

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	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 2					
Unt țărănesc nesărat gr. 82,5 % cu autorizație europeană, certificare DG Sante	Belorusia	Molocnii Mir	Document normativ "Cerințe de calitate pentru lapte și produse lactate", aprobată prin Hotărârea uvernului Republicii Moldova nr. 158 din 07.03.2019 Sursa – Animal Locul de proveniență - Provenite atât din produs autohton cât și din import Organismele modificate genetic (OMG) - Nu se admit Proprietăți organoleptice Aspect și consistența Masă cu luciu caracteristic. În secțiune suprafață continuă, fără goluri de aer sau picături vizibile de apă, fără impurități. Compactă, plastică, omogenă. Culoare - De la alb - gălbuie până la galbenă, uniformă. Miros și gust - Plăcut de smântână dulce sau fermentată, aromat, fără miros sau gust străin. Proprietăți fizico-chimice Conținutul de grăsime, %: 82,5 Fracția masică de umiditate, % max. 16,0 Conținutul de substanță uscată degresată, % max. 2,0 Conținutul de sare, % lipsă Aciditatea titrabilă a plasmei, oT din smântână dulce, max: 26,0 Proprietăți microbiologice Listeria monocitogenes max. 100 ufc/g / absență în 25g Salmonella - absență în 25g E. coli - min. 10 ufc/ml / max. 100 ufc/ml Criterii de contaminanți Micotoxine:- Aflatoxina M1 (μg/kg) max. 0,05 Metale:- Plumb (mg/kg) max. 0,02 Ambalaj: 10 - 20 kg.	Sursă - Animal Locul de origine - Obținut din produse importate. Metoda de producție - Untul țărănesc este un produs tradițional cu un conținut de grăsime din lapte de 82,5%. Untul țărănesc se împarte în smântână dulce și smântână. Organisme modificate genetic (OMG) - Nu sunt permise. Proprietăți organoleptice Aspect și consistența Masă cu luciu caracteristic. În secțiune suprafață continuă, fără goluri de aer sau picături vizibile de apă, fără impurități. Compactă, plastică, omogenă. Culoare - De la alb - gălbuie până la galbenă, uniformă. Miros și gust - Plăcut de smântână dulce sau fermentată, aromat, fără miros sau gust străin. Proprietăți fizico-chimice.	CTB 1890-2017

				Conținut de grăsime, %: - 82,5 Fracția masică de umiditate, % nu mai mult de 24,9 -16,0 Fracția masică a materiei uscate fără grăsimi, % max. 2,5-2,0 Conținut de sare, % max: - Aciditatea titrabilă a plasmei, din smântână dulce, nu mai mult de: 30,0-26,0 Proprietăți microbiologice Listeria monocytogenes max. 100 UFC/g / absență în 25g Salmonella - absență în 25 g E. coli - min. 10 UFC/ml / max. 100 UFC/ml Criterii de poluare Micotoxine: Aflatoxină M1 (μg/kg) max. 0,05 Metale: - Plumb (mg/kg) max. 0,02 Ambalaj: 20 kg	
--	--	--	--	--	--

Semnat: [Signature] Numele, Prenumele: Safonov Riceard În calitate de: Director
Ofertantul: IURICI SRL Adresa: Str. Buiucani 3/53

