

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: Făină de grâu în asortiment					
Denumirea bunurilor	Tara 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 I					
Făină de grâu, calitate superioară	Republica Moldova	S.C. CIMELTRANS – GRUP S.R.L.	<p>Document normativ: Reglementare tehnică „Făina, grâul și țărâța de cereale”, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 68 din 29.01.2009 Indicii de calitate ai făinii:</p> <p>Proprietăți organoleptice: Gust, fără gust străin, amar sau acru. Miros, fără miros străin, de mucegai.</p> <p>Proprietăți fizico-chimice:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cantitatea glutenului, min.% 24 2. Calitatea glutenului, ИДК 60 – 80 3. Cenușa, max % 0,55 4. Gradul de alb, min u.c. 58 5. Umiditatea, max % 15,0 6. Indicele de cădere, min sec. 220 7. Infestarea și impurificarea cu dăunători ai cerealelor, nu se admite 8. Impurități metalomagnetice, mg/1 kg făină – max. 3,0 9. Infestarea cu spori de Bacillus, nu se admite. <p>Ambalare și livrare: Făina de grâu (în vrac sau ambalată) trebuie transportată în mijloace de transport (remorca pneumatică pentru făină în vrac sau remorcă mecanică pentru făină în saci) care să păstreze calitățile igienice, nutriționale și tehnologice și să asigure siguranța alimentară a produsului.</p> <p>Ambalajele trebuie să fie fabricate numai din materiale nepericuloase și adaptate scopului pentru care sunt folosite. Ele nu trebuie să confere produsului nici o substanță toxică, nici miros sau gust nedorit și să corespundă reglementărilor legale în vigoare.</p> <p>Ambalajele utilizate pentru ambalarea și comercializarea făinii de grâu vor fi marcate și etichetate conform reglementărilor legale în vigoare</p> <p>Termen de valabilitate: Data durabilității minime - data stabilită de producător până la care făina își păstrează caracteristicile specifice.</p> <p>Pregătirea și/sau manipularea înainte de utilizare sau prelucrare: Trecerea prin cernătorul de făină (sită cu diametrul 3mm) și prin cernătorul de metalomagniți.</p> <p>Documente de însoțire: Certificat de calitate, certificat de inofensivitate, certificat de conformitate, raport de încercări.</p>	<p>Indicii de calitate ai făinii:</p> <p>Proprietăți organoleptice: Gust: fără gust străin, nici acru, nici amar. Miros: fără miros străin, rînced sau de mucegai. Impurități minerale: fără scrișnet la mestecare.</p> <p>Proprietăți fizico-chimice:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cantitatea glutenului, min.% 24 - 28 2. Calitatea glutenului, ИДК 60 – 80 3. Cenușa, max % 0,55 4. Gradul de alb, min u.c. 58-62 5. Umiditatea, max % 15,0 6. Indicele de cădere, min sec. 220 7. Fără infestare și impurificare cu dăunători ai cerealelor. 8. Impurități metalomagnetice, mg/1 kg făină – max. 3,0 9. Fără infestare cu spori de Bacillus. <p>Livrarea cu autocamion și remorca pneumatică pentru transportarea făinii în vrac. Documente de însoțire: Certificat de calitate, certificat de inofensivitate, raport de încercări.</p>	

Document normativ: Reglementare tehnică „Făina, grâul și țărâța de cereale”, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 68 din 29.01.2009



