

## Specificații tehnice

[ Acest tabel va fi completat de către ofertant în coloanele 2, 3, 5 6, iar de către beneficiar – în coloanele 1, 4, ]

Obiectul achiziției: <u>Lapte praf și zer Praf</u>					
Denumirea bunurilor	Țara de origine	Producătorul	Specificarea tehnică deplină solicitată de către autoritatea contractantă	Specificarea tehnică deplină propusă de către ofertant	Standarde de referință
1	2	3	4	5	6
Lotul 1			<p><b>Document normativ:</b> "Cerințe de calitate pentru lapte și produse lactate", aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 158 din 07.03.2019.</p> <p><b>Sursa:</b> Animal</p> <p><b>Locul de proveniență:</b> Provenite atât din produs autohton cât și din import</p> <p><b>Metoda de producție:</b> lapte praf cu conținut maxim de grăsime lactată de maxim 1,5%.</p> <p><b>Proprietăți organoleptice:</b>  <b>Aspect exterior:</b> Pulbere fină, omogenă, fără aglomerări stabile, particule arse și corpuri străine  <b>Culoare:</b> Albă - gălbuie, până la gălbuie, uniformă.  <b>Miros:</b> Caracteristic produsului dat, fără miros străin.  <b>Gust:</b> Laptele praf, plăcut, ușor dulceag, fără gust străin.</p> <p><b>Proprietăți fizico-chimice</b>  <b>Caracteristici</b>  <b>Condiții de admisibilitate</b>            Conținutul de grăsime, %:            max 1,5            Conținutul de proteine raportat la substanță uscată degresată lactată, %            min 34,0            Frația masică de umiditate, % max 5,0</p> <p><b>Proprietăți microbiologice</b>            Listeria monocitogenes pentru laptele praf - max. 100 ufc/g, absentă în 25g            Salmonella - absentă în 25g            Enterobacteriaceae – max 10 ufc/g            Stafilococicoagulazo pozitivi – min 10 ufc/g, max 100 ufc/g            Enterotoxine Stafilococice – absentă în 25 g</p> <p><b>Termen de valabilitate:</b> Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.</p> <p><b>Condiții de depozitare:</b> Depozitarea se face în camere frigorifice curate, neinfestate, bine aerisite, ferite de razele solare și de îngheț. Condiții de păstrare recomandate fiind umiditatea relativă a aerului de maximum 70-80% și temperatura de la -5 0C până la +8 0C.</p>		
Lotul 2					

