

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: Produse de cofetărie pentru ornare					
Denumirea bunurilor	Țara de origine	Producătorul	Specificația tehnică deplină solicitată de către autoritatea contractantă	Specificația tehnică deplină propusă de către ofertant	Standarde de referință
1	2	3	4	5	6
Lot 1 - Produse pentru ornare din ciocolată					
Fulgi de ciocolată albă	Romania	«Zeelandia»	<p>Document normativ: Reglementare tehnică „Produse de cofetărie” aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 204 din 11.03.2009;</p> <p>Compoziția ingredientelor care intră în rețetă, inclusiv aditivi și adjuvanți tehnologici: Conform specificației tehnice a producătorului.</p> <p>Sursa: Vegetal</p> <p>Metoda de producție: Produse pentru ornare din ciocolată- sub formă de fulgi cu un conținut minimum de 32% substanță uscată totală de cacao, minimum 12% unt de cacao.</p> <p>Proprietăți organoleptice: Aspect exterior conform foto, culoare - albă cu nuanșe crem, fără gust și miros străin.</p> <p>Proprietăți fizico-chimice: Acizi grași trans, % – nu se admit. Acid erucic (g/kg), nivel maxim 50 Micotoxine Niveluri maxime (μg/kg) Aflatoxine B1, nivel maxim 2,0 Suma dintre B1, B2, G1 și G2, nivel maxim 4,0 Conform Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 520 din 22.06.2010</p> <p>Ambalare și livrare: Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin.</p> <p>Termenul de valabilitate: Conform condițiilor stabilite de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.</p>	<p>CURLS white</p> <p>Cârlionți din ciocolată albă, utilizați pentru decorarea produselor de cofetărie. Cacao: min. 27%</p> <p>Zahăr, unt de cacao, lapte praf integral, lactoză, zer pudră, emulsifiant: lecitine din soia E322, aromă naturală de vanilie</p> <p>Aspect: cârlionți Culoare: crem</p> <p>Miros/Gust: de ciocolată albă</p> <p>Umiditate: 1 % max. Proteine: 6 % Glucide: 60 % Lipide: 32 % Valoarea energetică: 547 kcal/100g, 2294 kJ/100g</p> <p>Parametri microbiologici Număr total de germeni aerobi mezofili: <10000 ufc/g Drojdii și mucegaiuri: <100/<100 ufc/g Salmonella: absentă în 100 g Enterobacterii: <10 ufc/g E.coli: absentă în 1g</p> <p>Listeria spp.:absentă în 25g</p> <p>Infestare corpuri straine Nu se admite prezența insectelor sau acarienilor în nici un stadiu de dezvoltare.</p> <p>Ambalare si etichetare Ambalare Cutie de carton + pungă de PE a 4kg, care garantează o bună stabilitate de depozitare în loc uscat.</p> <p>Etichetare Etichetarea se realizează în conformitate cu H.G 106/2002</p> <p>Condiții de depozitare</p> <p>În spații curate, uscate, ferite de razele solare, de sursele de căldură și de îngheț, la temperaturi cuprinse între 12-200C și umiditate relativă a aerului de max. 70%. A se închide ambalajul după fiecare utilizare.</p>	
Fulgi de ciocolată duo	Romania	«Zeelandia»	<p>Document normativ: Reglementare tehnică „Produse de cofetărie” aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 204 din 11.03.2009;</p>	<p>CURLS dark+milk</p> <p>Cârlionți din ciocolată duo, utilizați pentru decorarea produselor de</p>	

		<p>Compoziția ingredientelor care intră în rețetă, inclusiv aditivi și adjuvanți tehnologici: Conform specificației tehnice a producătorului.</p> <p>Sursa: Vegetal</p> <p>Metoda de producție: Produse pentru ornare din ciocolată- sub formă de fulgi cu un conținut minimum de 32% substanță uscată totală de cacao, minimum 12% unt de cacao.</p> <p>Proprietăți organoleptice: Aspect exterior conform foto, culoare - mix de culoare brună și albă, fără gust și miros străin Proprietăți fizico-chimice: Acizi grași trans, % – nu se admit. Acid erucic (g/kg), nivel maxim 50</p> <p>Micotoxine Niveluri maxime (μg/kg) Aflatoxine B1, nivel maxim 2,0 Suma dintre B1, B2, G1 și G2, nivel maxim 4,0</p> <p>Conform Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 520 din 22.06.2010</p> <p>Ambalare și livrare: Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin.