


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>Lapte praf și zer Praf</u>					
Denumire a 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%	Ucraina	Rujin	<p>Document normativ: “Cerințe de calitate pentru lapte și produse lactate”, aprobată prin Hotărârea Guvernului 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>Metoda de producție: lapte praf cu conținut maxim de grăsime lactată de maxim 1,5%.</p> <p>Proprietăți organoleptice: Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 158 din 07.03.2019.</p> <p>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. Condiții de păstrare recomandate fiind umiditatea relativă a aerului de maximum 70-80% și temperatura de la -5 0C până la +8 0C.</p>	<p>Locul de proveniență: Provenite atât din produs autohton cât și din import</p> <p>Metoda de producție: lapte praf cu conținut maxim de grăsime lactată de maxim 1,5%.</p> <p>Proprietăți organoleptice: Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 158 din 07.03.2019.</p> <p>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</p>	Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 158 din 07.03.2019.
Lotul 2					
			<p>Document normativ: “Cerințe de calitate pentru lapte și produse lactate”, aprobată prin Hotărârea Guvernului 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>Metoda de producție: lapte praf cu conținut maxim de grăsime lactată de maxim 1,5%.</p> <p>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.</p> <p>Proprietăți fizico-chimice</p> <p>Caracteristici</p> <p>Condiții de admisibilitate</p> <p>Conținutul de grăsime, %: max 1,5</p>	<p>Proprietăți fizico-chimice</p> <p>Caracteristici</p> <p>Condiții de admisibilitate</p> <p>Conținutul de grăsime, %: max 1,5</p> <p>Conținutul de proteine raportat la substanță uscată degresată lactată, % min 34,0</p> <p>Fracția masică de umiditate, % max 5,0</p> <p>Proprietăți microbiologice Listeria monocitogenes pentru laptele praf - max.100 ufc/g, absentă în 25g Salmonella - absentă în 25g Enterobacteriaceae – max</p>	

Zer Praf	Ucraina	Pireatin	<p>Conținutul de proteine raportat la substanță uscată degresată lactată, % min 34,0</p> <p>Fracția masică de umiditate, % max 5,0</p> <p>Proprietăți microbiologice</p> <p>Listeria monocitogenes pentru laptele praf - max.100 ufc/g, absentă în 25g</p> <p>Salmonella - absentă în 25g</p> <p>Enterobacteriaceae – max 10 ufc/g</p> <p>Stafilococicoagulazo pozitivi – min 10 ufc/g, max 100 ufc/g</p> <p>Enterotoxine Stafilococice – absentă în 25 g</p> <p>Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.</p> <p>Condiții de depozitare: 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 70-80% și temperatura de la -5 0C până la +8 0C.</p>	<p>10 ufc/g</p> <p>Stafilococicoagulazo pozitivi – min 10 ufc/g, max 100 ufc/g</p> <p>Enterotoxine</p> <p>Stafilococice – absentă în 25 g</p> <p>Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.</p> <p>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.</p>	<p>Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 158 din 07.03.2019.</p>
----------	---------	----------	---	--	--

Semnat:  Numele, Prenumele: Bacos Nicolae În calitate de: Director
Ofertantul: COLDOR COM SRL Adresa: Chisinau ,str. Feredeului 4.