

Specificații tehnice

[Acest tabel va fi completat de către ofertant în coloanele 2, 3, 5 6, iar de către beneficiar – în coloanele 1, 4,]

Denumire a bunurilor	Țara de origin e	Produ- cătorul	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 1					
Margarina pentru foietaj cu certificat Kosher	Ucraina	«Schedro»	Indicii de calitate ai margarinei pentru foietaj să corespundă parametrilor conform Reglementării tehnice „ Produse pe baza de grăsimi vegetale ”, aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 16 din 19.01.2009 Produs divizat în plasturi separate a câte 2,0 kg.	<u>ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ</u> Маргарин для слоеного теста «Слойка» для классических слоеных изделий предназначен для изделий из слоеного теста. Применяется для приготовления классических слоеных изделий из дрожжевого и бездрожжевого теста. Равномерно распределяясь по тесту, маргарин «Слойка» делает его однородным, объемным и высоким, придает готовому изделию прекрасную слоистость. Кроме того, этот маргарин увеличивает сроки хранения полуфабрикатов и готовых изделий. Производится по ДСТУ 4465:2005 «Маргарины Общие технические условия». Состав продукта: масло пальмовое и подсолнечное рафинированные дезодорированные, вода питьевая, соль поваренная, эмульгаторы (Е 471, Е475, лецитин соевый), краситель бета-каротин, консервант кислота сорбиновая, регулятор кислотности кислота молочная, антиоксидант (Е320, Е321). Продукт не содержит гидрогенизированных жиров. <u>ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ</u> Сырье используемое для производства продукта должно соответствовать законодательным требованиям Украины. Если требования страны, куда экспортируется продукт или требования потребителя являются более строгими, преобладают более строгие требования. Готовый продукт по показателям безопасности должен соответствовать законодательным требованиям Украины. Если требования страны, куда экспортируется продукт или требования потребителя являются более строгими, преобладают более строгие требования.	

