



طلب استدراج عروض

03/LHF/2023

جانب من يهمة الأمر،

في إطار برنامج "تأمين المساعدات الغذائية والمياه والنظافة والمأوى للأسر اللبنانية والسورية الأكثر هشاشة في حلبا وقرى من وادي خالد ومنطقة الدريب" الممول من الصندوق الإنساني اللبناني LHF،

تدعو الجمعية البولندية للمساعدات الدولية PCPM الموردين المهتمين (بائعي اللحوم و/ أو الأجبان والألبان) إلى تقديم عروض لتوفير حصص من اللحوم و/أو الألبان والأجبان للمستفيدين من البرنامج لمدة ستة أشهر في الفترة الممتدة بين تشرين الثاني 2023 وأيار 2024، وفقا للشرح والمواصفات الواردة في الملاحق أدناه.

يطلب من الموردين المهتمين بتقديم عروض أسعار تعبئة وتوقيع النموذج 1 الوارد أدناه وتسليمه إلى الجمعية البولندية في مدة أقصاها 2 تشرين الأول 2023 من خلال:

- إمّا إيصال العرض في ظرف مغلق إلى مكتب الجمعية البولندية في القبيات (القبيات، طريق عام، مواجه لبلدية القبيات)
- أو إرساله إلى البريد الإلكتروني الخاص بالجمعية البولندية lebanon.procurement@pcpm.org.pl
- أو تسليمه لممثلي الجمعية البولندية في مركز اتحاد بلديات وادي خالد يوم الثلاثاء 26 أيلول 2023 بين العاشرة صباحا والثانية عشر ظهرا.



تقييم العروض:

• المرحلة الأولى:

ستقوم الجمعية البولندية بالتأكد من إبراز المستندات المطلوب تقديمها من قبل المورد، وتقييم العروض المادية واختيار الأفضل بينها في كل منطقة.

• المرحلة الثانية:

تحتفظ PCPM لنفسها بالحق في زيارة الموردين المهتمين الذين يكونون قد تجاوزوا المرحلة الأولى من التقييم (أي أنهم أبرزوا المستندات المطلوبة وتقدموا بأفضل عروض الأسعار المادية) لمراقبة شروط السلامة الغذائية والنظافة والقدرة الإنتاجية عندهم.

سيقوم مختصون بزيارة المعمل/الملحمة وأخذ عينات للفحص المخبري دون إنذار مسبق (قد تشمل الزيارة التقاط صور للملحمة أو المعمل، توجيه أسئلة للعمال، مراقبة العملية الإنتاجية وتفحص المعدات، طلب الحصول على عينة، إلخ).

• المرحلة الثالثة:

سيتم اختيار وتوقيع العقود مع المورد أو الموردين الأنسب على قاعدة:

- أن يكون المورد قد تقدّم بأفضل عرض مادي
- أن يستوفي المورد كل الشروط القانونية والمعايير الواردة في المستند هذا لناحية القدرة الإنتاجية
- أن تظهر نتائج الفحوصات المخبرية للعينة تناسبها مع الشروط التقنية الواردة في الملاحق أدناه
- أن يستوفي المعمل/الملحمة شروط النظافة ومعايير السلامة الغذائية المطلوبة في الزيارة الميدانية

ملاحظات هامة:

- يحق للموردين (ملاحم أو معامل أجبان وألبان) من مناطق تدخل البرنامج حصرا التقدم بعروض لهذه المناقصة (حلبا، قرى اتحادات بلديات الدريب- عكار، وقرى اتحاد بلديات وادي خالد)
- لا يحق للمورد التقدم بعروض لأي سلع أخرى عدا المذكورة في النموذج 1 وهي حصرا:
 - لحم بقر طازج خلال قطعة واحدة حصرا (لا يسمح باللحم المفروم أو أنواع أخرى من اللحوم)
 - لبننة
 - جبنة عكاوي
 - جبنة حلوم
- تخطط الجمعية البولندية لتوزيع السلع على المستفيدين في مواقع موحدة من خلال سيارات مبردة مخصصة لتوزيع الأطعمة، لذلك يشمل النموذج على أسئلة تتعلق بالسيارات المبردة. تؤكد الجمعية أنّ عدم امتلاك سيارة مبردة ليس شرطا لاستبعاد المتقدمّ بالعرض أو رفضه.

