

ՆԿԱՐԱԳԻՐ

առաջարկվող ապրանքի ամբողջական

ՄԱՌՆ ՍՊԸ-ն ՀԱԱՀ-ԷԱՃԱՊԶԲ-25/118 ծածկագրով կազմակերպված էլեկտրոնային աճուրդին մասնակցելու շրջանակում
Ներկայացնում է իր կողմից առաջարկվող ապրանքի ամբողջական նկարագիրը

Չափաբաժնի համար	Առաջարկվող ապրանքի
	տեխնիկական բնութագիրը
28	Սուլջուխ, 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%:

ПОЛНОЕ ОПИСАНИЕ

предлагаемого товара

МАРН ЛЛС в качестве участника в рамках участия в электронном аукционе под кодом 2020-10-01-0000000000-25/118 ниже представляет полное описание предлагаемого им товара.

Номер лота	Предлагаемый товар
	технические характеристики
28	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, сорт мяса, показатели пищевой и энергетической ценности (жиры, белки, калорийность, углеводы). Безопасность и маркировка: согласно утвержденному постановлением правительства РА № 1560-Н от 19 ноября 2006 года "Техническому регламенту мяса и мясопродуктов" и 8-й статье закона РА "О безопасности пищевых продуктов". Остаточный срок хранения: не менее 90%.