰;
* Continut de protein bruta raportata la SU min. 11%
* Creserea in volum la fierbere min -250%;
* Defecte: sparturi max. 10%, sfaramaturi max. 2%, deformate max. 5%.
* Proprietati microbiologce:
* Enterobacteriaceae: max. 5 cfu/g;
* Drojdii si mucegaiuri max. 500cfu/g.
* Depozitarea se face in spatii inchise, curate, bine aerisite, dezinfectate, deratizate.

1. **FOI DAFIN**

* Foi de dafin, reprezentand frunzele arbustului (Laurus Nobilis), sub forma uscata, ambalate in folie PE/BOPP la un gramaj net de 15g.
* Mod de utilzare: produsul se foloseste la nivel casnic, in bucatarie.
* Proprietati organoleptice:
* Frunze cu forma alungita, caracteristica frunzelor de dafin, cu margini ondulate, uniforme ca marime de culoare verde galbui fara modificari de culoare si gust patrunzator, aromat, aroma ce se degaja la sfaramare, fara miros de mucegai sau putrefactie.
* Mod de utilizare: produsul se foloseste la nivel casnic, in bucatarie.
* Proprietati fizice si chimice:
* Umiditate 8-11%,
* Cenusa in substanta uscata 5-7%,
* Cenusa insolubila in acid 0,5-1,4%.
* Proprietati microbiologice:
* Drojdii si mucegaiuri: 10 ufc/g;
* Enterobacteriaceae: 10²-10³.
* Continut de metale grele (Hg, Cd, Pb, As, Sb): lipsa.
* Statutul alergenic: produsul nu are potential alergenic;
* Statutul OMG: Produsul nu este modificat genetic.
* Depozitare: Produsul ambalat trebuie pastrat la loc racoros, uscat si ferit de lumina si caldura excesiva, la temperaturi de maxim 25⁰C si umiditate relativa a aerului de max. 75%.

1. **FOI PLACINTA**

* Foi de placinta congelate, ambalate primar in folie de polipropilena de inalta densitate, specifica pentru pastrarea produsului la -18⁰C (±3ºC), apoi in folie Bopp transparenta. Greutate neta 400g.
* Foi subtiri, netede, fara incretituri, uniform pudrate cu amidon.
* Contine faina din grau, apa, sare extrafina neiodata, conservant (sorbet de potasiu E 202).
* Proprietati organoleptice:
* Aspect: Foi subtiri, netede, fara incretituri, uniform pudrate cu amidon;
* Culoare: Alb-gălbui;
* Miros si gust: Placut, caracteristic de aluatului de foi crud.
* Proprietati fizico-chimice:
* Umiditate: Max 31%;
* Aciditate max 2,2⁰;
* Sare max 2%;
* pH min 6;
* Termen de valabilitate: max. 12 luni de la data fabricatiei cand este depozitat in ambalajul original nedesfacut si cand sunt respectate conditiile de depozitare.
* Depozitare: Temperatura de depozitare=─18ºC (±3ºC) în încăperi curate, uscate, dezinfectate, bine aerisite, fără miros străin.
* Produsul nu trebuie depozitat împreună cu materiale toxice sau produse care degajă mirosuri pătrunzătoare.
* Statutul GMO: Produsul nu este modificat genetic sau obtinut din organisme modificate genetic.
* Produsul nu contine ingrediente care sunt modificate genetic sau obtinute din organisme modificate genetic.
* Produsul nu trebuie etichetat ca GMO sau continand GMO in acord cu Legislatia GMO a Comunitatii Europene (Reg. EU 1829 si 1830/2003).
* Alergeni: Produsul contine ingrediente care pot fi alergene pentru persoanele sensibile la gluten;
* Domenii de aplicare şi modul de aplicare a produsului: Produsul se adresează aplicaţiilor tehnice industriale cat şi celor casnice .
* Produsul se decongelează la temperatura camerei,nu se admite decongelarea rapidă a produsului în cuptoare sau în cuptoare cu microunde.
* Produsele obtinute se coc în cuptorul încălzit în prealabil la temperatura de 180ºC .

1. **FOIETAJ PATEURI**

* Aluat foietaj congelat, ambalat primar in folie de polipropilena de inalta densitate, specifica pentru pastrarea produsului la -18⁰C, apoi in folie Bopp transparenta. Greutate neta 800g.
* Placade aluat netedă, compactă, cconsistentă, extensibilă.
* Contine faina de grau, apa, margarina 80% pentru foietaj, sare extrafina neiodata, colorant (betacaroten E160a), antioxidant (acid asorbic E 300).
* Contine gluten.
* Proprietati organoleptice:
* Aspect: Placa de aluat compactă, netedă, de consistenţă medie;
* Culoare: Alb-gălbui;
* Miros si gust: Plăcut, caracteristic aluatului de foietaj crud,
* Proprietati fizico-chimice:
* Umiditate max. 38%;
* Aciditate max. 2,2⁰;
* Sare max. 1%;
* pH min 6;
* Statutul GMO: Produsul nu este modificat genetic sau obtinut din organisme modificate genetic.
* Produsul nu contine ingrediente care sunt modificate genetic sau obtinute din organisme modificate genetic
* Produsul nu trebuie etichetat ca GMO sau continand GMO in acord cu Legislatia GMO a Comunitatii Europene (Reg. EU 1829 si 1830/2003).
* Alergeni: Produsul contine ingrediente care pot fi alergene pentru persoanele sensibile la gluten si lecitina de soia.
* Domenii de aplicare şi modul de aplicare a produsului: Produsul se adresează aplicaţiilor tehnice industriale cat şi celor casnice .
* Produsele obtinute se coc în cuptorul încălzit în prealabil la temperatura de 220ºC .
* Ambalare: Produsul este ambalat primar în polipropilenă de înaltă densitate,specifica pentru păstrarea produsului la -18ºC. Urmeaza ambalarea in folie BOPP transparentă, care se inscripţionează automat cu datele de identificare a lotului si apoi ambalarea pachetelor în cutii de carton care se inscripţionează automat cu datele de identificare a lotului,se paletizează ,iar paleţii se înfolieaza cu folie stretch manuală.
* Termen de valabilitate: 12 luni de la data fabricatiei cand este depozitat in ambalajul original nedesfacut si cand sunt respectate conditiile de depozitare.
* Depozitare: Temperatura de depozitare=─18ºC(±3ºC) în încăperi curate,uscate,dezinfectate,bine aerisite, fără miros străin.
* Produsul nu se depoziteaza împreună cu materiale toxice sau produse care degajă mirosuri pătrunzătoare.

