

Специфични изисквания по О II № 1: Хляб и хлебни изделия, мляко, млечни продукти и краве масло, месо и месни продукти, яйца и риба.

Приложение №1.

| № | Видове продукти | Описание, технически спецификация | Марка | Разфасовка | Ориентировачно количество |
|---|---|---|-------|------------|---------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 7 | 8 |
| 1 | Хляб - Утвърд. стандарт "България" бял-фол. нарязан | Утвърден стандарт „България“, ТД на производител, „или еквивалентни“. Нарязан, пакетирн в опаковка. Средата да е без признаци на клисавост, да не лепне. Шупливост равномерна. Еластичност-след натискане да възстановява първоначалната си форма. Без оцветители, набухватели, консерванти и др. добавки. Остатъчна годност не по-малка от 80%. | бр. | 0,650кг. | 1500 |
| 2 | Пълнозърнест хляб– без оцвет.,показ.залож. в ТД | ТД на производител, „или еквивалентни“. Хляб от брашно, получено изцяло от смлени зърна без да се разделя на фракции със всички съставки на зърното. Нарязан, пакетирн в опаковка. Средата да е без признаци на клисавост, да не лепне. Шупливост равномерна. Без оцветители, набухватели, консерванти и др. добавки. Остатъчна годност не по-малка от 80%. | бр. | 0,500кг. | 26400 |

| | | | | | |
|---|---|---|-----|----------|------|
| 3 | Брашно тип 500- чувал -Утвърд. стандарт”България” | ТД на производител „или еквивалентно”. Цвят-бел до светло кремав, мирис- характерен за съответния тип брашно без мирис на плесен и друг несвойствен мирис. Вкус-специфичен без горчивина, киселина и друг привкус. Остатъчна годност не по-малка от 80%. | кг. | 10кг. | 3000 |
| 4 | Бишкоти | ТД на производител „или еквивалентно”. Остатъчна годност не по-малка от 80%. | бр. | 0.400кг. | 1050 |
| 5 | Кори за баница | ТД на производител „или еквивалентно”. Цвят-бел до светло кремав, мирис- характерен за съответния тип брашно без мирис на плесен и друг несвойствен мирис. Вкус-специфичен без горчивина, киселина и друг привкус. Остатъчна годност не по-малка от 80%. | бр. | 0,400кг. | 3600 |
| 6 | Краве масло над 82% масленост | ТД на производител „или еквивалентно“. От получена прясна пастъоризирана сметана от краве мляко, заквасена с чисти млечно-кисели ароматообразуващи култури, без наличие на други растителни и животински мазнини, без оцветители, консерванти и др. немлечни съставки. Цвят кремав до светложълт. Водно съдържание- до 16%. Масленост – над 82%. Строеж еднороден. Мирис и аромат-специфични, ясно изразени на деацетил. Вкус-ясно изразен кисело-сметанено масло, слабо доловим, възкисел. Остатъчна годност не по-малка от 80%. | бр. | 0,125кг. | 9000 |
| 7 | Извара безсолна | ТД на производител „или еквивалентно”. Мека консистенция, еднороден строеж, бял със слабо кремав двят/специфичен за тази с добавки/, характерно млечнокисел вкус и приятна миризма, киселинност 250-280 .Т, без съдържание на готварска сол и водно съдържание 78-82% Остатъчна годност не по-малка от 80%. | кг. | 1кг. | 1500 |

| | | | | | |
|----|---|--|-----|----------|-------|
| 8 | Прясно краве мляко – тетрапак 3,2% | По БДС 12:2010, ТД на производител „или еквивалентно“. Еднородна течност, без утайка или точеща секонсистенция. Цвят – бял със слабо кремъв оттенък. Вкус и мирис – специфичен чист млечен, слабо сладникав, без страничен или неприятен вкус. | л. | 1л. | 10500 |
| 9 | Кисело краве мляко, кофичка - 2 % БДС | По БДС 12:2010, ТД на производител „или еквивалентно“. Масленост 2%. Състояние-градка, блестяща повърхност, хомогенна сметанообразна маса. Вкус и аромат специфични, приятно млечни-кисели, характерни за използвания вид мляко. Етикетът с фирмения знак е върху капачките на всяка опаковка, където са отразени датат на годност, партидата, температурата на съхранение. Сухо вещество над 8.5%, киселинност Т-100-110. Без растителни мазнини. | бр. | 0,400кг. | 36000 |
| 10 | Кисело краве мляко, кофичка - 3.6 % БДС | По БДС 12:2010, ТД на производител „или еквивалентно“. Масленост 3,6%. Състояние-градка, блестяща повърхност, хомогенна сметанообразна маса. Вкус и аромат специфични, приятно млечни-кисели, характерни за използвания вид мляко. Етикетът с фирмения знак е върху капачките на всяка опаковка, където са отразени датат на годност, партидата, температурата на съхранение. Сухо вещество над 8.5%, киселинност Т-100-110. Без растителни мазнини. | бр. | 0,400кг. | 24000 |

