

			Enterobacteriaceae max.10 ufc/g Stafilococicoagulazopozitivimin. 10 ufc/g max. 100 ufc/g Stafilococicoagulazopozitivabsență în 25g Termen de valabilitate:Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.	- Număr de microorganisme mezofile aerobe și facultativ anaerobe, nu mai mult de UFC/g – 2,5*10⁴; - Microorganismele patogene, în special bacteriile din genul Salmonella, nu sunt permise în g de produs - 25; - Listeria monocytogenes, nepermis în g de produs - 25,0 - Staphylococcus aureus, nepermis, în g produs - 1,0; Ambalaj consumator: batoane, pungi din folie polimerică cu o greutate netă de 4 kg Termen de valabilitate Produs în ambalaj de consum - nu mai mult de 12 luni	
Lotul 2					
Lapte concentrat fiert gr. 8,5 %	Ukraina	ДП "РУЖИН-МОЛОКО"	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 Sursă: Animal Metoda de producție Lapte concentrat fiert – produs obținut prin fierberea laptelui concentrate cu zahăr. Informații privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Aspect și consistență: Omogenă, vâscoasă, uniformă în toată masa Culoare: De la maro până la maro închis uniformă pe toată masa.. Miros: Plăcut, cu aromă de caramelă. Gust: Plăcut, dulce, un gust pronunțat de caramelă. Caracteristici: Condiții de admisibilitate Conținutul de grăsime, %: 8,5 Conținutul de umiditate, % max. 30,0 Aciditatea, pH, max. 5,4 – 6,2 Proprietăți microbiologice: Caracteristici: Condiții de admisibilitate Listeria monocytogenes max.100 ufc/g	Sursa :lapte fiert condensate 8,5%. Metoda de producere. Lapte integral condensat cu zahăr, care este produs, respectiv, din lapte uscat pasteurizat, reconstituit prin evaporarea unei părți a umidității în evaporatoare în vid și conservarea cu zahăr prin tratament termic ulterior. Consistență: Uniformă în toată masa, tartinabil, moderat gros.Se admite o consistență făinoasă și prezența cristalelor de lactoză în toată masa. Gust si miros: curat, dulce, cu gust pronunțat de lapte fiert cu zahar, fara postgusturi si mirosuri straine. Culoare: de la maro deschis la maro închis, uniformă în toată masa. Alimente (valoare nutritivă) la 100g produs: grăsime - 8,5g; proteine 7,2g, carbohidrați 56g; vitamine B1, B2, PP Numărul de microorganisme mezofile aerobe și facultativ anaerobe, nu mai mult de CFU / g - 2,5 * 10⁴, - BGKP (când este în formă), nu este permis, în g de produs - 1,0; - Microorganismele patogene, în special bacteriile din genul Salmonella, nu sunt permise în g de produs - 25; - Staphylococcus aureus, nepermis, în g produs - 1,0; - Listeria monocytogenes, nepermis în g de produs - 25,0	TY Y 16296681. .005-2000