</p> <p>Termenul de valabilitate: Conform condițiilor stabilite de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.</p>	<p>cofetărie.</p> <p>Cacao: min. 24%</p> <p>Lapte 14.8%</p> <p>Zahăr, masă de cacao, unt de cacao, lapte, unt, emulsifiant: lecitine din soia (E322), aromă naturală de vanilie</p> <p>Caracteristici senzoriale</p> <p>Aspect: cârlionți Culoare: maro+alb</p> <p>Miros/Gust: de ciocolată</p> <p>Valoare nutrițională Umiditate: 1 % max. Proteine: 5 %</p> <p>Glucide: 60 %</p> <p>Lipide: 33 %</p> <p>Valoarea energetică: 502 kcal/100g, 2107 kJ/100g</p> <p>Parametri microbiologici Număr total de germeni aerobi mezofili: <10000 ufc/g Drojii și mușcăiuri: <100/<100 ufc/g Salmonella: absentă în 100 g Enterobacterii: <10 ufc/g E.coli: absentă în 1g</p> <p>Infestare corpuri străine Nu se admite prezența insectelor sau acarienilor în nici un stadiu de dezvoltare.</p> <p>Ambalare Cutie de carton + pungă de PE a 4kg, care garantează o bună stabilitate de depozitare în loc uscat.</p> <p>Condiții de depozitare În spații curate, uscate, ferite de razele solare, de sursele de căldură și de îngheț, la temperaturi cuprinse între 12-20°C și umiditate relativă a aerului de max. 70%. A se închide ambalajul după fiecare utilizare.</p>	
Sfere din ciocolată		<p>Document normativ: Reglementare tehnică „Produse de cofetărie” aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 204 din 11.03.2009;</p> <p>Compoziția ingredientelor care intră în rețetă, inclusiv aditivi și adjuvanți tehnologici: Conform specificației tehnice a producătorului.</p> <p>Sursa: Vegetal</p> <p>Metoda de producție: Produse pentru ornare din ciocolată- sub formă de fulgi cu un conținut minimum de 32% substanță uscată totală de cacao, minimum 12% unt de cacao.</p> <p>Proprietăți organoleptice: Aspect exterior conform foto (diametru 2,8cm, masa 3,3g), culoare - mix de culoare brună și albă, fără gust și miros străin.Proprietăți fizico-chimice: Acizi grași trans, % – nu se admit. Acid erucic (g/kg), nivel maxim 50</p> <p>Micotoxine Niveluri maxime (μg/kg) Aflatoxine B1, nivel maxim 2,0</p>		

			<p>Suma dintre B1, B2, G1 și G2, nivel maxim 4,0</p> <p>Conform Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 520 din 22.06.2010</p> <p>Ambalare și livrare: Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin.</p> <p>Termenul de valabilitate: Conform condițiilor stabilite de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.</p>		
Lot 2 - Produse din glazură de cofetărie pentru utilizare în aluaturi					
Așchii (dropsuri) de culoare albă	Italia	„Unigra”	<p>Document normativ: Reglementare tehnică „Produse de cofetărie” aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 204 din 11.03.2009;</p> <p>Compoziția ingredientelor care intră în rețetă, inclusiv aditivi și adjuvanți tehnologici: Conform specificației tehnice a producătorului.</p> <p>Sursa: Vegeta</p> <p>Metoda de producție: Produse pentru ornare din glazură de cofetărie - semifabricat produs pe bază de grăsimi vegetale de cofetărie, destinat glazurii sau ornării.</p> <p>Proprietăți organoleptice: Dropsuri din glazură de cofetărie de culoare albă cu nuanță crem, conform foto, fără gust și miros străin.</p> <p>Proprietăți fizico-chimice: Acizi grași trans, % – nu se admit. Acid erucic (g/kg), nivel maxim 50</p> <p>Micotoxine Niveluri maxime (μg/kg) Aflatoxine B1, nivel maxim 2,0</p> <p>Suma dintre B1, B2, G1 și G2, nivel maxim 4,0</p> <p>Conform Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 520 din 22.06.2010</p> <p>Ambalare și livrare: Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin.</p> <p>Termenul de valabilitate: Conform condițiilor stabilite de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.</p>	<p>Caribe white flakes Описание продукта: лауриновая глазурь в виде блестящей крошки, покрытой глюкозным сиропом. Заменитель белого шоколада.