

[ Acest tabel va fi completat de către ofertant în coloanele 2, 3, 5 6, iar de către beneficiar – în coloanele 1, 4.]

Specificații tehnice

Denumirea bunurilor	Țara de origine	Produsul	Specificarea tehnică deplină solicitată de către autoritatea contractantă	Specificarea tehnică deplină propusă de către ofertant	Standarde de referință
Lotul 1	1	2	3	5	6
<p>Obiectul achiziției: <b>Lapte praf și zer Praț</b></p>					
<p>Lapte praf degresat, gr. 1,5%</p>	<p>UA</p>	<p>DP "Rujin Moloco"</p>	<p><b>Document normativ:</b> "Cerințe de calitate pentru lapte și produse lactate", aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 158 din 07.03.2019. <b>Sursa:</b> Animal <b>Locul de proveniență:</b> Provenite arit din produs autohton cît și din import <b>Metoda de producție:</b> lapte praf cu conținut maxim de grăsime lactată de maxim 1,5%. <b>Proprietăți organoleptice:</b> <b>Aspect exterior:</b> Pulbere fină, omogenă, fără aglomerări stabile, particule arse și corpuri străine <b>Culoare:</b> Albă - gălbui, până la gălbui, uniformă. <b>Miros:</b> Caracteristic produsului dat, fără miros străin. <b>Gust:</b> Laptele praf, plăcut, ușor dulceag, fără gust străin. <b>Proprietăți fizico-chimice</b> <b>Caracteristici admisibilitate</b> Conținutul de grăsime, %: max 1,5 Conținutul de proteine raportat la substanța uscată degresată lactată, % min 34,0 Fracția masică de umiditate, % max 5,0 <b>Proprietăți microbiologice</b> Listeria monocitogenes pentru laptele praf - max. 100 ufc/g, absentă în 25g Salmonella - absentă în 25g Enterobacteriaceae – max 10 ufc/g Stafilococi coagulazo pozitivi – min 10 ufc/g, max 100 ufc/g Enterotoxine stafilococice absente în 25 g <b>Termen de valabilitate:</b> 18 luni într-un regim termic de la 0 la 18 grade Celsius. <b>Condiții de depozitare:</b> Depozitarea se face în camere frigorifice curate, neînfestate, bine aerisite, fertile de razele solare și de îngheț. <b>Condiții de valabilitate:</b> umiditatea relativă a aerului de maximum 70-80% și temperatura de la 0C până la +8 0C.</p>	<p>Act Normativ: HG RM nr. 158 din 07.03.2019. <b>Sursa:</b> Origine Animaliera <b>Metoda de producție:</b> lapte praf cu conținut maxim de grăsime lactată de maxim 1%. Conținutul de proteine raportat la substanța uscată degresată lactată, % min 34,0 Fracția masică de umiditate, % max 4,0 <b>Proprietăți microbiologice</b> Listeria monocitogenes pentru laptele praf - max. 100 ufc/g, absentă în 25g Salmonella - absentă în 25g Enterobacteriaceae – max 10 ufc/g Stafilococi coagulazo pozitivi – min 10 ufc/g, max 100 ufc/g Enterotoxine stafilococice absente în 25 g <b>Termen de valabilitate:</b> 18 luni într-un regim termic de la 0 la 18 grade Celsius. <b>Condiții de depozitare:</b> Depozitarea se face în camere frigorifice curate, neînfestate, bine aerisite, fertile de razele solare și de îngheț. <b>Condiții de valabilitate:</b> umiditatea relativă a aerului de maximum 70-80% și temperatura de la 0C până la +8 0C.</p>	<p>MCCTV 4273 - 2023</p>



Zer Praf

UA

DP  
"Rujin  
Moloco"

**Document normativ:** "Cerințe de calitate pentru lapte și produse lactate", aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 158 din 07.03.2019.

