

ANNEX 2.-ESPECIFICACIONS TÈCNIQUES PRODUCTES DE FORN

	NUM. DEL MATERIAL	DESCRIPCIÓ CURTA	UNITAT MESURA BASE (UMB)	DESCRIPCIÓ TÈCNICA DE LA LICITACIÓ
1	125772	FARINA DE BLAT	kg	FARINA DE BLAT ENTRE 15 I 25 KG, EN SACAMB GLUTEN. VIDA ÚTIL NO INFERIOR ALS 90 DIES DES DE LA DATA DEL SEU ENVASAT. EMMAGATZEMAR EN LLOC FRESC, SEC, A TEMPERATURA AMBIENT, PROTEGIT DE LLUM, AIRE I/O HUMITAT. CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES : POLS BLANC I GROGUENC, SABOR I OLOR AGRADABLE, EXEMPTS DE QUALEVOL OLOR/SABOR ANORMAL. SUAU AL TACTE I LLIURE DE CONTAMINANTS FÍSICS, QUÍMICS O BIOLÒGICS QUE PUGUIN COMPORTAR UN RISC PER A LA SALUT DEL CONSUMIDOR. ACCEPTAREM PRODUCTE QUE CADUQUI AMB UN MARGE NO INFERIOR ALS 30 DIES. FARINA DE BLAT 100% DEL GÈNERE <i>Triticum aestivum</i>.
2	141906	VOUL-AU-VENT	u.	VOUL-AU-VENT ENTRE 70 I 85 MM AMB GLUTEN, OUS, LLET I ELS SEUS DERIVATS. VIDA ÚTIL NO INFERIOR A LES 24 HORES DES DE LA SEVA ELABORACIÓ; EMMAGATZEMAR EN LLOC FRESC, A TEMPERATURA AMBIENT, PROTEGIT DE LLUM, AIRE I/O HUMITAT. LES CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES DE LA BASE DE FULL, COLOR DAURAT DE FORMA ARRODONIDA I FORAT EN EL MIG. BONA OLOR I SABOR LLEUGERAMENT SALAT. EXEMPTS DE RANCIESA O ALTRES OLOR/SABOR ANORMAL. ACCEPTAREM PRODUCTE ELABORAT EL MATEIX DIA.
3	125754	PA BLAT FRESC 40 G	u.	PA BLAT FRESC 40 G BARRETA AMB GLUTEN; VIDA ÚTIL NO INFERIOR A LES 24 HORES DES DE LA SEVA ELABORACIÓ; EMMAGATZEMAR EN LLOC FRESC, A TEMPERATURA AMBIENT, PROTEGIT DE LLUM, AIRE I/O HUMITAT. SABOR I OLOR AGRADABLE, CARACTERÍSTIC DE PA FORNEJAT BEN CUIT. NO S'ACCEPTARA PRODUCTES SEMIELABORATS D'ACORD AL RD 308/2019 DEL 26 D 'ABRIL DEL 2019 I MODIFICACIONS POSTERiors
4	125757	PA BLAT FRESC 40G S/S AFEG SEGÓ.	u.	PA BLAT FRESC 40G RODÓ S/S AFEG SEGÓ. AMB GLUTEN; VIDA ÚTIL NO INFERIOR A LES 24 HORES DES DE LA SEVA ELABORACIÓ; EMMAGATZEMAR EN LLOC FRESC, A TEMPERATURA AMBIENT, PROTEGIT DE LLUM, AIRE I/O HUMITAT. SABOR I OLOR AGRADABLE, CARACTERÍSTIC DE PA FORNEJAT BEN CUIT. NO S'ACCEPTARA PRODUCTES SEMIELABORATS D'ACORD AL RD 308/2019 DEL 26 D 'ABRIL DEL 2019 I MODIFICACIONS POSTERiors

	NUM. DEL MATERIAL	DESCRIPCIÓ CURTA	UNITAT MESURA BASE (UMB)	DESCRIPCIÓ TÈCNICA DE LA LICITACIÓ
5	125755	PA BLAT FRESC 40 G S/S AFEG	u.	PA BLAT FRESC 40 G RODÓ S/S AFEGAMB GLUTEN; VIDA ÚTIL NO INFERIOR A LES 24 HORES DES DE LA SEVA ELABORACIÓ; EMMAGATZEMAR EN LLOC FRESC, A TEMPERATURA AMBIENT, PROTEGIT DE LLUM, AIRE I/O HUMITAT. SABOR I OLOR AGRADABLE, CARACTERÍSTIC DE PA FORNEJAT BEN CUIT. NO S'ACCEPTARA PRODUCTES SEMIELABORATS D'ACORD AL RD 308/2019 DEL 26 D 'ABRIL DEL 2019 I MODIFICACIONS POSTERIORIS
