

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: Zahăr cristal					
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					
Zahăr cristal (MD)	Republica Moldova	<u>Sudzucker -Moldova SRL</u>	Document normativ: Cerințe de calitate pentru anumite tipuri de zahăr destinate consumului uman, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 774 din 03.07.2007. Sursa: vegetal. Locul de proveniență: Provenite din producția autohtonă cât și din import. Metoda de producție: Produs obținut din sfeclă de zahăr, sub formă de cristale separate. Informații privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Proprietăți organoleptice: Culoare: albă Miros: caracteristic zahărului. Gust: dulce. Friabilitate: Friabil. Proprietăți fizico- chimice: Frația masică de zaharoză (în raport cu substanța uscată), minimum % 99,75 Frația masică de umiditate (în raport cu substanța uscată), maximum % 0,12 Frația masică de feroimpurități, maximum % 0 Dimensiunea cristalelor, min – 2,0 mm Ambalare și livrare: Ambalarea se face în saci din peliculă a câte 50,0 kg. Ambalajul 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. Termen de valabilitate: Durata de păstrare a zahărului în depozit și termenul de valabilitate se stabilesc de către producător. Condiții de depozitare: Zahăr cristal se păstrează în ambalaje originale, pe suporturi speciale în încăperi curate, bine aerisite, în condiții de umiditate relativă de până la 75%. Nu se admite depozitarea și transportarea produselor împreună cu produsele nealimentare sau produselor cu miros specific	Document normativ: Cerințe de calitate pentru anumite tipuri de zahăr destinate consumului uman, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 774 din 03.07.2007. Sursa: vegetal. Locul de proveniență: : Provenite din producția autohtonă. Metoda de producție: Produs obținut din sfeclă de zahăr, sub formă de cristale separate. Informații privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Proprietăți organoleptice: Culoare: albă Miros: caracteristic zahărului. Gust: dulce. Friabilitate: Friabil. Proprietăți fizico- chimice: Frația masică de zaharoză (în raport cu substanța uscată), minimum % 99,75 Frația masică de umiditate (în raport cu substanța uscată), maximum % 0,12 Frația masică de feroimpurități, maximum % 0 Dimensiunea cristalelor, min – 2,0 mm Ambalare și livrare: Ambalarea se face în saci din polipropilenă a câte 50,0 kg. Ambalajul este fabricat din materiale nepericuloase și adaptate scopului pentru care sunt folosite, ele nu conferă produsului nici o substanță toxică, nici miros sau gust nedorit și corespund reglementărilor legale în vigoare.	Hotărârea Guvernului nr. 774 din 03.07.2007 și Legea nr.279 din 15.12.2017.

--	--	--	--

Termen de valabilitate:
4 ani
Condiții de depozitare:
Zahărul cristal se păstrează în ambalaje originale, pe suporturi speciale în încăperi curate, bine aerisite, în condiții de umiditate relativă de până la 75%.

Semnat: ✓ S. Railean

Numele, Prenumele: Railean Serghei

În calitate de: Director Departament Vânzări și Marketing

Ofertantul: Sudzucker-Moldova SRL

Adresa: MD-5201, Republica Moldova, or. Drochia, str. 27 August