1. **FULGI CARTOFI**

* Fulgi de cartofi pentru piure cartofi , ambalati in folie PE/BOPP cu masa neta de 100g.
* Ingrediente: Fulgi de carofi 99% , (obtinuti prin procedeul de uscare), emulgator mono si digliceride ale acizilor grasi, stabilizator (difosfat disodic), antioxidant (metabisulfit de sodium, ascorbil palmitat). Contine SO₂. Poate contine urme de: mustar, gluten, soia, susan.
* Mod de utilizare: produsul se foloseste la nivel casnic, in bucatarie.
* Proprietati fizice si chimice:
* Umiditate 7-9%,
* Cenusa in substanta uscata 5-8%,
* Cenusa insolubila in acid 0,5-1,6%,
* Dimensiune 02-5 mm.
* Proprietati microbiologice:
* Drojdii si mucegaiuri: 10 ufc/g;
* Enterobacteriaceae: 10²-10³.
* Continut de metale grele (Hg, Cd, Pb, As, Sb): lipsa.
* Statutul alergenic: produsul nu are potential alergenic;
* Statutul OMG: Produsul nu este modificat genetic.
* Depozitare: Produsul ambalat trebuie pastrat la loc racoros, uscat si ferit de lumina si caldura excesiva, la temperaturi de maxim 25⁰C si umiditate relativa a aerului de max. 75%.

1. **GELATINA**

* Gelatina alimentara ambalata in plic din folie HEPE, la un gramaj net de 5g.
* Mod de utilizare: produsul se foloseste ca aromatizant (condiment), in industria alimentara, farmaceutica si la nivel casnic, in bucatarie.
* Proprietati organoleptice:
* Pulbere uniforma de culoare galben deschos cu miros si gust specific produsului.
* Proprietati fizice si chimice:
* Umiditate 10-12%,
* Cenusa in substanta uscata 5-8%,
* Cenusa insolubila in acid 0,5-1,6%,
* Bloom 100-120,
* Tipuri de gelatina: vita, porc.
* Proprietati microbiologice:
* Drojdii si mucegaiuri: 10 ufc/g;
* Enterobacteriaceae: 10²-10³.
* Continut de metale grele (Hg, Cd, Pb, As, Sb): lipsa.
* Statutul alergenic: produsul nu are potential alergenic;
* Statutul OMG: Produsul nu este modificat genetic.
* Depozitare: Produsul ambalat trebuie pastrat la loc racoros, uscat si ferit de lumina si caldura excesiva, la temperaturi de maxim 25⁰C si umiditate relativa a aerului de max. 75%.

1. **GRIS**

* Gris alimentar, obtinut prin prelucrarea (macinarea) graului. Ambalat la un gramaj net de 500gr.
* Caracteristici organoleptice:
* Aspect granular, se admit portiuni vizibile de invelis.
* Culoare alb-galbuie uniforma;
* Miros si gust caracteristic, fara miros de mucegai, incins sau alt miros strain.
* Gust caracteristic, putin dulceag, fara gust amar, acru, sau alt gust strain, fara scrasnet la mestecare (datorita impuritatilor minerale: pamant, nisip, etc.).
* Conditii de depozitare: Spatiile de depozitare trebuie sa fie uscate, curate, dezinfectate, deratizate si bine aerisite.

1. **HALVA**

* Ambalata in caserole 200g si folie metalizata.
* Ingrediente: seminte prajite de floarea soarelui, zahar, sirop de glucoza, extract de ciulin, substante de aromatizare.
* Caracteristici organoleptice:
* Aspect: masa compacta, cu structura fina si uniforma, de halvita, care se rupe usor;
* Consistenta: masa compacta, usor sfaramicioasa la taiere
* Culoare: galbuie-cenusie deschisa, uniforma.
* Miros si gust: Miros placut, bine exprimat, caracteristic miezului de seminte de floarea-soarelui prajit, fara miros strain. Gust dulce, caracteristic miezului de seminte de floarea-soarelui prajit, fara miros strain.
* Caracteristici fizico-chimice:
* Umiditate max. 4%.
* Zahar direct reducator max.18%.
* Zahar , exprimat in zahar invertit min 25%.
* Grasime max. 40%.
* Termen de valabilitate 7 luni de la data fabricatiei.

1. **MAC**

* Mac seminte, ambalat in folie PE/BOPP la un gramaj net de 50g.
* Mod de utilizare: produsul se foloseste la nivel casnic,
* in bucatarie.
* Proprietati organoleptice:
* Seminte (boabe) uscate, de marime relativ uniforma specifica produsului, fara urme de infestare, de culoare-cenusiu cu gust si miros specific produsului.
* Proprietati fizice si chimice:
* Umiditate 8-10%,
* Cenusa in substanta uscata 5-7%,
* Cenusa insolubila in acid 0,5-1,5%.
* Puritate 98,5%.
* Proprietati microbiologice:
* Drojdii si mucegaiuri: 10 ufc/g;
* Enterobacteriaceae: 10²-10³.
* Continut de metale grele (Hg, Cd, Pb, As, Sb): lipsa.
* Statutul alergenic: produsul nu are potential alergenic;
* Statutul OMG: Produsul nu este modificat genetic.
* Depozitare: Produsul ambalat trebuie pastrat la loc racoros, uscat si ferit de lumina si caldura excesiva, la temperaturi de maxim 25⁰C si umiditate relativa a aerului de max. 75%.

1. **MACAROANE**

* Macaroane ambalate in pungi polipropilena/saci polietilena, cu masa neta de 5 kg.
* Ingrediente: faina alba de grau, apa, gluten.
* Proprietati organoleptice:
* Aspect: suprafata neteda, fara urme de faina, translucide, in sectiune cu aspect sticlos, se admit particule punctiforme de culoare slab bruna pana la roscat si in medie doua pincte negre pe cm liniar.
* Culoare: alb-galbuie, uniforma.
* Gust si miros: caracteristic, fara miros si gust strain
* Defecte: sparturi max. 10%, sfaramaturi max. 2%, deformate max. 5%.
* Proprietati fizico- chimice:
* Umiditate: max 13%;
* Aciditate max 3,2⁰,
* Continut de proteina bruta raportata la substanta uscata min 11%
* Crestere in volum la fierbere, min -250
* Proprietati microbiologice:
* Drojdii si mucegaiuri max. 500 ufc/g;
* Enterobacteriaceae max. 5 ufc/g;

1. **MALAI**

* Malai superior degerminat, preambalat in pungi din folie, ambalat in pungi de polietilena/ hartie imprimata, cu masa neta de 1kg.
* Proprietati organoleptice:
* Aspect: masa macinata, granular, omogena.
* Culoare: Galben-portocalie cu particule alb-galbui.
* Gust: Placut, specific, fara scrasnet la masticatie.
* Miros: Caracteristic, specific, fara miros de mucegai, de incins, sau alt miros strain.
* Proprietati fizico-chimice:
* Grasime raportata la SU max. 1%
* Continut de proteina min. 6,5%
* Cenusa insolubila in HCL 10% <0,7%
* Umiditate: max. 14,5%;
* Impuritati metalice: - sub forma de pulbere max. 3 mg/kg;

- sub forma de aschii: lipsa.

* Conditii de depozitare: In spatii uscate curate, dezinfectate, deratizate si bine aerisite.

