

## 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>Cașcaval</u>					
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					
Cașcaval, Brânză cu pastă tare	Ucraina	Ucraina	<p><b>Document normativ:</b> Cerințe de calitate „Lapte și produse lactate”, aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 158 din 07.03.2019</p> <p><b>Sursa:</b> Animalieră</p> <p><b>Locul de proveniență:</b> Provenite atât din produs autohton cât și din import.</p> <p><b>Metoda de producție:</b> Brânză cu pastă tare-brânză în care, conținutul de apă raportat la substanța degresată 49 – 55%.</p> <p><b>Informații privind organismele modificate genetic (OMG):</b> Nu se admit organisme modificate genetic.</p> <p><b>Proprietăți organoleptice:</b></p> <p><b>Aspect exterior</b> - 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><b>Consistență</b>– Tare</p> <p><b>Gust și miros</b> - Caracteristic brânzeturilor, slab acidulate, fără gust și miros străin.</p> <p><b>Aspect în secțiune:</b> Desen ce constă din ochiuri de fermentare cu formă rotundă, ovală sau neregulată</p> <p><b>Proprietăți fizico-chimice:</b></p>	<p><b>Document normativ:</b> Cerințe de calitate „Lapte și produse lactate”, aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 158 din 07.03.2019</p> <p><b>Sursa:</b> Animalieră</p> <p><b>Locul de proveniență:</b> Provenite atât din produs autohton cât și din import.</p> <p><b>Metoda de producție:</b> Brânză cu pastă tare-brânză în care, conținutul de apă raportat la substanța degresată 49 – 55%.</p> <p><b>Informații privind organismele modificate genetic (OMG):</b> Nu se admit organisme modificate genetic.</p> <p><b>Proprietăți organoleptice:</b></p> <p><b>Aspect exterior</b> - 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><b>Consistență</b>– Tare</p> <p><b>Gust și miros</b> - Caracteristic brânzeturilor, slab acidulate, fără gust și miros străin.</p>	Certificat
			<p><b>Caracteristici de admisibilitate</b></p> <p>Conținutul de grăsime raportat la substanța uscată, % :</p> <p>- brânză cu pastă tare. 30 - 45</p> <p>Conținutul de sare, % 1,0 – 2,0</p> <p><b>Criterii de contaminanți:</b></p> <p><b>Contaminanți</b></p> <p><b>Niveluri maxime</b></p> <p>Dioxine și bifenili policlorurați (PCB):</p> <p>- suma dioxinelor (OMS-PCDD/FTEQ) 2,5pg/g grăsime</p> <p>- Suma dioxinelor: (OMS-PCDD/F-PCB-TEQ) 5,5 pg/g grăsime</p> <p>- Suma PCB28,PCB52, PCB101, PCB138, PCB 153 și PCB180 40 ng/g grăsime</p> <p><b>Metale (mg/kg)</b></p> <p><b>Contaminanți</b></p> <p><b>Niveluri maxime</b></p> <p>Plumb 0,02 mg/kg</p>	<p><b>Aspect în secțiune:</b> Desen ce constă din ochiuri de fermentare cu formă rotundă, ovală sau neregulată</p> <p><b>Proprietăți fizico-chimice:</b></p> <p><b>Caracteristici de admisibilitate</b></p> <p>Conținutul de grăsime raportat la substanța uscată, % :</p> <p>- brânză cu pastă tare. 30 - 45</p> <p>Conținutul de sare, % 1,0 – 2,0.</p> <p><b>Termen de valabilitate:</b> 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>* Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 520 din 22.06.2010</p> <p><b>Ambalare și livrare:</b> 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> <p>Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin.</p> <p>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><b>Termen de valabilitate:</b> 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><b>Condiții de depozitare:</b> 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><b>Destinație:</b> Pentru fabricarea: chiflelor foietaj.</p> <p><b>Documente de însoțire:</b> Rapoartele de încercări, certificatul sanitar-veterinar, certificatul de calitate, certificat de conformitate.</p> <p><b>Condiții de recepționare:</b> Prezentarea mostrei pentru testare în producere.</p>	
--	--	--	--

Semnat: \_\_\_\_\_ Numele, Prenumele: Gheorghița Ana-Lucia În calitate de: director  
Ofertantul: **Augur Perla SA** Adresa: or. Chișinău, str. Sciusev, 111