النموذج 1

إذا كنت موردا/ بائعا للحوم (ملحمة) أو الأجبان والألبان (معمل ألبان وأجبان)، وترغب في التقدّم بعرض للمناقصة الواردة أعلاه، إملأ هذا الجدول وأرسله للجمعية البولندية بالوسائل التي سبق ذكرها في المقدمة في **مدّة أقصاها 2 تشرين الاوّل 2023**:

	اسم المؤسسة (الملحمة أو معمل الأجبان والألبان)
	اسم المورد (صاحب الملحمة أو معمل الأجبان والألبان)
اللحوم	نوع السلعة التي يوردها (ضع علامة X أمام السلعة التي تبيعها وتتقدم بعرض عنها)
الأجبان والألبان	
	عنوان الملحمة أو معمل الأجبان والألبان
	رقم هاتف المورد

لا	نعم (إذا كان الجواب نعم، الرجاء ارفاق صورة عن مستند التسجيل مع العرض المقدم)		هل تملك أي تسجيل قانوني للملحمة أو معمل الأجبان والألبان (سجل تجاري، شهادة تسجيل مؤسسة، تسجيل في الضريبة على القيمة المضافة، تسجيل في نقابة...)
قرى اتحاد بلديات وادي خالد	حلبا	قرى اتحادات بلديات الدريب	عن أي منطقة تتقدم بالعرض (اختر المنطقة التي تعتقد أن زبائنك إجمالاً يسكنون فيها)
لا أملكها، لكن يمكن تأمينها	لا أملكها ولا يمكنني تأمينها	نعم أملكها	هل تملك سيارة مبرّدة لتأمين السلع (اللحوم أو الأجبان والألبان) أو يمكنك تأمينها (ضع علامة X أمام الجواب المناسب)
لا	نعم (إذا كان الجواب نعم، الرجاء ارفاق صورة عن مستند التسجيل مع العرض المقدم)		إذا كنت تملك سيارة مبرّدة أو قادراً على تأمينها، هل السيارة مسجلة وفقاً للأصول القانونية؟

لا		نعم (إذا كان الجواب نعم، الرجاء ارفاق صورة عن مستندات التأمين مع العرض المقدم)		إذا كنت تملك سيارة مبرّدة أو قادرا على تأمينها، هل السيارة مؤمنة مع أي شركة تأمين؟	
قرى اتحاد بلديات وادي خالد		حلبا	قرى اتحادات بلديات الدريب	إذا كنت تملك سيارة مبرّدة أو قادرا على تأمينها، أي قرى أنت تقدر أن توزع فيها؟	
أكثر من 75 كيلوغرام يوميا	بين 50 و75 كيلوغرام يوميا	بين 25 و50 كيلوغرام يوميا	أقل من 25 كيلوغرام يوميا	حدد كم كيلوغراما من السلع الواردة أدناه أنت قادر أن تؤمن يوميا كحد أقصى، بحسب الفئة التي تتقدم بالعرض عنها من خلال وضع إشارة X في الخانة المناسبة	
				لحم بقر طازج خلال قطعة واحدة حصرا لا يسمح باللحم المفروم (أو أنواع أخرى من اللحوم)	فئة اللحوم
				لبنة	فئة الأجبان والألبان
				جينة عكاوي	
				جينة دوبل كريم	