6	125758	PA BLAT FRESC TOU 40 G	u.	PA BLAT FRESC TOU 40 G BARRETA AMB GLUTEN, LLET I ELS SEUS DERIVATS. VIDA ÚTIL NO INFERIOR A LES 24 HORES DES DE LA SEVA ELABORACIÓ; EMMAGATZEMAR EN LLOC FRESC, A TEMPERATURA AMBIENT, PROTEGIT DE LLUM, AIRE I/O HUMITAT. CONTÉ MANTEGA , SUCRE I OLI DE PALMA (EMULGENT). SABOR I OLOR AGRADABLE, CARACTERÍSTIC DE PA FORNEJAT BEN CUIT. NO S'ACCEPTARA PRODUCTES SEMIELABORATS D'ACORD AL RD 308/2019 DEL 26 D 'ABRIL DEL 2019 I MODIFICACIONS POSTERIORIS
7	125759	PA BLAT FRESC TOU 40 G S/S AFEG	u.	PA BLAT FRESC TOU 40 G RODÓ S/S AFEGAMB GLUTEN, LLET I ELS SEUS DERIVATS. VIDA ÚTIL NO INFERIOR A LES 24 HORES DES DE LA SEVA ELABORACIÓ; EMMAGATZEMAR EN LLOC FRESC, A TEMPERATURA AMBIENT, PROTEGIT DE LLUM, AIRE I/O HUMITAT. CONTÉ MANTEGA , SUCRE I OLI DE PALMA (EMULGENT) SABOR I OLOR AGRADABLE, CARACTERÍSTIC DE PA FORNEJAT BEN CUIT. NO S'ACCEPTARA PRODUCTES SEMIELABORATS D'ACORD AL RD 308/2019 DEL 26 D 'ABRIL DEL 2019 I MODIFICACIONS POSTERIORIS
8	125756	PA BLAT FRESC 40 G SEGÓ.	u.	PA BLAT FRESC 40 G BARRETA SEGÓ. AMB 4.7G / 100G DE FIBRA , AMB GLUTEN; VIDA ÚTIL NO INFERIOR A LES 24 HORES DES DE LA SEVA ELABORACIÓ; EMMAGATZEMAR EN LLOC FRESC, A TEMPERATURA AMBIENT, PROTEGIT DE LLUM, AIRE I/O HUMITAT. SABOR I OLOR AGRADABLE, CARACTERÍSTIC DE PA FORNEJAT BEN CUIT. NO S'ACCEPTARA PRODUCTES SEMIELABORATS D'ACORD AL RD 308/2019 DEL 26 D 'ABRIL DEL 2019 I MODIFICACIONS POSTERIORIS
9	125753	PA BLAT FRESC 80 G	u.	PA BLAT FRESC 80 G BARRETA AMB GLUTEN; VIDA ÚTIL NO INFERIOR A LES 24 HORES DES DE LA SEVA ELABORACIÓ; SABOR I OLOR AGRADABLE, CARACTERÍSTIC DE PA FORNEJAT BEN CUIT. NO S'ACCEPTARA PRODUCTES SEMIELABORATS D'ACORD AL RD 308/2019 DEL 26 D 'ABRIL DEL 2019 I MODIFICACIONS POSTERIORIS

	NUM. DEL MATERIAL	DESCRIPCIÓ CURTA	UNITAT MESURA BASE (UMB)	DESCRIPCIÓ TÈCNICA DE LA LICITACIÓ
10	125765	PA BLAT FRESC DE PAGÈS LLESCAT; S/S AFEG	kg	PA BLAT FRESC DE PAGÈS LLESCAT; AMB UN GRAMATGE ENTRE 26 I 29 G/LLESCA. CADA LLESCA AMB UNA AMPLADA ENTRE 20 I 25 CM OVALADA S/S AFEGAMB GLUTEN; VIDA ÚTIL NO INFERIOR A LES 24 HORES DES DE LA SEVA ELABORACIÓ; SABOR I OLOR AGRADABLE, CARACTERÍSTIC DE PA FORNEJAT BEN CUIT. EXEMPTS DE RANCIESA O QUALEVOL OLOR/SABOR ANORMAL. TEXTURA DE L'ESCORÇA RUSTICA I MÉS GRUIXUDA. I TEXTURA DE LA MOLLA SUAU I MENYS ELÀSTICA.
