

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>Unt țărănesc nesărat</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					
Unt țărănesc nesărat gr. 72,5%	Ukraine	Ruzhin-Moloko	Document normativ “Cerințe de calitate pentru lapte și produse lactate”, aprobată prin Hotărârea uvernului Republicii Moldova nr. 158 din 07.03.2019 Sursa – Animal Locul de proveniență - Provenite atât din produs autohton cât și din import Organisme modificate genetic (OMG) - Nu se admit Proprietăți organoleptice Aspect și consistența Masă cu luciu caracteristic. În secțiune suprafață continuă, fără goluri de aer sau picături vizibile de apă, fără impurități. Compactă, plastică, omogenă. Culoare - De la alb - gălbuie până la galbenă, uniformă. Miros și gust - Plăcut de smântână dulce sau fermentată, aromat, fără miros sau gust străin. Proprietăți fizico-chimice Conținutul de grăsime, %: 72,5 Fracția masică de umiditate, % max. 25,0 Conținutul de substanță uscată degresată, % max. 2,5 Conținutul de sare, %: lipsă Aciditatea titrabilă a plamei, oT din smântână dulce, max: 30,0 Proprietăți microbiologice Listeria monocitogenes max.100 ufc/g / absență în 25g Salmonella - absență în 25g E. coli - min. 10 ufc/ml / max. 100 ufc/ml Criterii de contaminanți Micotoxine:- Aflatoxina M1 (μg/kg) max. 0,05 Metale:- Plumb (mg/kg) max. 0,02 Ambalaj: 10 - 20 kg.	Documentele normative corespund la “Cerințe de calitate pentru lapte și produse lactate”, aprobată prin Hotărârea uvernului Republicii Moldova nr. 158 din 07.03.2019, Sursa – Animal Locul de proveniență - Provenite atât din produs autohton cât și din import Metoda de producție- Unt țărănesc – produs tradițional cu conținut de grăsime din lapte de 73%. Unt țărănesc include unt țărănesc din smântână dulce și unt țărănesc din smântână fermentată. Organisme modificate genetic (OMG) - Nu se admit Proprietăți organoleptice Aspect și consistența Masă cu luciu caracteristic. În secțiune suprafață continuă, fără goluri de aer sau picături vizibile de apă, fără impurități. Compactă, plastică, omogenă. Culoare - De la alb - gălbuie până la galbenă, uniformă. Miros și gust - Plăcut de smântână dulce sau fermentată, aromat, fără miros sau gust străin. Proprietăți fizico-chimice Conținutul de grăsime, %:- 72,5 Fracția masică de umiditate, % max. 24,5 Conținutul de substanță uscată degresată, % max. 2,5 Conținutul de sare, % max: - Aciditatea titrabilă a plamei, oT din smântână dulce, max: 23,0 Proprietăți microbiologice Listeria monocitogenes max.100 ufc/g / absență în 25g Salmonella - absență în 25g E. coli - min. 10 ufc/ml / max. 100 ufc/ml Criterii de contaminanți Micotoxine:- Aflatoxina M1 (μg/kg) max. 0,05 Metale:- Plumb (mg/kg) max. 0,02 Ambalaj: 5 - 25 kg.	ДСТУ 4399:2005

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

8209