| | | | | | |
|----|-------------------------------------|--|-----|-----------|------|
| 11 | Сирене краве – кофа от 8кг. БДС | По БДС 14:2010, ГД на производител „или еквивалентно“. Консистенция-умерено твърда, елестична. Разрезна повърхност и строеж-гладка, с порцеланов лом, без открояване на пластове, без бактериални шупли, без трошливост. Цвят-бял със слабо кремав оттенък. Вкус и мирис – специфични за зрял продукт, със задължително преминал технологичен срок на зреене, умерено солени, с изразена киселинност. Опаковка с ясна маркировка на предприятието производител и дата на производство. Съдържание на сол до 3.5%.. | кг. | Кофа-8кг. | 3000 |
| 12 | Кашкавал от краве мляко– вакуум БДС | По БДС 14:2010, ГД на производител „или еквивалентно“. Мирис, вкус и аромат – специфичен. Аромат-свойствен на зрял кашкавал. Срок на зреене 60/шестдесет/ дни. Опаковка с ясна маркировка на предприятието производител и дата на производство. Съдържание на сол до 2%.. | кг. | 1 кг. | 2400 |
| 13 | Пилешки бутчета замразени натурални | ГД на производител „или еквивалентно“. Не се допускат ледени късове в опаковката. Допуска се несварзана вода до 4%, като ледена глазура по продукта. Без разкъсвания, натъртвания и петна, без остатъци от перушина. Цвят и мирис, съответстващи на прясно месо. Остатъчна годност не по-малка от 80%. | кг. | 1 кг. | 1200 |
| 14 | Пилешко филе | ГД на производител „или еквивалентно“. Не се допускат ледени късове в опаковката. Допуска се несварзана вода до 4%, като ледена глазура по продукта. Без разкъсвания, натъртвания и петна, без остатъци от перушина. Цвят и мирис, съответстващи на прясно месо. Остатъчна годност не по-малка от 80%. | кг. | 1 кг. | 1200 |

| | | | | | |
|----|--|--|-----|-----------|------|
| 15 | Свински шол | ТД на производител „или еквивалентно“. Месото да е без видими тлъстини и сухожилия. Цвят и мирис, съответстващи на прясно месо. Остатъчна годност не по-малка от 80%. | кг. | 1кг. | 3000 |
| 16 | Телешки шол | ТД на производител „или еквивалентно“. Месото да е без видими тлъстини и сухожилия. Цвят и мирис, съответстващи на прясно месо. Остатъчна годност не по-малка от 80%. | кг. | 1кг. | 2400 |
| 17 | Пуешко месо без кост | ТД на производител „или еквивалентно“. Не се допускат ледени късове в опаковката. Допуска се несварзана вода до 4%, като ледена глазура по продукта. Без разкъсвания, натъртвания и петна, без остатъци от перушина. Цвят и мирис, съответстващи на прясно месо. Остатъчна годност не по-малка от 80%. | кг. | 1кг. | 600 |
| 18 | Мляно месо – до 0,5% сол, Регламент 853 ЕС | По Регламент 853 ЕС, Утвърден стандарт 01/2010-месни заготовки, ТД на производител „или еквивалентни“. Външен вид хомогенна маса с равномерно разпределени парченца месо и тлъстини. Цвят бледакафяв до червен. Мирис свойствен за прясно месо. До 5% сол. Остатъчна годност не по малка от 80%. | бр. | 0.,500кг. | 2400 |
| 19 | Риба – филе, прясно/замразено | здрава, със запазена цялост и естествен цвят, специфичен за дадения вид, мирис след размразяване-характерен за прясна риба, без признаци на развала, без кожа и кости. Остатъчна годност не по малка от 80%. | кг. | 1кг. | 3000 |

| | | | | | |
|----|------------------------|--|-----|----------|--------|
| 20 | Яйца - клас А размер М | <p>ГД на производител „или еквивалентно“.</p> <p>Яйцата да бъдат „пресни“ с остатъчна годност не по-малка от 80%, от деня на снасяне им., маркирани съгласно Наредба №1/09.01.2008г./клас А/. Транспорт и съхранение при температура, гарантираща безопасността им.Остатъчна годност не по малка от 80%.</p> | бр. | Размер М | 105000 |
|----|------------------------|--|-----|----------|--------|