

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 praf degresat					
Denumirea bunurilor	Țara de origine	Produs-cătorul	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 praf degresat, gr. 1,5%	Ucraina	Rujin	Document normativ: “Cerințe de calitate pentru lapte și produse lactate”, aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 158 din 07.03.2019. Sursa: Animal Locul de proveniență: Provenite atât din produs autohton cât și din import Metoda de producție: lapte praf cu conținut maxim de grăsime lactată de maxim 1,5%. Proprietăți organoleptice: Aspect exterior: Pulbere fină, omogenă, fără aglomerări stabile, particule arse și corpuri străine Culoare: Albă - gălbuie, până la gălbuie, uniformă. Miros: Caracteristic produsului dat, fără miros străin. Gust: Laptele praf, plăcut, ușor dulceag, fără gust străin. Proprietăți fizico-chimice Caracteristici Condiții de admisibilitate Conținutul de grăsime, %: max 1,5 Conținutul de proteine raportat la substanță uscată degresată lactată, % min 34,0 Fracția masică de umiditate, % max 5,0 Proprietăți microbiologice Listeria monocitogenes pentru laptele praf - max.100 ufc/g, absentă în 25g Salmonella - absentă în 25g Enterobacteriaceae – max 10 ufc/g Stafilococcicoagulazo pozitivi – min 10 ufc/g, max 100 ufc/g	Proprietăți organoleptice: Aspect exterior: Pulbere fină, omogenă, fără aglomerări stabile, particule arse și corpuri străine Culoare: Albă - gălbuie, până la gălbuie, uniformă. Miros: Caracteristic produsului dat, fără miros străin. Gust: Laptele praf, plăcut, ușor dulceag, fără gust străin. Proprietăți fizico-chimice Caracteristici	Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 158 din 07.03.2019.

			Enterotoxine Stafilococice – absentă în 25 g Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice. Condiții de depozitare: Depozitarea se face în camere frigorifice curate, neinfestate, bine aerisite, ferite de razele solare și de îngheț. Condiții de păstrare recomandate fiind umiditatea relativă a aerului de maximum 70-80% și temperatura de la -5 0C până la +8 0C.		
--	--	--	--	--	--

Semnat:  Numele, Prenumele: Bacos Nicolae În calitate de: Director
Ofertantul: Colder Com SRL Adresa: Chisinau, str Uzinilor 11.