

## ՆԿԱՐԱԳԻՐ

### առաջարկվող ապրանքի ամբողջական

«ԳՐԻԳՈՐՅԱՆ Ս» ՍՊԸ-ն ՀԱԱՀ-ԷԱՃԱՊՁԲ-23/168 ծածկագրով կազմակերպված Էլեկտրոնային աճուրդին մասնակցելու շրջանակում ներկայացնում է իր կողմից առաջարկվող ապրանքի ամբողջական նկարագիրը

| Չափաբաժնի համար | Առաջարկվող ապրանքի տեխնիկական բնութագիրը   |
|-----------------|--|
| 23              | <p>Սուջուխ, տեխնիկական պայմանների համաձայն, վակուումային փաթեթավորմամբ: Արտաքին տեսքը՝ լցոնը հավասարաչափ խառնված, լցոնի գույնը վարդագույնից մինչև մուգ կարմիր, առանց մոխրագույն բծերի, դատարկ տեղերի: Թույլատրվում է տավարի ճարպի կտորներ, որոնց չափերը չպետք է գերազանցեն 3 մմ-ից: Բաղադրությունը՝ տավարի փափուկ միս առաջին և երկրորդ կարգի, համեմունքներ: Պատրաստման ժամանակ չի թույլատրվում օգտագործել կրկնակի սառեցրած, ինչպես նաև մակերեսի գույնը փոխված միս: Խոնավության զանգվածային մասը ոչ ավել քան 30%: Պիտակի վրա պետք է նշված լինի բաղադրությունը, մսի տեսակը, սննդային և էներգետիկ արժեքի վերաբերյալ ցուցանիշները (ճարպ, սպիտակուց, կալորիականություն, ածխաջրեր: Անվտանգությունը և մակնշումը՝ ըստ ՀՀ կառավարության 2006թ. Հոկտեմբերի 19-ի N 1560-Ն որոշմամբ հաստատված «Մսի և մսամթերքի տեխնիկական կանոնակարգի» և «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՀՀ օրենքի 8-րդ հոդվածի: Պիտանելիության մնացորդային ժամկետը՝ ոչ պակաս քան 90%:</p> |







## ПОЛНОЕ ОПИСАНИЕ

### предлагаемого товара

«ԳՐԻԳՈՐՅԱԼ Ս» ՍՊԸ в качестве участника в рамках участия в электронном аукционе под кодом ՀԱՎՀ-ԷԱՃԱՊՁԲ-23/168 ниже представляет полное описание предлагаемого им товара.

| Номер лота | Предлагаемый товар   |
|------------|--|
|            | технические характеристики   |
| 23         | <p>Суджух, согласно техническим условиям, в вакуумной упаковке. Внешний вид: начинка равномерно перемешана, цвет начинки от розового до темно-красного, без серых пятен, пустот. Допускаются кусочки говяжьего жира, размер которых не должен превышать 3 мм. Состав: мягкая говядина первого и второго сорта, специи. При приготовлении не допускается использовать мясо двойной заморозки, а также мясо, изменившее цвет поверхности. Массовая доля влаги не более 30%. На этикетке должны быть указаны состав, вид мяса, показатели пищевой и энергетической ценности (жиры, белки, калорийность, углеводы). Безопасность и маркировка соответствуют постановлению Правительства РА от 19 октября 2006 года N 1560-Н. утверждены «Технические условия на мясо и мясные продукты» Регламента» и статья 8 Закона РА «О безопасности пищевых продуктов». Оставшийся срок годности составляет не менее 90%.</p> |