1. **MARGARINA**

* Margarina cu unt cu continut scazut de grasime 39% , ambalata in caserola de polipropilena cu masa neta de 500g.
* Ingrediente: apa, uleiuri vegetale rafinate si grasimi vegetale interesterificate, unt 0,5%, sare (0.5%), emulsificatori (mono si digliceride ale acizilor grasi, aroma de unt, suc de lamaie (0.14%), conservant ( acid sorbic), acidifiant (acid citric), colorant (betacaroten), vitamine (A, D).
* Proprietati organoleptice:
* Aspect: masa omogena, lucioasa, onctuoasa, fara picaturi de apa in sectiune;
* Culoare alb-galbuie, se admite o usoara inchidere la culoare (galben) la suprafata, pe o adancime de max. 2 mm.
* Miros si gust: placut, cu aroma specifica, fara miros si gust strain (amar, ranced, etc).
* Proprietati fizico-chimice:
* Continut de grasime 39% ±1;
* Apa max. 62%;
* Sare max. 0.5%;
* Proprietati microbiologice:
* Escherichia Coli, maxim 10/g;
* Salmonella absent pe 25g;
* Listeria monocitogenes absent in 25g;
* Drojdii si mucegaiuri, max. 100/g.
* Produs nemodificat genetic sau obtinut din organisme modificate genetic.
* Temperatura de pastrare: 4...10⁰C si umiditatea relativa a aerului max. 80%.
* Termen de valabilitate 6 luni de la data fabricatiei cand este depozitata in ambalajul original nedesfacut si la temperatura recomandata.

1. **MASLINE**

* Masline negre calibru 161-180, ambalate in cutie de metal: Greutate bruta: 4250g, greutate neta fara saramura: 2500 gr; greutate neta fara samburi: 2000 gr.
* Contine: masline, apa, sare si gluconat de fier.
* Corector de aciditate: acid lactic.
* Conditii tehnice si de calitate:
* Continut de sare: 3,5%-4,5%
* Masline defecte: <12%
* pH: 6,5-8%
* CI liber in apa de racire1.5-2ppm
* Temperatura de racire 40-45⁰C.
* Fo >12.
* Temperatura saramurii de umplere: >70⁰C
* Vacuum-ul cutiei de conserve: 5-12 in Hg
* Statutul allergenic: Produsul nu are potential allergenic.
* Tratament prin iradiere: Produsul si ingredientele continute nu sunt tratate cu radiatii de ionizare.
* Termen de valabilitate: 36 luni de la data productiei, daca se respecta conditiile de pastrare.

1. **MUSTAR**

* Mustar dulce ambalat in borcan de sticla, cu masa neta de 300g.
* Ingrediente: apa, otet din vin, boabe de mustar 18%, zahar, sare iodata, amidon modificat din porumb, stabilizator (guma de xantan), colorant (betacaroten) , amestec condimente.
* Proprietati organoleptice:
* Aspect ambalaj: Recipient de sticla curat, inchis ermetic, cu capac nebombat, cu eticheta curate si marcata cu toate elementele de identificare.
* Culoare: Galben- mustar, caracteristica, uniforma in toata masa produsului, cu puncte mici inchise la culoare ( in functie de soiul de mustar, galben, maro sau negru), datorat condimentelor folosite.
* Consistenta: pasta fina, omogena, onctuoasa, fara seminte sau coji provenie de la condimentarea sa plantele de aromatizare folosite.
* Miros: placut, caracteristic ingredientelor folosite, fara miros strain.
* Gust: dulce, fara gust strain.
* Proprietati fizice si chimice:
* Aciditate: max. 3.0%
* pH 3-4
* Clorura de sodiu max. 4%,
* Proprietati microbiologice:
* Drojdii si mucegaiuri: max. 100 /g;
* Ambalare: Mustarul dulce se ambaleaza in bocane de sticla, cu capac metallic, cu filet cu masa neta de 300g/capacitate recipient 314 ml.
* Depozitare: Produsul ambalat trebuie pastrat la loc racoros, uscat si ferit de actiunea directa a erazelor solare, la temperaturi intre 4⁰C si 8⁰C.

1. **NAPOLITANE**

* Napolitane cu crema cacao, ambalate in cutii de carton sigilate cu banda adeziva, cu masa neta de 3 kg.
* Ingrediente: faina alba de grau, zahar, grasime vegetala (palmier, shea), amidon din porumb, cacao pudra, faina de soia, zer pudra, dextroza, lapte praf degresat, zahar invertit, zahar ars, pudra de carob, emulsificator: lecitina din soia; agent de afanare: bicarbonat de sodiu , sare de mare, arome.
* Caracteristici organoleptice:
* Aspect – bucati sub forma paralelipipedica, formate din 3 foi si doua straturi de crema, distribuita uniform.
* Culoare – la exterior: galben pai, uniforma, specifica foii de vafa;

- in sectiune: culori alternative specific vafelor si cremei de cacao.

* Gust si aroma – placut, dulce, corespunzator aromelor folosite;
* Miros: caracteristic aromei folosite .
* Produsul se depoziteaza in incaperi uscate, bine aerisite, ferite de umezeala si de miros strain ( la temperature de max 24⁰C si umiditate relative a aerului de maxim 70%.

1. **NAPOLITANA**

* Napolitane cu crema de lamaie, ambalate in folie cu masa neta de 100 g.
* Ingrediente: zahar, faina alba de grau, grasime vegetala (ulei de palmier, ulei de shea), dextroza, faina de soia, amidon din porumb, sare de mare, agent de afanare: bicarbonat de sodiu , acidifiant: acid citric, emulsifiant: lecitina din soia, pudra de lamaie deshidratata (0,01%), arome.
* Caracteristici organoleptice:
* Aspect – bucati sub forma paralelipipedica, formate din 3 foi si 2 straturi de crema, distribuita uniform.
* Culoare – la exterior: galben pai, uniforma, specifica foii de vafa;

- in sectiune: culori alternative specific vafelor si cremei de lamaie.

* Gust si aroma – placut, dulce, specific de lamaie;
* Miros: caracteristic aromei folosite.
* Produsul se depoziteaza in incaperi uscate, bine aerisite, ferite de umezeala si de miros strain ( la temperature de max 24⁰C si umiditate relative a aerului de maxim 70%.

1. **OREZ**

* Orez cu bob rotund, calitatea I, ambalat in pungi de 1 kg.
* Timp de fierbere: 18-20 min.
* Proprietati organoleptice:
* Aspect: Boabe de orez de forma rotunda, sanatoase, intregi, complet decorticate.
* Culoare: Alb, transparent, uniforma.
* Miros: caracteristic, fara miros strain de mucegai, de incins, de rozatoare.
* Gust: specific orezului.
* Proprietati fizico-chimice:
* Umiditate: <15%;
* Corpuri straine anorganice: 0.1%;
* Corpuri straine organice:0.1%;
* Boabe galbene: lipsa;
* Boabe gipsate: lipsa;
* Boabe cu dungi roscate: 3%;
* Boabe nedezvoltate (de culoare verde) lipsa;
* Sparturi: <10%,
* Sparturi mici: <1%;
* Proprietati microbiologice:
* Bacillus cereus <100;
* Drojdii si mucegaiuri: <500;
* Conditii de depozitare: pentru a pastra calitatile, orezul trebuie pastrat la loc uscat, intunecat si racoros, maxim 25⁰C si umiditate maxim 75%.
* Termen de valabilitate: 18 luni de la data productiei.

