

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: Cascaval																					
Denumirea bunurilor	Țara de origine	Producătorul	Specificarea tehnică deplină solicitată de către autoritatea contractantă	Specificarea tehnică deplină propusă de către ofertant	Standard de referință																
1	2	3	4	5	6																
Lotul 1																					
Cașcaval, Brânză cu pastă tare	Ucraina	Pircatin	Document normativ: Cerințe de calitate „Lapte și produse lactate”, aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 158 din 07.03.2019 Sursa: Animalieră Locul de proveniență: Provenite atât din produs autohton cât și din import. Informatii privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Proprietăți organoleptice: Aspect exterior - 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 Consistența– Tare Gust și miros - Caracteristic brânzeturilor, slab acidulate, fără gust și miros străin. Aspect în secțiune: Desen ce constă din ochiuri de fermentare cu formă rotundă, ovală sau neregulată Proprietăți fizico-chimice: <table><tr><th>Caracteristici</th><th>Condiții de admisibilitate</th></tr><tr><td>Conținutul de grăsime raportat la substanța uscată, % :</td><td></td></tr><tr><td>- brânză cu pastă tare.</td><td>30 - 45</td></tr><tr><td>Conținutul de sare, %</td><td>1,0 – 2,0</td></tr><tr><td>Metale (mg/kg)</td><td></td></tr><tr><td>Contaminanți</td><td>Niveluri</td></tr><tr><td>maxime</td><td></td></tr><tr><td>Plumb</td><td>0,02</td></tr></table> mg/kg Ambalare și livrare: 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. 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. Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate este stabilit de producător care garantează corespunderea produsului prevederilor documentului normative în caz dacă se respectă condițiile de depozitare și transport..	Caracteristici	Condiții de admisibilitate	Conținutul de grăsime raportat la substanța uscată, % :		- brânză cu pastă tare.	30 - 45	Conținutul de sare, %	1,0 – 2,0	Metale (mg/kg)		Contaminanți	Niveluri	maxime		Plumb	0,02	Sursa: Animalieră Locul de proveniență: Provenite atât din produs autohton cât și din import. Informatii privind organismele modificate genetice (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Proprietăți organoleptice: Aspect exterior - 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 Consistența– Tare Gust și miros - Caracteristic brânzeturilor, slab acidulate, fără gust și miros străin. Aspect în secțiune: Desen ce constă din ochiuri de fermentare cu formă rotundă, ovală sau neregulată Proprietăți fizico-chimice: Caracteristici Condiții de admisibilitate	Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 158 din 07.03.2019
Caracteristici	Condiții de admisibilitate																				
Conținutul de grăsime raportat la substanța uscată, % :																					
- brânză cu pastă tare.	30 - 45																				
Conținutul de sare, %	1,0 – 2,0																				
Metale (mg/kg)																					
Contaminanți	Niveluri																				
maxime																					
Plumb	0,02																				

		Condiții de depozitare: 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. Destinație: Pentru fabricarea: chiflelor foietaj. Documente de însoțire: Rapoartele de încercări, certificatul sanitar-veterinar, certificatul de calitate, certificat de conformitate. Condiții de recepționare: Prezentarea mostrei pentru testare în producere.		
--	--	---	--	--

Semnăt: _____ Numele, Prenumele: Bacos Nicolae În calitate de: Director

Ofertantul: Coldor Com SRL Adresa: Chisinau .str Uzinilor 11.