

## 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 condensat fiert gr. (8,5 -12,0)%</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 condensat fiert gr. (8,5 - 12,0)%	UA	Imperial Plus	<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 Sursă: Animal, lapte de vacă integral 28,5%.</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 Culoare: De la maro până la maro închis uniformă pe toată masa. Miros: Plăcut, cu aromă de caramelă. Gust: Plăcut, dulce,cu gust pronunțat de caramelă.</p> <p>Caracteristici: Condiții de admisibilitate Conținutul de grăsime, %: 8,5 Conținutul de zaharoză, 43,5 - 46,0 Conținutul de substanță uscată totală,% min. - 70,0 Aciditatea activă, pH, max. 5,4 – 6,2 Proprietăți microbiologice: Caracteristici: Condiții de admisibilitate Salmonella absență în 25g Bacterii coliforme 1g nu se admite Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice. Modalitate de livrare: în recipiente a câte 4-6 kg</p>	<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 Sursă: Animal, lapte de vacă integral 28,5%.</p> <p>Informatii privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se contine organisme modificate genetic.</p> <p>Aspect și consistența: Omogenă, vâscoasă, uniformă în toată masa Culoare: De la maro până la maro închis uniformă pe toată masa. Miros: Plăcut, cu aromă de caramelă. Gust: Plăcut, dulce,cu gust pronunțat de caramelă.</p> <p>Caracteristici: Condiții de admisibilitate Conținutul de grăsime, 8,5 % Conținutul de zaharoză, 43,5 Conținutul de substanță uscată totală,% min. - 70,0 Aciditatea activă, pH, max.5,4 – 6,2 Proprietăți microbiologice: Caracteristici: Condiții de admisibilitate Salmonella absență în 25g Bacterii coliforme 1g nu se admite Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice. Modalitate de livrare: în recipiente a câte 4-6 kg</p>	TY.Y15.5-30284277.011-2002

Semnat:  Numele, Prenumele: Seremet Maria În calitate de: Director

Ofertantul: "Conacul Contesei" S.R.L. Adresa: Orhei, sat. Peresecina, str. Fintinilor 7