12	207093	CROISSANT AMB BANYES INDIVIDUAL	u.	CROISSANT AMB BANYES INDIVIDUAL ENTRE 60 I 70 G AMB CONTINGUT DE GLUTEN, OUS, LLET I ELS SEUS DERIVATS. VIDA ÚTIL NO INFERIOR A LES 24 HORES DES DE LA SEVA ELABORACIÓ; LES CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES: APARENÇA DE FORMA ALLARGADA I AMB BANYES DE COLOR MARRÓ TORRAT I INTERIOR ALVEOLAT DE COLOR BLANC CREMA. FLAVOR: SABOR I OLOR AGRADABLE, CARACTERISTICS DE LA PASTA DE FULL BEN FORNEJAT. EXEMPTS DE RANCIESA O ALTRES OLOR/SABOR ANORMAL. FLAVOR DOLÇ. TEXTURA EXTERIOR CRUIXENC I INTERIOR ELÀSTIC. LLIURE DE CONTAMINANTS FÍSICS, QUÍMICS I BIOLÒGICS QUE PUGUIN COMPORTAR UN RISC PER A LA SALUT DEL CONSUMIDOR. ACCEPTAREM PRODUCTE ELABORAT EL MATEIX DIA.
13	125760	PA BLAT FRESC MOTLLE LLESCAT S/S AFEG	Kg	PA BLAT FRESC MOTLLE LLESCAT LLESCAT AMB UN GRAMATGE ENTRE 20 I 28 G/LLESCA, LLESCATS/S AFEGAMB GLUTEN, LLET I ELS SEUS DERIVATS. VIDA ÚTIL NO INFERIOR ALS 10 DIES DES DE LA SEVA ELABORACIÓ; SABOR I OLOR AGRADABLE, CARACTERÍSTIC DE PA FORNEJAT BEN CUIT. EXEMPTS DE RANCIESA O QUALEVOL OLOR/SABOR ANORMAL. APARENÇA AMB UN COLOR DE MOLLA BLANC CREMA I COLOR DE L'ESCORÇA MARRÓ CLAR I UNIFORME. TEXTURA: ESCORÇA FERMA I FINA. DEU SER TOU EVITANT DURESA EXCESSIVA. ACCEPTAREM PRODUCTE AMB UN MARGE DE 7 DIES MÍNIMS ABANS DE LA SEVA CADUCITAT.

	NUM. DEL MATERIAL	DESCRIPCIÓ CURTA	UNITAT MESURA BASE (UMB)	DESCRIPCIÓ TÈCNICA DE LA LICITACIÓ
14	125761	PA BLAT FRESC MOTLLE S/S AFEG, SEGÓ.	kg	PA BLAT FRESC MOTLLEAMB UN GRAMATGE ENTRE 20 I 28 G/LLESCA, LLESCAT, S/S AFEG, SEGÓ. AMB GLUTEN, LLET I ELS SEUS DERIVATS. VIDA ÚTIL NO INFERIOR ALS 10 DIES DES DE LA SEVA ELABORACIÓ; SABOR I OLOR AGRADABLE, CARACTERÍSTIC DE PA FORNEJAT BEN CUIT. EXEMPTS DE RANCIESA O QUALSEVOL OLOR/SABOR ANORMAL. APARENÇA AMB UN COLOR DE MOLLA MARRÓ CLAR I COLOR DE L'ESCORÇA MARRÓ I UNIFORME. TEXTURA: MOLLA SUAU I ELÀSTICA. ACCEPTAREM PRODUCTE AMB UN MARGE DE 7 DIES MÍNIMS ABANS DE LA SEVA CADUCITAT.
