

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>Unt țărănesc nesărat</u>					
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					
Unt țărănesc nesărat gr. 72,5%	Belorusia	Molocnii Mir	<p>Document normativ “Cerințe de calitate pentru lapte și produse lactate”, aprobată prin Hotărârea uvernului Republicii Moldova nr. 158 din 07.03.2019</p> <p>Sursa – Animal</p> <p>Locul de proveniență - Provenite atât din produs autohton cât și din import</p> <p>Organismele modificate genetic (OMG) - Nu se admit</p> <p>Proprietăți organoleptice</p> <p>Aspect și consistența Masă cu luciu caracteristic.</p> <p>În secțiune suprafață continuă, fără goluri de aer sau picături vizibile de apă, fără impurități. Compactă, plastică, omogenă.</p> <p>Culoare - De la alb - gălbuie până la galbenă, uniformă.</p> <p>Miros și gust - Plăcut de smântână dulce sau fermentată, aromat, fără miros sau gust străin.</p> <p>Proprietăți fizico-chimice</p> <p>Conținutul de grăsime, %: 72,5</p> <p>Fracția masică de umiditate, % max. 25,0</p> <p>Conținutul de substanță uscată degresată, % max. 2,5</p> <p>Conținutul de sare, %: lipsă</p> <p>Aciditatea titrabilă a plasmei, oT din smântână dulce, max: 30,0</p> <p>Proprietăți microbiologice</p> <p>Listeria monocitogenes max.100 ufc/g / absență în 25g</p> <p>Salmonella - absență în 25g</p> <p>E. coli - min. 10 ufc/ml / max. 100 ufc/ml</p> <p>Criterii de conținut</p> <p>Micotoxine:- Aflatoxina M1 (μg/kg) max. 0,05</p> <p>Metale:- Plumb (mg/kg) max. 0,02</p> <p>Ambalaj: 10 - 20 kg.</p>	<p>Sursă - Animal</p> <p>Locul de origine -</p> <p>Obținut din produse importate.</p> <p>Metoda de producție -</p> <p>Untul țărănesc este un produs tradițional cu un conținut de grăsime din lapte de 72,5%.</p> <p>Untul țărănesc se împarte în smântână dulce și smântână.</p> <p>Organisme modificate genetic (OMG) - Nu sunt permise.</p> <p>Proprietăți organoleptice</p> <p>Aspect și consistența</p> <p>Masă cu luciu caracteristic.</p> <p>În secțiune suprafață continuă, fără goluri de aer sau picături vizibile de apă, fără impurități. Compactă, plastică, omogenă.</p> <p>Culoare - De la alb - gălbuie până la galbenă, uniformă.</p> <p>Miros și gust - Plăcut de smântână dulce sau fermentată, aromat, fără miros sau gust străin.</p> <p>Proprietăți fizico-chimice</p>	CTB 1890-2017

				<p>Conținut de grăsime: - 72,5 %</p> <p>Fracția masică de umiditate, % nu mai mult de 24,9 -16,0</p> <p>Fracția masică a materiei uscate fără grăsimi, % max. 2,5- 2,0</p> <p>Conținut de sare, % max: -</p> <p>Aciditatea titrabilă a plasmei, din smântână dulce, nu mai mult de: 30,0-26,0</p> <p>Proprietăți microbiologice</p> <p>Listeria monocytogenes max. 100 UFC/g / absență în 25g</p> <p>Salmonella - absență în 25 g</p> <p>E. coli - min. 10 UFC/ml / max. 100 UFC/ml</p> <p>Criterii de poluare</p> <p>Micotoxine: Aflatoxină M1 (μg/kg) max. 0,05</p> <p>Metale: - Plumb (mg/kg) max. 0,02</p> <p>Ambalaj: 20 kg</p>	
--	--	--	--	--	--

Semnat:  Numele, Prenumele: Safonov Riceard În calitate de: Director

Ofertantul: IURICI SRL Adresa: Str. Buiucani 3/53

