

## **Lapte de vaca ultrapasteurizat 3,5% grasime ambalat la cutie 1 litru, 5500 litri cu livrare in doua transe (aprilie si iulie)**

I.D.: 12290284

---

|                 |          |            |            |
|-----------------|----------|------------|------------|
| Data publicarii | 06.04.16 | Coduri CPV | 15511210-8 |
|-----------------|----------|------------|------------|

---

|                                  |          |                   |               |
|----------------------------------|----------|-------------------|---------------|
| Termenul limita pentru depunere: | 08.04.16 | Pretul estimativ: | 14.850,00 RON |
|----------------------------------|----------|-------------------|---------------|

---

Descriere: Laptele de consum-UHT este obtinut prin prelucrarea laptelui de vaca, tratat termic la temperaturi înalte, timp scurt si ambalat în recipiente tip Tetra Pak, ermetic închise. Nu se admite adaugarea de substante conservante, alcalinizate, neutralizante sau alte substante straine de compozitia laptelui. Proprietati organoleptice - aspectul recipientelor - la exterior curat, închis ermetic, nedeformat, imprimat cu toate elementele de identificare - la interior curat, nedeteriorat. - aspectul continutului - lichid omogen, lipsit de impuritati vizibile si de sediment. - Consistenta - lichid - Gust si miros - placut, dulceag caracteristic laptelui, cu un usor gust de fiert, fara gust si miros strain. - Culoare - alba cu nuanta galbuie, uniforma. Proprietati fizico-chimice - Tip lapte - normalizat, grasime,  $3,5\pm 0,1\%$ , aciditate, grade Thörner 15...21, densitatea relativa(d420) min 1,029, substante proteice, minimum 3,2% Marcarea : laptele de consum-UHT se marcheaza cu cel putin urmatoarele informatii: denumirea producatorului, localitatea; specia de la care provine laptele (de vaca sau de bivolita); continutul de grasime exprimat în procente, pentru fiecare tip de lapte de consum; procedeul de tratament termic ( sterilizat UHT); data de fabricatie si termen de valabilitate; conditii de pastrare.

---