

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 în asortiment				
Denumirea bunurilor	Tara de origine	Specificarea tehnică deplină solicitată de către autoritatea contractantă	Specificarea tehnică deplină propusă de către ofertant	Standard de referință
1	2	4	5	6
Lotul 1				
Lapte concentrat cu zahăr gr. 8,5%	Ucraina	Indicii de calitate ai produsului 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 - produsul obținut prin eliminarea parțială a apei. Informații privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Aspect și consistența: Omogenă, vâscoasă, uniformă în toată masa, fără cristale de lactoză perceptibile. Fără impurități. Culoare: Albă - gălbuie, până la gălbuie, uniformă în toată masa. Miros: Plăcut, caracteristic produsului concentrat, fără nuanțe străine. Gust: Plăcut, dulce, caracteristic laptelui pasteurizat pentru laptele concentrat cu zahăr, fără nuanțe străine. Caracteristici: Condiții de admisibilitate Conținutul de grăsime, %: 8,5	Indicii de calitate ai produsului 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 - produsul obținut prin eliminarea parțială a apei. Informații privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Aspect și consistența: Omogenă, vâscoasă, uniformă în toată masa, fără cristale de lactoză perceptibile. Fără impurități. Culoare: Albă - gălbuie, până la gălbuie, uniformă în toată masa. Miros: Plăcut, caracteristic produsului concentrat, fără nuanțe străine. Gust: Plăcut, dulce, caracteristic laptelui pasteurizat pentru laptele concentrat cu zahăr, fără nuanțe străine. Caracteristici: Condiții de admisibilitate Conținutul de grăsime, %: 8,5	Certificat
Lotul 2		Conținutul de umiditate, % max. 26,5 Aciditatea, OT, max. 55,0 Proprietăți microbiologice: Caracteristici: Condiții de admisibilitate Listeria monocitogenes max.100 ufc/g absență în 25g Salmonella absență în 25g Enterobacteriaceae max.10 ufc/g Stafilococicoagulazo-pozitivi min. 10 ufc/g max. 100 ufc/g Stafilococicoagulazo-pozitivi absență în 25g Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.	Conținutul de umiditate, % max. 26,5 Aciditatea, OT, max. 55,0 Proprietăți microbiologice: Caracteristici: Condiții de admisibilitate Listeria monocitogenes max.100 ufc/g absență în 25g Salmonella absență în 25g Enterobacteriaceae max.10 ufc/g Stafilococicoagulazo-pozitivi min. 10 ufc/g max. 100 ufc/g Stafilococicoagulazo-pozitivi absență în 25g Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice	

Lapte concentrat fiert gr. 8,5 %	Ucraina	Indicii de calitate ai produsului 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 consistența: 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 monocitogenes max.100 ufc/g absență în 25g Salmonella absență în 25g Enterobacteriaceae max.10 ufc/g Stafilococicoagulazo-pozitivi min. 10 ufc/g max. 100 ufc/g Stafilococicoagulazo-pozitivi absență în 25g Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.	Indicii de calitate ai produsului 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 consistența: 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 monocitogenes max.100 ufc/g absență în 25g Salmonella absență în 25g Enterobacteriaceae max.10 ufc/g Stafilococicoagulazo-pozitivi min. 10 ufc/g max. 100 ufc/g Stafilococicoagulazo-pozitivi absență în 25g Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.	Certificat
----------------------------------	---------	---	---	------------

Semnăt:  Numele, prenumele: Pîrlîi Victor În calitate de: director
Ofertantul: "Customagic" SRL Adresa: or. Chișinău, str. Sciusev, 111