

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: <u>Unt țărănesc nesărat</u>					
Denumirea bunurilor	Țara de origine	Produ-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					
Unt țărănesc nesărat gr. 72,5%	Republica Belarus.	OAO «Беллакт», 231900 or.Volkovisk, reg.Grodnensk, str. Octeabriskaia, 133	<p>Document normativ “Cerințe de calitate pentru lapte și produse lactate”, aprobată prin Hotărârea uvernului Republicii Moldova nr. 158 din 07.03.2019</p> <p>Sursa – Animal</p> <p>Locul de proveniență - Provenite atât din produs autohton cât și din import</p> <p>Organismele modificate genetic (OMG) - Nu se admit</p> <p>Proprietăți organoleptice</p> <p>Aspect și consistența Masă cu luciu caracteristic.</p> <p>În secțiune suprafață continuă, fără goluri de aer sau picături vizibile de apă, fără impurități.Compactă, plastică, omogenă.</p> <p>Culoare - De la alb - gălbuie până la galbenă, uniformă.</p> <p>Miros și gust - Plăcut de smântână dulce sau fermentată, aromat, fără miros sau gust străin.</p> <p>Proprietăți fizico-chimice</p> <p>Conținutul de grăsime,%: 72,5</p> <p>Fracția masică de umiditate, % max. 25,0</p> <p>Conținutul de substanță uscată degresată, % max. 2,5</p> <p>Conținutul de sare, %: lipsă</p> <p>Aciditatea titrabilă a plasmiei, °T din smântână dulce, max: 30,0</p> <p>Proprietăți microbiologice</p> <p>Listeria monocitogenes max.100 ufc/g / absență în 25g</p> <p>Salmonella - absență în 25g</p> <p>E. coli - min. 10 ufc/ml / max. 100 ufc/ml</p> <p>Criterii de contaminanți, Dioxine și PCB-uri: Suma dioxinelor (pg WHO-PCDD/F-TEQ/g), 2,0pg/g grăsime Suma dioxinelor și a PCB-urilor de</p>	<p>Document normativ “Cerințe de calitate pentru lapte și produse lactate”, aprobată prin Hotărârea uvernului Republicii Moldova nr. 158 din 07.03.2019</p> <p>Sursa – Animal</p> <p>Locul de proveniență – Origine Republica Belarus</p> <p>Organismele modificate genetic (OMG) - Lipsesc (Nu se admit)</p> <p>Proprietăți organoleptice</p> <p>Aspect și consistența Masă cu luciu caracteristic.</p> <p>În secțiune suprafață continuă, fără goluri de aer sau picături vizibile de apă, fără impurități.Compactă, plastică, omogenă.</p> <p>Culoare - De la alb - gălbuie până la galbenă, uniformă.</p> <p>Miros și gust - Plăcut de smântână dulce sau fermentată, aromat, fără miros sau gust străin.</p> <p>Proprietăți fizico-chimice</p> <p>Conținutul de grăsime,%: 72,5</p> <p>Fracția masică de umiditate, % max. 25,0</p> <p>Conținutul de substanță uscată degresată, % max. 2,5</p> <p>Conținutul de sare, %: lipsă</p> <p>Aciditatea titrabilă a plasmiei, °T din smântână dulce, max: 30,0</p> <p>Proprietăți microbiologice</p> <p>Listeria monocitogenes max.100 ufc/g / absență în 25g</p> <p>Salmonella - absență în 25g</p> <p>E. coli - min. 10 ufc/ml / max. 100 ufc/ml</p> <p>Criterii de contaminanți, Dioxine și PCB-uri: Suma dioxinelor (pg WHO-PCDD/F-</p>	