السلع التي أوفرها لا تتناسب مع كل المعايير المذكورة في الملاحق		نعم أضمن ذلك وأتعهد أن أحافظ على هذه المعايير طيلة فترة البرنامج		هل راجعت الملاحق وتأكدت أنّ السلع التي توفرها تتناسب مع الشروط الواردة فيها خصوصا في ما يتعلق بالسلامة الغذائية
				أضف أي ملاحظات تتعلق بالسلع التي تقدمها وتناسبها مع الشروط المذكورة في الملاحق
سعر 1كلغ جينة دويل كريم	سعر 1 كلغ جينة عكاوي	سعر 1 كلغ لبننة	سعر 1 كلغ لحم بقر طازج حلال قطعة واحدة حصرا لا يسمح باللحم المفروم أو أنواع أخرى (من اللحوم)	حدد سعر الكيلوغرام الواحد من السلع التي تقدمها (بالدولار الأميركي) - إذا تمّ اعتماد الملحمة أو المعمل كمركز للتوزيع **مُدّة العرض المقدم تشمل مُدّة البرنامج كاملة أي بين تشرين الثاني 2023 وأيار 2024 ولا يحق لمقدم العرض طلب أي تعديل على الأسعار طيلة فترة البرنامج**
اجمالي سعر توفير السيارة المبردة ليوم توزيع واحد		تقدير تكلفة الوقود لليوم الواحد	بدل ايجار السيارة	إذا كنت تملك سيارة مبردة أو قادرا على تأمينها، اذكر السعر ليوم توزيع واحد في مجموعة القرى التي سبق أن حددتها (اذكر المبلغ بالدولار الأميركي عن كل يوم توزيع)

لا	نعم	هل تملك حساب فريش بالدولار الأميركي في البنك
لا	نعم	هل توافق على أن يزورك فريق المنظمة البولندية وخبراء السلامة الغذائية للحصول على عينات للفحص وتقييم الخدمة في أي وقت دون انذار مسبق؟
لا	نعم	هل تتعهد بأن تلتزم كل الشروط والمواصفات التي ستطلبها منك المنظمة البولندية في حال تم الاتفاق على التعاقد؟
توقيع مقدّم العرض	تاريخ تقديم العرض	اسم مقدّم العرض

أنا الموقع أدناه،، أتعهد بأنني اطلعت على الملاحق في ما يخص السلعة التي أقدم العرض عنها وأؤكد أنها تتوافق والشروط المذكورة في الملاحق، وأتعهد التزام هذه الشروط وتطبيقها في حال التعاقد مع الجمعية البولندية للمساعدات الدولية.



الاسم

التاريخ

التوقيع



Specification Sheet
FRESH COW MEAT
المواصفات المطلوبة
لحم بقر طازج

Reference used:
المرجع

LIBNOR standard NL 453 - 2003

Composition

التركيب



Entire portion of Fresh Cow meat – HALAL
حصّة من لحم البقر الطازج - حلال

1- Physical Criteria: الخصائص الفيزيائية

- Typical characteristic of meat: Free of any unpleasant odors, suspicious change of color (Red color).
- Free from insects or part of insects and free from any visual molds
- The fat granules should be homogeneously distributed in the product
- Absence of foreign materials such as bone powder and fragments, cartilage, coagulated blood and others.

- الخصائص النموذجية للحوم: خالية من الروائح الكريهة، أو أي تغيير مشبوه في اللون (اللون الأحمر).
- خالية من الحشرات أو جزء من الحشرات وخالية من العفن
- توزّع الدهون بشكل متجانس في المنتج
- عدم وجود مواد غريبة مثل العظام والغضاريف والدم المتخثر وغيرها.