**Sursa:** Animal  
**Locul de proveniență:** Provenite atât din produs autohton cît și din import

**Metoda de producție:** lapte praef cu conținut maxim de grăsime lactată de maxim 1,5%.

**Proprietăți organoleptice:** Pulbere fină, omogenă, fără aglomerări stabile, particule arse și corpuri străine

**Culoare:** Albă - gălbui, până la gălbui, uniformă.

**Miros:** Caracteristic produsului dat, fără miros străin.

**Gust:** Lapte praef, plăcut, ușor dulceag, fără gust străin.

**Proprietăți fizico-chimice**

**Caracteristici admisiibilitate**

Conținutul de grăsime, %: max 1,5

Conținutul de proteine raportat la substanță uscată degresată lactată, % min 34,0

Fracția masică de umiditate, % max 5,0

Listeria monocitogenes pentru laptele praef - max. 100 ufc/g, absență în 25g

Enterobacteriaceae - max 10 ufc/g

Stafilococi coagulazo pozitivi - min 10 ufc/g

max 100 ufc/g

Enterotoxine Stafilococice - absență în 25g

max 100 ufc/g

Condiții de depozitare: Depozitarea se face în camere frigorifice curate, neînfestate, bine aerisite, ferite de razele solare și de îngheț. Condiții de păstrare recomandate fiind umiditatea relativă a aerului de maximum 70-80% și temperatura de la -5 0C până la +8 0C.

<p>Act Normativ: HG RM nr. 158 din 07.03.2019.</p> <p>Sursa: Origine Animaliera</p> <p><b>Metoda de producție:</b> lapte praef cu conținut maxim de grăsime lactată</p> <p><b>Proprietăți organoleptice:</b> Pulbere fină, omogenă, fără aglomerări stabile, particule arse și corpuri străine</p> <p><b>Culoare:</b> Albă - Galbuie uniformă.</p> <p><b>Miros:</b> Caracteristic produsului dat, fără miros străin.</p> <p><b>Proprietăți fizico-chimice</b></p> <p><b>Proprietăți microbiologice</b></p> <p>Fracția masică de umiditate, % max 5,0</p> <p>Listeria monocitogenes pentru laptele praef - max. 100 ufc/g, absență în 25g</p> <p>Enterobacteriaceae - max 10 ufc/g</p> <p>Stafilococi coagulazo pozitivi - min 10 ufc/g</p> <p>max 100 ufc/g</p> <p>Enterotoxine Stafilococice - absență în 25g</p> <p>max 100 ufc/g</p> <p>Terme de valabilitate: 12 luni în condiții stipulate de solicitant.</p>	<p>Sursele de proveniență: Provenite atât din produs autohton cît și din import</p> <p><b>Metoda de producție:</b> lapte praef cu conținut maxim de grăsime lactată de maxim 1,5%.</p> <p><b>Proprietăți organoleptice:</b> Pulbere fină, omogenă, fără aglomerări stabile, particule arse și corpuri străine</p> <p><b>Culoare:</b> Albă - Galbuie uniformă.</p> <p><b>Miros:</b> Caracteristic produsului dat, fără miros străin.</p> <p><b>Proprietăți fizico-chimice</b></p> <p><b>Caracteristici admisiibilitate</b></p> <p>Conținutul de grăsime, %: max 1,5</p> <p>Conținutul de proteine raportat la substanță uscată degresată lactată, % min 34,0</p> <p>Fracția masică de umiditate, % max 5,0</p> <p>Listeria monocitogenes pentru laptele praef - max. 100 ufc/g, absență în 25g</p> <p>Enterobacteriaceae - max 10 ufc/g</p> <p>Stafilococi coagulazo pozitivi - min 10 ufc/g</p> <p>max 100 ufc/g</p> <p>Enterotoxine Stafilococice - absență în 25g</p> <p>max 100 ufc/g</p> <p>Terme de valabilitate: 12 luni în condiții stipulate de solicitant.</p>
--	---

Semnat:

Numele, Prenumele: Ion Macrinici  
Manager Vinzari  
RODALS SRL

Ofertantul:  
Adresa:

RM, or. Chisinau, str. Vadul lui Voda 62/2



*(Handwritten signature in blue ink)*

TV Y  
10.5-31826107-  
006-2021