

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: Umpluturi 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

Amestec pulverulent termostabil de mac	Romania	Pakmaya	Document normativ: Specificația tehnică a producătorului Compoziția ingredientelor care intră în rețetă, inclusiv aditivi și adjuvanți tehnologici: Semințe de mac min. (60%), zahăr, vanilină și aditivi alimentari. Sursa: Vegetal. Locul de proveniență: Provenite atât din produs autohton cât și din import. Descrierea: Amestec alimentar uscat, pulverulent pentru prepararea umpluturii termostabile de mac. Inhibare cu apă în raport 1kg de amestec cu 0,4kg de apă. Informații privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Proprietăți organoleptice: Textura – Masă omogenă, pulverulentă, fin mărunțită, uscată, fără aglomerări și incluziuni străine, cu incluziuni de mac. Culoarea – Gri cu nuanță alb. Gust și miros – De mac, dulce, cu aromă ușoară de vanilie, fără gust și miros străin. Proprietăți fizico-chimice: Caracteristici: Condiții de admisibilitate: Conținutul de mac, %, min. - 60,0 Impurități minerale, % - nu se admite Corpuri străine, % - nu se admite Proprietăți microbiologice: Caracteristici: Condiții de admisibilitate: Numărului de colonii la 1 g de produs, nu mai mult - 1,0x10 ⁵ Bacteriilor coliforme, la 0,01g produs - nu se admite Drojdii, în 1 g de produs nu mai mult 1,0x10 ³ Micete, în 1 g de produs nu mai mult 1,0x10 ³ Eschericia Coli, la 0,1g produs - nu se admite Bacteriilor din genul Salmonella spp, în 25 g. - nu se admite Criterii de contaminanți: Hidrocarburi aromatice policiclice (μg/kg) Niveluri maxime - benzo(a)piren - 10,0 - suma benzo(a)pirenului, benzo(a)antracenului, benzo(b)fluorantenuului și crisenuului - 50,0 Metale (mg/kg)	Document normativ: Specificația tehnică a producătorului Compoziția ingredientelor care intră în rețetă, inclusiv aditivi și adjuvanți tehnologici: Semințe de mac min. (40%), zahăr, vanilină și aditivi alimentari. Sursa: Vegetal. Locul de proveniență: Provenite atât din produs autohton cât și din import. Descrierea: Amestec alimentar uscat, pulverulent pentru prepararea umpluturii termostabile de mac. Inhibare cu apă în raport 1kg de amestec cu 0,4kg de apă. Informații privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Proprietăți organoleptice: Textura – Masă omogenă, pulverulentă, fin mărunțită, uscată, fără aglomerări și incluziuni străine, cu incluziuni de mac. Culoarea – Gri cu nuanță alb. Gust și miros – De mac, dulce, cu aromă ușoară de vanilie, fără gust și miros străin. Proprietăți fizico-	
	Romania	Pakmaya			

		Plumb - 3,0 Cadmiu - 1,0 Mercur 0,1 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. Condiții de depozitare: Se depozitează în încăperi curate, bine ventilate, la temperatura de 0°C până la 25°C și umiditate relativă a aerului maximum 75%. Documente de însoțire: calitatea/inofensivitatea Certificat de calitate. Certificat de conformitate. Raport de încercări eliberat de un laborator acreditat în RM. Raport de încercări cu indicarea valorilor nutriționale pentru fiecare lot nou sau produs. - FIȘA TEHNICĂ A PRODUSULUI LIVRAT .. Condiții de recepționare: Prezentarea mostrei însoțită de eticheta producătorului pentru testare în producere: Un ambalaj de 5 kg	chimice: Caracteristici: Condiții de admisibilitate: Conținutul de mac, % min. - 60,0 Impurități minerale, % - nu se admite Corpuri străine, % - nu se admite Proprietăți microbiologice: Caracteristici: Condiții de admisibilitate: Numărului de colonii la 1 g de produs, nu mai mult - 1,0x10⁵ Bacteriilor coliforme, la 0,01 g produs - nu se admite Drojdii, în 1 g de produs nu mai mult - 1,0x10³ Micete, în 1 g de produs nu mai mult - 1,0x10³ Eschericia Coli, la 0,1g produs - nu se admite Bacteriilor din genul Salmonella spp, în 25 g. - nu se admite Criterii de contaminanți: Hidrocarburi aromatice policiclice (μg/kg) Niveluri maxime - benzo(a)piren - 10,0 - suma benzo(a)pirenului, enzo(a)antracenului, benzo(b)fluorantenui și crisenului - 50,0 Metale (mg/kg) Plumb - 3,0 Cadmiu - 1,0 Mercur 0,1 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. Condiții de depozitare: Se depozitează în încăperi curate, bine ventilate, la temperatura de 0°C până la 25°C și umiditate relativă a aerului maximum 75%. Documente de însoțire: calitatea/inofensivitatea Certificat de calitate. Certificat de conformitate. Raport de încercări eliberat de un laborator acreditat în RM. Raport de încercări cu indicarea valorilor nutriționale pentru fiecare lot nou sau produs.	
--	--	--	--	---	--

Semnat:  Numele, Prenumele: Maria Vacarenco În calitate de: agent vinzari
Ofertantul: Good FOOD Solutions SRL Adresa: or. Chisinau,
str. Feredeului 12