2- Chemical Criteria الخصائص الكيميائية:

Parameter الخصائص	Standard المقياس
% humidity الرطوبة %	60% max
% fat	24% max
Lead (Pb) الرصاص	$\leq 1 \text{ mg / Kg}$
Cadmium (Cd) الكاديوم	$\leq 0.05 \text{ mg / Kg}$
Arsenic (As) الزرنيخ	$\leq 0.5 \text{ mg / Kg}$
Mercury (Hg) الزئبق	$\leq 0.05 \text{ mg / Kg}$
Copper (Cu) النحاس	$\leq 20 \text{ mg / Kg}$

3- Microbiological Parameters الخصائص الجرثومية

Parameter الخصائص	Standard المقياس
Total aerobic count at 30° C الاحياء المجهرية الهوائية عند حرارة 30 درجة	$\leq 5 \times 10^4 \text{ CFU/g}$
Fecal Coliform القولونيات البرازية	$\leq 3 \times 10^4 \text{ CFU/g}$
Staphylococcus aureus المكورات العنقودية	10^2 CFU/g
Anaerobic Sulfite reducing bacteria at 46° C الاحياء	10 CFU/g



Specification Sheet
FRESH COW MEAT
المواصفات المطلوبة
لحم بقر طازج

المجهرية اللاهوائية المختزلة للكبيريتيت عند حرارة 46 درجة

Salmonella سالمونيلا

خالية in 25 g absent

4- Packaging Conditions شروط التغليف

- Meat to be received by the beneficiaries in safe and clean bags
- To be properly tagged with the production date
- Piece of 1 kg meat per food parcel (5 persons).

- توضيب اللحوم في أكياس آمنة ونظيفة عند تسليمها للمستفيد

- إضافة تاريخ الإنتاج بشكل واضح الى المنتج

- حصّة 1 كغ لكل حصّة غذائية (5 أشخاص).

5- Shelf life and Storage مدة الصلاحية وشروط التخزين

- No physical damage, excess of humidity or temperatures extremes
- Meat to be stored in a clean refrigerator free from extraneous matters and contaminations at a temperature of (-1 ° C to 5° C) for a maximum of 24 hours before being received by the beneficiaries

- عدم وجود ضرر مادي على المنتج أو رطوبة زائدة أو درجات حرارة قصوى

- يجب تخزين اللحوم في ثلاجة نظيفة خالية من المواد والملوثات الدخيلة عند درجة حرارة (-1 درجة مئوية إلى 5 درجات مئوية) لمدة أقصاها 24 ساعة قبل استلامها من قبل المستفيد.

6- Distribution شروط التوزيع

- Clean and cool vehicles free from extraneous matters and contaminations
- No physical damage, excess of humidity or temperatures extremes
- Distribution temperature to range between 0°C to 5°C

- يوزع المنتج في آليات نظيفة ومبرّدة خالية من التلوث والمواد الدخيلة

- عدم وجود ضرر مادي على المنتج أو رطوبة زائدة أو درجات حرارة قصوى

- يجب أن تتراوح درجة حرارة التوزيع بين 0 درجة مئوية و5 درجة مئوية



Specification Sheet
DOUBLE CRÈME
المواصفات المطلوبة
جبنة دوبل كريم

Reference used:
المرجع

LIBNOR standard NL 225 - 2002

Composition
التركيب



Ingredients: Milk, whey, Citric acid or calcium chloride, Salt
المكونات: حليب ، مصّل اللّبن ، حامض الستريك ، ملح أو كلوريد الكالسيوم ، ملح

1- Physical Criteria: الخصائص الفيزيائية

- Free from any extraneous matter
- Free from gelatin or other adhesive matter
- Free from insects or part of insects and free from any visual molds
- Brine should be clean and free from any extraneous matter; the presence of cheese crumbs is allowed.
- Retention water weight should not exceed 10% from product weight in vacuum packed products.
- Homogeneous texture, easy to cut and friable.
- White color in all parts of the block
- Free from rancid taste and from any foreign odors
- Free from preservatives and coloring agents, except those permitted.
- Consistent flavor with the peculiar flavor of Double creme cheese