1. **OTET**

* Acid acetic alimetar diluat, ambalat la pet de 1L.
* Mod de utilizare: produsul se foloseste ca aromatizant (condiment), in industria alimentara, si la nivel casnic, in bucatarie.
* Proprietati organoleptice: lichid limpede pana la opalescent, fara sedimente sau corpuri straine, culoare galbuie, uniforma cu gust acru, specific acidului acetic, fara gust strain si miros caracteristic materiei prime din care provine.
* Proprietati fizice si chimice:
* Aciditate totala 9-/+0.3g/100 cm³
* Proprietati microbiologice:
* Drojdii si mucegaiuri: 10 cfu/g;
* Statutul alergenic: produsul nu are potential alergenic;
* Statutul OMG: Produsul nu este modificat genetic.
* Depozitare: Produsul ambalat trebuie pastrat la loc racoros, uscat si ferit de lumina si caldura excesiva.

1. **PESMET**

* Pesmet ambalat la un gramaj net de 500g.
* Descriere:
* Produsul “Pesmet” este fabricat din faina alba de grau, sirop de glucoza, grasime vegetala nehidrogenata de palmier, afanatori: bicarbonat de sodiu, bicarbonate de amoniu, sare iodata, conservant (metabisulfit de sodium).
* Depozitarea se face in spatii inchise, curate, bine aerisite, dezinfectate, deratizate.

1. **PIPER BOABE**

* Piper boabe, ambalat in plic din folie PE/BOPP, la un gramaj net de 50g.
* Ingrediente: piper sub forma de boabe intregi si uscate.
* Mod de utilizare: produsul se foloseste la nivel casnic, in bucatarie.
* Proprietati organoleptice:
  + Boabe de culoare bruna, gri sau neagra cu suprafata ridicata, cu diametrul de 2,5-5mm. Piperul boabe prezinta miros caracteristic, picant si aromat, gust arzator, fara miros sau gust strain de mucegai sau alt miros particular neplacut.
* Proprietati fizice si chimice:
  + Umiditate 10-13%,
  + Cenusa in substanta uscata 5-7%,
  + Cenusa insolubila in acid 0,5-1,4%.
  + Dimensiune 2.5-5mm.
* Proprietati microbiologice:
  + Drojdii si mucegaiuri: 10 ufc/g;
  + Enterobacteriaceae: 10²-10³.
* Continut de metale grele (Hg, Cd, Pb, As, Sb): lipsa.
* Statutul alergenic: produsul nu are potential alergenic;
* Statutul OMG: Produsul nu este modificat genetic.
* Depozitare: Produsul ambalat trebuie pastrat la loc racoros, uscat si ferit de lumina si caldura excesiva, la temperaturi de maxim 25⁰C si umiditate relativa a aerului de max. 75%.

1. **PIPER MACINAT**

* Piper macinat, ambalat in plic din folie PE/BOPP, la un gramaj net de 50g.
* Ingrediente: piper macinat.
* Mod de utilizare: produsul se foloseste la nivel casnic, in bucatarie.
* Proprietati organoleptice:
  + pulbere fina, omogena, de culoare maronie, cu gust si miros caracteristic, placut, aromat, fara miros si gust strain.
* Proprietati fizice si chimice:
  + Umiditate 10-13%,
  + Cenusa in substanta uscata 5-7%,
  + Cenusa insolubila in acid 0,5-1,4%.
* Proprietati microbiologice:
  + Drojdii si mucegaiuri: 10 ufc/g;
  + Enterobacteriaceae: 10²-10³.
* Continut de metale grele (Hg, Cd, Pb, As, Sb): lipsa.
* Statutul alergenic: produsul nu are potential alergenic;
* Statutul OMG: Produsul nu este modificat genetic.
* Depozitare: Produsul ambalat trebuie pastrat la loc racoros, uscat si ferit de lumina si caldura excesiva, la temperaturi de maxim 25⁰C si umiditate relativa a aerului de max. 75%.

1. **PRAF BUDINCA**

* Praf pentru prepararea unei budinci cu diferite arome. Mai trebuie adăugat lapte și zahăr.Ambalata in plic de hartie cu o greutate neta de 40g.
* Ingrediente: amidon, aroma, sare iodata, colorant beta caroten.
* Caracteristici senzoriale:
  + Pulbere fină, fără aglomerări stabile, cu gust caracteristic.
* Depozitare: A se păstra la loc uscat și răcoros!

1. **PRAF CREMA DE TORT**

* Praf crema pentru prajituri, cu gust de vanilie, ambalat in plic de hartie cu o greutate neta de 50g.
* Ingrediente: sirop de glucoza, ulei vegetal hidrogenat, emulgatori (esteri acetic ai mono si digliceridelor cu acizi grasi, mono si digliceride ale cu acizilor grasi), cazeinat de sodium, stabilizator (fosfat tricalcic), amidon modificat din porumb, agent de ingrosare (alginate de sodium, guma guar), gelatin alimentara, aroma vanilie, colorant: betacaroten, sare iodata.
* Caracteristici senzoriale:
  + Pulbere
  + Culoare: alb-crem
  + Miros: usor aromat
* Depozitare: A se păstra la loc uscat și răcoros!

1. **PRAF DE COPT**

* Praf de copt ambalat la plicuri cu masa neta de 10g.
* Ingrediente: agent de afânare difosfat disodic, bicarbonat de sodiu, amidon din porumb, faina alba de grau.
* Caracteristici senzoriale:
  + Pulbere fină albă, fără aglomerări stabile.
* Depozitare in loc uscat si racoros.

1. **PRAF FRISCA**

* Spumă desert cu gust de frişcă, ambalata in plic cu o greutate neta 48g.
* Praf pentru prepararea instant a unei spume desert cu aspect și gust de frișcă, care necesita doar adăugare de lapte.
* Ingrediente: zahar, sirop de glucoza, grasimi vegetale hidrogenate, emulsificatori (esteri acetic ai mono si digliceridelor cu acizi grasi, mono si digliceride ale acizilor grasi), cazeinat de sodium, stabilizator (fosfat dipotasic), antiaglomerant (fosfat tricalcic), agent de ingrosare (alginate de sodium. Contine lapte. Poate contine urme de: gluten, arahide, nuca, soia, susan, oua.
* Caracteristici senzoriale:
  + Pulbere fină albă, fără aglomerări stabile, cu gust dulce, de frișcă.
* Depozitare in loc uscat si racoros.

