

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: Prune uscate					
Denumirea bunurilor	Țara de origine	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					
Prune uscate	MOLDOVA	FPC "VINTOIA-EXIM" SRL	<p>Document normativ: Reglementarea tehnică "Fructe și legume uscate (deshidratate)", aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 1523 din 29.12.2007 Sursă: Vegetal Locul de proveniență: Provenit din produs autohton sau import. Metoda de producție: Fructe uscate - alimente preparate din fructe care păstrează identitatea speciei respective, prezentate în forme întregi, deshidratate prin procedee naturale sau artificiale. Informatii privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Proprietăți organoleptice: Aspecte exterior: Fructe întregi fără sîmburi, cu deteriorări mecanice și formă în funcție de modul de înlăturare a sîmburelui. Culoare: Prune deshidratate: de la negru – albăstriu pînă la maro cu nuanță brună-roșcată tipic epidermei exterioare și de la ciocolată maro deschis pînă la maro foarte închis, tipică culorii pulpei, cu/fără luciu. Gust și miros: Caracteristice, fără gust și miros străin. Proprietăți fizico- chimice Caracteristici Condiții de admisibilitate Fracția masică de umiditate, % , max. 24,00</p>	<p>Document normativ: Reglementarea tehnică "Fructe și legume uscate (deshidratate)", aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 1523 din 29.12.2007 Sursă: Vegetal Locul de proveniență: Provenit din produs autohton. Metoda de producție: Fructe uscate - prezentate în forme întregi, deshidratate prin procedee naturale. Informatii privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Proprietăți organoleptice: Aspecte exterior: Fructe întregi fără sîmburi, cu deteriorări mecanice și formă în funcție de modul de înlăturare a sîmburelui. Culoare: Prune deshidratate: de la negru –albăstriu pînă la maro cu nuanță brună-roșcată tipic epidermei exterioare și de la ciocolată maro deschis pînă la maro foarte închis, tipică culorii pulpei, cu/fără luciu. Gust și miros: Caracteristice, fără gust și miros străin. Proprietăți fizico- chimice Condiții de admisibilitate</p>	Reglementarea tehnică "Fructe și legume uscate (deshidratate)", aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 1523 din 29.12.2007

		<p>Fracția masică de impurități de origine vegetală, %: Nu se admit</p> <p>Criterii de contaminanți</p> <p>Micotoxine Niveluri maxime (μg/kg)</p> <p>Caracteristici</p> <p>Condiții de admisibilitate</p> <p>Aflatoxine B1</p> <p>5,0</p> <p>Suma dintre B1, B2, G1 și G2</p> <p>10,0</p> <p>Ambalare și livrare: În timpul depozitării, transportării și comercializării, ambalajul de desfacere, materialele de ambalaj și modul de ambalare trebuie să asigure menținerea calității și siguranța produselor .</p> <p>Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin.</p> <p>Transportarea cu mijloace autorizate sanitar de către autoritatea sanitar-veterinară, care să asigure, pe toată perioada transportării, păstrarea nemodificată a caracteristicilor nutritive, organoleptice, fizico-chimice, microbiologice, precum și protecția împotriva prafului, dăunătorilor și altor posibilități de alterare și contaminare</p> <p>Termen de valabilitate:</p> <p>Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.</p> <p>Destinație: Pentru fabricarea: produse de cozonac, pâine, torte, prăjituri, rulade, biscuiți, checuri.</p> <p>Documente de însoțire: Aviz sanitar, certificat de conformitate, certificatul de calitate, raport de încercări.</p> <p>Condiții de recepționare:</p> <p>Prezentarea mostrei pentru testare în producere.</p>	<p>Fracția masică de umiditate, % , max. 24,00</p> <p>Fracția masică de impurități de origine vegetală, %: Nu se admit</p> <p>Criterii de contaminanți</p> <p>Micotoxine Niveluri maxime (μg/kg)</p> <p>Caracteristici</p> <p>Condiții de admisibilitate</p> <p>Aflatoxine B1 <1,0</p> <p>Suma dintre B1, B2, G1 și G2 <1;</p> <p>Ambalare și livrare: Se ambalează în saci de hirtie a câte 35 kg. În timpul depozitării, transportării și comercializării, ambalajul de desfacere, materialele de ambalaj și modul de ambalare asigura menținerea calității și siguranța produselor .</p> <p>Ambalajele de transport asigura integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin.</p> <p>Transportarea are loc cu mijloc de transport autorizat sanitar de către autoritatea sanitar-veterinară, care asigura, pe toată perioada transportării, păstrarea nemodificată a caracteristicilor nutritive, organoleptice, fizico-chimice, microbiologice, precum și protecția împotriva prafului, dăunătorilor și altor posibilități de alterare și contaminare</p> <p>Termenul de valabilitate – 6 luni.</p> <p>În procesul de producere se respecta fluxul tehnologic după cum urmează:</p> <ul style="list-style-type: none"> -fructele se aleg de corpuri straine; -se usuca; -se calibreaza; -se spala; -se blanseaza; -se scot simburii la utilaje semiautomate;
--	--	---	--

				<p>-se ambaleaza in saci de hirtie; -se transporta la destinatar. In procesul de productie folosim echipamente si utilaje ale unui cunoscut brand srb in domeniul industriei alimentare, firma Pigo-R. Suntem detinatorii Certificatului ISO FSSC 22000. Documente de insotire: Avis fitosanitar, certificate de calitate, .aport de incercari, certificate ISO, aviz sanitar la saci de hirtie, Destinație: Pentru fabricarea: produse de cozonac, pâine, torte, prăjituri, rulade, biscuiți, checuri.</p>	
--	--	--	--	---	--

Semnat: _____

Numele, Prenumele: Lupu Viorica

În calitate de: Directoare administrativa

Ofertantul:FPC “ VINTOIA-EXIM” SRL

Adresa: or. Nisporeni str. Industriala 90