خالية من أي مواد دخيلة
- خالية من الجيلاتين أو المواد اللاصقة الأخرى
- خالية من الحشرات أو جزء من الحشرات وخالية من العفن
- يجب أن يكون المحلول الملحي نظيفًا وخاليًا من أي مواد دخيلة ؛ يسمح بوجود فتات الجبن.
- يجب ألا يزيد وزن الماء المحتجز عن 10% من وزن المنتج في المنتجات المعبأة بتفريغ الهواء.
- نسيج متجانس وسهل التقطيع وسهل التفتيت.
- اللون أبيض في جميع أجزاء المنتج
- خالية من الطعم النتن ومن أي روائح غريبة
- خالية من المواد الحافظة ومواد التلوين
- النكهة متناسقة مع نكهة جبنة الدوبل كريم المعروفة



Specification Sheet
DOUBLE CRÈME
المواصفات المطلوبة
جبنة دوبل كريم

2- Chemical Criteria الخصائص الكيميائية:

Parameter الخصائص	Standard المقياس
Moisture content (%) محتوى الرطوبة (%)	≤ 64
Fat content (%) محتوى الدهون (%)	≥ 33
NaCl (%) كلوريد الصوديوم (%)	≤ 4.5
Acidity (as lactic acid) (%) الحموضة (حمض اللاكتيك) (%)	≤ 1
Ash content without salt (%) محتوى الرماد (%) (بدون ملح)	≤ 3

2.1- Metal Contaminant Parameters الملوثات المعدنية

Parameter الخصائص	Standard المقياس
Arsenic (As) الزرنيخ	≤ 1
Lead (Pb) الرصاص	≤ 1
Copper (Cu) النحاس	≤ 25
Titanium dioxide (TiO ₂) ثاني أكسيد التيتانيوم	0

3- Microbiological Parameters الخصائص الجرثومية

Parameter الخصائص	Standard المقياس
Total coliforms القولونيات الاجمالية	≤ 10 ⁴ CFU/g
Escherichia coli اشيريشيا كولاي	≤ 100 CFU/g
Staphylococcus aureus المكورات العنقودية	≤ 100 CFU/g
Listeria Monocytogenes ليستريا مونوسيتوجين	Absence/25g خالية
Salmonella سالمونيلا	Absence/25g خالية

4- Packaging Conditions شروط التغليف

- Vacuum packaging is required
- Package should be clean and well-sealed
- Packaging material should not interact with the product
- Product to be properly labeled with the production and expiry dates

- تعبئة المنتج بالفراغ
- يجب أن تكون العبوة نظيفة ومحكمة الإغلاق
- يجب ألا تتفاعل مواد التغليف مع المنتج
- يجب إضافة تواريخ الإنتاج وانتهاء الصلاحية بالشكل الصحيح

5- Shelf life مدة الصلاحية

Product shelf life صلاحية المنتج	15 days under vacuum at 4°C 15 يوم في غلاف معبأ بالتفريغ الهوائي على درجة حرارة 4°C
----------------------------------	--



Specification Sheet
DOUBLE CRÈME
المواصفات المطلوبة
جبنة دوبل كريم

Product target net weight الوزن الصافي للمنتج 500 g per parcel 500 غ في الوحدة الغذائية

6- Storage and distribution شروط التخزين و التوزيع

- Clean and cool place free from extraneous matters and contaminations
- No physical damage, excess of humidity or temperatures extremes
- Storage and distribution temperature to range between 0°C to 5°C
- تخزين المنتج في مكان نظيف وبارد خالي من التلوث والمواد الدخيلة
- عدم وجود ضرر مادي على المنتج أو رطوبة زائدة أو درجات حرارة قصوى
- يجب أن تتراوح درجة حرارة التخزين والتوزيع بين 0 درجة مئوية و 5 درجة مئوية

7- Customer Use and Preparation استخدام المنتج

- General public excluding people having allergies to milk and milk products
- Ready to Eat
- مناسب لعامة الناس باستثناء الأشخاص الذين يعانون من الحساسية تجاه الحليب ومنتجات الألبان
- جاهز للاستهلاك