1. **PRAJITURA TIP MAGURA**

* Prajitura cu (25%) crema de lapte si glazura de cacao, ambalata in cartonas plastifiat, apoi individual in folie OPP cu masa neta 35g.
* Ingrediente: zahar, uleiuri vegetale rafinate (floarea soarelui, rapita, palmier), grasime vegetala partial hidrogenata ( palmier, soia, shea), faina din grau, pudra de cacao cu continut redus de grasime, oua, sirop de glucoza-fructoza, lapte praf degresat, agenti de umezire ( sorbitol, glicerina), alcool etilic rafinat, agenti de afanare ( difosfat disodic, carbonat acid de sodium), emulsifianti ( mono si digliceride alwe acizilor grasi, lecitina din soia, poliricinoleat de poliglicerina), arome, sare, conservant) sorbat de potasiu. Continut de cacao( in invelis) min 19,7%
* Caracteristici organoleptice:
* Aspect exterior: bucati de forma paralelipipedica cu invelis uniform de glazura de cacao, cu suprafata lucioasa;
* Aspect in sectiune: un contur de compound si un strat de crema intre doua foi rulada brun deschis
* Gust si miros: dulce, placut specific aromei de vanilie.
* Caracteristici fizico-chimice:
* Aw 0.694
* pH6.46
* Caracteristici microbiologice:
* Drojdii si mucegaiuri: n=5, c=1, m=100 cfu/g; M=1000 cfu/g
* Enterobacteriaceae: n=5, c=1, m=10 cfu/g; M=100 cfu/g.
* Conditii de depozitare: se depoziteaza in incaperi uscate si racoroase, curate, dezinfectate si bine aerisite: temperatura 16-20⁰C si umiditatea relativa a aerului 45-75%.
* Termen de valabilitate 7 luni.

1. **RAHAT**

* Rahat ambalat in cutie de carton cu masa neta de 3kg.
* Ingrediente: Zahar, sirop de glucoza, apa, amidon din porumb, substante aromatizare, coloranti naturali (cupru clorofila, carmine). La fabricarea rahatului se mai pot folosi coloranti alimentari, arome, diferite adaosuri.
* Proprietati organoleptice:
* Aspect exterior: Bucati de forma regulata, acoperite cu zahar pudra pe toate laturile, fara urme de umezeala.
* Aspect interior: masa gelatinoasa consistenta, elastica.
* Culoare in concordanta cu aromele folosite, uniforma.
* Gust si miros placut, dulce, specific aromelor si adaosurilor folosite, fara gust si miros strain.
* Proprietati fizico chimice:
* Substanta uscata maxim 80%.
* Zahar total exprimat in zahar invertit: min. 50%.
* Zahar direct reducator, exprimat in zahar invertit: 25%.
* Proprietati microbiologice:
* Drojdii si mucegaiuri: <100/g;
* Enterobacteriaceae.
* Conditii de depozitare: Depozitare in incaperi uscate si aerisite, racoroase si umbroase, ferite de lumina directa.
* Termen de valabilitate 7 luni.

1. **RULADA**

* Rulada cu crema si gem de fructe de padure 180g, ambalata in folie de polietilena la un gramaj net de 180g.
* Descriere produs: Forma cilindrica uniforma cu crema si gem fara a depasi marginile.
* Ingrediente: Blat: Zahar, faina alba de grau, praf de ou, agent de umezire: sorbitol, sirop de glucoza, arome, emulsificatori: mono si digliceride ale acizilor grasi si poligliceroli esteri ale acizilor grasi, apa, agenti de afanare: difosfati, carbonate de sodium si carbonati de amoniu, dextroza, etanol. Crema 27%: uleiuri vegetale: palmier (hidrogenat), palmier, floarea soarelui ( contine soia), zahar, sirop de glucoza, sirop de zahar invertit, etanol, aroma, conservant: sorbet de potasiu. Gem asortat 10%: piure de mere, fructe de padure 2%: affine, mure si zmeura (in proportii variabile), zahar, sirop de fructoza, indulcitori, zaharina, acetsulfam K, ciclamati, corrector de aciditate: acid citric, gelifiant: pectin, conservanti: benzonat de sodium, sorbet de potasiu; coloranti: acid carmic, antocianin, arome. Glazura 2.2%: zahar, ulei de palmier (hidrogenat), cacao pudra cu continut redus de grasime (12%), emulsificator: lecitina din soia, aroma. Produsul contine lapte.

1. **SARE**

.

* Sare recristalizata iodata, ambalata in cutie de carton la un gramaj net de 1 kg.
* Compozitie: Na CI, KIO₃, Fe(CN)₆K₄x3O(E536), urme de alte substante chimice (sulfati, carbonati).
* Proprietati fizice:
* cristale 0-0,8mm;
* culoare alba;
* densitate 1,15g/cm³;
* Proprietati chimice:
* Formula chimica: NaCI;
* Masa moleculara: 58,45;
* Solubilitate: 320g/l la 20⁰C;
* Reactivitate: reactioneaza cu majoritatea metalelor nenobile (Fe, otel, etc), cu materiale de constructii; in solutii apoase este coroziva pentru multe metale folosite in constructie.
* Criterii fizice:
* umiditate max. 0,1%;
* granulatie: 0-0,8 rest pe sita de 0,8 mm max. 5%;
* gust caracteristic de sare;
* aspect: cristale de culoare alba;
* corpuri straine nu se admit.
* Criterii chimice:
* clorura de sodiu min 99,7%;
* iodat de potasiu min 42-max. 67,2 mg/kg sare;
* ferocianura de potasiu max. 10mg/kg;
* As- max.0,5 mg/kg;
* Cu - max 2 mg/kg;
* Pb - max 2 mg/kg;
* Cd - max. 0,5mg/kg;
* Hg - max. 0,1 mg/kg.
* Criterii microbiologice:
* Listeria monocytogenes - 100ufc/g;
* Numar total de germeni - 50/g;
* Stafilococ coagulazo- pozitiv absent;
* Drojdii si mucegaiuri- 1000g.
* Tratamente aplicate: extractie cu ajutorul sondelor, purificare, recristalizare, desecare, uscare, clasare, tratare, ambalare, depozitare.

1. **SARE DE LAMAIE**

* Sare de lamaie, ambalata in plic din folie PE/BOPP, la un gramaj de 4g.
* Compozitie: cristale albe.
* Mod de utilizare: produsul se foloseste la nivel casnic, in bucatarie.
* Proprietati organoleptice:
  + cristale nelipicioase, fara aglomerari uscate, de culoare alba, pana la slab galbui, luciu cu miros si gust acru, fara miros si gust strain.
* Proprietati fizice si chimice:
  + Umiditate 8-10%,
  + Cenusa in substanta uscata 5-7%,
  + Cenusa insolubila in acid 0,5-1,5%.
  + Puritate 99-100.
* Proprietati microbiologice:
  + Drojdii si mucegaiuri: 10 ufc/g;
  + Enterobacteriaceae: 10²-10³.
* Continut de metale grele (Hg, Cd, Pb, As, Sb): lipsa.
* Statutul alergenic: produsul nu are potential alergenic;
* Statutul OMG: Produsul nu este modificat genetic.
* Depozitare: Produsul ambalat trebuie pastrat la loc racoros, uscat si ferit de lumina si caldura excesiva, la temperaturi de maxim 25⁰C si umiditate relativa a aerului de max. 75%.