<p>Lotul 2</p> <p>Făină de grâu, calitatea 1</p>	<p>Republica Moldova</p>	<p>S.C. CIMELTRANS – GRUP S.R.L.</p>	<p>Document normativ: Reglementare tehnică „Făina, grișul și țărâța de cereale”, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 68 din 29.01.2009 Indicii de calitate ai făinii: Proprietăți organoleptice: Gust, fără gust străin, amar sau acru. Miros, fără miros străin, de mucegal. Proprietăți fizico-chimici: 1. Cantitatea glutenului, min.% 24 2. Calitatea glutenului, ИДК 60–80 3. Cenușa, max % 0,75 4. Gradul de alb, u.c. 45-53 5. Umiditatea, max % 15,0 6. Indicele de cădere, min sec. 220 7. Infestarea și impurificarea cu dăunători ai cerealelor, nu se admite 8. Impurități metalomagnetice, mg/1 kg făină – max. 3,0 9. Infestarea cu spori de Bacillus, nu se admite. Ambalare și livrare: Făina de grâu (în vrac sau ambalată) trebuie transportată în mijloace de transport (remorca pneumatică pentru făină în vrac sau remorcă mecanică pentru făină în saci) care să păstreze calitățile igienice, nutriționale și tehnologice și să asigure siguranța alimentară a produsului. Ambalajele trebuie să fie fabricate numai din materiale nepericuloase și adaptate scopului pentru care sunt folosite. Ele nu trebuie să confere produsului nici o substanță toxică, nici miros sau gust nedorit și să corespundă reglementărilor legale în vigoare. Ambalajele utilizate pentru ambalarea și comercializarea făinii de grâu vor fi marcate și etichetate conform reglementărilor legale în vigoare. Termen de valabilitate: Data durabilității minimale - data stabilită de producător până la care făina își păstrează caracteristicile specifice. Pregătirea și/sau manipularea înainte de utilizare sau prelucrare: Trecerea prin cernătorul de făină (sită cu diametrul 3mm) și prin cernătorul de metalomagniți. Documente de însoțire: Certificat de calitate, certificat de inofensivitate, certificat de conformitate, rapori de încercări. Termen de valabilitate: Data durabilității minimale - data stabilită de producător până la care făina își păstrează caracteristicile specifice.</p>	<p>Indicii de calitate ai făinii: Proprietăți organoleptice: Gust: fără gust străin, nici acru, nici amar. Miros: fără miros străin, rînced sau de mucegal. Impurități minerale: fără scrișnet la mestecare. Proprietăți fizico-chimici:</p> <ol style="list-style-type: none"> 10. Cantitatea glutenului, min.% 24 -28 11. Calitatea glutenului, ИДК 60–80 12. Cenușa, max % 0,75 13. Gradul de alb, min u.c. 48-53 14. Umiditatea, max % 15,0 15. Indicele de cădere, min sec. 220 16. Fără infestare și impurificare cu dăunători ai cerealelor, 17. Impurități metalomagnetice, mg/1 kg făină – max. 3,0 18. Fără infestare cu spori de Bacillus. <p>Livrarea cu autocamion și remorca pneumatică pentru transportarea făinii în vrac. Documente de însoțire: Certificat de calitate, certificat de inofensivitate, raport de încercări.</p>	<p>Document normativ: Reglementare tehnică „Făina, grișul și țărâța de cereale”, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 68 din 29.01.2009</p>




