

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	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					
Făină de grâu, calitate superioară	RM	SRL "INKA-UN"	Document normativ: Reglementate tehnică „Făina, grișul și tărața de cereale”, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 68 din 29.01.2009 Indicii de calitate ai făinii: Proprietăți organoleptice: Culoare- albă, albă cu nuanță crem. Gust - fără gust străin, amar sau acru. Miros - fără miros străin, de mucegai sau ranced Impurități minerale – fără scrâșnet la mastecație.. Proprietăți fizico-chimici: 1. Cantitatea glutenului umed, min.% 24 2. Calitatea glutenului, ИДК, u.c. (60 –80) 3. Cenușa, max % 0,55 4. Gradul de alb, min u.c. 58 5. Umiditatea, max % 15,0 ; pentru păstrare îndelungată – max.14,5 % 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 : - cu dimensiunea particulelor izolate în măsură liniarăde max. 0,3mm și/sau masa de max.0,4 mg/kg - max 3,0 - cu mărimea și masa fragmentelor peste valorile stabilite mai sus – nu se admit. 9. Infestarea cu spori de Bacillus - nu se admite. 10. Conținutul de contaminanți – conform cerințelor HG nr. 724 din 30.10.2024 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 (sîtă cu diametru 3mm) și prin cernătorul de metalomagniți. Documente de însoțire: Certificat de calitate, certificat de conformitate, raport de încercări.	Document normativ: Reglementate tehnică „Fa ina, gris ul s i ta râ ta de cereale”, aprobată prin Hota rârea Guvernului nr. 68 din 29.01.2009 Indicii de calitate ai fa ini: Proprieta t i organoleptice: Fa ra gust stra in, amar sau acru. Fa ra miros stra in, de mucegai. Proprieta t i fizico- chimici: Cantitatea glutenului, 27% Calitatea glutenului, ИДК 75 Cenus a, max % 0,5 Gradul de alb, min u.c. 65 Umiditatea, 13,1% Indicele de ca d., min sec. 325 Infestarea s i impurificarea cu da una tori ai cerealelor, nu s-a depistat Impurita t i metalomagnetice , 0 mg/ 1 kg Infestarea cu spori de Bacillus, nu s-a depistat.	Document normativ: Reglementate tehnică „Făina, grișul și tărața de cereale”, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 68 din 29.01.2009

Lotul 2					
Făină de grâu, calitate I	RM	SRL “INKA-UN”	Document normativ: Reglementate tehnică „Făina, grișul și tărața de cereale”, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 68 din 29.01.2009 Indicii de calitate ai făinii: Proprietăți organoleptice: Culoare- albă cu nuanță crem Gust - fără gust străin, amar sau acru. Miros - fără miros străin, de mucegai sau ranced Impurități minerale – fără scrâșnet la mastecație. Proprietăți fizico-chimici: 1. Cantitatea glutenului umed, min.% 24 2. Calitatea glutenului, ИДК , u.c. (60 –80) 3. Cenușa, max % 0.75 4. Gradul de alb, u.c. (45-53) 5. Umiditatea, max % 15,0; pentru păstrare îndelungată – max.14,5 % 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 : - cu dimensiunea particulelor izolate în măsură liniară de max. 0,3mm și/sau masa de max.0,4 mg/kg - max 3,0 - cu mărimea și masa fragmentelor peste valorile stabilite mai sus – nu se admit. 9. Infestarea cu spori de Bacillus - nu se admite. 10. Conținutul de contaminanți – conform cerințelor HG nr. 724 din 30.10.2024. 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 (sîtă cu diametrul 3mm) și prin cernătorul de metalomagnii. Documente de însoțire: Certificat de calitate, certificat de inofensivitate, certificat de conformitate, raport de încercări. 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 (sîtă cu diametrul 3mm) și prin cernătorul de metalomagnii. Documente de însoțire: Certificat de calitate, certificat de conformitate, raport de încercări.	Document normativ: Reglementate tehnica „Fa ina, gris ul s i ta rât a de cereale”, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 68 din 29.01.2009 Indicii de calitate ai fa inii: Proprieta t i organoleptice: Fa ra gust stra in, amar sau acru. Fa ra miros stra in, de mucegai. Proprieta t i fizico- chimici: Cantitatea glutenului, 27% Calitatea glutenului, ИДК 75 Cenus a, max % 0,61 Gradul de alb, min u.c. 51 Umiditatea, 12,7 % Indicele de ca d., min sec. 345 Infestarea s i impurificarea cu da una tori ai cerealelor, nu s-a depistat Impurita t i metalomagnetice , 0 mg/ 1 kg Infestarea cu spori de Bacillus, nu s-a depistat	Document normativ: Reglementate tehnică „Făina, grișul și tărața de cereale”, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 68 din 29.01.2009

