

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	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>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</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> <table border="0"> <tr> <td>Conținutul de grăsime, %:</td> <td>8,5</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Conținutul de umiditate, % max.</td> <td></td> <td>26,5</td> </tr> <tr> <td>Aciditatea, 0T, max.</td> <td>55,0</td> <td></td> </tr> </table> <p>Proprietăți microbiologice:</p> <p>Caracteristici: Condiții de admisibilitate</p> <table border="0"> <tr> <td>Listeria monocitogenes</td> <td></td> <td>max.100 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella</td> <td></td> <td>absență în 25g</td> </tr> <tr> <td>Enterobacteriaceae</td> <td></td> <td>absență în 25g</td> </tr> <tr> <td>Stafilococicoagulazo-pozitivi</td> <td>min. 10 ufc/g</td> <td>max. 100 ufc/g</td> </tr> </table> <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>Modalitate de livrare: în recipiente a câte 5-10 kg</p>	Conținutul de grăsime, %:	8,5		Conținutul de umiditate, % max.		26,5	Aciditatea, 0T, max.	55,0		Listeria monocitogenes		max.100 ufc/g	Salmonella		absență în 25g	Enterobacteriaceae		absență în 25g	Stafilococicoagulazo-pozitivi	min. 10 ufc/g	max. 100 ufc/g	<p>Reglementarea tehnică “Cerințe de calitate pentru lapte și produse lactate”, aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 158 din 07.03.2019</p>	<p>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>
Conținutul de grăsime, %:	8,5																									
Conținutul de umiditate, % max.		26,5																								
Aciditatea, 0T, max.	55,0																									
Listeria monocitogenes		max.100 ufc/g																								
Salmonella		absență în 25g																								
Enterobacteriaceae		absență în 25g																								
Stafilococicoagulazo-pozitivi	min. 10 ufc/g	max. 100 ufc/g																								

Lotul 2																															
Lapte concentrat fiert gr. 8,5 %	Ucraina	Rujin	<p>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</p> <p>Sursă: Animal 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 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.</p> <table border="0"> <tr> <td>Caracteristici:</td> <td>Condiții de</td> </tr> <tr> <td>admisibilitate</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Conținutul de grăsime, %:</td> <td>8,5</td> </tr> <tr> <td>Conținutul de umiditate, % max.</td> <td>30,0</td> </tr> <tr> <td>Aciditatea, pH, max.</td> <td>5,4 – 6,2</td> </tr> </table> <p>Proprietăți microbiologice:</p> <table border="0"> <tr> <td>Caracteristici:</td> <td>Condiții de</td> </tr> <tr> <td>admisibilitate</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Listeria monocitogenes</td> <td>max.100 ufc/g</td> </tr> <tr> <td></td> <td>absență în 25g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella</td> <td>absență în 25g</td> </tr> <tr> <td>Enterobacteriaceae</td> <td>max.10 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Stafilococicoagulazo-pozitivi</td> <td>min. 10 ufc/g max. 100 ufc/g</td> </tr> <tr> <td></td> <td>absență în 25g</td> </tr> </table> <p>Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.</p> <p>Modalitate de livrare: în recipiente a câte 5-10 kg</p>	Caracteristici:	Condiții de	admisibilitate		Conținutul de grăsime, %:	8,5	Conținutul de umiditate, % max.	30,0	Aciditatea, pH, max.	5,4 – 6,2	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		absență în 25g	<p>Reglementarea tehnică “Cerințe de calitate pentru lapte și produse lactate”, aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 158 din 07.03.2019</p>	<p>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</p>
Caracteristici:	Condiții de																														
admisibilitate																															
Conținutul de grăsime, %:	8,5																														
Conținutul de umiditate, % max.	30,0																														
Aciditatea, pH, max.	5,4 – 6,2																														
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																														
	absență în 25g																														



Semnat

Ofertantul: Coldor Com SRL

Numele, Prenumele: Bacos Nicolae În calitate de: Director

Adresa: Chisinau, str. Feredeului 4.