

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: <b>Lapte concentrat în asortiment</b>					
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					
Lapte concentrat cu zahăr gr. 8,5%	Ucraina	Rujin	<p>Document normativ: Reglementarea tehnică “Cerințe de calitate pentru lapte și produse lactate”, aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 158 din 07.03.2019</p> <p>Sursă: Animal</p> <p>Metoda de producție: Lapte concentrat - produsul obținut prin eliminarea parțială a apei.</p> <p>Informatii privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic.</p> <p>Aspect și consistența: Omogenă, vâscoasă, uniformă în toată masa, fără cristale de lactoză perceptibile. Fără impurități.</p> <p>Culoare: Albă - gălbuie, până la gălbuie, uniformă în toată masa.</p> <p>Miros: Plăcut, caracteristic produsului concentrat, fără nuanțe străine.</p> <p>Gust: Plăcut, dulce, caracteristic laptelui pasteurizat pentru laptele concentrat cu zahăr, fără nuanțe străine.</p> <p>Caracteristici: Condiții de admisibilitate</p> <p>Conținutul de grăsime, %: 8,5</p> <p>Conținutul de umiditate, % max. 26,5</p> <p>Aciditatea, OT, max. 55,0</p> <p>Proprietăți microbiologice:</p> <p>Caracteristici: Condiții de admisibilitate</p> <p>Listeria monocitogenes max.100 ufc/g absență în 25g</p> <p>Salmonella absență în 25g</p> <p>Enterobacteriaceae max.10 ufc/g</p> <p>Stafilococicoagulazo-pozitivi min. 10 ufc/g max. 100 ufc/g</p> <p>Stafilococicoagulazo-pozitivi absență în 25g</p> <p>Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.</p> <p><b>Modalitate de livrare: în recipiente a câte 5-10 kg</b></p>	<p>Sursă: Animal</p> <p>Metoda de producție: Lapte concentrat - produsul obținut prin eliminarea parțială a apei.</p> <p>Informatii privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic.</p> <p>Aspect și consistența: Omogenă, vâscoasă, uniformă în toată masa, fără cristale de lactoză perceptibile. Fără impurități.</p> <p>Culoare: Albă - gălbuie, până la gălbuie, uniformă în toată masa.</p> <p>Miros: Plăcut, caracteristic produsului concentrat, fără nuanțe străine.</p>	Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 158 din 07.03.2019
Lotul 2					
Lapte concentrat fiert gr. 8,5 %	Ucraina	Rujin	<p>Document normative: Reglementarea tehnică “Cerințe de calitate pentru lapte și produse lactate”, aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 158 din 07.03.2019</p> <p>Sursă: Animal</p> <p>Metoda de producție: Lapte concentrat fiert – produs obținut prin fierberea laptelui concentrate cu zahăr.</p> <p>Informatii privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic.</p> <p>Aspect și consistența: Omogenă, vâscoasă, uniformă în toată masa</p> <p>Culoare: De la maro pînă la maro închis uniformă pe toată masa..</p>	<p>Sursă: Animal</p> <p>Metoda de producție: Lapte concentrat fiert – produs obținut prin fierberea laptelui concentrate cu zahăr.</p> <p>Informatii privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit</p>	

		<p>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  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 stabil de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.  <b>Modalitate de livrare: în recipiente a câte 5-10 kg</b></p>	<p>organisme modificate genetic.  Aspect și consistența: Omogenă, vâscoasă, uniformă în toată masa  Culoare: De la maro pînă la maro închis uniformă pe toată masa..</p>	<p>Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 158 din 07.03.2019</p>
--	--	--	--	---



Semnat: \_\_\_\_\_ Numele, Prenumele: Bacos Nicolae În calitate de: Director  
Ofertantul: Codor Com SRL Adresa: Chisinau, str. Feredeului 4 . \_\_\_\_\_