

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 gr. 72,5%</u>					
Denumire a bunurilor	Țara de origine	Produsul	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%	UA	Gaisinskii-Molokozavod	Document normativ "Cerințe de calitate pentru lapte și produse lactate", aprobată prin Hotărârea uvernului Republicii Moldova nr. 158 din 07.03.2019 Sursa – Animal Locul de proveniență - Provenite atât din produs autohton cât și din import Organismele modificate genetic (OMG) - Nu se admit 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. Proprietăți fizico-chimice Conținutul de grăsime,%: 72,5 Fracția masică de umiditate, % max. 25,0 Conținutul de substanță uscată degresată, % max. 2,5 Conținutul de sare, %: lipsă Aciditatea titrabilă a plamei, oT din smântână dulce, max: 30,0 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 Criterii de contaminanți Suma dioxinelor (pg WHO-PCDD/F-TEQ/g) 2,0 pg/g grăsime Suma dioxinelor și a PCB-urilor de tipul dioxinelor (pg WHO-PCDD/F-PCB-TEQ/g) 4,0 pg/g grăsime Suma PCB-urilor care nu sunt de tipul dioxinelor (ng/g) 40 ng/g grăsime Ambalaj: 10 - 20 kg.	Document normativ "Cerințe de calitate pentru lapte și produse lactate", aprobată prin Hotărârea uvernului Republicii Moldova nr. 158 din 07.03.2019 Sursa – Animal Locul de proveniență - Provenite din import Organismele modificate genetic (OMG) - Nu conține 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. Proprietăți fizico-chimice Conținutul de grăsime,: 72,5 % Fracția masică de umiditate, 25,0 % Conținutul de substanță uscată degresată, 2,5 % Conținutul de sare, %: lipsă Aciditatea titrabilă a plamei, oT din smântână dulce, max: 17,0 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 Criterii de contaminanți Suma dioxinelor (pg WHO-PCDD/F-TEQ/g) 1,0 pg/g grăsime Suma dioxinelor și a PCB-urilor de tipul dioxinelor (pg WHO-PCDD/F-PCB-TEQ/g) 4,0 pg/g grăsime Suma PCB-urilor care nu sunt de tipul dioxinelor (ng/g) 10 ng/g grăsime Ambalaj: 10 - 20 kg.	DSTU 4399:2005

Semnat:

Numele, Prenumele: Seremet Maria în calitate de: Director

Ofertantul: "Conacul Contesei" S.R.L. Adresa: Orhei, sat. Pereșcina, str. Fintinilor 7

