

## 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: **Zer Praf**

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																																									
Zer Praf	Ucraina	Pireatin	<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.</p> <p><b>Compoziția ingredientelor care intră în rețetă, inclusiv aditivi și adjuvanți tehnologici:</b> - Sursa (exemplu, animal, mineral sau vegetal): Animal.</p> <p><b>Locul de proveniență:</b> Provenite atât din produs autohton cât și din import.</p> <p><b>Informații privind organismele modificate genetic (OMG):</b> Nu se admit organisme modificate genetic.</p> <p><b>Proprietăți organoleptice:</b> Aspect exterior- Pulbere fină, omogenă, fără aglomerări stabile, particule arse și corpuri străine.</p> <p><b>Culoare-</b> Zer praf - verzuie, uniformă.</p> <p><b>Miros -</b> Caracteristic zerului praf, fără miros străin.</p> <p><b>Gust -</b> Caracteristic zerului praf ușor acru, fără gust străin.</p> <p><b>Proprietăți fizico-chimice:</b></p> <table border="0"> <tr> <td><b>Caracteristici</b></td> <td><b>Condiții de</b></td> </tr> <tr> <td><b>admisibilitate</b></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Conținutul de grăsime, % min.</td> <td>2,0</td> </tr> <tr> <td>Conținutul proteic, % min.</td> <td>10,0</td> </tr> <tr> <td>Fracția masică de umiditate, % max.</td> <td>5,0</td> </tr> <tr> <td>Conținutul de lactoză, % min</td> <td>61,0</td> </tr> <tr> <td>Conținutul de cenușă, % max</td> <td>9,5</td> </tr> <tr> <td>pH-ul (în sol de 10%)</td> <td>min. 5,1</td> </tr> </table> <p><b>Proprietăți microbiologice:</b></p> <table border="0"> <tr> <td><b>Caracteristici:</b></td> <td><b>Condiții de</b></td> </tr> <tr> <td><b>admisibilitate:</b></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Listeria monocitogenes</td> <td>absență în</td> </tr> <tr> <td>25g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Salmonella</td> <td>absență în</td> </tr> <tr> <td>25g</td> <td></td> </tr> </table> <p><b>Criterii de contaminanți:</b></p> <table border="0"> <tr> <td><b>Contaminanți:</b></td> <td><b>Niveluri</b></td> </tr> <tr> <td><b>maxime:</b></td> <td></td> </tr> </table> <p><b>Micotoxine:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aflatoxina M1 (μg/kg) 0,05</li> </ul> <p><b>Metale:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Plumb (mg/kg) 0,02</li> </ul> <p><b>Dioxine și PCB-uri:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Suma dioxinelor (pg WHO-PCDD/F-TEQ/g) 2,0 pg/g</li> <li>- Suma dioxinelor și a PCB-urilor de tipul dioxinelor (pg WHO-PCDD/F-PCB-TEQ/g) 4,0 pg/g</li> <li>- Suma PCB-urilor care nu sunt de tipul dioxinelor (ng/g) (15) 40 ng/g grăsime</li> </ul>	<b>Caracteristici</b>	<b>Condiții de</b>	<b>admisibilitate</b>		Conținutul de grăsime, % min.	2,0	Conținutul proteic, % min.	10,0	Fracția masică de umiditate, % max.	5,0	Conținutul de lactoză, % min	61,0	Conținutul de cenușă, % max	9,5	pH-ul (în sol de 10%)	min. 5,1	<b>Caracteristici:</b>	<b>Condiții de</b>	<b>admisibilitate:</b>		Listeria monocitogenes	absență în	25g		Salmonella	absență în	25g		<b>Contaminanți:</b>	<b>Niveluri</b>	<b>maxime:</b>		<p><b>Locul de proveniență:</b> Provenite atât din produs autohton cât și din import.</p> <p><b>Informații privind organismele modificate genetic (OMG):</b> Nu se admit organisme modificate genetic.</p> <p><b>Proprietăți organoleptice:</b> Aspect exterior- Pulbere fină, omogenă, fără aglomerări stabile, particule arse și corpuri străine.</p> <p><b>Culoare-</b> Zer praf - verzuie, uniformă.</p> <p><b>Miros -</b> Caracteristic zerului praf, fără miros străin.</p> <p><b>Gust -</b> Caracteristic zerului praf ușor acru, fără gust străin.</p> <p><b>Proprietăți fizico-chimice:</b></p> <table border="0"> <tr> <td><b>Caracteristici</b></td> <td><b>Condiții de</b></td> </tr> <tr> <td><b>admisibilitate:</b></td> <td></td> </tr> </table>	<b>Caracteristici</b>	<b>Condiții de</b>	<b>admisibilitate:</b>		Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 158 din 07.03.2019.
<b>Caracteristici</b>	<b>Condiții de</b>																																								
<b>admisibilitate</b>																																									
Conținutul de grăsime, % min.	2,0																																								
Conținutul proteic, % min.	10,0																																								
Fracția masică de umiditate, % max.	5,0																																								
Conținutul de lactoză, % min	61,0																																								
Conținutul de cenușă, % max	9,5																																								
pH-ul (în sol de 10%)	min. 5,1																																								
<b>Caracteristici:</b>	<b>Condiții de</b>																																								
<b>admisibilitate:</b>																																									
Listeria monocitogenes	absență în																																								
25g																																									
Salmonella	absență în																																								
25g																																									
<b>Contaminanți:</b>	<b>Niveluri</b>																																								
<b>maxime:</b>																																									
<b>Caracteristici</b>	<b>Condiții de</b>																																								
<b>admisibilitate:</b>																																									

		<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 .</p> <p>Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin.</p> <p>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 stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.</p> <p><b>Condiții de depozitare:</b> depozitarea se face în camere frigorifice curate, neinfestate, bine aerisite, ferite de razele solare și de îngheț.</p> <p>Condiții de păstrare recomandate fiind umiditatea relativă a aerului de maximum 75% și temperatura de la -5 C până la +18 C..</p> <p><b>Documente de însoțire:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Certificat de calitate.</li> <li>-Certificat sanitar-veterinar.</li> <li>-Certificat de conformitate.</li> <li>-Raport de încercări eliberat de un laborator acreditat în RM.</li> <li>- Fișa tehnică a produsului livrat .</li> </ul> <p><b>Condiții de recepționare:</b> Prezentarea mostrei pentru testare la producere 5,0 kg, însoțită cu eticheta producătorului.</p>		
--	--	--	--	--

Semnat: \_\_\_\_\_ Numele, Prenumele: Bacos Nicolae În calitate de Director  
Ofertantul: Coldor Com SRL \_\_\_\_\_ Adresa: Chisinau, str Uzinilor \_\_\_\_\_