</p> <p>Состав: сахар, полностью гидрогенизированные растительные жиры и масла (жиры (пальмоядровые), масла (подсолнечные)) сухое обезжиренное молоко (8%), лактоза, эмульгатор (E322 - подсолнечный лецитин), глюкозный сироп, глазирователь (E904), ароматизатор.</p> <p>Область применения: кондитерское производство.</p> <p>Информация для потребителя: используется для декорирования кондитерских изделий, как наполнитель для творожных и сливочных десертов, в производстве мороженого.</p> <p>Характеристики: Влажность%≤ 1.0 Жирность%34 - 37 Транс-жиры%≤ 0.3</p> <p>Микробиологические характеристики: Общее содержание бактерий КОЕ/г≤ 5 000 ДрожжиКОЕ/г≤ 50 ПлесеньКОЕ/г≤ 50 ЭнтеробактерийКОЕ/г≤ 10 Сальмонеллы в 100готсутствуют Кишечная палочкаКОЕ/г ≤ 10</p> <p>Пищевая и энергетическая ценность на 100 г: Калорийностьккал/кДж579 / 2415 Жиры г36.0 в том числе: насыщенные г 5.0 Углеводы г61.0 в том числе: сахар г61.0 Пищевые волокна г0.0 Белки г2.7 Соль (натрий в пересчете на эквивалент соли)г0.11 Натриймг 45</p>	<p>Обозначение генетически модифицированных источников в соответствии с Нормами 2003/1829/ЕС и 2003/1830/ЕС.</p> <p>Продукт по микробиологическим, химическим и радиологическим показателям безопасности соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»</p> <p>Сырье и вспомогательные материалы генетически модифицированные организмы не содержат. При производстве указанной продукции используются только пищевые добавки, разрешенные к применению при производстве пищевых продуктов, в соответствии с требованиями ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»</p>

<p>Аșchii (dropsuri) de culoare moco</p>	<p>Italia</p>	<p>„Unigra”</p>	<p>Document normativ: Reglementare tehnică „Produse de cofetărie” aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 204 din 11.03.2009; Compoziția ingredientelor care intră în rețetă, inclusiv aditivi și adjuvanți tehnologici: Conform specificației tehnice a producătorului. Sursa: Vegeta Metoda de producție: Produse pentru ornare din glazură de cofetărie - semifabricat produs pe bază de grăsimi vegetale de cofetărie, destinat glazării sau ornării. Proprietăți organoleptice: Dropsuri din glazură de cofetărie de culoare cafea cu lapte, conform foto, fără gust și miros străin. Proprietăți fizico-chimice: Acizi grași trans, % – nu se admit. Acid erucic (g/kg), nivel maxim 50 Micotoxine Niveluri maxime (μg/kg) Aflatoxine B1, nivel maxim 2,0 Suma dintre B1, B2, G1 și G2, nivel maxim 4,0 Conform Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 520 din 22.06.2010 Ambalare și livrare: Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin. Termenul de valabilitate: Conform condițiilor stabilite de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.</p>	<p>Caribe milk flakes Descrierea produsului: лауриновая кондитерская глазурь в виде блестящей крошки, покрытой глюкозным сиропом. Заменитель молочного шоколада. Область применения: производство кондитерских, хлебобулочных изделий и мороженого. Состав: сахар, полностью гидрогенизированные растительные жиры (пальмоядровые), обезжиренное сухое молоко (10%), обезжиренный какао-порошок (4%), лактоза, эмульгатор (E322 – подсолнечный лецитин), глюкозный сироп, ароматизатор. Характеристики: Влажность%≤ 1.0 Жирность%33 - 36</p> <p>Микробиологические характеристики: Общее содержание бактерийКОЕ/г≤ 5 000 ДрожжиКОЕ/г≤ 50 ПлесеньКОЕ/г≤ 50 ЭнтеробактерииКОЕ/г≤ 10 Сальмонеллы в 100 г отсутствуют Кишечная палочкаКОЕ/г ≤ 10</p> <p>Пищевая и энергетическая ценность на 100 г: Калорийностьккал/кДж567 / 2364 Жирыг35.0 в том числе: насыщенныег 4.0 транс-жирыг0.2 Углеводывг58.0 в том числе: сахарг58.0 Пищевые волокнаг1.4 Белкиг4.2 Соль (натрий в пересчете на эквивалент соли)г0.14 Натрий мг 56</p> <p>Информация для потребителя: используется для декорирования кондитерских изделий, как наполнитель для творожных и сливочных десертов, в производстве мороженого. За счёт своей термостойкости, может применяться как добавка в песочное, овсяное и другие виды теста при производстве печенья.