1. **SARE GRONJOASA**

* Sare gema iodata, ambalata in cutie de carton la un gramaj net de 1 kg.
* Compozitie: Na CI, KIO₃, Fe(CN)₆K₄x3O(E536),
* urme de alte substante chimice (sulfati, carbonati).
* Proprietati fizice:
  + cristale 0-0,8mm; 0-1mm; 0-2 mm.
* Proprietati chimice:
  + Formula chimica: NaCI;
  + Masa moleculara: 58,45;
  + Solubilitate: 320g/l la 20⁰C;
  + Reactivitate: reactioneaza cu majoritatea metalelor
* nenobile (Fe, otel, etc), cu materiale de constructii; in
* solutii apoase este coroziva pentru multe metale folosite
* in constructie.
* Criterii fizice:
  + umiditate max. 0,2%;
  + insolubil max. 0,5%;
  + gust caracteristic de sare;
  + aspect: cristale de culoare alba, alb-cenusiu.
* Criterii chimice:
  + clorura de sodiu min 98,5%;
  + iodat de potasiu min 42-max. 67,2 mg/kg sare;
  + ferocianura de potasiu max. 10mg/kg;
  + As- max.10 mg/kg;
  + Cu - max 2 mg/kg;
  + Pb - max 2 mg/kg;
  + Cd - max. 0,5mg/kg;
  + Hg - max. 0,1 mg/kg.
* Criterii microbiologice:
  + Listeria monocytogenes - 100ufc/g;
  + Numar total de germeni - 50/g;
  + Stafilococ coagulazo- pozitiv absent;
  + Drojdii si mucegaiuri- 1000g.
* Tratamente aplicate: extractie, macinare, clasare, tratare, ambalare, depozitare.

1. **SCORTISOARA**

* Scortisoara macinata, ambalata in plic cu masa neta de 40g..
* Mod de utilizare: produsul se foloseste ca aromatizant (condiment) in industria alimentara, farmaceutica si la nivel casnic, in bucatarie.
* Proprietati organoleptice:
* Pulbere fin macinata de culoare galbuie pana la brun-roscat cu aroma bine exprimata si caracteristica, fara mirosuri straine.
* Proprietati fizice si chimice:
* Umiditate 10 - 12%,
* Cenusa in substanta uscata: 5-7%;
* Cenusa insolubila in acid: 0,5-1.5%;
* Puritate 99%
* Proprietati microbiologice:
* Drojdii si mucegaiuri: 10₅-10₆ ufc /g;
* Enterobacteriaceae: 10²-10³ ufc /g;
* Continut de metale grele: Plumb max 0.2 mg/kg; Cd max. 0,1 mg/kg.
* Statutul alergenic: produsul nu are potential alergenic;
* Statutul OMG: Produsul nu provine din organism modificate genetic.
* Depozitare: Produsul ambalat trebuie pastrat la loc racoros, uscat si ferit de lumina si caldura excesiva, la temperaturi intre 10-20⁰C si umiditate relativa a aerului intre 60-70%.
* Termen de valabilitate: 18 luni, de la data productiei daca se respecta conditiile de pastrare.

1. **SPAGHETE**

* Spaghete ambalate in pungi/saci, cu masa neta de 5 kg.
* Ingrediente: faina alba de grau, apa, gluten.
* Proprietati organoleptice:
* Aspect: suprafata neteda, fara urme de faina, translucide, in sectiune cu aspect sticlos, se admit particule punctiforme de culoare slab bruna pana la roscat si in medie doua pincte negre pe cm liniar.
* Culoare: alb-galbuie, uniforma.
* Gust si miros: caracteristic, fara miros si gust strain.
* Defecte: sparturi max. 4%, sfaramaturi max. 3%, deformate max. 10%.
* Proprietati fizico- chimice:
* Umiditate: 13%;
* Aciditate 3,2⁰,
* Continut de proteina bruta raportata la substanta uscata min 11%
* Crestere in volum la fierbere, min -250%
* Proprietati microbiologice:
* Drojdii si mucegaiuri max. 500 ufc/g;
* Enterobacteriaceae max. 5 ufc/g;
* Depozitare: Produsul ambalat trebuie pastrat la loc racoros, uscat.

1. **STAFIDE**

* Stafide brune, ambalate in punga de polietilena, la un gramaj net de 1000g.
* Compozitie: boabe uscate;
* Mod de utilizare: produsul se utilizeaza in industria farmaceutica sau la nivel casnic, in bucatarie.
* Proprietati organoleptice:
* stafide intregi, curate, fara semne de infestare, urme de mucegai, sau oricare alte caracteristici organoleptice straine; stafide de culoare brun roscat cu gust si miros placut, caracteristic.
* Proprietati fizice si chimice:
  + Umiditate 23-25%,
  + Cenusa in substanta uscata 1-2%,
  + Cenusa insolubila in acid 0,05-0,1%.
* Proprietati microbiologice:
  + Drojdii si mucegaiuri: 10 ufc/g;
  + Enterobacteriaceae: 10²-10³.
* Continut de metale grele (Hg, Cd, Pb, As, Sb): lipsa.
* Statutul alergenic: produsul nu are potential alergenic;
* Statutul OMG: Produsul nu este modificat genetic.
* Depozitare: Produsul ambalat trebuie pastrat la loc racoros, uscat si ferit de lumina si caldura excesiva, la temperaturi de maxim 25⁰C si umiditate relativa a aerului de max. 75%.

1. **STICKS**

* Sticksuri cu sare ambalate in pungi din folie de propilena, inchise prin termosudare, masa neta a produsului este 80g.
* Ingrediente: faina de grau, ulei de palmier, amidon din porumb, zahar invertit, sare iodata, extract de malt, drojdie, agenti de afanare: bicarbonate de amoniu E503, corrector de aciditate (hidroxid de sodium E524). Contine gluten si poate contine si urme de susan.
* Proprietati organoleptice:
* Forma: biscuit de forma lunga, subtire, lucioasa, fara besici, presarate cu sare, cu grosimea de aprox. 4 mm.
* Culoare auriu spre brun, uniforma.
* Miros placut, specific, fara miros strain (mucegai, ranced, ars);
* Gust placut, specific, gust usor dulce, fara gust strain (mucegai, ranced, ars).
* Consistenta: crocanti, usor friabili.
* Proprietati fizice si chimice:
* Acizi grasi 0.6%/100g;
* Zahar total raportat la SU: max. 3%/100g,
* Grasime raportata la SU max. 10%/100g
* Alcalinitate max. 2⁰/100g;
* Umiditate max. 5%/100g,
* Sare max. 7%/100g.
* Proprietati microbiologice:
* Enterobacteriaceae max 100 cfu/g;
* Drojdii si mucegaiuri max. 1000 cfu/g.
* Depozitare: Produsul se depoziteaza in spatii destinate produselor alimentare, inchise, bine aerisite, curate, racoroase (temperatura de max. 25⁰C), uscate (umiditatea relativaa aerului 65-70%).

1. **SUSAN**

* Susan ambalat in punga la un gramaj net de 1 kg.
* Mod de utilizare: produsul se foloseste la nivel casnic, in bucatarie.
* Proprietati organoleptice:
* Seminte (boabe) uscate, de marime relativ uniforma specifica produsului, fara urme de infestare, de crem cu gust si miros specific produsului.
* Proprietati microbiologice:
* Drojdii si mucegaiuri: 10 ufc/g;
* Enterobacteriaceae: 10²-10³.
* Continut de metale grele (Hg, Cd, Pb, As, Sb): lipsa.
* Statutul alergenic: produsul nu are potential alergenic;
* Statutul OMG: Produsul nu este modificat genetic.
* Depozitare: Produsul ambalat trebuie pastrat la loc racoros, uscat si ferit de lumina si caldura excesiva, la temperaturi de maxim 25⁰C si umiditate relativa a aerului de max. 75%.