Lotul 3					
Făină de grâu, calitate II	RM	SRL "INKA-UN"	Document normative: Reglementarea tehnică „Făina, grișul și tărița de cereale” aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 68 din 29.01.2009 Sursa: Vegetal Locul de proveniență: Provenite atât din producția autohtonă cât și din import 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 tărița și germenele sînt parțial eliminate, iar restul se macină pînă la gradul de mărunțire corespunzător. Informatii privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Proprietăți organoleptice: Culoare: albă cu nuanță gălbuie sau cenușie; Miros: Caracteristic făinurilor, fără miros străin, de mucegai sau închis. Gust: Caracteristic făinurilor, fără gust străin, amar sau ranced. Impurități minerale: Fără scrișnet la masticție Proprietăți fizico- chimice Caracteristici: Condiții de admisibilitate Fracția masică de umiditate, %, max. 15,0; pentru păstrare îndelungată – max.14,5 %. Conținutul de cenușă raportat la substanță uscată, %, max. 1,25 Conținutul de gluten umed: cantitatea, %, min. 21,0 calitatea la aparatul IDK u.c 75-85 Gradul de alb, unități convenționale 28,0..35,0 Infestare cu dăunători ai cerealelor:nu se admite Impurificare cu dăunători ai cerealelor:nu se admite Impurități metalomagnetice, mg/1 kg făină: - cu dimensiunea particulelor izolate în măsură liniară max. 0,3 mm și (sau) masa de max. 0,4 mg, max. – 3.0 - cu mărimea și masa fragmentelor peste valorile stabilite mai sus – nu se admit Criterii de contaminanți Conținutul de contaminanți – conform cerințelor HG nr. 724 din 30.10.2024. 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 (sîtă cu diametrul 3mm) și prin cernătorul de metalomagnifi. Documente de însoțire: Certificat de calitate, certificat de conformitate, raport de încercări.	Document normativ: Reglementate tehnica „Faina, grisul si tarata de cereale”, aprobata prin Hotarârea Guvernului nr. 68 din 29.01.2009 Indicii de calitate ai fainii: Proprietati organoleptice: Fara gust strain, amar sau acru. Fara miros strain, de mucegai. Proprietati fizico- chimici: Cantitatea glutenului, 25,1% Calitatea glutenului, ИДК 75 Cenusa, max 0,99 % Gradul de alb, min u.c. 35 Umiditatea, 12,8 % Indicele de cad., min sec. 330 Infestarea si impurificarea cu daunatori ai cerealelor, nu s-a depistat Impuritati metalomagnetice, 0 mg/ 1 kg Infestarea cu spori de Bacillus, nu s-a depistat.	Document normativ: Reglementate tehnică „Făina, grișul și tărița de cereale”, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 68 din 29.01.2009

Semnat: _____
Numele, Prenumele: Uzun Nicolae
În calitate de: Laborant
Ofertantul: SRL «Inka-Un»
Adresa: sat. Chircaiesti