

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 concentrat în asortiment					
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 concentrat cu zahăr gr. 8,5%			<p>Indicii de calitate ai stafidei să corespundă parametrilor conform</p> <p>Reglementarea tehnică “Cerințe de calitate pentru lapte și produse lactate”, aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 158 din 07.03.2019</p> <p>Sursă: Animal</p> <p>Metoda de producție Lapte concentrat - produsul obținut prin eliminarea parțială a apei.</p> <p>Informatii privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic.</p> <p>Aspect și consistența: Omogenă, vâscoasă, uniformă în toată masa, fără cristale de lactoză perceptibile. Fără impurități.</p> <p>Culoare: Albă - gălbuie, până la gălbuie, uniformă în toată masa.</p> <p>Miros: Plăcut, caracteristic produsului concentrat, fără nuanțe străine.</p> <p>Gust: Plăcut, dulce, caracteristic laptelui pasteurizat pentru laptele concentrat cu zahăr, fără nuanțe străine.</p> <p>Caracteristici: Condiții de admisibilitate</p> <p>Conținutul de grăsime, %: 8,5</p> <p>Conținutul de umiditate, % max. 26,5</p> <p>Aciditatea, 0T, max. 55,0</p> <p>Proprietăți microbiologice:</p> <p>Caracteristici: Condiții de admisibilitate</p> <p>Listeria monocitogenes max.100 ufc/g</p> <p>absență în 25g</p> <p>Salmonella absență în 25g</p> <p>Enterobacteriaceae max.10 ufc/g</p>	<p>Act Normativ: HGRM nr. 158 din 07.03.2019</p> <p>Sursa: Animal</p> <p>Metoda de producție Lapte concentrat - produsul obținut prin eliminarea parțială a apei fara organisme modificate genetic.</p> <p>Aspect și consistența: Omogenă, vâscoasă, uniformă în toată masa, fără cristale de lactoză perceptibile. Fără impurități.</p> <p>Culoare: Albă - gălbuie, până la gălbuie, uniformă în toată masa.</p> <p>Miros: Plăcut, caracteristic produsului concentrat, fără nuanțe străine.</p> <p>Gust: Plăcut, dulce, caracteristic laptelui pasteurizat pentru laptele concentrat cu zahăr, fără nuanțe străine.</p> <p>Caracteristici: Condiții de admisibilitate</p> <p>Conținutul de grăsime, %: 8,5</p> <p>Conținutul de umiditate, % max. 26,5</p> <p>Aciditatea, 0T, max. 48%</p> <p>Proprietăți microbiologice:</p> <p>Caracteristici: Condiții de admisibilitate</p> <p>Listeria monocitogenes max.100 ufc/g</p> <p>absență în 25g</p>	ДСТУ 4274

		<p>Stafilococicoagulazo-pozitivi min. 10 ufc/g</p> <p>max. 100 ufc/g</p> <p>Stafilococicoagulazo-pozitivi absență în 25g</p> <p>Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.</p> <p>Modalitate de livrare: în recipiente a câte 5-10 kg</p>	<p>Salmonella absență în 25g</p> <p>Enterobacteriaceae max.10 ufc/g</p> <p>Stafilococicoagulazo-pozitivi min. 10 ufc/g</p> <p>max. 100 ufc/g</p> <p>Stafilococicoagulazo-pozitivi absență în 25g</p> <p>Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate 12 luni</p> <p>Regim de temperature 4-20 grade Celsius</p> <p>Modalitate de livrare: în recipiente a câte 4 kg</p>	
Lotul 2				
Lapte concentrat fiert gr. 8,5 %		<p>Indicii de calitate ai stafidei să corespundă parametrilor conform Reglementarea tehnică “Cerințe de calitate pentru lapte și produse lactate”, aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 158 din 07.03.2019</p> <p>Sursă: Animal</p> <p>Metoda de producție Lapte concentrat fiert – produs obținut prin fierberea laptelui concentrate cu zahăr.</p> <p>Informații privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic.</p> <p>Aspect și consistența: Omogenă, vâscoasă, uniformă în toată masa</p> <p>Culoare: De la maro pînă la maro închis uniformă pe toată masa..</p> <p>Miros: Plăcut, cu aromă de caramelă.</p> <p>Gust: Plăcut, dulce, un gust pronunțat de caramelă.</p> <p>Caracteristici: Condiții de admisibilitate</p> <p>Conținutul de grăsime, %: 8,5</p> <p>Conținutul de umiditate, % max. 30,0</p> <p>Aciditatea, pH, max. 5,4 – 6,2</p> <p>Proprietăți microbiologice:</p> <p>Caracteristici: Condiții de admisibilitate</p> <p>Listeria monocitogenes max.100 ufc/g</p>	<p>Act Normativ: HGRM nr. 158 din 07.03.2019</p> <p>Sursă: Animal</p> <p>Metoda de producție Lapte concentrat fiert – produs obținut prin fierberea laptelui concentrate cu zahăr. Fara organisme modificate genetic.</p> <p>Aspect și consistența: Omogenă, vâscoasă, uniformă în toată masa</p> <p>Culoare: De la maro pînă la maro închis uniformă pe toată masa..</p> <p>Miros: Plăcut, cu aromă de caramelă.</p> <p>Gust: Plăcut, dulce, un gust pronunțat de caramelă.</p> <p>Caracteristici: Condiții de admisibilitate</p> <p>Conținutul de grăsime, %: 8,5</p> <p>Conținutul de umiditate, % max. 26.5</p> <p>Aciditatea, pH, max. 5,4 – 6,2</p> <p>Proprietăți microbiologice:</p> <p>Caracteristici: Condiții de admisibilitate</p> <p>Listeria monocitogenes max.100 ufc/g</p>	TY Y 16296681-005-2000

			<p>absență în 25g Salmonella absență în 25g Enterobacteriaceae max.10 ufc/g Stafilococicoagulazo-pozitivi min. 10 ufc/g</p> <p>max. 100 ufc/g Stafilococicoagulazo-pozitivi absență în 25g Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice. Modalitate de livrare: în recipiente a câte 5-10 kg</p>	<p>absență în 25g Salmonella absență în 25g Enterobacteriaceae max.10 ufc/g Stafilococicoagulazo- pozitivi min. 10 ufc/g</p> <p>max. 100 ufc/g Stafilococicoagulazo- pozitivi absență în 25g Termen de valabilitate: 12 luni la un regim de temperature între 4-20 grade Celsius</p> <p>Modalitate de livrare: în recipiente a câte 4 kg</p>	
--	--	--	---	---	--

Semnat: V. Sava Numele, Prenumele: Viorica Sava În calitate de: Director Comercial
Ofertantul: Rodals SRL Adresa: Chisinau, str. Uzinelor 19