1. **TAITEI**

* Taitei ciuburi ambalati in saci de polietilena transparenta cu masa neta de 5 kg.
* Ingrediente: faina alba de grau, apa, gluten.
* Proprietati organoleptice:
* Aspect: sub forma de ghem, fara urme de faina, translucide, aspect sticlos in sectiune, se admit particule punctiforme de culoare slab bruna pana la roscat si in medie doua puncte negre pe cm. liniar.
* Culoare: alba-galbuie, uniforma;
* Miros si gust: caracteristic, fara miros, gust strain si/sau de mucegai.
* Proprietati fizice si chimice:
* Umiditate: max. 13%;
* Aciditate max 3,2⁰;
* Continut de protein bruta raportata la SU min. 11%
* Creserea in volum la fierbere min -250%;
* Defecte: sparturi max. 10%, sfaramaturi max. 2%, deformate max. 5%.
* Proprietati microbiologce:
* Enterobacteriaceae: max. 5 cfu/g;
* Drojdii si mucegaiuri max. 500cfu/g.
* Depozitarea se face in spatii inchise, curate, bine aerisite, dezinfectate, deratizate.

1. **TURTA DULCE**

* Turta dulce cu miere 2% ambalata in punga de polipropilena la un gramaj net de 200g.
* Ingrediente: zahar, faina de secara, faina alba de grau, glazura alba de zahar (zahar, sirop de glucoza, colorant alimentar: dioxid de titan, acidifiant: acid citric, gelifiant: gelatin, conservant: sorbet de potasiu), agent umectant: sorbitol, miere naturala 2%, condiment, agent de afanare: bicarbonat de sodiu, zahar caramel, pudra de galbenus de ou. Contine gluten, faina de grau, secara, praf de ou.
* Proprietati organoleptice:
* Aspect exterior: bucati intregi, nedeformate, fara goluri sau basici, cu suprafata uniforma, lucioasa, complet acoperite de glazura.
* Aspect in sectiune: masa uniforma, caracteristica unui produs bine copt, cu pori mici, uniformi, fara goluri, fara urme de faina.
* Culoare: uniforma, de la galben la brun deschis.
* Consistenta: Frageda, nelipicioasa.
* Miros si gust: placut, caracteristic mirodeniilor folosite, fara miros sau gust strain, de ars sau de mucegai.
* Proprietati fizice si chimice:
* Umiditate max. 15%;
* Grasime raportata la SU min. 0.6%
* Zahar total raportat la substanta uscata, min. 35.8%.
* Caracteristici microbiologice:
* Drojdii si mucegaiuri max. 100 ufc/g;
* Enterobacteriaceae max 10 ufc/g.
* Termen de valabilitate 6 luni.

1. **TURTA DULCE**

* Turta dulce cu miere ambalata la un gramaj net de 1,5 kg, in cutii de caron imprimate.
* Ingrediente: zahar, faina de secara, faina alba de grau, glazura alba de zahar (zahar, sirop de glucoza, colorant alimentar: dioxid de titan, acidifiant: acid citric, gelifiant: gelatin, conservant: sorbet de potasiu), agent umectant: sorbitol, miere naturala 2%, condiment, agent de afanare: bicarbonat de sodiu, zahar caramel, pudra de galbenus de ou. Contine gluten, faina de grau, secara, praf de ou.
* Proprietati organoleptice:
* Aspect exterior: bucati intregi, nedeformate, fara goluri sau basici, cu suprafata uniforma, lucioasa, complet acoperite de glazura.
* Aspect in sectiune: masa uniforma, caracteristica unui produs bine copt, cu pori mici, uniformi, fara goluri, fara urme de faina.
* Culoare: uniforma, de la galben la brun deschis.
* Consistenta: Frageda, nelipicioasa.
* Miros si gust: placut, caracteristic mirodeniilor folosite, fara miros sau gust strain, de ars sau de mucegai.
* Proprietati fizice si chimice:
* Umiditate max. 15%;
* Grasime raportata la SU min. 0.6%
* Zahar total raportat la substanta uscata, min. 35.8%.
* Caracteristici microbiologice:
* Drojdii si mucegaiuri max. 100ufc/g;
* Enterobacteriaceae max 10 ufc/g.
* Termen de valabilitate 6 luni.

1. **ULEI**

* Ulei rafinat din floarea soarelui, imbuteliat in flacoane PET 1L, capac simplu.
* Proprietati organoleptice:
* Aspect la 15⁰C: limpede, fara suspensii si fara sediment.
* Culoare galbeba.
* Miros si gust: pmacut, fara miros si gust strain.
* Proprietati fizico-chimice:
  + Aciditate libera max. 0,08% acid oleic.
  + Culoare Lovibond 0,8<R<1,3 5<G<8;
  + Apa si substante volatile max. 0,04%;
  + Imporitati insolubile in solventi organici max. 0,03%;
  + Sapun : max. 0,01 % oleat de sodium;
  + Indice de peroxid max 2 meq/kg;
  + Cold test negativ.
* Termen de valabilitate 12 luni.

1. **ZAHAR**

* Zahar ambalat in pungi de 1 kg.
* Proprietati organoleptice:
* Aspect in stare solida: Cristale uscate, uniform calibrate, neaglomerate, care curg liber.
* Aspect in solutie 25%: solutie limpede, fara sediment si corpuri straine.
* Culoare: Alba, cu stralucire caracteristica.
* Gust si miros: Dulce, fara miros si gust strain, atat in stare solida, cat si in solutie.
* Proprietati fizico-chimice:
* Umiditate: 0.06%;
* Zaharoza 99,80%;
* PH in solutie 25%: 7.5;
* Proprietati microbiologice:
* Leuconostoc mesenteroides: absent.
* Termen de valabilitate nelimitat, daca se pastreaza in locuri cu umiditatea relativa a aerului de maxim 75% si temperatura mai mare de cel putin 5⁰C decat temperatura exterioara, daca aceasta este mai mica de 10⁰C.

1. **ZAHAR PUDRA**

* Zahar pudra ambalat in punga de polietilena, la un gramaj net de 500g.
* Compozitie: zahar pudra obtinut prin macinarea zaharului cristal (se adauga amidon din porumb).
* Mod de utilizare: produsul se foloseste la nivel casnic, in bucatarie.
* Proprietati fizice si chimice:
  + Umiditate 0.04-0.06%,
  + Numar puncte negre in 100g: max 10;
  + Zaha roza raportata la SU 99.8%.
* Proprietati microbiologice:
  + Drojdii si mucegaiuri: 10 ufc/g;
  + Enterobacteriaceae: 10²-10³.
* Continut de metale grele (Hg, Cd, Pb, As, Sb):lipsa.
* Statutul alergenic: produsul nu are potential alergenic;
* Statutul OMG: Produsul nu este modificat genetic.
* Depozitare: Produsul ambalat trebuie pastrat la loc racoros, uscat si ferit de lumina si caldura excesiva, la temperaturi de maxim 25⁰C si umiditate relativa a aerului de max. 75%.

