

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: Frișcă vegetală					
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					
Frișcă vegetală	Ucraina	Kabest	Document normativ: Specificația tehnică a producătorului Sursa: Vegetal Locul de proveniență: Provenite atât din produs autohton cât și din import. Metoda de producție: Se utilizează pentru obținerea cremelor și decorarea produselor de cofetărie și patiserie Informații privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Proprietăți organoleptice: Aspect exterior - Lichid gros Culoare – Crem Gust și miros - Ușor de vanilie, fără gust și miros străin Proprietăți fizico-chimice: Caracteristici Condiții de admisibilitate Frația masică de grăsime, % - 24-26 Frația masică de umiditate, % max. - 60 Impurități minerale - Nu se admite Corpuri străine - Nu se admite Proprietăți microbiologice: Caracteristici Condiții de admisibilitate Numărului de colonii la UFC/g, max. - 1,0x10⁴ Bacteriilor coliforme, în 1,0 g - Nu se admite Drojdii, UFC/g, max. - 100 Micete, UFC/g, max. - 100 Bacteriilor de genul Salmonella spp, în 25 g. Nu se admite Listeria monocitogenes, în 25g Nu se admite Criterii de contaminanți: Contaminanți Niveluri maxime Hidrocarburi aromatice policiclice (μg/kg) - benzo(a)piren 10,0 - suma benzo(a)pirenului,	Frișcă vegetală 28 %	Frișcă vegetală 28 %

		enzo(a)antracenuului, benzo(b)fluorantenului și crisenului 50,0 Metale (mg/kg) Contaminanți Niveluri maxime Plumb 3,0 Cadmiu 1,0 Mercur 0,1 * Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 520 din 22.06.2010 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 stratificarea torturilor, prăjiturilor și ruladelor. Rezistentă la congelare. Documente de însoțire: Certificat de calitate, certificat de inofensivitate, certificat de conformitate, rapoarte de încercări. Condiții de recepționare: Prezentarea mostrei pentru testare în producere.	
--	--	---	--

Semnat: _____ Numele, Prenumele: Josan Serghei _____ În calitate de:
Administrator

Ofertantul: Partener Lux SRL _____ Adresa: or Ialoveni, stradela 1 Petru Sanduta
16 _____