</p>	<p>Обозначение генетически модифицированных источников в соответствии с Нормами 2003/1829/ЕС и 2003/1830/ЕС.</p> <p>Продукт не подвергался обработке ионизирующим излучением.</p> <p>Продукт по микробиологическим, химическим и радиологическим показателям безопасности соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»</p> <p>Сырье и вспомогательные материалы генетически модифицированные организмы не содержат. При производстве указанной продукции используются только пищевые добавки, разрешенные к применению при производстве пищевых продуктов, в соответствии с требованиями ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».</p>
<p>Аșchii (dropsuri) de culoare brună</p>	<p>Italia</p>	<p>„Unigra”</p>	<p>Document normativ: Reglementare tehnică „Produse de cofetărie” aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 204 din 11.03.2009; Compoziția ingredientelor care intră în rețetă, inclusiv aditivi și adjuvanți tehnologici: Conform specificației tehnice a producătorului. Sursa: Vegeta Metoda de producție: Produse pentru ornare din glazură de cofetărie - semifabricat produs pe bază de grăsimi vegetale de cofetărie, destinat glazării sau ornării.</p>	<p>Caribe dark flakes Descrierea produsului: Лауриновая кондитерская глазурь в виде блестящей крошки, покрытой глюкозным сиропом. Заменитель темного шоколада. Область применения: кондитерское производство. Состав: сахар, полностью гидрогенизированные растительные жиры и масла (жиры (пальмоядровые), масла (подсолнечные)), обезжиренный какао-порошок (16%), эмульгатор (E322 – подсолнечный лецитин), глюкозный сироп, ароматизатор.</p>	<p>Обозначение генетически модифицированных источников в соответствии с Нормами 2003/1829/ЕС и 2003/1830/ЕС.</p> <p>Продукт не подвергался обработке ионизирующим излучением.</p> <p>Продукт по микробиологическим, химическим и радиологическим показателям безопасности соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»</p>

			<p>Proprietăți organoleptice: Dropsuri din glazură de cofetărie de culoare – brună închisă, conform foto, fără gust și miros străin.</p> <p>Proprietăți fizico-chimice: Acizi grași trans, % – nu se admit. Acid erucic (g/kg), nivel maxim 50</p> <p>Micotoxine Niveluri maxime (μg/kg) Aflatoxine B1, nivel maxim 2,0 Suma dintre B1, B2, G1 și G2, nivel maxim 4,0 Conform Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 520 din 22.06.2010</p> <p>Ambalare și livrare: Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin.</p> <p>Termenul de valabilitate: Conform condițiilor stabilite de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.</p>	<p>Caracteristici: Vlaжность%≤ 1.0 Жирность%33 - 35</p> <p>Микробиологические характеристики: Общее содержание бактерий КЕг≤ 5 000 ДрожжиКОЕ/г≤ 50 ПлесеньКОЕ/г≤ 50 ЭнтеробактерииКОЕ/г≤ 10 Сальмонеллы в 100 г отсутствуют Кишечная палочка КОЕ/г≤ 10</p> <p>Пищевая и энергетическая ценност на 100 г: Калорийностьккал/кДж547 / 2280 Жиры г34.0 в том числе: насыщенные г33.0 транс-жиры г0.2</p> <p>Углеводы г54.0 в том числе: сахар г 52.0 Пищевые волокна г5.1 Белки г3.7 Соль (натрий в пересчете на эквивалент соли) г 0.03 Натрий мг10</p> <p>Информация для потребителя: используется для декорирования кондитерских изделий, как наполнитель для творожных и сливочных десертов, в производстве мороженого. За счёт своей термостойкости, может применяться как добавка в песочное, овсяное и другие виды теста при производстве печенья.</p>	<p>Сырье и вспомогательные материалы генетически модифицированные организмы не содержат. При производстве указанной продукции используются только пищевые добавки, разрешенные к применению при производстве пищевых продуктов, в соответствии с требованиями ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».</p>
--	--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Semnat: _____ Numele, Prenumele: _____ În calitate de: _____

Ofertantul: _____ Adresa: _____