15	200408	PA BLAT FRESC TOU 60 G	u.	PA BLAT FRESC TOU 60 G BARRETA AMB GLUTEN, LLET I ELS SEUS DERIVATS. VIDA ÚTIL NO INFERIOR A LES 24 HORES DES DE LA SEVA ELABORACIÓ; CONTÉ MANTEGA, SUCRE I OLI DE PALMA (EMULGENT) SABOR I OLOR AGRADABLE, CARACTERÍSTIC DE PA FORNEJAT BEN CUIT. NO S'ACCEPTARA PRODUCTES SEMIELABORATS D'ACORD AL RD 308/2019 DEL 26 D'ABRIL DEL 2019 I MODIFICACIONS POSTERIORIS
16	207094	TORTELL DE REIS	kg	TORTELL DE REIS DES DEL FORMAT INDIVIDUALITZAT FINS A 1.5 KG AMB CONTINGUT DE GLUTEN, OUS, LLET, FRUITS AMB CLOSCA I ELS SEUS DERIVATS. VIDA ÚTIL NO INFERIOR A LES 24 HORES DES DE LA SEVA ELABORACIÓ; CONTÉ I AMB FRUITA CONFITADA. LES CARACTERISTIQUES ORGANOLÈPTIQUES CORRESPONEN A UNA APARENÇA DE BASE RODONA DE COLOR MARRÓ TORRAT DECORADA AMB FRUITA CONFITADA I DE CRISTALLS DE SUCRE BLANC. FLAVOR: SABOR I OLOR DOLÇ I AMB MATIS A FRUITES SEQUES. EXEMPTS DE RANCIESA I OLOR/SABOR ANORMAL, FLAVOR DOLÇ AMB UN PUNT DE TORRAT. TEXTURA TOVA. ACCEPTAREM PRODUCTE ELABORAT EL MATEIX DIA
17	206488	COCA DE SANT JOAN	kg	COCA DE SANT JOAN DES DEL FORMAT INDIVIDUALITZAT FINS A 1.5 KG AMB CONTINGUT DE GLUTEN, OUS, LLET, FRUITS AMB CLOSCA I ELS SEUS DERIVATS, I DIÒXID DE SOFRE I SULFITS. VIDA ÚTIL NO INFERIOR A LES 24 HORES DES DE LA SEVA ELABORACIÓ; CONTÉ FRUITA CONFITADA LES CARACTERISTIQUES ORGANOLÈPTIQUES CORRESPONEN A UNA APARENÇA DE BASE OVALADA DECORADA AMB FRUITA CONFITADA I DE CRISTALLS DE SUCRE BLANC. FLAVOR: SABOR I OLOR DOLÇ. EXEMPTS DE RANCIESA I OLOR/SABOR ANORMAL, FLAVOR DOLÇ AMB UN PUNT DE TORRAT. ACCEPTAREM PRODUCTE ELABORAT EL MATEIX DIA

	NUM. DEL MATERIAL	DESCRIPCIÓ CURTA	UNITAT MESURA BASE (UMB)	DESCRIPCIÓ TÈCNICA DE LA LICITACIÓ
18	15371	PANALLETS	kg	PANALLETS D'UN GRAMATGE UNITARI ENTRE 33 I 29 G/UNITAT AMB CONTINGUT DE GLUTEN, OUS, LLET, FRUITS AMB CLOSCA I ELS SEUS DERIVATS. VIDA ÚTIL NO INFERIOR A 3 DIES DES DE LA SEVA ELABORACIÓ; CONTÉ FRUITA CONFITADA LES CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES CORRESPONEN AMB UNA APARENÇA DE FORMES VARIADES SEGONS VARIETAT. FLAVOR: SABOR I OLOR AGRADABLE A FRUITES SEQUES I GUST SEGONS VARIETAT. EXEMPTS DE RANCIESA O ALTRA OLOR/SABOR ANORMAL. FLAVOR DOLÇ. ACCEPTAREM PRODUCTE ELABORAT EL MATEIX DIA. PANELLETS ENTRE 30 I 35 UNITATS PER KG