

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	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 concentrat fiert gr. 8,5 %	Ucraina	RUMO	<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>Informații privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic.</p> <p>Aspect și consistența: Omogenă, vâscoasă, uniformă în toată masa</p> <p>Culoare: De la maro până la maro închis uniformă pe toată masa..</p> <p>Miros: Plăcut, cu aromă de caramelă.</p> <p>Gust: Plăcut, dulce,un gust pronunțat de caramelă.</p> <p>Caracteristici: Condiții de admisibilitate</p> <p>Conținutul de grăsime, %: 8,5-12,0</p> <p>Conținutul de zaharoză, 43,5 - 46,0</p> <p>Conținutul de reziduri uscate de lapte degresat, %min – 15,0</p> <p>Conținutul de protein raportat la substanță uscată degresată lactate, % min – 34,0</p> <p>Conținutul de umiditate, % max. 30,0</p> <p>Aciditatea, pH, max. 5,4 – 6,2</p> <p>Proprietăți microbiologice:</p> <p>Caracteristici: Condiții de admisibilitate</p> <p>Listeria monocitogenes max.100 ufc/g absență în 25g</p> <p>Salmonella absență în 25g</p> <p>Enterobacteriaceae max.10 ufc/g</p> <p>Stafilococicoagulazo-pozitivi min. 10 ufc/g max. 100 ufc/g</p> <p>Stafilococicoagulazo-pozitivi absență în 25g</p> <p>Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.</p> <p>Modalitate de livrare: în recipiente a câte 5-10 kg</p>	<p>Aspect și consistența:</p> <p>Omogenă, vâscoasă, uniformă în toată masa</p> <p>Culoare: De la maro până la maro închis uniformă pe toată masa..</p> <p>Miros: Plăcut, cu aromă de caramelă.</p> <p>Gust: Plăcut, dulce,un gust pronunțat de caramelă.</p> <p>Caracteristici:</p> <p>Condiții de admisibilitate</p> <p>Conținutul de grăsime, %:</p> <p>8,5-12,0</p> <p>Conținutul de zaharoză, 43,5 - 46,0</p> <p>Conținutul de reziduri uscate de lapte degresat, %min – 15,0</p> <p>Conținutul de protein raportat la substanță uscată degresată lactate, % min – 34,0</p> <p>Conținutul de umiditate, % max.</p> <p>30,0</p>	<p>Reglementare a tehnică “Cerințe de calitate pentru lapte și produse lactate”, aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 158 din 07.03.2019</p>

Semnat:



Numele, Prenumele: Bacos Nicolae În calitate de: Director