Specification Sheet
LABNEH
المواصفات المطلوبة
لبنة

Reference used:
المرجع

LIBNOR standard NL 23 – 1999, LIBNOR standard NL 510 - 2012

Composition

التركيب



Ingredients: Cow milk, Culture, Salt.
المكونات: حليب بقري، روبة، ملح

1- Physical Criteria: الخصائص الفيزيائية

- Free from any extraneous matter
- Homogeneous texture free from aggregation, granules and crystals
- Free from rancid taste and from any foreign odors
- Consistent Flavor with the peculiar flavor of Labneh

خالية من أي مواد دخيلة -
نسيج متجانس خالي من الحبيبات -
خالية من الطعم النتن ومن أي روائح غريبة -
النكهة متناسقة مع نكهة اللبنة المعروفة -

2- Chemical Criteria الخصائص الكيميائية:

Parameter الخصائص	Standard المقياس
Fat content (%) محتوى الدهون (%)	≥ 8
Solid Non-Fat (%)	≥ 16
Acidity (as lactic acid) (%) الحموضة (حمض اللاكتيك) (%)	0.8 - 2.5

3- Microbiological Parameters الخصائص الجرثومية

Parameter الخصائص	Standard المقياس
Total coliforms القلوניות الاجمالية	< 10 CFU/g
Escherichia coli اشيريشيا كولاي	< 10 CFU/g
Staphylococcus aureus المكورات العنقودية	< 10 CFU/g
Yeasts & Molds العفن و الخمائر	< 1000 CFU/g
Lactic acid bacteria بكتيريا حمض اللبن	$\geq 10^7$ CFU/g
Listeria Monocytogenes ليستريا مونوسيتوجين	خالية /25g
Salmonella سالمونيلا	خالية /25g

1- Packaging Conditions شروط التغليف

- Package should be clean and well-sealed
- Packaging material should not interact with the product
- Product to be properly labeled with the production and expiry dates



Specification Sheet
LABNEH
المواصفات المطلوبة
لبنة

2- Shelf life مدة الصلاحية

Product shelf life صلاحية المنتج	10 days from filling 10 أيام بعد التعليب
Product target net weight الوزن الصافي للمنتج	500g per food parcel 500 غ في الوحدة الغذائية

3- Storage and distribution شروط التخزين و التوزيع

- Clean and cool place free from extraneous matters and contaminations
- No physical damage, excess of humidity or temperatures extremes
- Storage and distribution temperature should not exceed 5°C

- تخزين المنتج في مكان نظيف وبارد خالي من التلوث والمواد الدخيلة
- عدم وجود ضرر مادي على المنتج أو رطوبة زائدة أو درجات حرارة قصوى
- يجب ألا تتعدى درجة حرارة التخزين والتوزيع 5 درجات مئوية

4- Customer Use and Preparation استخدام المنتج

- General public excluding people having allergies to milk and milk products
- Ready to Eat

- مناسب لعامة الناس باستثناء الأشخاص الذين يعانون من الحساسية تجاه الحليب ومنتجات الألبان
- جاهز للاستهلاك



Specification Sheet
AKKAWI
المواصفات المطلوبة
جبنة عكاوي

Reference used:
المرجع

LIBNOR standard NL 223 - 2002

التركيب Composition



Ingredients: Milk, Rennet, Salt.
المكونات: حليب ، منفحة ، ملح

1- Physical Criteria: الخصائص الفيزيائية

- Free from any extraneous matter
- Free from insects or part of insects and free from any visual molds
- Free from gelatin or other adhesive matter
- Brine should be clean and free from any extraneous matter; the presence of cheese crumbs is allowed.
- Retention water weight should not exceed 15% from product weight in vacuum packed products.
- Homogeneous texture, easy to cut
- White to yellowish color in all parts of the block
- Free from rancid taste and from any foreign odors
- Free from preservatives and coloring agents, except those permitted
- Consistent flavor with the peculiar flavor of Akkawi cheese

