

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: Lapte praf și 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					
Lapte praf degresat, gr. 1,5%	Ukraina	«Галие вский Маслозавод»	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 cât și din import Metoda de producție: lapte praf cu conținut maxim de grăsime lactată de maxim 1,5%. Proprietăți organoleptice: Aspect exterior: Pulbere fină, omogenă, fără aglomerări stabile, particule arse și corpuri străine Culoare: Albă - gălbuie, până la gălbuie, uniformă. Miros: Caracteristic produsului dat, fără miros străin. Gust: Laptele praf, plăcut, ușor dulceag, fără gust străin. Proprietăți fizico-chimice Condiții de admisibilitate 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 Proprietăți microbiologice Listeria monocitogenes pentru laptele praf - max. 100 ufc/g, absentă în 25g Salmonella - absentă în 25g Enterobacteriaceae - max 10 ufc/g Stafilococicoagulazo pozitivi - min 10 ufc/g, max 100 ufc/g Enterotoxine Stafilococice - absentă în 25 g Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice. 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.	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 cât și din import Metoda de producție: lapte praf cu conținut maxim de grăsime lactată de maxim 1,5%. Proprietăți organoleptice: Aspect exterior: Pulbere fină, omogenă, fără aglomerări stabile, particule arse și corpuri străine Culoare: Albă - gălbuie, până la gălbuie, uniformă. Miros: Caracteristic produsului dat, fără miros străin. Gust: Laptele praf, plăcut, ușor dulceag, fără gust străin. Proprietăți fizico-chimice Condiții de admisibilitate 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 Proprietăți microbiologice Listeria monocitogenes pentru laptele praf - max. 100 ufc/g, absentă în 25g Salmonella - absentă în 25g	ДСТУ 4399-2005

				Enterobacteriaceae – max 10 ufc/g Stafilococicoagulazo pozitivi – min 10 ufc/g, max 100 ufc/g Enterotoxine Stafilococice – absentă în 25 g Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice. Condiții de depozitare: Depozitarea se face în camere frigorifice curate, neinfestate, 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.									
Lotul 2													
Zer Praf			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 cât și din import Metoda de producție: lapte praf cu conținut maxim de grăsime lactată de maxim 1,5%. Proprietăți organoleptice: Aspect exterior: Pulbere fină, omogenă, fără aglomerări stabile, particule arse și corpuri străine Culoare: Albă - gălbuie, până la gălbuie, uniformă. Miros: Caracteristic produsului dat, fără miros străin. Gust: Laptele praf, plăcut, ușor dulceag, fără gust străin. Proprietăți fizico-chimice <table><tr><td>Caracteristici</td><td>Condiții de admisibilitate</td></tr><tr><td>Conținutul de grăsime, %:</td><td>max 1,5</td></tr><tr><td>Conținutul de proteine raportat la substanță uscată degresată lactată, % min</td><td>34,0</td></tr><tr><td>Fracția masică de umiditate, % max</td><td>5,0</td></tr></table> Proprietăți microbiologice Listeria monocitogenes pentru laptele praf - max.100 ufc/g, absentă în 25g Salmonella - absentă în 25g Enterobacteriaceae – max 10 ufc/g Stafilococicoagulazo pozitivi – min 10 ufc/g, max 100 ufc/g Enterotoxine Stafilococice – absentă în 25 g Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice. Condiții de depozitare: Depozitarea se face în camere frigorifice curate, neinfestate, bine aerisite, ferite de razele solare și de îngheț.	Caracteristici	Condiții de admisibilitate	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		
Caracteristici	Condiții de admisibilitate												
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												

			Condiții de păstrare recomandate fiind umiditatea relativă a aerului de maximum 70- 80% și temperatura de la -5 0C până la +8 0C.		
--	--	--	---	--	--

Semnat: Para Numele, Prenumele: Para Victoria În calitate de: Manager-tehnolog
Ofertantul: "Conacul Contesei" SRL Adresa: RM, r.Orhei, s. Peresecina, str. Fintinilor, 7



