

Утвърждавам: .....П.....

**СТАНИМИР ПЕЕВ**

**ПРЕДСЕДАТЕЛ НА ДА ДРВВЗ**

### **ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ**

за обществена поръчка, с предмет:

*„Доставка на бяло саламурено сирене от краве мляко”*

#### **I. ОБЕКТ НА ПОРЪЧКАТА:**

Доставка на 55 тона бяло саламурено сирене от краве мляко

#### **II. ОБЩИ ИЗИСКВАНИЯ КЪМ СТОКАТА, ПРЕДМЕТ НА ДОСТАВКАТА:**

Продуктът бяло саламурено сирене от краве мляко по БДС 15:2010 трябва да отговоря на изискванията на:

1. Закон за храните, ДВ, [бр. 90](#) от 15.10.1999 г.;
2. Наредба № 1 от 26 януари 2016 г. за хигиената на храните, ДВ, бр.10 от 5.02.2016 г. и съгласно изискванията на Регламент (ЕО) № 2074/2005 и Регламент (ЕО) № 2076/2005;
3. Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, ДВ, бр. 102 от 12.12.2014 г.;
4. Наредба № 4 от 19 февруари 2008 г. за специфичните изисквания при производството, съхранението и транспортирането на сурово краве мляко и изискванията за търговия и пускане на пазара на мляко и млечни продукти, ДВ, бр.23 от 29.02.2008 г.
5. Наредба № 4 от 03.02.2015г. за изискванията към използване на добавки в храните.
6. Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 година относно хигиената на храните;
7. Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейски парламенти на Съвета от 29 април 2004 година относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход; Продуктите от животински произход носят идентификационна маркировка, съгласно изискванията на Регламент (ЕО) № 853/2004.
8. Регламент (ЕО) № 854/2004 на Европейски парламенти на Съвета от 29 април 2004 година относно определянето на специфични правила за организирането на официалния контрол върху продуктите от животински произход, предназначени за човешка консумация;
9. Наредба № 5 от 09.02.2016г. за максимално допустимите количества замърсители в храните.
10. Наредбата за ветеринарно-санитарния надзор при превоз на животни и животински продукти с автомобилни превозни средства и Наредба № 2 от 23.02.2017г. за специфичните изисквания за производство, събиране, транспортиране и преработка на сурово краве мляко, предлагането на пазара на мляко и млечни продукти и официалния им контрол.
11. Наредба № 2 от 23.01.2015г. за норми за максимално допустимите количества на остатъци от пестициди във или върху храните.
12. Наредба № 119 от 21.12.2006 г. за мерките за контрол върху определени субстанции и остатъци от тях в живи животни, суровини и храни от животински произход, предназначени за консумация от хора.

**При доставката стоката следва да бъде придружена със съответните документи/сертификати за качество, произход и безопасност;**

### **III. ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ. СПЕЦИФИЧНИ ИЗИСКВАНИЯ**

#### **Бяло саламурено сирене от краве мляко – да отговаря на БДС 15:2010.**

Форма (показателите се отнасят за сирене в метални и пластмасови опаковки) - Паралелепипедни парчета с квадратна основа и правоъгълни стени.

Външен вид на парчетата – Добре оформени, лесно се отделят и не се ронят и разпадат, без повърхностно замърсяване.

Саламура – С бледо зеленикав цвят, без неприятен мирис, с умерено кисел и солен вкус, без механично замърсяване.

Разрезна повърхност, строеж и цвят – Гладка и порцеланова лом, без или с единични бактериални шупли, без открояване на пластове, 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.

Консистенция при 18° С – 20° С – Умерено твърда, еластична.

Опаковка – Метални и пластмасови опаковки със саламура с вместимост до 16 kg.

Маркировка – върху всяка опаковка се нанася маркировка съгласно изискванията на европейските и националните нормативни актове като задължително се отбелязва и хранителната информация, и вида на сиренето. Продукта се означава с наименование „Българско бяло саламурено сирене“ при спазване на законовите изисквания и условия за използване на регистрираното наименование за произход. БДС 15:2010.

Условия на съхранение: готовите продукти в транспортни опаковки, се съхраняват в опаковките със саламура, без пряк достъп на въздух в хладилни помещения с температура от минус 2° С до 4° С.

Срок на годност – не по-малко от 12 месеца.

Остатъчният срок на годност на сиренето към датата на доставката, следва да бъде не по-малък от 70 % (седемдесет процента).