

Cerințe obligatorii pentru lapte

1. Certificat sanitar

Certificat de calitate și siguranță alimentară

2. Parametri microbiologici

Laptele trebuie să fie în limitele admise pentru:

- **Bacterii totale**
- **E. coli, Salmonella, Listeria monocytogenes** – obligatoriu ABSENȚI
- **Stafilococ auriu** – în limitele legale
- **Număr de celule somatice** (pentru lapte crud).

3. Parametri fizico-chimici

acte care să confirme:

- **Conținutul de grăsime** (minim 2,5%-maxim 3,5%)
- **Proteine totale - de dorit**
- **Densitatea** +-
- **pH-ul - de dorit**
- **Absența adaosurilor** (apă, amidon, uleiuri vegetale). - obligatoriu

4. Absența contaminanților

analize pentru:

- **Aflatoxina M1**
- **Antibiotice și reziduuri medicamentoase**
- **Metale grele**
- **Nitrați / nitriți** (în cazul anumitor surse).

5. Etichetare și trasabilitate

Producătorul trebuie să asigure:

- Etichetă cu data producției și termenul de valabilitate
- Lotul produsului
- Originea laptelui
- Certificare HACCP / ISO 22000.

6. Condiții de transport și livrare

Foarte important:

- Transport la **lanț frigorific 2–6°C**
- Vehicul **autorizat sanitar-veterinar**
- Recipientele să fie **sigilate și conforme pentru produse lactate**.
- Prezentarea documentelor de conformitate, a rezultatelor analizelor microbiologice și fizico-chimice, certificatul sanitar-veterinar, precum și confirmarea respectării condițiilor de transport în lanț frigorific, pentru a asigura că produsul lactat corespunde standardelor de alimentație specială.

Conducătorul grupului de lucru: **Bulgaru Ivan**