1. **ZAHAR VANILINAT**

* Zahar vanilinat, ambalat in plic de hartie, cu o greutate neta de 8g.
* Compozitie: amestec de zahar, fara aglomerari cu aromatizant (vanilina sau etzlvanilina), pudra sau cristalina.
* Mod de utilizare: Se foloseste la nivel casnic, in bucatarie.
* Proprietati organoleptice:
* Pulbere fina, omogena, de culoare alba, alba-mata fara gust si miros strain.
* Proprietati fizice si chimice:
  + Umiditate 0.04-0.06%,
  + Numar puncte negre in 100g max. 10.
  + Zaharoza raportata la SU 99.8.
* Proprietati microbiologice:
  + Drojdii si mucegaiuri: 10₅-10₆ ufc/g;
  + Enterobacteriaceae: 10²-10³.
* Continut de metale grele (Hg, Cd, Pb, As, Sb): lipsa
* Statutul alergenic: produsul nu are potential alergenic;
* Statutul OMG: Produsul nu este modificat genetic.
* Depozitare: Produsul ambalat trebuie pastrat la loc racoros, uscat si ferit de lumina si caldura excesiva, la temperaturi de maxim 25⁰C si umiditate relativa a aerului de max. 75%.

**Observatii:**

In vederea stabilirii conformitatii produselor ce fac obiectul contractului, odata cu depunerea documentelor de calificare, ofertantul are obligatia sa depuna cate un exemplar pentru fiecare produs ofertat insotita de fisa tehnica a produsului intocmita de producator /importator (copie legalizata sau copie lizibila cu mentiunea “conform cu originalul”). Exemplarul trebuie sa fie etichetata cu denumirea operatorului economic. Absenta unei singur exemplar din cele solicitate sau a vreunei fise tehnice, va conduce la declararea ofertei ca fiind neconforma. De asemenea propunerea tehnica va contine declaratia de conformitate /certificatul de calitate si buletinul de analiza /raport de incercari din partea producatorului /importatorului pentru fiecare produs ofertat (copie cu stampila in original de la producator/importator), conform Regulamentului CE nr. 852/2004 .Absenta unui singur document din cele solicitate, va conduce la declararea ofertei ca fiind neconforma.

Ofertantul este obligat să prezinte oferta pentru fiecare produs cuprins în Caietul de sarcini; neofertarea tuturor produselor duce la declararea ofertei ca fiind neconforma

Livrarile se fac in termen de 48 ore de la emiterea comenzii la Centrele de Servicii Sociale si Centrele de Asistare si Ingrijire din subordinea DGASPC Sector 1.

Furnizorul va livra produsele la Complexele Sociale de Servicii si Centrele de Asistare si Ingrijire din subordinea D.G.A.S.P.C. Sector 1:

* C.S.S „Sf. Maria”, str. Minervei, nr. 34A, sector 1;
* C.S.S. „Sf. Petru si Pavel”, Calea Dorobanti, nr. 187, sector 1;
* C.S.S. „Sf. Iosif”, sos. Kiseleff, nr. 9, sector 1;
* C.S.S. „Stefan”, Str. Nazarcea, nr. 30, sector 1;
* C.S.S. „Sf. Nicolae”, str. Dobrogeanu Gherea, nr. 74;
* C.S.S. „Sf. Ecaterina”, B-dul Maresal Averescu, nr. 17, sector 1;
* C.S.S. „Sf. Andrei”, str. Cosmesti, nr. 15, sector 1;
* C.S.S. Pinocchio , B-dul Luptatorilor, nr. 40 ;
* C.S.S. Jiului , str. Pajurei, nr. 15 A;
* C.S.S. Odai , str. Odai, nr. 3-5;
* C.I.A. „Sf. Vasile”, str. Barbu Delavrancea, nr. 17;
* C.I.A. „Sf. Elena” , str. Barbu Delavrancea, nr. 18;
* C.S.S. „Straulesti”, sos. Bucuresti Targoviste, nr. 10;
* Casa Alexandra, str. Vrancea nr. 9 B;
* Casa Buburuza, str. Plaviei, nr. 26-30;
* Casa Stejarel, str, Nazarcea nr. 22;
* Casa Bradut, str. Somesul Rece nr. 47;
* Casa Sf. Mina, str. Minervei, nr. 31 A;
* C.S.S. Milcov, str. Milcov nr. 2.

1. Ambalajele folosite trebuie să asigure menţinerea calităţii şi cantităţii produsului, conform prevederilor din standarde sau altor reglementări în vigoare. Etichetarea se face cu respectarea reglementărilor în vigoare şi cu înscrierea tuturor informaţiilor necesare, astfel încât consumatorul să fie informat corect la momentul cumpărării. Informaţiile de pe etichetele alimentelor trebuie să fie înscrise în limba română, indiferent de ţara producătoare, fără a se exclude prezentarea lor în alte limbi, să fie vizibile, lizibile şi inscripţionate într-un mod care să nu permită ştergerea lor.
2. Furnizorul răspunde pentru calitatea produselor în cadrul termenului de garanţie. Produsele depreciate în perioada de garanţie vor fi înlocuite gratuit de furnizor.
3. Modul de receptie: receptia cantitativa si calitativa se va efectua de catre beneficiar la livrare, cu respectarea normelor legale in vigoare. Daca rezultatele analizelor sunt in neconcordanta cu conditiile tehnice ale ofertei adjudecate, produsele se returneaza furnizorului care le va inlocui cu suportarea tuturor cheltuielilor legate de aceasta operatiune.
4. Furnizorul este obligat ca in perioada derularii contractului sa livreze produse numai de la producatorul/importatorul declarat in propunerea tehnica.
5. Pentru neonorarea a doua comenzi succesive pe produs, contractul se va rezilia si se va retine garantia de buna-executie.
6. Ofertantul cu care se vor încheia contracte de furnizare, va menţiona în declaratia de conformitate/certificatul de calitate termenul de valabilitate a produsului. Acesta va răspunde pentru calitatea produsului livrat în termenul de valabilitate, persoana juridică achizitoare fiind în drept să solicite în interiorul acestor termene, înlocuirea gratuită în cel mai scurt timp a produsului sau a lotului necorespunzător. La descărcarea produselor la sediul beneficiarului, reprezentanţii desemnaţi ai autoritatii contractante, vor efectua recepţia calitativă care va consta în probe aspectuale şi organoleptice. Persoana juridică achizitoare îşi rezervă dreptul de a efectua periodic pe perioada de derulare a contractului, analize privind calitatea produsului, la un laborator specializat. Probele supuse analizelor de laborator vor fi prelevate prin sondaj. Cantităţile necesare analizelor se vor asigura gratuit de furnizor, suplimentar, faţă de cantitatea livrată. În situaţia în care cantitatea livrată se compune din mai multe loturi de fabricaţie, analiza calitativă se efectuează prin prelevarea a 1 % din fiecare lot. Rezultatele determinărilor vor fi consemnate în buletinele de analiză emise de această unitate. Costurile suplimentare determinate de testarea calităţii produsului vor fi suportate de către furnizor.

Intocmit

Consilier Superior

Mihaela Popescu