		Aspect exterior – masă omogenă, lucioasă, fără picături de apă în secțiune. Culoare - Albă pînă la gălbuie; se admite o ușoară închidere a culorii. Miros și gust - Plăcut, aromat, specific, fără miros sau gust străin (amar, rînced etc.). Punct de topire prin alunecare, °C – 39-42 Fracția masică de grăsimi, % - 80-82 Fracția masică de umiditate, % - max. 20 Indice de peroxid (miliechivalenț i /kg grăsimi, - max. 5 Fracția de masă a acizilor grași	<table><tr><th colspan="4">ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ</th></tr><tr><td>Массовая доля влаги и летучих веществ, не более %</td><td>19,7</td><td>19,7</td><td>ДСТУ 4463</td></tr><tr><td>Кислотность маргарина, °Кеттсторфера</td><td>3,5</td><td>не более 3,5</td><td>ДСТУ 4463</td></tr><tr><td>Массовая доля жира, не менее %</td><td>80,0</td><td>не менее 80,0</td><td>ДСТУ 4463</td></tr><tr><td>Температура плавления, °C</td><td>42- 48</td><td>40-48</td><td>ДСТУ 4463 ДСТУ ISO 6321</td></tr><tr><td>Перекисное число, не более, ¹/₂O ммоль/кг - на момент производства</td><td>2,0</td><td>не более 5,0</td><td>ДСТУ 4570 ДСТУ ISO 3960</td></tr><tr><td>Содержание твердых триглицеридов, % при 20°C</td><td>38-44</td><td>38-50</td><td>MBB 081/12-0731-11 ДСТУ ISO 8292</td></tr></table> <table><tr><th colspan="2">Содержание жирных кислот</th><th rowspan="2">Метод контроля</th><th rowspan="2">Периодичность контроля</th></tr><tr><th>Показатель</th><th>Содержание, %</th></tr><tr><td>Сумма транс-изомеров жирных кислот</td><td>Не более 2,0</td><td rowspan="4">ДСТУ ISO 5508:2001</td><td rowspan="4">Устанавливает и гарантирует производитель, согласно программе производственного контроля</td></tr><tr><td>Насыщенные кислоты</td><td>40 – 48</td></tr><tr><td>Мононенасыщенные кислоты</td><td>28 – 24</td></tr><tr><td>Полиненасыщенные кислоты</td><td>12 - 8</td></tr></table> <table><tr><th colspan="2">ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ</th></tr><tr><td>Энергетическая ценность 100 г продукта</td><td>2960 кДж/720 ккал</td></tr><tr><td>Пищевая ценность в 100 г продукта:</td><td></td></tr><tr><td>- жиры, не менее,</td><td>80,0 г</td></tr><tr><td>в т.ч. насыщенные жирные кислоты, не более</td><td>48,0 г</td></tr><tr><td>- углеводы</td><td>0 г</td></tr><tr><td>из них сахаров</td><td>0 г</td></tr><tr><td>- белки</td><td>0 г</td></tr><tr><td>Соль, не более</td><td>0,45 г</td></tr></table>	ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ				Массовая доля влаги и летучих веществ, не более %	19,7	19,7	ДСТУ 4463	Кислотность маргарина, °Кеттсторфера	3,5	не более 3,5	ДСТУ 4463	Массовая доля жира, не менее %	80,0	не менее 80,0	ДСТУ 4463	Температура плавления, °C	42- 48	40-48	ДСТУ 4463 ДСТУ ISO 6321	Перекисное число, не более, ¹ / ₂ O ммоль/кг - на момент производства	2,0	не более 5,0	ДСТУ 4570 ДСТУ ISO 3960	Содержание твердых триглицеридов, % при 20°C	38-44	38-50	MBB 081/12-0731-11 ДСТУ ISO 8292	Содержание жирных кислот		Метод контроля	Периодичность контроля	Показатель	Содержание, %	Сумма транс-изомеров жирных кислот	Не более 2,0	ДСТУ ISO 5508:2001	Устанавливает и гарантирует производитель, согласно программе производственного контроля	Насыщенные кислоты	40 – 48	Мононенасыщенные кислоты	28 – 24	Полиненасыщенные кислоты	12 - 8	ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ		Энергетическая ценность 100 г продукта	2960 кДж/720 ккал	Пищевая ценность в 100 г продукта:		- жиры, не менее,	80,0 г	в т.ч. насыщенные жирные кислоты, не более	48,0 г	- углеводы	0 г	из них сахаров	0 г	- белки	0 г	Соль, не более	0,45 г	
ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ																																																																		
Массовая доля влаги и летучих веществ, не более %	19,7	19,7	ДСТУ 4463																																																															
Кислотность маргарина, °Кеттсторфера	3,5	не более 3,5	ДСТУ 4463																																																															
Массовая доля жира, не менее %	80,0	не менее 80,0	ДСТУ 4463																																																															
Температура плавления, °C	42- 48	40-48	ДСТУ 4463 ДСТУ ISO 6321																																																															
Перекисное число, не более, ¹ / ₂ O ммоль/кг - на момент производства	2,0	не более 5,0	ДСТУ 4570 ДСТУ ISO 3960																																																															
Содержание твердых триглицеридов, % при 20°C	38-44	38-50	MBB 081/12-0731-11 ДСТУ ISO 8292																																																															
Содержание жирных кислот		Метод контроля	Периодичность контроля																																																															
Показатель	Содержание, %																																																																	
Сумма транс-изомеров жирных кислот	Не более 2,0	ДСТУ ISO 5508:2001	Устанавливает и гарантирует производитель, согласно программе производственного контроля																																																															
Насыщенные кислоты	40 – 48																																																																	
Мононенасыщенные кислоты	28 – 24																																																																	
Полиненасыщенные кислоты	12 - 8																																																																	
ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ																																																																		
Энергетическая ценность 100 г продукта	2960 кДж/720 ккал																																																																	
Пищевая ценность в 100 г продукта:																																																																		
- жиры, не менее,	80,0 г																																																																	
в т.ч. насыщенные жирные кислоты, не более	48,0 г																																																																	
- углеводы	0 г																																																																	
из них сахаров	0 г																																																																	
- белки	0 г																																																																	
Соль, не более	0,45 г																																																																	

			trans în grăsimea izolată din produs, %, (max) 2,0 Documente de însoțire: Certificat de calitate (eliberat de întreprinderea furnizor); Certificate de inofensivitate; Raport de încercări. Certificate de inofensivitate; Raport de încercări Certificat KOSCHER (obligatoriu)	Фасовка Гофрокороб. Маса нетто 10 кг, маса нетто единицы фасования 2 кг. Маса нетто 10 кг, маса нетто единицы фасования 2 кг.	
				Условия хранения Продукт должен храниться в складских помещениях или холодильниках, при температуре от минус 20°C до плюс 18°C при постоянной циркуляции воздуха. Не допускается хранение продукта совместно с продуктами, обладающими резким специфическим запахом.	
				Максимальный срок хранения от даты производства Условия хранения	
				12 месяцев При температуре свыше минус 20°C до 0°C.	
				6 месяцев При температуре свыше 0°C до плюс 18°C.	

Semnat:_____ Numele, Prenumele:Iepuri Galina În calitate de: Administrator

Ofertantul: SRL Cuptorul Fermecat_Adresa:_mun.Balti, str. Bulgara, 55