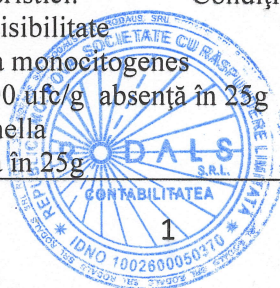


Specificații tehnice

[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 fiert gr. 8,5 %					
Denumirea bunurilor	Țara de origine	Producele	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 fiert gr. 8,5 %	Ukraina	ДП «РУЖИН-МОЛОКО»	<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>Informatii privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic.</p> <p>Aspect și consistența: Omogenă, vâscoasă, uniformă în toată masa Culoare: De la maro pînă la maro închis uniformă pe toată masa.. Miros: Plăcut, cu aromă de caramelă. Gust: Plăcut, dulce, un gust pronunțat de caramelă.</p> <p>Caracteristici: Condiții de admisibilitate Conținutul de grăsime, %: 8,5-12,0 Conținutul de zaharoză, 43,5 - 46,0 Conținutul de reziduri uscate de lapte degresat, %min – 15,0 Conținutul de protein raportat la substanță uscată degresată lactate, % min – 34,0 Conținutul de umiditate, % max. 30,0 Aciditatea, pH, max. 5,4 – 6,2</p> <p>Proprietăți microbiologice: Caracteristici: Condiții de admisibilitate Listeria monocitogenes max.100 ufc/g absentă în 25g Salmonella absentă în 25g</p>	<p>Lapte integral condensate cu 8,5% grasime. Produs obținut prin fierberea laptelui concentrate cu zahăr.</p> <p>Informatii privind organismele modificate genetic (OMG): Nu contine organisme modificate genetic.</p> <p>Aspect și consistența: Omogenă, vâscoasă, uniformă în toată masa Culoare: De la maro pînă la maro închis uniformă pe toată masa.. Miros: Plăcut, cu aromă de caramelă. Gust: Plăcut, dulce, un gust pronunțat de caramelă.</p> <p>Caracteristici: Condiții de admisibilitate Conținutul de grăsime, %: 8,5-12,0 Conținutul de zaharoză 43,00 Conținutul de reziduri uscate de lapte degresat, %min – 15,0 Conținutul de protein raportat la substanță uscată degresată lactate, % min – 34,0 Conținutul de umiditate, % max. 26,50 Aciditatea, pH, max. 5,4 – 6,2</p> <p>Proprietăți microbiologice: Caracteristici: Condiții de admisibilitate Listeria monocitogenes 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 Stafilococicoagulazo-pozitivi absentă în 25g</p>	ДСТУ 4702



		<p>Enterobacteriaceae max.10 ufc/g Stafilococicoagulazo-pozitivi min. 10 ufc/g 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>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 4 kg</p>	
--	--	---	--	--

Semnat: _____ Numele, Prenumele: Alexandru NEMCIUC În calitate de: manager

Ofertantul: "RODALS" S.R.L. Adresa: Mun. Chișinău, strada Uzinelor, 19

Sava U