- خالية من أي مواد دخيلة
- خالية من الحشرات أو جزء من الحشرات وخالية من العفن
- خالية من الجيلاتين أو المواد اللاصقة الأخرى
- يجب أن يكون المحلول الملحي نظيفاً وخالياً من أي مواد دخيلة ؛ يسمح بوجود فتات الجبن.
- يجب ألا يزيد وزن الماء المحتجز عن 15% من وزن المنتج في المنتجات المعبأة بتفريغ الهواء.
- نسيج متجانس ، سهل القطع
- اللون أبيض إلى الأصفر في جميع أجزاء المنتج
- خالية من الطعم النتن ومن أي روائح غريبة
- خالية من المواد الحافظة ومواد التلوين
- النكهة متناسقة مع نكهة جبنة العكاوي المعروفة

2- Chemical Criteria: الخصائص الكيميائية

Parameter الخصائص	المقياس Standard
Moisture content (%) محتوى الرطوبة (%)	≤ 56
Ash content (%) (without salt) محتوى الرماد (%) (بدون ملح)	≤ 3
Fat content (%) محتوى الدهون (%)	≥ 40
NaCl (%) كلوريد الصوديوم (%)	≤ 4.5



Specification Sheet
AKKAWI
المواصفات المطلوبة
جبنة عكاوي

Acidity (as lactic acid) (%) (حمض اللاكتيك) ≤ 1

2.1. Metal Contaminant Parameters الملوثات المعدنية

Parameter الخصائص	Standard المقياس
Arsenic (As) الزرنيخ	≤ 1
Lead (Pb) الرصاص	≤ 1
Copper (Cu) النحاس	≤ 25
Titanium dioxide (TiO ₂) ثاني أكسيد التيتانيوم	0

3- Microbiological Parameters الخصائص الجرثومية

Parameter الخصائص	Standard المقياس
Total coliforms القولونيات الاجمالية	≤ 10 ⁴ CFU/g
Escherichia coli اشيريشيا كولاي	≤ 100 CFU/g
Staphylococcus aureus المكورات العنقودية	≤ 100 CFU/g
Listeria Monocytogenes ليستريا مونوسيتوجين	Absence/25g خالية
Salmonella سالمونيلا	Absence/25g خالية

4- Packaging Conditions شروط التغليف

- Vacuum packaging is required
- Package should be clean and well-sealed
- Packaging material should not interact with the product
- Product to be properly labeled with the production and expiry dates

- تعبئة المنتج بالفراغ
- يجب أن تكون العبوة نظيفة ومحكمة الإغلاق
- يجب ألا تتفاعل مواد التغليف مع المنتج
- يجب إضافة تواريخ الإنتاج وانتهاء الصلاحية بالشكل الصحيح

5- Shelf life مدة الصلاحية

Product shelf life صلاحية المنتج	15 days under vacuum at 4°C 15 يوم في غلاف معبأ بالتفريغ الهوائي على درجة حرارة 4°C
Product target net weight الوزن الصافي للمنتج	500g per food parcel 500 غ في الوحدة الغذائية

6- Storage and distribution شروط التخزين و التوزيع

- Clean and cool place free from extraneous matters and contaminations
- No physical damage, excess humidity or temperatures extremes
- Storage and distribution temperature to range between 0°C to 5°C
-

- تخزين المنتج في مكان نظيف وبارد خالي من التلوث والمواد الدخيلة
- عدم وجود ضرر مادي على المنتج أو رطوبة زائدة أو درجات حرارة قصوى
- يجب أن تتراوح درجة حرارة التخزين والتوزيع بين 0 درجة مئوية و 5 درجة مئوية



Specification Sheet
AKKAWI
المواصفات المطلوبة
جبنة عكاوي

7- Customer Use and Preparation استخدام المنتج

- General public excluding people having allergies to milk and milk products
- Ready to Eat

- مناسب لعامة الناس باستثناء الأشخاص الذين يعانون من الحساسية تجاه الحليب ومنتجات الألبان
- جاهز للاستهلاك