			<p>tipul dioxinelor (pg WHO-PCDD/F-PCB-TEO/g), 4,0 pg/g grăsime. Suma PCB-urilor care nu sunt de tipul dioxinelor (ng/g), 40 ng/g grăsime.</p> <p>Ambalaj: (10 – 20) kg cu eticheta producătorului</p> <p>Documente de însoțire: Certificat de calitate, Certificat veterinar, Raport de incercari, Fisa tehnica a produsului</p>	<p>TEQ/g), 2,0pg/g grăsime Suma dioxinelor și a PCB-urilor de tipul dioxinelor (pg WHO-PCDD/F-PCB-TEO/g), 4,0 pg/g grăsime. Suma PCB-urilor care nu sunt de tipul dioxinelor (ng/g), 40 ng/g grăsime. Ambalaj: 20 kg cu eticheta producătorului</p> <p>Documente de însoțire: Certificat de calitate, Certificat veterinar, Raport de incercari, Fisa tehnica a produsului</p>	
Lotul 2					
<p>Unt țărănesc nesărat gr. 82,5 % cu autorizație europeană, certificare DG Sante</p>	<p>Republica Belarus.</p>	<p>OAO «Беллакт», 231900 or.Volkovisk, reg.Grodnensc, str. Octeabriskaia, 133</p>	<p>Document normativ “Cerințe de calitate pentru lapte și produse lactate”, aprobată prin Hotărârea uvernului Republicii Moldova nr. 158 din 07.03.2019</p> <p>Sursa – Animal</p> <p>Locul de proveniență - Provenite atât din produs autohton cât și din import</p> <p>Organismele modificate genetic (OMG) - Nu se admit</p> <p>Proprietăți organoleptice Aspect și consistența Masă cu luciu caracteristic. În secțiune suprafață continuă, fără goluri de aer sau picături vizibile de apă, fără impurități.Compactă, plastică, omogenă. Culoare - De la alb - gălbuie până la galbenă, uniformă. Miros și gust - Plăcut de smântână dulce sau fermentată, aromat, fără miros sau gust străin.</p> <p>Proprietăți fizico-chimice Conținutul de grăsime,%: 82,5 Fracția masică de umiditate, % max. 16,0 Conținutul de substanță uscată degresată, % max. 2,0 Conținutul de sare, % lipsă Aciditatea titrabilă a plasmei, °T din smântână dulce, max: 26,0</p> <p>Proprietăți microbiologice Listeria monocitogenes max.100 ufc/g / absență în 25g Salmonella - absență în 25g E. coli - min. 10 ufc/ml / max. 100 ufc/ml</p> <p>Criterii de contaminanți, Dioxine și PCB-uri: Suma dioxinelor (pg WHO-PCDD/F-TEQ/g), 2,0pg/g grăsime Suma dioxinelor și a PCB-urilor de</p>	<p>Document normativ “Cerințe de calitate pentru lapte și produse lactate”, aprobată prin Hotărârea uvernului Republicii Moldova nr. 158 din 07.03.2019</p> <p>Sursa – Animal</p> <p>Locul de proveniență – Origine Republica Belarus</p> <p>Organismele modificate genetic (OMG) - Lipsesc (nu se admit)</p> <p>Proprietăți organoleptice Aspect și consistența Masă cu luciu caracteristic. În secțiune suprafață continuă, fără goluri de aer sau picături vizibile de apă, fără impurități.Compactă, plastică, omogenă. Culoare - De la alb - gălbuie până la galbenă, uniformă. Miros și gust - Plăcut de smântână dulce sau fermentată, aromat, fără miros sau gust străin.</p> <p>Proprietăți fizico-chimice Conținutul de grăsime,%: 82,5 Fracția masică de umiditate, % max. 16,0 Conținutul de substanță uscată degresată, % max. 2,0 Conținutul de sare, % lipsă Aciditatea titrabilă a plasmei, °T din smântână dulce, max: 26,0</p> <p>Proprietăți microbiologice Listeria monocitogenes max.100 ufc/g / absență în 25g Salmonella - absență în 25g E. coli - min. 10 ufc/ml / max. 100 ufc/ml</p> <p>Criterii de contaminanți, Dioxine și PCB-uri: Suma dioxinelor (pg WHO-PCDD/F-</p>	

			<p>tipul dioxinelor (pg WHO-PCDD/F-PCB-TEO/g), 4,0 pg/g grăsime. Suma PCB-urilor care nu sunt de tipul dioxinelor (ng/g), 40 ng/g grăsime.</p> <p>Ambalaj: : (10 – 20) kg cu eticheta producătorului Documente de însoțire: Autorizație europeană - certificare DG Sante ,Certificat de calitate, Certificat veterinar, Raport de incercari, Fisa tehnica a produsului.</p>	<p>TEQ/g), 2,0pg/g grăsime Suma dioxinelor și a PCB-urilor de tipul dioxinelor (pg WHO-PCDD/F-PCB-TEO/g), 4,0 pg/g grăsime. Suma PCB-urilor care nu sunt de tipul dioxinelor (ng/g), 40 ng/g grăsime.</p> <p>Ambalaj: 20 kg cu eticheta producătorului Documente de însoțire: Autorizație europeană - certificare DG Sante, Certificat de calitate, Certificat veterinar, Raport de incercari, Fisa tehnica a produsului.</p>	
--	--	--	--	---	--

Semnat: _____ Numele, Prenumele: Alexandr BÎZGU În calitate de: administrator

Ofertantul: Societatea Comercială ”FET-AT” S.R.L. Adresa: mun.Chișinău, Tudor Vladimirescu 12/2, ap.10