*Технически спецификации -**Приложение 2*

**СПРАВКА ЗА ВИДОВЕТЕ ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ И ОРИЕНТИРОВЪЧНИ КОЛИЧЕСТВА**

**Обособена позиция № 1**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Артикул** | **Единица мярка** | **Ориентиров. количества за 15 м.** | **Техническа спецификация** |
| Прясно мляко  1,5% - 2%  кутия/бутилка 1 л. | л | 23250 | Търговска документация на производителя. Прясното мляко трябва да бъде произведено от сурово краве мляко без съдържание на сухо мляко, растителни мазнини, консерванти и сгъстители. Еднородна течност без утайка или точеста се консистенция, без чужди примеси.  Цвят – бял със слабо кремав оттенък.  Вкус и мирис – специфичен чист млечен вкус, слабо сладникав,без страничен или неприятен привкус и мирис. |
| Прясно мляко  3% - 3,6%  кутия/бутилка 1 л. | л | 28015 |
| Кисело мляко 2%  БДС 12:2010  кофичка 0.400 кг | кг | 40360 | Повърхност – гладка, блестяща, хомогенна сметанообразна маса,  със или без слабо забележим слой от млечна мазнина.  Цвят – бял с различни нюанси на кремав оттенък в зависимост от вида на млякото.  Вид на коагулума – плътен, гладък, допуска се странично разкъсване при наклон на опаковката в зависимост от вида на млякото и маслеността  Строеж при разрез – гладка повърхност, със или без слабо отделяне на млечен серум  Консистенция след разбиване на коагулума – хомогенна, сметаноподобна.  Вкус и аромат – специфични, приятно млечнокисели, характерни за използвания вид мляко и ароматообразуващите свойства на закваската  Масленост за пълномаслено кисело мляко не по-малко от 3,6%, а за частично обезмаслено кисело мляко не по-малко от 2%  Без наличие на странични примеси и прегорели частици  Без наличие на консерванти  Без стабилизатори и емулгатори  Енергийна стойност за пълномаслено кисело мляко 62 kcal/100g., за частично обезмаслено кисело мляко 48 kcal/100g.  Киселото мляко трябва да бъде произведено от сурово краве мляко без съдържание на сухо мляко, растителни мазнини, консерванти и сгъстители. |
| Кисело мляко 3,6%  БДС 12:2010  кофичка 0.400 кг | кг | 28140 |

***!!! При всички случаи на посочване на стандарт се добавя и „или еквивалент“.***

**Обособена позиция № 2**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Краве сирене /бяло саламурено/  Стандарт  БДС 15:2010  Разфасовка до 8 кг. | кг | 7160 | Форма, размери и маса – съгласно  БДС 15:2010.  Саламура – с бледо зеленикав цвят, без неприятен мирис, с умерено кисел и солен вкус, без механично замърсяване и провлаченост  Външен вид на парчетата – добре оформени, лесно да се отделят и да не се ронят и разпадат, без повърхностно замърсяване  Консистенция при 18⁰С - 20⁰С – умерено твърда, еластична  Разрезна повърхност, строеж и цвят – гладка с порцеланов лом, без или с единични бактериални шупли, без открояване на пластовете, със специфичен за вида мляко цвят  Вкус и аромат – специфични за зряло сирене и за вида на млякото. Умерено солен и приятно изразен млечно кисел вкус.  Съдържание на сол в общата маса на сиренето 3,5% +/- 0,5%; съдържание на сол в саламурата от 6% до 10%.  Сухо вещество не по-малко от 46%  Масленост в сухото вещество не по-малко от 44%  Сиренето трябва да бъде произведено от сурово краве мляко без съдържание на сухо мляко, растителни мазнини. |
| Кашкавал от краве мляко  Стандарт БДС 14:2010  Разфасовка до 2 кг.  /вакуум/ | кг | 2340 | Форма, размери и маса – съгласно  БДС 14:2010.  Външна повърхност – гладка, чиста, с добре оформена кора без технически повреди, без ослизяване и тъмни петна.  Кехлибарено жълт цвят на кората без покрития, по-светло жълт цвят при покриване с емулсии и бледо жълт цвят за кашкавал преминал процес на зреене под синтетично фолио.  Консистенция при 18⁰С - 20⁰С – плътно еластична  Разрезна повърхност, цвят и строеж – гладка с еднороден строеж и равномерен кремаво жълт цвят без замърсявания и без открояване на отделни пластове  Вкус и аромат – специфичен, добре изразен аромат на зрял кашкавал, умерено солен вкус, без страничен привкус и мирис  Съдържание на сухо вещество не по-малко от 56 %  Масленост в сухото вещество не по-малко от 45%  Без консерванти  Без стабилизатори и емулгатори  Сол в общата маса на кашкавала от 1,8% до 3%  Степен на зрялост /съотношение на разтворим към общ белтък/ не по-малко от 20%  Енергийна стойност не по-малко от 335 kcal/100g.  Енергийна стойност не по-малко от 1402 kJ/100g.  Кашкавалът трябва да бъде произведено от сурово краве мляко без съдържание на сухо мляко, растителни мазнини. |
| Краве масло  пакет 125 гр. | кг | 3440 | ТД на производителя. Произведено от сурово мляко, което отговаря на изискванията на приложение III, секция IX, глава I, т. III (3) на Регламент (ЕО) 853/2004 и да отговаря на изискванията на Регламент (ЕС) 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета от 17.12.2013г.  Без наличие на други растителни и животински мазнини, без оцветители, консерванти и др. немлечни съставки.  Цвят – кремав до светло жълт, вкус и мирис – специфичнен. Водно съдържание до 16%  Масленост – над 82%. Строеж еднороден. |
| Извара от краве мляко  Разфасовка до 1 кг. | кг | 600 | ТД на производителя. Мека консистенция, еднороден строеж, бял до слабо кремав цвят, характерен млечнокисел вкус и приятна миризма. Киселинност 250-280 °T, съдържание на готварската сол 1-2 % и водно съдържание 78-82 %. |

***!!! При всички случаи на посочване на стандарт се добавя и „или еквивалент“.***