

Szárnyashús, húskészítmény

Megnevezés	Me.	Igény mennyiség 12 hó	Követelmény	nettó egységár (Ft / Me.)	áfa (%)	áfa (Ft / Me.)	bruttó egységár (Ft / Me.)
Csirke felsőcomb fagy.	kg	250	"A" osztályú, lédig kiszereles, egalizált, 150- 170g/db, friss/gyorsfagyasztott			- Ft	- Ft
Csirke alsócomb fagy.	kg	15	"A" osztályú, lédig kiszereles, egalizált, 150g/db, friss/gyorsfagyasztott			- Ft	- Ft
Csirke comb egész fagy.	kg	50	"A" osztályú, lédig kiszereles, egalizált, 150- 170g/db, friss/gyorsfagyasztott			- Ft	- Ft
Csirke comb egész fagy.	kg	2 475	"A" osztályú, lédig kiszereles, egalizált, 200g/db, friss/gyorsfagyasztott			- Ft	- Ft
Csirke comb egész fagy.	kg	125	"A" osztályú, lédig kiszereles, egalizált, 170- 180g/db, friss/gyorsfagyasztott			- Ft	- Ft
Csirkemell filé eh	kg	500	"A" minőségű, lédig kiszereles egalizált, filézett, friss/gyorsfagyasztott			- Ft	- Ft
Csirkemáj szív nélkül fagy	kg	120	Friss/gyorsfagyasztott, szív nélküli, minimum 500g/csomag, maximum 10kg/gyűjtőcsomag			- Ft	- Ft
Pulyka felsőcomb file EH	kg	45	"A" osztályú, friss/gyorsfagyasztott, lédig, bőr és csont nélkül			- Ft	- Ft

Szárnyashús, húskészítmény

Pulykamell filé eh	kg	36	"A" osztályú, friss/gyorsfagyasztott, lédig, bőr és csont nélkül			- Ft	- Ft
Pulyka zúza előhűtött	kg	20	"A" osztályú, A zúzógyomorról a mirigyes gyomrot, az epésbél kezdődő szakaszát, valamint a recehártyát a zúzatartalommal együtt el kell távolítani. A recehártya maradvány 50 mm ² -nél, a mirigyes gyomor- és epés bélmaradvány 5 mm-nél nagyobb nem lehet, fél és repedt zúza nem tekinthető hibának.			- Ft	- Ft
Pulyka nyak	kg	15	"A" osztályú, testről a nyakat a baromfi vállmagasságában kell leválasztani. A nyakból a légcső és nyelőcső legyen eltávolítva. A nyakon az elvéreztetés céljából ejtett vágás környékén észlelt bevérvés és toll-, tokmaradvány nem minőségi hiba. Nyakról a fej leválasztása az első nyakcsigolyánál történik.			- Ft	- Ft

Szárnyashús, húskészítmény

Liba szív	kg	15	"A" osztályú, az aortacsont meg van engedve, fél és repedt máj nem hiba. A máj lebenyei között kisebb mennyiségű ház meg van engedve. A szív természetes mennyiségű zsírt tartalmazhat.			- Ft	- Ft
Liba farhát	kg	45	"B" osztályú, A gerincoszlop csigolyái és az ízesülő bordacsontok háti nyúlványai a körülvevő izomzattal együtt, részben bőrrel borítva. Az utolsó hátcsigolya és a csípőcsont ízesülésénél ketté lehet választva. Legyen jó felépítésű.			- Ft	- Ft
Libanyak	kg	30	A nyakról a nyelőcső és légcső legyen eltávolítva. A nyak nem lehet darától szennyezett. A nyakról a bőrt el kell távolítani			- Ft	- Ft
Húskészítmények:							
Spárgás fokhagymás csirkemell sonka	kg	40	Zsírtartalom max. 5%, Fehérjetartalom min. 15%, NaCl tartalom max. 2,5%.			- Ft	- Ft
Tavaszi csirke sonkás rolád	kg	50	Műbélbe töltött, zsírtartalom max. 20%, Fehérjetartalom min. 10%, NaCl tartalom max. 2,5%			- Ft	- Ft

Szárnyashús, húskészítmény

Formázott pulykamell sonka	kg	55	Műbélbe töltött, pulyka mellhúsból főzéssel készült, hőkezelt termék. Zsirtartalom max. 9%, Fehérjetartalom min. 15%, NaCl tartalom max. 3,5%			- Ft	- Ft
Baromfi virsli	kg	200	Gluténmentes, tejmentes, szójamentes, A burkolat sima, tiszta, alatta 5 mm-nél nagyobb zsírzsák nem látható. Maximum zsirtartalom 25%, minimum fehérje tartalom 10%, maximum NaCl			- Ft	- Ft
Aszpikos csirkemell csemege	kg	10	Fehérjetartalom min 12%, Zsirtartalom max. 20%, NaCl tartalom max. 2,5%			- Ft	- Ft
Csirkemell sonka	kg	300	Műbélbe töltött, egyenletes hengeres alakú, két végén elkeskenyedő, aluklipsszel zárt termék. Zsirtartalom max. 5%, Fehérjetartalom min. 15%, NaCl tartalom max. 2,5%. Gluténmentes, laktózmentes			- Ft	- Ft
Sajtos párizsi	kg	10	Fehérjetartalom min. 10%, Zsirtartalom max. 23%, NaCl tartalom max. 2,5%			- Ft	- Ft

Szárnyashús, húskészítmény

Baromfi párizsi 500gr,szója,glutén,tejmentes	kg	400	Műbélbe töltött, főzéssel hőkezelt, jól szeletelhető húskészítmény. Zsírtartalom max. 23%, fehérjetartalom min. 10%, NaCl tartalom max. 2,5%			- Ft	- Ft
Összesen:							

¹ a megajánlott terméket olyan részletességgel kell meghatározni, hogy egyértelműen beazonosítható legyen, továbbá meg kell adni az ajánlatkérő által előírt paraméterek (ös. Az ajánlattevőnek a sárgával jelölt cellákat kell kitölteni.
Az ajánlattevőnek a zölddel jelölt cella értékét kell a felolvasólapra átvezetni.

Kelt:, 2016.

Szárnyashús, húskészítmény

nettó összár (Ft)	áfa (Ft)	bruttó összár (Ft)	megajánlott termék megnevezése és paramétere ¹
- Ft	- Ft	- Ft	
- Ft	- Ft	- Ft	
- Ft	- Ft	- Ft	
- Ft	- Ft	- Ft	
- Ft	- Ft	- Ft	
- Ft	- Ft	- Ft	
- Ft	- Ft	- Ft	
- Ft	- Ft	- Ft	
- Ft	- Ft	- Ft	

Szárnyashús, húskészítmény

- Ft	- Ft	- Ft	
- Ft	- Ft	- Ft	
- Ft	- Ft	- Ft	

Szárnyashús, húskészítmény

- Ft	- Ft	- Ft	
- Ft	- Ft	- Ft	
- Ft	- Ft	- Ft	
- Ft	- Ft	- Ft	
- Ft	- Ft	- Ft	

Szárnyashús, húskészítmény

- Ft	- Ft	- Ft	
- Ft	- Ft	- Ft	
- Ft	- Ft	- Ft	
- Ft	- Ft	- Ft	

Szárnyashús, húskészítmény

- Ft	- Ft	- Ft	
- Ft	- Ft	- Ft	

szetétel, kiszereelés, stb.) termékre jellemző értékét

cégszerű aláírás