

SPECIFIKACIJA PROIZVODA	
GRUPA 3. PILETINA, PURETINA(SVJEŽA I SMRZNUTA) I PRERAĐEVINE	
NAZIVI PROIZVODA	
<div>PURETINA</div> <div> PUREĆI ZABATAK VAKUMIRANI PUREĆI MEDALJONI PANIRANI PURETINA B.K. FILE ZAMRZNUTO SVJEŽI PUREĆI FILE BEZ KOSTI VAKUMIRANI PUREĆE HRENOVKE PUREĆE MLJEVENO MESO PUREĆA ŠUNKA DIMLJENA PUREĆA PLJESKAVICA SMRZNUTA PUREĆA ŠUNKERICA PUREĆE OKRUGLICE OD MLJEVENOG MESA </div> <div> <div>PILETINA</div> <div> PILETINA PANIRANI CORDON BLUE PILETINA -CIJELO PILE PILETINA PANIRANE OKRUGLICE PILETINA FILE B.K.(SMRZ) na podlošku cca 500 GR PILETINA FILE B.K,. PRSA PILEĆA KRILA PILEĆI BATAK SMRZNUTI PILEĆA PRSA DIMLJENA PILETINA BATAK I ZABATAK PILEĆA JETRA SMRZNUTA na podlošku cca 500g PILEĆA JETRA SVJEŽA PILETINA KOKTEL HRENOVKE </div> </div>	

SENZORSKA SVOJSTVA I TEMELJNI ZAHTJEVI SUKLADNO ODGOVARAJUĆEM

PRAVILNIKU

Karakteristična senzorska svojstva (izgled, miris, okus):

- Muskulatura bataka i zabataka mora biti dovoljno razvijena
- Muskulatura je umjereno prekrivena masnim tkivom
- Na koži nema perja i paperja
- Na krajevima krilaca dozvoljeni su manji krvni podljevi
- Odstranjeno trbušno masno tkivo
- Trupovi ne smiju biti deformirani

PUREĆI FILE BEZ KOSTIJU: uredno obrađen, bez vidljivih ostataka hrskavica i bez podljeva;

PILEĆI FILE BEZ KOSTIJU: obrađen, bez kože i kostiju

PUREĆI ZABATK: karakteristične ružičasto – crvene boje, bez vidljivih podljeva;

PUREĆA ŠUNKARICA: minimalno 60% strojno otkoštenog purećeg mesa;

- **CIJELO PILE:** bez podljeva, umjereno prekriveno masnim tkivom, karakteristično žute boje; čista i suha sastojci nadjeva trebaju biti ravnomjerno raspoređeni i međusobno čvrsto povezani;

DEKLARACIJA

Uredba (EU) br. 1169/2011 o informiranju potrošača o hrani / Zakon o informiranju potrošača o hrani (NN, br. 56/2013 i 14/2014; 56/2016;32/2019).

PROPISI

Važeći propisi na dan isporuke u RH

DOKUMENTACIJA

Ponuditelj obvezno mora dokazati da ima implementiran jedan od sustava za osiguranje kvalitete i upravljanje sigurnošću hrane koji se koristi u prehrambenoj industriji (HACCP, ISO 22000:2005 ili neki drugi sustav koji koristi prehrambena industrija) u koju svrhu mora dostaviti rješenje ili odobrenje nadležnog ministarstva da subjekt u poslovanju s hranom ima integriran HACCP sustav samokontrole sukladno Zakonu o hrani, Zakonu o higijeni hrane i mikrobiološkim kriterijima za hranu i Pravilniku o pravilima uspostave sustava i postupaka temeljenih na načelima HACCP sustava.

Gospodarski subjekt može dostaviti i jednakovrijednu potvrdu ovlaštene proizvođača tvrtke za certificiranje o uvedenom HACCP sustavu.

Važeće rješenje/odobrenje/potvrda dostavlja se u presliku.

Specifikacije za sve proizvode na hrvatskom jeziku.

