


Specificații tehnice

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

Obiectul achiziției: <u>Frișcă vegetală</u>					
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
Frișcă vegetală	Bulgaria	Cremlino JSC	<p>Document normativ: Specificația tehnică a producătorului Sursa: Vegetal Locul de proveniență: Provenite atât din produs autohton cât și din import. Metoda de producție: Se utilizează pentru obținerea cremelor și decorarea produselor de cofetărie și patiserie Informatii privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Proprietăți organoleptice: Aspect exterior - Lichid gros Culoare – Crem Gust și miros - Ușor de vanilie, fără gust și miros străin Proprietăți fizico-chimice: Caracteristici Condiții de admisibilitate Frația masică de umiditate, % max. - 60 Impurități minerale - Nu se admite Corpuri străine - Nu se admite Proprietăți microbiologice: Caracteristici Condiții de admisibilitate Numărului de colonii la UFC/g, max. - $1,0 \times 10^4$ Bacteriilor coliforme, în 1,0 g - Nu se admite Drojdii, UFC/g, max. - 100 Micete, UFC/g, max. - 100 Bacteriilor de genul Salmonella spp, în 25 g. Nu se admite Listeria monocitogenes, în 25g Nu se admite Criterii de contaminanți: Contaminanți Niveluri maxime Hidrocarburi aromatice policiclice (μg/kg) 10,0 - benzo(a)piren - suma benzo(a)pirenului, enzo(a)antracenului, benzo(b)fluorantenuului și crisenului 50,0 Metale (mg/kg) Niveluri maxime Plumb 3,0 Cadmiu 1,0 Mercur 0,1 * Regulamentului sanitar privind contaminanții din produse alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 520 din 22.06.2010 Termen de valabilitate: Termenul de</p>	<p>Document normativ: Specificația tehnică a producătorului Sursa: Vegetal Locul de proveniență: Provenite din import. Metoda de producție: Se utilizează pentru obținerea cremelor și decorarea produselor de cofetărie și patiserie Informatii privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Proprietăți organoleptice: Aspect exterior - Lichid gros Culoare – Crem Gust și miros - Ușor de vanilie, fără gust și miros străin Proprietăți fizico-chimice: Caracteristici Condiții de admisibilitate Frația masică de umiditate, % max. - 60 Impurități minerale - Nu se admite Corpuri străine - Nu se admite Proprietăți microbiologice: Caracteristici Condiții de admisibilitate Numărului de colonii la UFC/g, max. - $1,0 \times 10^4$ Bacteriilor coliforme, în 1,0 g - Nu se admite Drojdii, UFC/g, max. - 100 Micete, UFC/g, max. - 100 Bacteriilor de genul Salmonella spp, în 25 g. Nu se admite Listeria monocitogenes, în 25g Nu se admite Criterii de contaminanți: Contaminanți Niveluri maxime Hidrocarburi aromatice policiclice (μg/kg) - benzo(a)piren 10,0 - suma benzo(a)pirenului, enzo(a)antracenului, benzo(b)fluorantenuului și crisenului 50,0 Metale (mg/kg) Niveluri maxime Plumb 3,0 Cadmiu 1,0 Mercur 0,1 * Regulamentului sanitar privind</p>	



			valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.	contaminanții din produse alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 520 din 22.06.2010 Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.	
--	--	--	---	--	--

Semnat:  Numele, Prenumele: Barbanegra Sergiu În calitate de: Director
 Ofertantul: Good Food Solutions SRL. Adresa: Chisinau str. Feredeului nr.12

