

## 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>Cașcaval</b>																																							
Denumirea bunurilor	Țara de origine	Produce-cătorul	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																																							
Cașcaval, Brânză cu pastă tare	Ucraina	„Hmelnitcaia maslosirbaza” Ucraina, 29025, or. Hmerlnitc, str. Cooperativna ia 3	<p><b>Document normativ:</b> Cerințe de calitate „Lapte și produse lactate”, aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 158 din 07.03.2019</p> <p><b>Sursa:</b> Animalieră</p> <p><b>Locul de proveniență:</b> Provenite atît din produs autohton cît și din import.</p> <p><b>Metoda de producție:</b> Brânză cu pastă tare-brânză în care, conținutul de apă raportat la substanța degresată 49 – 55%.</p> <p><b>Informatii privind organismele modificate genetic (OMG):</b> Nu se admit organisme modificate genetic.</p> <p><b>Proprietăți organoleptice:</b></p> <p><b>Aspect exterior</b> - Coaja curată, netedă, fără strat gros sub coajă, fără deteriorări, acoperită cu compoziție de parafină, polimerică sau mixtă (polimerică cu parafină) sau acoperită cu folie din material polimeric</p> <p><b>Consistența</b>– Tare</p> <p><b>Gust și miros</b> - Caracteristic brînzeturilor, slab acidulate, fără gust și miros străin.</p> <p><b>Aspect în secțiune:</b> Desen ce constă din ochiuri de fermentare cu formă rotundă, ovală sau neregulată</p> <p><b>Proprietăți fizico-chimice:</b></p> <table border="0"> <tr> <td><b>Caracteristici</b></td> <td><b>Condiții de admisibilitate</b></td> </tr> <tr> <td>Conținutul de grăsime raportat la substanța uscată, % :</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- brînză cu pastă tare.</td> <td>30 - 45</td> </tr> <tr> <td>Conținutul de sare, %</td> <td>1,0 – 2,0</td> </tr> </table> <p><b>Criterii de contaminanți:</b></p> <table border="0"> <tr> <td><b>Contaminanți maxime</b></td> <td><b>Niveluri</b></td> </tr> <tr> <td>Dioxine și bifenili policlorurați (PCB):</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- suma dioxinelor (OMS-PCDD/FTEQ)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>2,5pg/g grăsime</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- Suma dioxinelor: (OMS-PCDD/F-PCB-TEQ)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>5,5 pg/g grăsime</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- Suma PCB28,PCB52, PCB101, PCB138, PCB 153 și PCB180</td> <td>40 ng/g grăsime</td> </tr> </table> <p><b>Metale (mg/kg)</b></p> <table border="0"> <tr> <td><b>Contaminanți maxime</b></td> <td><b>Niveluri</b></td> </tr> <tr> <td>Plumb mg/kg</td> <td>0,02</td> </tr> </table> <p>* Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 520 din 22.06.2010</p> <p><b>Ambalare și livrare:</b> În timpul depozitării, transportării și comercializării, ambalajul de desfacere, materialele de ambalaj și modul de ambalare trebuie să asigure menținerea calității și siguranța produselor lactate.</p>	<b>Caracteristici</b>	<b>Condiții de admisibilitate</b>	Conținutul de grăsime raportat la substanța uscată, % :		- brînză cu pastă tare.	30 - 45	Conținutul de sare, %	1,0 – 2,0	<b>Contaminanți maxime</b>	<b>Niveluri</b>	Dioxine și bifenili policlorurați (PCB):		- suma dioxinelor (OMS-PCDD/FTEQ)		2,5pg/g grăsime		- Suma dioxinelor: (OMS-PCDD/F-PCB-TEQ)		5,5 pg/g grăsime		- Suma PCB28,PCB52, PCB101, PCB138, PCB 153 și PCB180	40 ng/g grăsime	<b>Contaminanți maxime</b>	<b>Niveluri</b>	Plumb mg/kg	0,02	<p><b>Document normativ:</b> Cerințe de calitate „Lapte și produse lactate”, aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 158 din 07.03.2019</p> <p><b>Sursa:</b> Animalieră</p> <p><b>Locul de proveniență:</b> din import - Ucraina</p> <p><b>Metoda de producție:</b> Brânză cu pastă tare-brânză în care, conținutul de apă raportat la substanța degresată 49 – 55%.</p> <p><b>Informatii privind organismele modificategenetic (OMG):</b> Nu se admit organisme modificate genetic.</p> <p><b>Proprietăți organoleptice:</b></p> <p><b>Aspect exterior</b> - acoperită cu folie din material polimeric</p> <p><b>Consistența</b>– Tare</p> <p><b>Gust și miros</b> - Caracteristic brînzeturilor, slab acidulate, fără gust și miros străin.</p> <p><b>Aspect în secțiune:</b> Desen ce constă din ochiuride fermentare cu formă rotundă, ovală sau neregulată</p> <p><b>Proprietăți fizico-chimice:</b></p> <p><b>Caracteristici</b></p> <table border="0"> <tr> <td><b>Condiții de admisibilitate</b></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Conținutul de grăsime raportat la substanțauscată, % :</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- brînză cu pastă tare.</td> <td>30 - 45</td> </tr> <tr> <td>Conținutul de sare, %</td> <td>1,0 – 2,0</td> </tr> </table> <p><b>Criterii de contaminanți:</b></p> <p><b>Contaminanți</b></p>	<b>Condiții de admisibilitate</b>		Conținutul de grăsime raportat la substanțauscată, % :		- brînză cu pastă tare.	30 - 45	Conținutul de sare, %	1,0 – 2,0	Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 158 din 07.03.2019 Hotărârea Guvernului nr. 520 din 22.06.2010
<b>Caracteristici</b>	<b>Condiții de admisibilitate</b>																																						
Conținutul de grăsime raportat la substanța uscată, % :																																							
- brînză cu pastă tare.	30 - 45																																						
Conținutul de sare, %	1,0 – 2,0																																						
<b>Contaminanți maxime</b>	<b>Niveluri</b>																																						
Dioxine și bifenili policlorurați (PCB):																																							
- suma dioxinelor (OMS-PCDD/FTEQ)																																							
2,5pg/g grăsime																																							
- Suma dioxinelor: (OMS-PCDD/F-PCB-TEQ)																																							
5,5 pg/g grăsime																																							
- Suma PCB28,PCB52, PCB101, PCB138, PCB 153 și PCB180	40 ng/g grăsime																																						
<b>Contaminanți maxime</b>	<b>Niveluri</b>																																						
Plumb mg/kg	0,02																																						
<b>Condiții de admisibilitate</b>																																							
Conținutul de grăsime raportat la substanțauscată, % :																																							
- brînză cu pastă tare.	30 - 45																																						
Conținutul de sare, %	1,0 – 2,0																																						

