

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	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					
Prune uscate	MOLDOVA	FPC “VINTOIA-EXIM” SRL	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. Informații privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Proprietăți organoleptice: Aspecte exterior: Fructe întregi fără simbur, cu deteriorări mecanice și formă în funcție de modul de înlăturare a simburului. Culoare: Prune deshidratate: de la negru –albastriu până la maro cu nuanță brună-roșcată tipic epidermei exterioare și de la ciocolată maro deschis până	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. Informații privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Proprietăți organoleptice: Aspecte exterior: Fructe întregi fără simbur, cu deteriorări mecanice și formă în funcție de modul de înlăturare a simburului. Culoare: Prune deshidratate: de la negru –albastriu până la maro cu nuanță brună-roșcată tipic epidermei exterioare și de la ciocolată maro deschis până la maro foarte închis,	Reglementarea tehnică ”Fructe și legume uscate (deshidratate)”, aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 1523 din 29.12.2007

		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 Fracția masică de impurități de origine vegetală, %: Nu se admit Criterii de contaminanți Micotoxine Niveluri maxime (μg/kg) Caracteristici Condiții de admisibilitate Aflatoxine B1 5,0 Suma dintre B1, B2, G1 și G2 10,0 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 . Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin. 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 Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice. Destinație: Pentru fabricarea: produse de cozonac, pâine, torte, prăjituri, rulade, biscuiți, checuri.	tipică culorii pulpei, cu/fără luciu. Gust și miros: Caracteristice, fără gust și miros străin. Proprietăți fizico- chimice Condiții de admisibilitate Fracția masică de umiditate, % , max. 24,00 Fracția masică de impurități de origine vegetală, %: Nu se admit Criterii de contaminanți Micotoxine Niveluri maxime (μg/kg) Caracteristici Condiții de admisibilitate Aflatoxine B1 <1,0 Suma dintre B1, B2, G1 și G2 <1; 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 . Ambalajele de transport asigura integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin. Transportarea are loc cu mijloace 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 Termenul de valabilitate – 6 luni. În procesul de producere se respecta fluxul tehnologic după cum urmează: -fructele se aleg de corpuri straine; -se usuca; -se calibreaza; -se spala;	
--	--	--	---	--

			Documente de însoțire: Aviz sanitar, certificat de conformitate, certificatul de calitate, raport de încercări. Condiții de recepționare: Prezentarea mostrei pentru testare în producere.	-se blanseaza; -se scot simburii la utilaje semiautomate; -se ambaleaza in saci de hirtie; -se transporta la destinatar. In procesul de producere folosim echipamente si utilaje ale unui cunoscut brand sirb 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.	
--	--	--	--	--	--

Semnat:_____

Numele, Prenumele: Lupu Viorica

În calitate de: Directoare administrativa

Ofertantul:FPC “ VINTOIA-EXIM” SRL

Adresa: or. Nisporeni str. Industriala 90