МІНЕКОНОМІКИ
**ДЕРЖАВНЕ ПІДПРИЄМСТВО «ЖИТОМИРСЬКИЙ НАУКОВО-ВИРОБНИЧИЙ ЦЕНТР
СТАНДАРТИЗАЦІЇ, МЕТРОЛОГІЇ ТА СЕРТИФІКАЦІЇ»**
(ДП «ЖИТОМИРСТАНДАРТМЕТРОЛОГІЯ»)
ОРГАН З ОЦІНКИ ВІДПОВІДНОСТІ

СЕРТИФІКАТ ВІДПОВІДНОСТІ
СЕРТИФІКАТ СООТВЕТСТВИЯ / CERTIFICATE OF CONFORMITY

Зареєстровано в Реєстрі ООВ за №

UA.ZHSM.140-23

Зареєстрован в Реєстрі ООВ под № /
Registered at the Record of CAB under №

Термін дії з

29.05.2023 р.

до

27.05.2024 р.

Срок действия с /
Term of validity is from

Заявник

Заявитель /
Applicant

ТОВ «Галіївський маслозавод», адреса: вул. Заводська 20. с. Галіївка,
Житомирська обл., 13251, Україна код ЄДРПОУ 37107815

Продукція

Продукция /
Production

сухе знежирене молоко

Код ДКПП
10.51.20

Код товару (послуг)
Код товара (услуг)
Product (services) code

Відповідає вимогам

Соответствует требованиям /
Comply with the requirements

ДСТУ 4273:2015, ГН 6.6.1.1-130-2006, ДСанПін 8.8.1.2.3.4-000-2001, постанови КМУ № 468 від 13.05.2009., Державним санітарним правилам і нормам «Максимально допустимі рівні окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах» затверджених наказом МОЗ України № 368 від 13.05.2013 р., Мікробіологічним критеріям для встановлення показників безпечності харчових продуктів затверджених наказом МОЗ України № 548 від 19.07.2012р (за вмістом пестицидів, мелаїну, радіонуклідів, ГМО. за мікробіологічними показниками)

Виробник (и)

Производитель (и) /
Producer (s)

ТОВ «Галіївський маслозавод», адреса: вул. Заводська 20. с. Галіївка,
Житомирська обл., 13251, Україна

Додаткова інформація

Дополнительная информация /
Additional information

сухе знежирене молоко фасоване в транспортну тару, яке виготовляється серійно з 28.05.2023 р. до 27.05.2024 р. з урахуванням терміну придатності до споживання та дотриманні умов зберігання, транспортування.
Періодичність проведення технічного нагляду - один раз за період дії сертифіката.
Схема сертифікації №3

Сертифікат видано ООВ

Сертификат выдан ООС /
Certificate issued CAB

ДП «Житомирстандартметрологія», адреса: вул. Новосінна 24, м. Житомир,
10003, Україна, тел. (067) 410-82-79, e-mail: 100info@ukr.net

На підставі

На основании /On the grounds of

ООВ ДП «Житомирстандартметрологія» - експертний висновок від 29.05.2023р.
ВЛ ДП «Житомирстандартметрологія» (атестат про акредитацію НААУ №20482 дійсний до 28.10.2027 р.), адреса: вул. Новосінна, 24, м. Житомир, 10003, Україна
протоколи випробувань №2155 (СВ), №2155 (ГМО) від 24.05.2023 р.

Заступник керівника ООВ

Заместитель руководителя ООС /
Deputy Director of the CAB



(підпис)
(подпись) (signature)

Алла ЛІСУНОВА

(ім'я, прізвище)
(имя, фамилия) (family name)

чинність сертифікату відповідності
можна перевірити в Реєстрі ООВ
за тел. (0412) 42-61-58, (067) 410-82-79

МІНІСТЕРСТВО ЕКОНОМІКИ УКРАЇНИ

Випробувальна лабораторія харчової та промислової продукції
ДЕРЖАВНОГО ПІДПРИЄМСТВА „ЖИТОМИРСЬКИЙ НАУКОВО-ВИРОБНИЧИЙ
ЦЕНТР СТАНДАРТИЗАЦІЇ, МЕТРОЛОГІЇ ТА СЕРТИФІКАЦІЇ”
(ДП „ЖИТОМИРСТАНДАРТМЕТРОЛОГІЯ”)



м. Житомир, вул. Новосінна, 24, 10003

Тел. (0412) 42-50-83

e-mail: him_lab@ukr.net



Атестат про акредитацію № 20482 дійсний до 18.10.2027р.

