

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: **Cacao praf (alcanizată)**

Obiectul achiziției: <u>Cacao praf (alcanizată)</u>														
Denumirea bunurilor	Țara de origine	Producele	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														
Cacao praf (alcanizată)	UE	Filmir-PROD	Document normativ: Cerințe de calitate pentru ”Produse de cofetărie”, aprobat prin HG 204 din 11.03.2009	pH, max.-7,1-8,9	aprobat prin HG 204 din 11.03.2009									
			Locul de proveniență: Provenite atât din produs autohton cât și din import.											
			Sursa (exemplu, animal, mineral sau vegetal): Vegetal											
			Metoda de producție Produs obținut prin transformarea boabelor de cacao curățate preventiv, decojite și prăjite, în pudră.											
			Informații privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic.											
			Proprietăți organoleptice:											
			Aspectul exterior – în formă de pulbere fină, omogenă și fără aglomerări. Când se trece printre degete nu se admite senzația de granule.											
Culoarea – brună până la maro-închis. Nu se admite culoarea cu nuanță gri.	Fracția masică a grăsimii (unt de cacao), %-10 - 12													
Gust și miros – specifice produsului de cacao, fără gust și miros străin..														
Proprietăți fizico-chimice:														
<table><tr><th>Caracteristici</th><th>Condiții de admisibilitate</th></tr><tr><td>Fracția masică a umedității, %, maximum</td><td>7,5</td></tr><tr><td>Fracția masică a grăsimii (unt de cacao), %</td><td>10 - 12</td></tr><tr><td>Gradul de măcinare - reziduul după cernere,%, maximum</td><td>1,5 (pe sita de mătase nr. 38 sau pe sita metalică nr. 016)</td></tr><tr><td>pH, max.</td><td>7,1-8,9</td></tr><tr><td>Fracție în masă de cenușă insolubilă în acid clorhidric într-o fracție în masă de 10%,%, maximum</td><td>0,2</td></tr></table>		Caracteristici	Condiții de admisibilitate	Fracția masică a umedității, %, maximum	7,5	Fracția masică a grăsimii (unt de cacao), %	10 - 12	Gradul de măcinare - reziduul după cernere,%, maximum	1,5 (pe sita de mătase nr. 38 sau pe sita metalică nr. 016)	pH, max.	7,1-8,9	Fracție în masă de cenușă insolubilă în acid clorhidric într-o fracție în masă de 10%,%, maximum	0,2	
Caracteristici		Condiții de admisibilitate												
Fracția masică a umedității, %, maximum		7,5												
Fracția masică a grăsimii (unt de cacao), %	10 - 12													
Gradul de măcinare - reziduul după cernere,%, maximum	1,5 (pe sita de mătase nr. 38 sau pe sita metalică nr. 016)													
pH, max.	7,1-8,9													
Fracție în masă de cenușă insolubilă în acid clorhidric într-o fracție în masă de 10%,%, maximum	0,2													



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: Cacao praf (alcanizată)														
Denumirea bunurilor	Țara de origine	Producătorul	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														
Cacao praf (alcanizată)	UE	Filmir-PROD	Document normativ: Cerințe de calitate pentru "Produse de cofetărie", aprobat prin HG 204 din 11.03.2009	pH, max.-7,1-8,9	aprobat prin HG 204 din 11.03.2009									
			Locul de proveniență: Provenite atât din produs autohton cât și din import.											
			Sursa (exemplu, animal, mineral sau vegetal): Vegetal											
			Metoda de producție Produs obținut prin transformarea boabelor de cacao curățate preventiv, decojite și prăjite, în pudră.											
			Informații privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic.											
			Proprietăți organoleptice:											
			Aspectul exterior – în formă de pulbere fină, omogenă și fără aglomerări. Când se trece printre degete nu se admite senzația de granule.											
Culoarea – brună până la maro-închis. Nu se admite culoarea cu nuanță gri.	Fracția masică a grăsimii (unt de cacao), %-10 - 12													
Gust și miros – specifice produsului de cacao, fără gust și miros străin..														
Proprietăți fizico-chimice:														
<table><tr><th>Caracteristici</th><th>Condiții de admisibilitate</th></tr><tr><td>Fracția masică a umedității, %, maximum</td><td>7,5</td></tr><tr><td>Fracția masică a grăsimii (unt de cacao), %</td><td>10 - 12</td></tr><tr><td>Gradul de măcinare - reziduul după cernere,%, maximum</td><td>1,5 (pe sita de mătase nr. 38 sau pe sita metalică nr. 016)</td></tr><tr><td>pH, max.</td><td>7,1-8,9</td></tr><tr><td>Fracție în masă de cenușă insolubilă în acid clorhidric într-o fracție în masă de 10%,%, maximum</td><td>0,2</td></tr></table>		Caracteristici	Condiții de admisibilitate	Fracția masică a umedității, %, maximum	7,5	Fracția masică a grăsimii (unt de cacao), %	10 - 12	Gradul de măcinare - reziduul după cernere,%, maximum	1,5 (pe sita de mătase nr. 38 sau pe sita metalică nr. 016)	pH, max.	7,1-8,9	Fracție în masă de cenușă insolubilă în acid clorhidric într-o fracție în masă de 10%,%, maximum	0,2	
Caracteristici		Condiții de admisibilitate												
Fracția masică a umedității, %, maximum	7,5													
Fracția masică a grăsimii (unt de cacao), %	10 - 12													
Gradul de măcinare - reziduul după cernere,%, maximum	1,5 (pe sita de mătase nr. 38 sau pe sita metalică nr. 016)													
pH, max.	7,1-8,9													
Fracție în masă de cenușă insolubilă în acid clorhidric într-o fracție în masă de 10%,%, maximum	0,2													



			Certificat de conformitate. Raport de încercări eliberat de un laborator acreditat în RM. Raport de încercări cu indicarea valorilor nutriționale pentru fiecare lot nou sau produs. FIȘA TEHNICĂ A PRODUSULUI LIVRAT.		
--	--	--	--	--	--

Semnat: _____ Numele, Prenumele: Bacos Nicolae În calitate de: Director
 Ofertantul: Coldor Com SRL Adresa: Chisinau ,str Uzinilor 11.

