

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: Cașcaval																																					
Denumirea bunurilor	Țara de origine	Produce-cătorul	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																																					
Cașcaval, Brânză cu pastă tare	Moldova	„LACTALIS-ALBA” SRL	<p>Document normativ: Cerințe de calitate „Lapte și produse lactate”, aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 158 din 07.03.2019</p> <p>Sursa: Animalieră</p> <p>Locul de proveniență: Provenite atât din produs autohton cât și din import.</p> <p>Metoda de producție: Brânză cu pastă tare-brânză în care, conținutul de apă raportat la substanța degresată 49 – 55%.</p> <p>Informatii privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic.</p> <p>Proprietăți organoleptice:</p> <p>Aspect exterior - Coaja curată, netedă, fără strat gros sub coajă, fără deteriorări, acoperită cu compoziție de parafină, polimerică sau mixtă (polimerică cu parafină) sau acoperită cu folie din material polimeric</p> <p>Consistența– Tare</p> <p>Gust și miros - Caracteristic brânzeturilor, slab acidulate, fără gust și miros străin.</p> <p>Aspect în secțiune: Desen ce constă din ochiuri de fermentare cu formă rotundă, ovală sau neregulată</p> <p>Proprietăți fizico-chimice:</p> <table border="0"> <tr> <td>Caracteristici</td> <td>Condiții de admisibilitate</td> </tr> <tr> <td>Conținutul de grăsime raportat la substanța uscată, % :</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- brinză cu pastă tare.</td> <td>30 - 45</td> </tr> <tr> <td>Conținutul de sare, %</td> <td>1,0 – 2,0</td> </tr> <tr> <td>Criterii de contaminanți:</td> <td>Niveluri</td> </tr> <tr> <td>Contaminanți maxime</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Dioxine și bifenili policlorurați (PCB):</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- suma dioxinelor (OMS-PCDD/FTEQ)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>2,5pg/g grăsime</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- Suma dioxinelor: (OMS-PCDD/F-PCB-TEQ)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>5,5 pg/g grăsime</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- Suma PCB28,PCB52, PCB101, PCB138, PCB 153 și PCB180</td> <td>40 ng/g grăsime</td> </tr> <tr> <td>Metale (mg/kg)</td> <td>Niveluri</td> </tr> <tr> <td>Contaminanți maxime</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Plumb</td> <td>0,02</td> </tr> <tr> <td>mg/kg</td> <td></td> </tr> </table> <p>* Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 520 din 22.06.2010</p> <p>Ambalare și livrare: În timpul depozitării, transportării și comercializării, ambalajul de desfacere, materialele de ambalaj și modul de ambalare trebuie să asigure menținerea calității și siguranța produselor lactate.</p>	Caracteristici	Condiții de admisibilitate	Conținutul de grăsime raportat la substanța uscată, % :		- brinză cu pastă tare.	30 - 45	Conținutul de sare, %	1,0 – 2,0	Criterii de contaminanți:	Niveluri	Contaminanți maxime		Dioxine și bifenili policlorurați (PCB):		- suma dioxinelor (OMS-PCDD/FTEQ)		2,5pg/g grăsime		- Suma dioxinelor: (OMS-PCDD/F-PCB-TEQ)		5,5 pg/g grăsime		- Suma PCB28,PCB52, PCB101, PCB138, PCB 153 și PCB180	40 ng/g grăsime	Metale (mg/kg)	Niveluri	Contaminanți maxime		Plumb	0,02	mg/kg		<p>Packaging plant + EU identification mark: Soroca.</p> <p>General Description: ROSSIISKII cheese is a hard series of cheese with rennet made from pasteurized cow's milk.</p> <p>Legal product name: Hard cheese ROSSIISKII with low second heating.</p> <p>Total Shelf life (in days): 90.</p> <p>Remaining shelf life out of factory (in days): 90.</p> <p>Consumer storage and use instructions: Keep at 4±2°C.</p> <p>Consumer preparation instructions: To evaluate better organoleptic quality of the product, it is advisable before use, after opening, leave the product for 30 minutes at room temperature. After opening of packaging, store in the refrigerator and use within 2 days.</p> <p>Ingredients list on pack: pasteurized milk, table salt, calcium chloride, rennet, coagulating enzymes of microbial origin, natural coloring: annatto.</p> <p>Diet information: It is not recommended for children aged less than 36 months.</p> <p>Simplified process: Reception - Pasterisation - Separation - Normalization - Bactofugation- Coagulation -Pressing- Salting - Drying - Maturation- Portioning- Labeling- Shipment.</p> <p>Heat treatment: Pasterization.</p> <p>Other treatment: NO.</p> <p>Packed under a modified atmosphere: YES.</p>	
Caracteristici	Condiții de admisibilitate																																				
Conținutul de grăsime raportat la substanța uscată, % :																																					
- brinză cu pastă tare.	30 - 45																																				
Conținutul de sare, %	1,0 – 2,0																																				
Criterii de contaminanți:	Niveluri																																				
Contaminanți maxime																																					
Dioxine și bifenili policlorurați (PCB):																																					
- suma dioxinelor (OMS-PCDD/FTEQ)																																					
2,5pg/g grăsime																																					
- Suma dioxinelor: (OMS-PCDD/F-PCB-TEQ)																																					
5,5 pg/g grăsime																																					
- Suma PCB28,PCB52, PCB101, PCB138, PCB 153 și PCB180	40 ng/g grăsime																																				
Metale (mg/kg)	Niveluri																																				
Contaminanți maxime																																					
Plumb	0,02																																				
mg/kg																																					

		<p>Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin. 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>Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate este stabilit de producător care garantează corespunderea produsului prevederilor documentului normative în caz dacă se respectă condițiile de depozitare și transport..</p> <p>Condiții de depozitare: Depozitarea se face în camere frigorifice curate, neinfestate, bine aerisite, ferite de razele solare și de îngheț. Condițiile de păstrare recomandate fiind umiditatea relativă a aerului de maximum 70-80% și temperatura de la -5°C până la +8°C.</p> <p>Destinație: Pentru fabricarea: chiflelor foietaj.</p> <p>Documente de însoțire: Rapoartele de încercări, certificatul sanitar-veterinar, certificatul de calitate, certificat de conformitate.</p> <p>Condiții de recepționare: Prezentarea mostrei pentru testare în producere.</p>	<p>Shape: paralelepiped (acceptable with non regular shapes).</p> <p>Outer Appearance: Clear yellow color in all the surface with smooth surface.</p> <p>Inner appearance: With irregular holes, regular distributed throughout the mass. The average size of the holes is about 3 mm.</p> <p>Taste: Creamy flavor with a slight acidity allowed.</p> <p>Smell: Typical for cheese, without strange odors.</p> <p>Texture: Texture elastic, slightly crumbly when cut.</p> <p>Fat: 28,5.</p> <p>EST %: 57.</p> <p>Salt %: 1,4.</p> <p>Proteins: 23,2.</p> <p>pH: 5,2.</p>	<p>HG Nr. 158 din 07-03- 2019</p> <p>HG611</p>
--	--	--	--	---

Semnat: _____ Numele, Prenumele: KRETCHAK Roman. În calitate de: Director General
Ofertantul: „LACTALIS-ALBA” SRL Adresa: Adresa de corespondență: str. Toma Ciorbă, 22.