20482
ДСТУ ISO/IEC 17025

ЗАТВЕРДЖУЮ

Начальник випробувальної лабораторії

Надія ЖУРАВСЬКА

“ 18 ” травня 2023 р.

ПРОТОКОЛ
ідентифікаційних випробувань

№ 2155 (I) від “ 18 ” травня 2023 р.

Заявник: ТОВ «Галіївський маслозавод», вул. Заводська, 20, с. Галіївка, Чуднівський р-н,
Житомирська обл.

(назва, адреса)

Об'єкти випробувань: Зразок № 2155 – Сухе знежирене молоко, розмір партії –
7500,0 кг, дата виготовлення – 05.05.2023 р.

Стан зразків відповідає вимогам НД.

(номер зразка, назва, партія, дата виготовлення, стан)

Підприємство-виробник: ТОВ «Галіївський маслозавод», вул. Заводська, 20, с. Галіївка,
Чуднівський р-н, Житомирська обл.

(назва, країна, адреса)

Місце відбору (надання) зразка: ДП «Житомирстандартметрологія», м. Житомир,
вул. Новосінна, 24.

(назва, країна, адреса)

Акт відбору (надання) зразків: від 18.05.2023 р. начальником сектора ДП
«Житомирстандартметрологія» Зубовичем А.П.

(дата, ким складений)

Мета випробувань: ідентифікація зразків на відповідність

НД: ДСТУ 4273:2015 «Молоко та вершки сухі. ЗТУ».

(позначення та назва нормативного документу на продукцію)

Інші нормативні документи: відсутні.

Дата одержання зразка(ів): “ 18 ” травня 2023 р.

Дата проведення випробувань: “ 18 ” травня 2023 р. – “ 18 ” травня 2023 р.



Результати випробувань:

Назва показника, що визначається (згідно НД)	Одиниці вимірювання	Значення показника			НД на методи випробувань	Відповідність вимогам НД
		Відповідно до вимог НД	Отримане значення	Розширення невизначеність		
Зразок № 2155 – Сухе знежирене молоко. (назва та номер зразка)						
Органолептичні показники:						
Смак і запах	відсутня	Чистий, властивий пастеризованому молоку, без сторонніх присмаків та запахів.	Чистий, властивий пастеризованому молоку, без сторонніх присмаків та запахів.	не визнач.	ДСТУ 8563:2015	відповідає
Консистенція	відсутня	Однорідний сухий порошок або порошок, що складається з окремих та агломерованих частинок сухого молока. Дозволено незначну кількість грудочок, які легко розсипаються під час механічної дії	Однорідний сухий порошок.	не визнач.	ДСТУ 8563:2015	відповідає
Колір	відсутня	Білий, білий зі світлим кремовим відтінком, рівномірний за всією масою	Білий, рівномірний за всією масою	не визнач.	ДСТУ 8563:2015	відповідає
Температура: 20°C Волога 67%						

Температура: 20°C
Волога 67%

Примітки: 1. Протокол випробувань стосується тільки зразків, підданих випробуванням.
2. Протокол випробувань не підлягає повному або частковому передрукуванню без дозволу ВЛ.
3. * - межа виявлення згідно НД на метод випробування. 4. ** - НД, що втратив чинність. 5. *** - поза сферою акредитації.
6. **** - критерій оцінки відповідності.

Відповідальні виконавці:

Виконавець:

Олена ЛЯШКО

Антоніна УШКАЛОВА