			<p>Pregătirea și/sau manipularea înainte de utilizare sau prelucrare: Trecerea prin cernătorul de făină (sită cu diametrul 3mm) și prin cernătorul de metalomagniți.</p> <p>Documente de însoțire: Certificat de calitate, certificat de inofensivitate, certificat de conformitate, raport de încercări.</p>	
Lot 3				
Făină de grâu, calitate II	Republica Moldova	S.C. CIMELTRANS – GRUP S.R.L.	<p>Document normative: Reglementarea tehnică „Făina, grâșul și târâța de cereale” aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 68 din 29.01.2009</p> <p>Sursa: Vegetal</p> <p>Locul de proveniență: Provenite atât din producția autohtonă cît și din import</p> <p>Metoda de producție: Produs din boabe de grâu moale, de grâu tare (durum) sau din amestec de grâu moale cu adaos de maximum 20 % grâu tare, obținut prin procedee de mărunțire sau măcinare, în care târâța și germenele sînt parțial eliminate, iar restul se macină pînă la gradul de mărunțire corespunzător.</p> <p>Informații privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic.</p> <p>Proprietăți organoleptice:</p> <p>Culoare: albă cu nuanță gălbuie sau cenușie;</p> <p>Miros: Caracteristic făinurilor, fără miros străin, de mucegai sau închis.</p> <p>Gust: Caracteristic făinurilor, fără gust străin, amar sau acru.</p> <p>Impurități minerale: Fără scrișnet la masticaj</p> <p>Proprietăți fizico- chimice</p> <p>Caracteristici: Condiții de admisibilitate</p> <p>Fracția masică de umiditate, %, max: 15,0</p> <p>Conținutul de cenușă raportat la substanță uscată, %, max: 1,25</p> <p>Conținutul de gluten umed: cantitatea, %, min. calitatea la aparatul IDK u.c</p> <p>21,0</p> <p>75-85</p> <p>Gradul de alb, unități convenționale 28,0.....35,0</p> <p>Infestare cu dăunători ai cerealelor nu se admite</p> <p>Impurificare cu dăunători ai cerealelor nu se admite</p> <p>Impurități metalomagnetice, mg/1 kg făină:</p> <p>- cu dimensiunea particulelor izolate în măsură liniară max. 0,3 mm și (sau) masă de max. 0,4 mg, max. – 3,0</p> <p>- cu mărimea și masa fragmentelor peste valorile stabilite mai sus – nu se admit</p> <p>Criterii de contaminații</p> <p>Micotoxine Niveluri maxime (μg/kg)</p>	<p>Sursa: Vegetal</p> <p>Locul de proveniență: Provenite din producția autohtonă</p> <p>Metoda de producție: Produs din boabe de grâu moale, obținut prin procedee de măcinare, în care târâța și germenele sînt parțial eliminate.</p> <p>Informații privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic.</p> <p>Indicii de calitate ai făinii:</p> <p>Proprietăți organoleptice:</p> <p>Culoare: albă cu nuanță gălbuie sau cenușie.</p> <p>Gust: fără gust străin, nici acru, nici amar.</p> <p>Miros: fără miros străin, rînced sau de mucegai</p> <p>Impurități minerale: fără scrișnet la mestecare.</p> <p>Proprietăți fizico- chimice:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cantitatea glutenului, min % 22 2. Calitatea glutenului, IDK 75 –85 3. Cenușa, max % 1,25 4. Gradul de alb, u.c. 28 – 35 5. Umiditatea, max % 15,0 6. Indicele de cădere, min sec. 220 7. Fără infestare și impurificare cu dăunători ai cerealelor. 8. Impurități metalomagnetice, mg/1 kg făină – max. 3,0

Document normativ: Reglementare tehnică „Făina, grâșul și târâța de cereale”, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 68 din 29.01.2009



		<p>Aflatoxine B1 max. 2 Suma dintre B1, B2, G1 și G2 max. 4 Ocratoxina A max. 3 Deoxinivalenol max. 750 Toxinele T-2 și HT-2 orientative 50</p> <p>Ambalare și livrare: Făina de grâu (în vrac sau ambalată) trebuie transportată în mijloace de transport (remorca pneumatică pentru făină în vrac sau remorca mecanică pentru făină în saci) care să păstreze calitățile igienice, nutriționale și tehnologice și să asigure siguranța alimentară a produsului. Ambalajele trebuie să fie fabricate numai din materiale nepericuloase și adaptate scopului pentru care sunt folosite. Ele nu trebuie să confere produsului nici o substanță toxică, nici miros sau gust nedorit și să corespundă reglementărilor legale în vigoare. Ambalajele utilizate pentru ambalarea și comercializarea făinii de grâu vor fi marcate și etichetate conform reglementărilor legale în vigoare.</p> <p>Termen de valabilitate: Data durabilității minimale - data stabilită de producător până la care făina își păstrează caracteristicile specifice.</p> <p>Pregătirea și/sau manipularea înainte de utilizare sau prelucrare: Trecerea prin cernătorul de făină (sită cu diametrul 3mm) și prin cernătorul de metalomagniți.</p> <p>Documente de însoțire: Certificat de calitate, certificat de inofensivitate, raport de încercări.</p>	<p>9. Fără infestare cu spori de Bacillus:</p> <p>Livrarea cu autocamion și remorca pneumatică pentru transportarea făinii în vrac. Documente de însoțire: Certificat de calitate, certificat de inofensivitate, raport de încercări.</p>	
--	--	--	---	--

Semnat:  Numele, Prenumele: Cebotari Victor în calitate de: administrator

Ofertantul: S.C. CIMELTRANS-GRUP S.R.L.

Adresa: or.Cimisliă, str.Maria Cibotari, 19

