

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: Lapte concentrat în asortiment					
Denumirea bunurilor	Țara de origine	Produce	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					
Lapte concentrat cu zahăr gr. 8,5%	Ukraina	ДП "РУЖИН-МОЛОКО"	Indicii de calitate ai stafidei să corespundă parametrilor conform Reglementarea tehnică "Cerințe de calitate pentru lapte și produse lactate", aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 158 din 07.03.2019 Sursă: Animal Metoda de producție Lapte concentrat - produsul obținut prin eliminarea parțială a apei. Informații privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Aspect și consistența: Omogenă, vâscoasă, uniformă în toată masa, fără cristale de lactoză perceptibile. Fără impurități. Culoare: Albă - gălbuie, până la gălbuie, uniformă în toată masa. Miros: Plăcut, caracteristic produsului concentrat, fără nuanțe străine. Gust: Plăcut, dulce, caracteristic laptelui pasteurizat pentru laptele concentrat cu zahăr, fără nuanțe străine. Caracteristici: Condiții de admisibilitate Conținutul de grăsime, %: 8,5 Conținutul de umiditate, % max. 26,5 Aciditatea, OT, max. 55,0 Proprietăți microbiologice: Caracteristici: Condiții de admisibilitate Listeria monocitogenes max.100 ufc/g absență în 25g Salmonella absență în 25g Enterobacteriaceae max.10 ufc/g Stafilococicoagulazo-pozitivimin. 10 ufc/g max. 100 ufc/g	Lapte integral condensat cu 8,5% grasime. Lapte integral condensat cu zahăr, care este produs, respectiv, din lapte uscat pasteurizat, reconstituit prin evaporarea unei părți din umiditate în evaporatoare în vid și conservarea cu zahăr prin tratament termic ulterior Consistență: omogenă în toată masa, fără prezența cristalelor organoleptice tangibile de zahăr din lapte. Gust și miros: curat, dulce cu gust pronunțat de lapte pasteurizat, fara gusturi și mirosuri straine; Culoare: alb cu o nuanță crem, uniformă pe toată masa. Fracția de masă a zaharozei, nu mai puțin, 43,00 % Indicatori fizico-chimici: Fracția de masă a umidității, nu mai mult de 26,5% Fracția de masă a zaharozei, nu mai puțin de 43,5% Ponderea în masă a substanțelor solide din lapte, nu mai puțin de 28,5%, inclusiv grăsimile, nu mai puțin de 8,5% Fracția de masă de proteine în reziduu uscat de lapte degresat, %, nu mai puțin de 34,0 Aciditate titrată, nu mai mult de °T 48,0 Vâscozitatea produsului proaspăt făcut (până la 2 luni de depozitare), Pa*s De la 3 la 10,0 Vâscozitatea produsului de la 2 la 10 luni. Stocare, nu mai mult, Pa*s 15.0 Puritatea produsului recuperat, grupa, nu mai mică de I Dimensiunile permise ale cristalelor de zahăr din lapte (determinate dacă este necesar), nu mai mult de 15,0 μm Indicatori microbiologici: - Număr de microorganisme mezofile aerobe și facultativ	ДСТУ 4702



			Stafilecocicoagulazo-pozitivabsență în 25g Termen de valabilitate:Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.	anaerobe, nu mai mult de UFC/g – 2,5*10⁴; - Microorganismele patogene, în special bacteriile din genul Salmonella, nu sunt permise în g de produs - 25; - Listeria monocytogenes, nepermis în g de produs - 25,0 - Staphylococcus aureus, nepermis, în g produs - 1,0; Ambalaj consumator: batoane, pungi din folie polimerică cu o greutate netă de 4 kg Termen de valabilitate Produs în ambalaj de consum - nu mai mult de 12 luni	
Lotul 2					
Lapte concentrat fiert gr. 8,5 %	Ukraina	ДП "РУЖИН-МОЛОКО"	Indicii de calitate ai stafidei să corespundă parametrilor conform Reglementarea tehnică "Cerințe de calitate pentru lapte și produse lactate", aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 158 din 07.03.2019 Sursă: Animal Metoda de producție Lapte concentrat fiert – produs obținut prin fierberea laptelui concentrate cu zahăr. Informatii privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Aspect și consistența: Omogenă, vâscoasă, uniformă în toată masa Culoare: De la maro pînă la maro închis uniformă pe toată masa.. Miros: Plăcut, cu aromă de caramelă. Gust: Plăcut, dulce,un gust pronunțat de caramelă. Caracteristici: Condiții de admisibilitate Conținutul de grăsime, %: 8,5 Conținutul de umiditate, % max. 30,0 Aciditatea, pH, max. 5,4 – 6,2 Proprietăți microbiologice: Caracteristici: Condiții de admisibilitate Listeria monocitogenes max.100 ufc/g absență în 25g Salmonella absență în 25g	Sursa :lapte fiert condensate 8,5%. Metoda de producere. Lapte integral condensat cu zahăr, care este produs, respectiv, din lapte uscat pasteurizat, reconstituit prin evaporarea unei părți a umidității în evaporatoare în vid și conservarea cu zahăr prin tratament termic ulterior. Consistență: Uniformă în toată masa, tartinabil, moderat gros.Se admite o consistență făinoasă și prezența cristalelor de lactoză în toată masa. Gust si miros: curat, dulce, cu gust pronunțat de lapte fiert cu zahar, fara postgusturi si mirosuri straine. Culoare: de la maro deschis la maro închis, uniformă în toată masa. Alimente (valoare nutritivă) la 100g produs: grăsime - 8,5g; proteine 7,2g, carbohidrați 56g; vitamine B1, B2, PP Numărul de microorganisme mezofile aerobe și facultativ anaerobe, nu mai mult de CFU / g - 2,5 * 10⁴, - BGKP (când este în formă), nu este permis, în g de produs - 1,0; - Microorganismele patogene, în special bacteriile din genul Salmonella, nu sunt permise în g de produs - 25; - Staphylococcus aureus, nepermis, în g produs - 1,0; - Listeria monocytogenes, nepermis în g de produs - 25,0	TY Y 16296681. .005-2000

			Enterobacteriaceae max.10 ufc/g Stafilococicoagulazo-pozitivi min. 10 ufc/g max. 100 ufc/g Stafilococicoagulazo-pozitivi absență în 25g Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.	Ambalaj consumator: batoane, pungi din folie polimerică cu o greutate netă de 4 kg Termen de valabilitate Produs în batoane și pungi polimeri - nu mai mult de 3 luni;	
--	--	--	---	---	--

Semnat: _____ Numele, Prenumele: Alexandru NEMCIUC În calitate de: Manager Vânzări
Ofertantul: "RODALS" S.R.L. Adresa: Mun. Chișinău, strada Uzinelor, 19

Director Sava v Sava