Zer Praf	Ukraina	"KOMO"	<p><b>Document normativ:</b> "Cerințe de calitate pentru lapte și produse lactate", aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 158 din 07.03.2019.</p> <p><b>Sursa:</b> Animal</p> <p><b>Locul de proveniență:</b> Provenite atât din produs autohton cât și din import</p> <p><b>Metoda de producție:</b> lapte praf cu conținut maxim de grăsime lactată de maxim 1,5%.</p> <p><b>Proprietăți organoleptice:</b></p> <p><b>Aspect exterior:</b> Pulbere fină, omogenă, fără aglomerări stabile, particule arse și corpuri străine</p> <p><b>Culoare:</b> Albă - gălbuie, până la gălbuie, uniformă.</p> <p><b>Miros:</b> Caracteristic produsului dat, fără miros străin.</p> <p><b>Gust:</b> Laptele praf, plăcut, ușor dulceag, fără gust străin.</p> <p><b>Proprietăți fizico-chimice</b></p> <p><b>Caracteristici</b></p> <p><b>Condiții de admisibilitate</b></p> <p>Conținutul de grăsime, %: max 1,5</p> <p>Conținutul de proteine raportat la substanță uscată degresată lactată, % min 34,0</p> <p>Fracția masică de umiditate, % max 5,0</p> <p><b>Proprietăți microbiologice</b></p> <p>Listeria monocitogenes pentru laptele praf - max. 100 ufc/g, absentă în 25g</p> <p>Salmonella - absentă în 25g</p> <p>Enterobacteriaceae – max 10 ufc/g</p> <p>Stafilococicoagulazo pozitivi – min 10 ufc/g, max 100 ufc/g</p> <p>Enterotoxine Stafilococice – absentă în 25 g</p> <p><b>Termen de valabilitate:</b> Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.</p> <p><b>Condiții de depozitare:</b> Depozitarea se face în camere frigorifice curate, neinfestate, bine aerisite, ferite de razele solare și de îngheț. Condiții de păstrare recomandate fiind umiditatea relativă a aerului de maximum 70-80% și temperatura de la -5 0C până la +8 0C.</p>	<p>Conform "Cerințe de calitate pentru lapte și produse lactate", aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 158 din 07.03.2019.</p> <p><b>Sursa:</b> Animal</p> <p>Provenite din import</p> <p>lapte praf cu conținut maxim de grăsime lactată de maxim 1,5%.</p> <p><b>Aspect exterior:</b> Pulbere fină, omogenă, fără aglomerări stabile, particule arse și corpuri străine</p> <p><b>Culoare:</b> Albă - gălbuie, până la gălbuie, uniformă.</p> <p><b>Miros:</b> Caracteristic produsului dat, fără miros străin.</p> <p><b>Gust:</b> Laptele praf, plăcut, ușor dulceag, fără gust străin.</p> <p><b>Proprietăți fizico-chimice</b></p> <p><b>Caracteristici</b></p> <p><b>Condiții de admisibilitate</b></p> <p>Conținutul de grăsime, %: max 1,5</p> <p>Conținutul de proteine raportat la substanță uscată degresată lactată, % min 34,0</p> <p>Fracția masică de umiditate, % max 3,9%</p> <p><b>Proprietăți microbiologice</b></p> <p>Listeria monocitogenes pentru laptele praf - max. 100 ufc/g, absentă în 25g</p> <p>Salmonella - absentă în 25g</p> <p>Enterobacteriaceae – max 10 ufc/g</p> <p>Stafilococicoagulazo pozitivi – min 10 ufc/g, max 100 ufc/g</p> <p>Enterotoxine Stafilococice – absentă în 25 g</p> <p><b>Termen de valabilitate:</b> Termenul de valabilitate 24 luni.</p> <p><b>Condiții de depozitare:</b> Condiții de păstrare recomandate fiind umiditatea relativă a aerului de maximum 780% și temperatura până la +20 0C.</p>	
----------	---------	--------	---	---	--

Semnat: Para Numele, Prenumele: Para Victoria În calitate de: Manager-tehnolog  
Ofertantul: "Conacul Contesei" SRL Adresa: RM, r.Orhei, s. Peresecina, str. Fintinilor, 7





Lutsk, Slovackogo,30  
43021  
Tel.:+38 0332 701771  
Mob +380673322787  
e-mail: galyna.markus@komo.ua

#### 40% DEMINERALISED WHEY POWDER (Сухая деминерализованная сыворотка)

##### Chemical Specifications

Lactose, min.(лактоза)	70-76 %
Acidity, max.(кислотность)	9-18 *T
Humidity, max.(влажность)	3,3-3,9 %
Total protein (белок)	11,0 %
Fat (жир)	max 1,5 %
Ash (зола)	5,3-5,6 %
Sediment -Test	Disc A - B

Solubility (индекс растворимости) 0,1-0,2

##### Bacteriological Specifications

Total Plate Count, max	20.000-50.000 CFU/g
Staph. Aureus (sfu/gr)	None
E-coli, cfu/gr	None
Salmonelia, cfu/25 gr	None

##### Physical Specifications

Colour	white to creamy white
Flavour and odour	free from rancid, tallowy or other objectionable flavours
Country of origin	Ukraine

##### Packing:

Multi-wall paperbags with polyethylene liner of 25 kg net, heat-sealed.

##### Shelf life:

24 months at a temperature ( max 20 °C) and relative air humidity( max 80%)

