

مشخصات مواد اولیه مورد مصرف

گوشت گوسفند نرینه :

گوشت سر دست ، مغز ران (بر حسب مورد) پاك شده از زوائد ، دمار ، ریشه ، بدون استخوان با حداکثر 10% چربی ، از نوع گوشت گرم غیر یخی و تأیید شده مقامهای ذیصلاح که می بایست از فروشگاه های معتبر با هماهنگی دستگاه نظارت تامین گردد.

استفاده از گوشت بز و یا گوسفند ماده تحت هر عنوان ممنوع می باشد.

گوشت گوساله جوانه نرینه:

گوشت سر دست و یا مغز ران پاك شده از زوائد، دمار، ریشه، تاندون ، بدون استخوان و چربی ، از نوع گرم و تأیید شده توسط مقامهای ذیصلاح که می بایست از فروشگاه های معتبر با هماهنگی دستگاه نظارت تامین گردد.

قابل ذکر اینکه : استفاده از گوشت ماده گاو و یا پیر گاو تحت هر عنوان ممنوع می باشد.

مرغ و جوجه:

مرغ و جوجه خشکه بدون روده ، دل ، جگر ، پا، سر و گردن، نوک، بال پشت و سنگدان (آماده طبخ) استفاده از گوشت مرغ تخم گذار تحت هر عنوان ممنوع می باشد.

ماهی:

ماهی قزل آلا پرورشی رودخانه ای تازه و تمیز شده .

تخم مرغ :

تخم مرغ بدون ترك و شکستگی

سبزیجات شامل:

پیاز ، سیر ، هویج ، چغندر ، لیمو ترش ، نارنج ، فلفل دلمه ای، نخود فرنگی ، کلم، گل کلم، کرفس، بادمجان، کدو، لوبیا، لوبیا سبز، کنگر، خیار، گوجه فرنگی، کاهو، اسفناج، سیب زمینی تازه بدون آفت زدگی ، یخ زدگی از انواع درجه يك

سبزی مخلوط شامل:

ساقه کوتاه بدون آفت زدگی ، یخ زدگی از انواع درجه يك

مواد کنسرو شده:

کنسرو ها می بایست استاندارد و درجه يك باشد .

انواع مواد مصرفی فریز شده ، غیر قابل مصرف بوده و به شدت از مصرف آن جلوگیری بعمل خواهد آمد.

ویژگی سایر مواد:

پودر سوخاری: از نوع درجه يك و بسته بندی شده

رب گوجه فرنگی: رب گوجه فرنگی قوطی با مهر استاندارد

روغن سرخ کردنی: روغن مخصوص سرخ کردن استاندارد

روغن نباتی: روغن نباتی ، مایع استاندارد مطروف

روغن حیوانی: روغن حیوانی پاستوریزه استاندارد مطروف

برنج: برنج ایرانی درجه يك فجر

حبوبات : انواع درجه يك، بدون خرده و مواد زائد، پوسیدگی و آفت زدگی

خلال پسته و بادام و مغز گردو: خلال به دست آمده از مغز مرغوب تازه درجه يك

آبلیمو: آبلیموی طبیعی با برند مورد تأیید دستگاه نظارت

ادویه: پاکتی استاندارد

کره: حیوانی پاستوریزه، بسته بندی شده استاندارد

زعفران: درجه يك بدون ساقه

سس: سس مرغوب درجه يك استاندارد مطروف

آرد: سفید بدون سبوس و آفت زدگی

مشخصات مواد اولیه مورد مصرف

سماق: گرد سائیده سماق تبریز و یا تویسرکان بدون هسته
و پوسته
ماس: ماست پاستوریزه استاندارد 150 گرمی

رشته آش: رشته درجه یک استاندارد بسته بندی شده
کشک: کشک پاستوریزه استاندارد (بسته بندی شده یا مظروف)

زیتون: زیتون درشت با هسته، از نوع مرغوب استاندارد
طبق نظر کارفرما

نکته مهم: کلیه مواد مصرفی دارای تاریخ مصرف می بایست حداقل دارای سه ماه مهلت انقضا در زمان مصرف باشد .

سایر شرایط و مشخصات:

- کلیه سبزیجات و میوه که به صورت خام مصرف می شود باید حتماً با مواد ضد عفونی کننده مانند روکال و یا هایزن یا انواع مشابه ضد عفونی گردد.
- مواد مصرفی بر روی میزهای غذا شامل دستمال کاغذی ، نمک ، فلفل ، سماق ، شوید ، نعناع ، آب لیمو و آبغوره طبیعی در تعهد فروشنده می باشد.
- ظروف یک بار مصرف می بایست از نوع درجه یک ساخته شده از مواد برگشت پذیر به طبیعت (بهداشتی استاندارد) درب دار باشد.
- کلیه مواد اولیه غذا می بایست از نوع درجه یک استاندارد و با تأیید و نظر خریدار تهیه گردد.