

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	Produsul cătorul	1	Lotul 1
Standard de referință	Specificarea tehnică deplină propusă de către ofertant	Specificarea tehnică deplină solicitată de către autoritatea contractantă	2	2
6	5	4	3	3
<p>Act Normativ: HGRM nr. 158 din 07.03.2019</p> <p>Produs prin eliminarea parțială a apei fără organisme modificate genetic.</p> <p>Culoare: Alb usor spre Galben, Omogena.</p> <p>Condiții Admisibile: -grasimi: 8,5% -umeditate max: 26,5 -Acid.: max. 48%</p> <p>Proprietăți Microbiologice: -Listeria monocitogenes max. 100 ufc/g absență în 25g - Salmonella absență în 25g; - Enterobacteriaceae max. 10 ufc/g - Stafilococicoagulazo-pozitivi min. 10 ufc/g max. 100 ufc/g</p> <p>Condiții de Admisibilitate: - Stafia monocitogenes max. 100 ufc/g - Stafilococicoagulazo-pozitivi absență în 25g.</p> <p>Termen de valabilitate: 12 Luni la un regim de temperatura între 4 – 20 grade Celsius.</p> <p>Modalitate de livrare: recipient de polimer: 4kg</p>	<p>Document normativ: 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>Informații privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic.</p> <p>Aspect și consistență: Omogena, vâscoasă, uniformă în toată masa, fără cristale de lactoză perceptibile. Fără impurități.</p> <p>Culoare: Albă - gălbui, până la gălbui, 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 Conținutul de grăsime, %: 8,5 Conținutul de umiditate, % max. 26,5 Aciditatea, OT, max. 55,0</p> <p>Proprietăți microbiologice: - Enterobacteriaceae max. 10 ufc/g - Stafilococicoagulazo-pozitivi min. 10 ufc/g max. 100 ufc/g</p> <p>Condiții de Admisibilitate: - Stafia monocitogenes max. 100 ufc/g - Stafilococicoagulazo-pozitivi absență în 25g.</p> <p>Termen de valabilitate: 12 Luni la un regim de temperatura între 4 – 20 grade Celsius.</p> <p>Modalitate de livrare: recipient de polimer: 4kg</p>	<p>Document normativ: 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>Informații privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic.</p> <p>Aspect și consistență: Omogena, vâscoasă, uniformă în toată masa, fără cristale de lactoză perceptibile. Fără impurități.</p> <p>Culoare: Albă - gălbui, până la gălbui, 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 Conținutul de grăsime, %: 8,5 Conținutul de umiditate, % max. 26,5 Aciditatea, OT, max. 55,0</p> <p>Proprietăți microbiologice: - Enterobacteriaceae max. 10 ufc/g - Stafilococicoagulazo-pozitivi min. 10 ufc/g max. 100 ufc/g</p> <p>Condiții de Admisibilitate: - Stafia monocitogenes max. 100 ufc/g - Stafilococicoagulazo-pozitivi absență în 25g.</p> <p>Termen de valabilitate: 12 Luni la un regim de temperatura între 4 – 20 grade Celsius.</p> <p>Modalitate de livrare: recipient de polimer: 4kg</p>	<p>Document normativ: 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>Informații privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic.</p> <p>Aspect și consistență: Omogena, vâscoasă, uniformă în toată masa, fără cristale de lactoză perceptibile. Fără impurități.</p> <p>Culoare: Albă - gălbui, până la gălbui, 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 Conținutul de grăsime, %: 8,5 Conținutul de umiditate, % max. 26,5 Aciditatea, OT, max. 55,0</p> <p>Proprietăți microbiologice: - Enterobacteriaceae max. 10 ufc/g - Stafilococicoagulazo-pozitivi min. 10 ufc/g max. 100 ufc/g</p> <p>Condiții de Admisibilitate: - Stafia monocitogenes max. 100 ufc/g - Stafilococicoagulazo-pozitivi absență în 25g.</p> <p>Termen de valabilitate: 12 Luni la un regim de temperatura între 4 – 20 grade Celsius.</p> <p>Modalitate de livrare: recipient de polimer: 4kg</p>	<p>Document normativ: 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>Informații privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic.</p> <p>Aspect și consistență: Omogena, vâscoasă, uniformă în toată masa, fără cristale de lactoză perceptibile. Fără impurități.</p> <p>Culoare: Albă - gălbui, până la gălbui, 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 Conținutul de grăsime, %: 8,5 Conținutul de umiditate, % max. 26,5 Aciditatea, OT, max. 55,0</p> <p>Proprietăți microbiologice: - Enterobacteriaceae max. 10 ufc/g - Stafilococicoagulazo-pozitivi min. 10 ufc/g max. 100 ufc/g</p> <p>Condiții de Admisibilitate: - Stafia monocitogenes max. 100 ufc/g - Stafilococicoagulazo-pozitivi absență în 25g.</p> <p>Termen de valabilitate: 12 Luni la un regim de temperatura între 4 – 20 grade Celsius.</p> <p>Modalitate de livrare: recipient de polimer: 4kg</p>