				<p><b>Nivelurimaxime</b>  Dioxine și bifenili policlorurați (PCB):  - suma dioxinelor (OMS-PCDD/FTEQ) 2,5pg/g grăsime  - Suma dioxinelor: (OMS-PCDD/F-PCB-TEQ)5,5 pg/g grăsime  - Suma PCB28,PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 și PCB180 40 ng/g grăsime</p> <p><b>Metale (mg/kg)</b>  <b>Contaminanți</b></p> <p><b>Nivelurimaxime</b>  Plumb</p> <p>0,02 mg/kg  * Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 520 din 22.06.2010</p> <p><b>Ambalare și livrare:</b> În timpul depozitării, transportării și comercializării, ambalajul de desfacere, materialele de ambalaj și modul de ambalare trebuie să asigure menținerea calității și siguranța produselor lactate.</p>	
--	--	--	--	--	--

		<p>Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin. Transportarea cu mijloace autorizate sanitar de către autoritatea sanitar-veterinară, care să asigure, pe toată perioada transportării, păstrarea nemodificată a caracteristicilor nutritive, organoleptice, fizico-chimice, microbiologice, precum și protecția împotriva prafului, dăunătorilor și altor posibilități de alterare și contaminare.</p> <p><b>Termen de valabilitate:</b> Termenul de valabilitate este stabilit de producător care garantează corespunderea produsului prevederilor documentului normative în caz dacă se respectă condițiile de depozitare și transport..</p> <p><b>Condiții de depozitare:</b> Depozitarea se face în camere frigorifice curate, neinfestate, bine aerisite, ferite de razele solare și de îngheț. Condițiile de păstrare recomandate fiind umiditatea relativă a aerului de maximum 70-80% și temperatura de la -5°C până la +8°C.</p> <p><b>Destinație:</b> Pentru fabricarea: chiflelor foietaj.</p> <p><b>Documente de însoțire:</b> Rapoartele de încercări, certificatul sanitar-veterinar, certificatul de calitate, certificat de conformitate.</p> <p><b>Condiții de recepționare:</b> Prezentarea mostrei pentru testare în producere.</p>	<p>Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin. Transportarea cu mijloace autorizate sanitar de către autoritatea sanitar-veterinară, care să asigure, pe toată perioada transportării, păstrarea nemodificată a caracteristicilor nutritive, organoleptice, fizico-chimice, microbiologice, precum și protecția împotriva prafului, dăunătorilor și altor posibilități de alterare și contaminare.</p> <p><b>Termen de valabilitate:</b> Termenul de valabilitate este stabilit de producător care garantează corespunderea produsului prevederilor documentului normative în cazdacă se respectă condițiile de depozitare și transport..</p> <p><b>Condiții de depozitare:</b> Depozitarea se face în camere frigorifice curate, neinfestate, bine aerisite, ferite de razele solare și de îngheț. Condițiile de păstrare recomandate fiind umiditatea relativă a aerului de maximum 70- 80% și temperatura de la -5°C până la +8°C.</p> <p><b>Destinație:</b> Pentru fabricarea: chiflelor foietaj.<b>Documente de însoțire:</b> Rapoartele de încercări, certificatul sanitar-veterinar, certificatul de calitate, certificat de conformitate.</p> <p><b>Condiții de recepționare:</b> Prezentarea mostrei pentru testare în producere.</p>	
--	--	--	--	--

Semnat: \_\_\_\_\_ Numele, Prenumele: Cracea Carina În calitate de: manager

Ofertantul: CC „Nivali-Prod” SRL Adresa: r. Criuleni, s. Dubasarii Vechi \_\_\_\_\_