**ΦΥΛΛΟ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ**

**ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΓΙΑ ΤΟ ΕΡΓΑΤΟΤΕΧΝΙΚΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΤΟΥ ΔΗΜΟΥ ΧΑΪΔΑΡΙΟΥ ΕΤΟΣ 2019**

**(Θα απαντηθεί επί ποινή αποκλεισμού από τον προμηθευτή και θα υποβληθεί σαν στοιχείο της τεχνικής προσφοράς)**

Της Επιχείρησης ………………………………………………………………………………………. με έδρα ……………………………………………, οδός……………………………………..…… …………………………………, αριθμός …………………………….., τηλέφωνο…….…….…………. …………..………………………. fax ………………….., email :……………………….….………………

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ*** | ***Φρέσκο γάλα αγελάδας πλήρες παστεριωμένο και ομογενοποιημένο (3,5 % λιπαρά)*** | ***Φρέσκο γάλα αγελάδας ημιαποβουτυρωμένο παστεριωμένο και ομογενοποιημένο (1,5 % λιπαρά)*** | ***ΑΠΑΙΤΗΣΗ*** | ***ΑΠΑΝΤΗΣΗ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗ*** |
| **ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ** |  |  |
| ΛΙΠΑΡΑ | 3.5 % κατ’ ελάχιστο | 1.5 – 1.8 % | **ΝΑΙ** |  |
| ΡΗ | > 6.6 - 6.87 | > 6.6 - 6.87 | **ΝΑΙ** |  |
| Δοκιμασία Φωσφατάσης | - (αρνητικό) | - (αρνητικό) | **ΝΑΙ** |  |
| Δοκιμασία Υπεροξειδάσης | + (θετικό) | + (θετικό) | **ΝΑΙ** |  |
| Ειδικό βάρος (σε 15 ° C) | 1.028 g/l | 1.032 g/l | **ΝΑΙ** |  |
| **ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ** |  |  |
| Κολοβακτηρίδια (ανά ml) | n = 5. c = 1. m = 0. M = 5 | n = 5. c = 1. m = 0. M = 5 | **ΝΑΙ** |  |
| Παθογόνα μικρόβια | Απουσία / 25g. n = 5.c = 0. m = 0. M = 0 | Απουσία / 25g. n = 5.c = 0. m = 0. M = 0 | **ΝΑΙ** |  |
| Περιεκτικότητα σε μικρόβια (ανά ml) στους21° C. μετά από επώαση 5ημερών στους 6° C | M = 5 x 10 (5).m = 5 x 10 (4).n = 5. c = 1 | M = 5 x 10 (5).m = 5 x 10 (4).n = 5. c = 1 | **ΝΑΙ** |  |
| **ΘΡΕΠΤΙΚΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ/ ανά 100 g προϊόντος** |  |  |
| ΕΝΕΡΓΕΙΑ | ≥ 63 Kcal (264KJ) | ≥ 48 Kcal (201KJ) | **ΝΑΙ** |  |
| ΠΡΩΤΕΪΝΕΣ | ≥ 3 g | ≥ 3 g | **ΝΑΙ** |  |
| ΥΔΑΤΑΝΘΡΑΚΕΣ | ≥ 4.7 g | ≥ 4.7 g | **ΝΑΙ** |  |
| ΑΣΒΕΣΤΙΟ | ≥ 120 mg | ≥ 120 mg | **ΝΑΙ** |  |
| ΦΩΣΦΟΡΟΣ | ≥ 90 mg | ≥ 90 mg | **ΝΑΙ** |  |
| ΒΙΤΑΜΙΝΕΣ | A. B1. B2. B6. B12. C. D. E | A. B1. B2. B6. B12. C. D. E | **ΝΑΙ** |  |
| ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ | Αεροστεγής συσκευασία (επιθυμητό βιδωτό καπάκι ασφαλείας) | **ΝΑΙ** |  |
| **ΧΡΟΝΟΣ ΖΩΗΣ** |  |  |
| Ημερομηνία παραγωγής | Έως 7 ημέρες | Έως 7 ημέρες | **ΝΑΙ** |  |
| Συνθήκες Συντήρησης | 1 – 6 ο C | 1 – 6 ο C | **ΝΑΙ** |  |

**Ημ/νια …………………..**

**ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΣΦΡΑΓΙΔΑ**