

Anexa 2
 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	NADIA-V	<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</p> <p>Culoare: De la maro pînă 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, %: 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:</p> <p>Condiții de admisibilitate</p>	<p>Lapte condensat fiert cu zahar 8,5% grasime</p> <p>Ucraina</p> <p>SRL „VP „Nadiya-V”</p> <p>SRL „VP „Nadiya-V”</p> <p>TU U 15.5-32938796-004:2008 „Lapte condensat, fiert și caramelizat. Conditii tehnice»</p> <p>Lapte de vacă integral (≥ 28,5%), zahăr (≥ 43,5%), zahăr din lapte.</p> <p>1 Numărul de microorganisme mezofile aerobe și anaerobe facultative, CFU în 1 g, nu mai mult de - 2,5 x 10⁴;</p> <p>2 Bacteriile din grupul Escherichia coli (coliforme):</p> <ul style="list-style-type: none"> - în 1,0 g de produs în ambalaje de consum - nu sunt permise. <p>Microorganisme patogene, în special bacterii din genul:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Salmonella, in 25 g produs - nu este permis; - Listeria monocytogenes, în 25 g produs - nu este permis; - Staphylococcus aureus, in 1 produs - nu este permis; <p>Valoarea nutrițională a 100 g (g) de produs alimentar: grăsimi - 8,5 g (g), din care grăsimi saturate - 5,8 g (g), carbohidrați - 58 g (g), din care zaharuri - 58 g (g), proteine - 7,2 g (g), sare - 0,25 g (g).</p> <p>Valoarea energetică (conținutul caloric) a 100 g de produs alimentar este de 1411 kJ (kJ) (337 kcal (kcal)).</p> <p>Aspect si consistenta: masa omogena, vascoasa, cremoasa, moderat groasa. Se admit: - consistență făinoasă și un ușor sediment de lactoză la fundul recipientului în timpul depozitării.</p> <p>Culoarea este maro de diferite nuanțe. Gust si aroma: dulce,</p>	<p>ТУ У 15.5-32938796-004:2008 «Молоко згущене, варене та карамелізоване»</p> <p>Технічні умови»</p>

			<p>Listeria monocitogenes max.100 ufc/g</p> <p>absență în 25g Salmonella absență în 25g Enterobacteriaceae max.10 ufc/g Stafilococicoagulazo-pozitivi min. 10 ufc/g</p> <p>max. 100 ufc/g 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>curat, cu gust caracteristic de lapte copt și caramel. Fără mirosuri și arome străine. Este permisă prezența unei ușoare arome de furaj și a unei arome de lapte reconstituit.</p> <p>fizico-chimic:</p> <p>1 Frație de masă a umidității, %, nu mai mult de: - condensat fiert 40,0.</p> <p>2 Frația de masă a substanțelor solide din lapte, %, nu mai puțin de 20,0 inclusiv grăsimi, %, nu mai puțin de: 8.5.</p> <p>3 Aciditate, °T, nu mai mult de: - fiert condensat 130;</p> <p>4 Frația de masă a zaharozii, %, nu mai puțin de - 40,0.</p> <p>Elemente toxice, nivel admisibil, mg/kg, nu mai mult de: plumb – 0,3; cadmiu – 0,1; arsenic – 0,15; mercur – 0,015; cupru - 3.0 zinc - 15,0.</p> <p>Micotoxine, μg/kg: - aflatoxina M1- (<0,050).</p> <p>Antibiotice, unități/g, nu mai mult de: grupa tetraciclinei - 0,01; penicilină - 0,01; streptomicina - 0,50.</p> <p>Pesticide, mg/kg nu mai mult de: hexacloroan - 1,25 (calculat pe grăsime); HCG (izomer gamma) - 1,25 (calculat pe grăsime); DDT și metaboliții săi - 1,0 (calculat pe grăsime); Altele nu sunt permise;</p> <p>Radionuclizi, nivel admisibil, Bq/kg, nu mai mult de: Cs-137 – 300,0; Sr90 - 60,0; OMG-urile sunt absente sau mai puțin de 0,9%.</p> <p>La cererea clientului, furnizăm loturi de lapte condensat fiert cu zahar, 8,5% grăsime, sortate după stabilitate termică (în timpul tratamentului termic) T=200 °C timp de 10 minute în produsul își păstrează forma, nu se răspândește) Amestecul de lapte normalizat cu o aciditate de cel mult 200 T este încălzit la o temperatură de 96 (±) 2 0 C într-un pasteurizator tubular.</p>
--	--	--	---	---

				<p>Amestecul pasteurizat este introdus într-un rezervor intermediar, de unde este trimis pentru îngroșare.</p> <p>Produsul este ambalat în tuburi și așezat în straturi, care sunt separate prin membrane metalice. Folosind un palan, coșurile sunt încărcate în autoclavă. Mod tratament termic:</p> <ul style="list-style-type: none"> - temperatura 102-104 0C; - durata 180 minute; - presiune 2,2 (atm) kgf/cm². <p>După tratamentul termic, coșurile cu produsele sunt trimise la depozit, unde sunt supuse răcirii finale. Laptele condensat fiert cu zahăr se ambalează în tuburi (confeționate dintr-o înveliș multistrat sintetic termocontractabil, cu cleme pe ambele fețe) și se pune într-o cutie de carton ondulat de 3 bucăți, greutatea netă a produsului în cutie este de 12,0 kg minus* 150 g. Cutiile din carton ondulat sunt stivuite pe un palet - câte 6 bucăți fiecare. la rând, 7 rânduri în sus, total - 42-45 de cutii pe un palet.</p> <p>Produsul se transportă cu toate modurile de transport în vehicule acoperite, uscate, curate, inodore în conformitate cu regulile de transport de mărfuri în vigoare pentru modul de transport relevant.</p> <p>Laptele condensat fiert cu zahăr este depozitat în depozite curate, bine ventilate, pe rafturi sau paleți de lemn, la o umiditate relativă de cel mult 85% și o temperatură de: de la 0 ° C la 10 ° C, termen de valabilitate - 8 luni. de la data fabricației.</p> <p>AMBALARE RECIPIENT DE 4 KG</p>
--	--	--	--	--

Semnat: _____ Numele, Prenumele: Celebi Nicolae În calitate de: Director
Ofertantul: SC Compania Brutarilor SRL Adresa: Chisinau, str. Valea Bicului 9