Sanitarna knjižica i položen tečaj o higijenskom minimumu, osobe koja manipulira sa hranom (vozač) prema Zakonu o zaštiti pučanstva od zaraznih bolesti (NN 79/07, 113/08, 43/09, 130/17, 114/18, 47/20, 134/20, 143/21).

DINAMIKA ISPORUKE
Tri puta tjedno
ROK VALJANOSTI
SVJEŽA PILETINA: minimalno 5 dana od dana isporuke PURETINA(file, zabatak): minimalno 5 dana od dana isporuke PUREĆE HRENOVKE: minimalno 30 dana od dana isporuke PUREĆA ŠUNKARICA: minimalno 60 dana od dana isporuke SVJEŽA PILEĆA JETRA: minimalno 5 dana od dana isporuke, SMRZNUTA PILEĆA JETRA: minimalno 12 mjeseci od dana isporuke
TRANSPORTNI UVJETI I TEMPERATURNI REŽIMI
<p>Uvjetno prijevozno sredstvo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - opće higijensko stanje, - robno susjedstvo hrane, - opremljenost mjeračima temperature, - mogućnost ispisa temperaturnog režima unutrašnjosti vozila gdje se nalazi svježe meso, tijekom transporta(tahografski ispis). <p>Pakirano meso ne može se prevoziti istim prijevoznim sredstvom kojim se prevozi nepakirano meso ukoliko, unutar prijevoznog sredstva nije osigurano fizičko odvajanje.</p> <p>Svježe meso ne može se prevoziti u istom transportnom vozilu sa bilo kojim drugim prehrambenim proizvodima.</p> <p>Uvjetovana temperatura vozila: do 4 °C za svježe meso.</p> <p>Mogućnost tahografskog ispisa temperaturnog režima tijekom vožnje, od mjesta proizvodnje do Daruvarskih toplica.</p>
PAKIRANJE I AMBALAŽA
<p>Namjenska kontaktna ambalaža:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Folija ili papir za oblaganje mesa u unutrašnjosti kartonskih kutija, ○ Ovitak za vakuum pakiranje <p>Namjenska kartonska nekontaktna ambalaža(kutije).</p> <p>Ambalaža mora biti neoštećena, suha i zatvorena.</p> <p>Zdravstvena ispravnost ambalaže mora biti regulirana: Zakonom o hrani (NN 18/23), Zakonom o predmetima opće uporabe (NN 39/13, 47/14, 114/18, 53/22) te Pravilnikom o zdravstvenoj ispravnosti materijala i predmeta koji dolaze u neposredan dodir s hranom (NN 125/09 i 31/11).</p>

UVJETI TRANSPORTA I RADNE ODJEĆE

Uvjetno prijevozno sredstvo

- robno susjedstvo hrane
- opremljenost mjeračima temperature

Prilikom transporta pilećeg i purećeg mesa, ono mora biti posloženo u namjenske kartonske kutije (nekontaktna ambalaža).

Temperatura unutrašnjosti vozila: max + 4°C (svježe).

Posjedovanje radne odjeće manipulanta hranom prema Pravilniku o posebnoj radnoj odjeći i obući osoba koje na svojim radnim mjestima u proizvodnji ili prometu dolaze u neposredan dodir s namirnicama... (NN 46/94).

OSTALI ZAHTJEVI I NAPOMENE

U slučaju neisporučene naručene količine, bez prethodne obavijesti naručitelja, Dobavljač se obvezuje naručenu količinu dostaviti sljedeći radni dan. U slučaju promjena dana dostave (neradni dani i sl), Dobavljač se obvezuje pisanim putem obavijestiti Naručitelja o promjenama, minimalno tri(3) dana, uključujući subotu i nedjelju, prije nastupajućeg neradnog dana.

Specifikacija je sastavni dio Ugovora o nabavi i ovjera od strane Ponuditelja predstavlja prihvaćanje zahtjeva Naručitelja u pogledu kakvoće i sigurnosti hrane tijekom provedbe nadmetanja i trajanja ugovorne obaveze. Moguće naknadne izmjene i dopune navedenih propisa obavezuju Dobavljača na usklađenje i postupanje

Ovjera Ponuditelja
