

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: Fruite uscate 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			<p>Document normativ: Reglementarea tehnică "Fruite și legume uscate (deshidratate)", aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 1523 din 29.12.2007</p> <p>Sursă: Vegetal</p> <p>Locul de proveniență: Provenit din produs autohton sau import.</p> <p>Metoda de producție: Fruite uscate - alimente preparate din fructe care păstrează identitatea speciei respective, prezentate în forme întregi, deshidratate prin procedee naturale sau artificiale.</p> <p>Informații privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic.</p> <p>Proprietăți organoleptice: Aspecte exterior: Fruite întregi fără sîmburi, cu deteriorări mecanice și formă în funcție de modul de înlăturare a sîmburelui. Culoare: Caise deshidratate: de la oranj până la roșu sau oranj – chihlimburiu, cu/fără luciu. Gust și miros: Caracteristice, fără gust și miros străin.</p> <p>Proprietăți fizico- chimice</p> <table border="0"> <tr> <td>Caracteristici</td> <td>Condiții de admisibilitate</td> </tr> <tr> <td>Fracția masică de umiditate, %, max.</td> <td>22,00</td> </tr> <tr> <td>Fracția masică de impurități de origine vegetală, %: Nu se admit</td> <td></td> </tr> </table> <p>Criterii de contaminanți</p> <table border="0"> <tr> <td>Micotoxine Niveluri maxime (μg/kg)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Caracteristici</td> <td>Condiții de admisibilitate</td> </tr> <tr> <td>Aflatoxine B1</td> <td>5,0</td> </tr> <tr> <td>Suma dintre B1, B2, G1 și G2</td> <td>10,0</td> </tr> </table> <p>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</p> <p>Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.</p> <p>Pregătirea și/sau manipularea înainte de utilizare sau prelucrare: Pentru utilizarea în producere a fructelor uscate trebuie să fie alese de obiecte străine. fructele uscate preventiv se spală, fiind plasate pe site din metal inoxidabil pentru scurgerea apei</p>	Caracteristici	Condiții de admisibilitate	Fracția masică de umiditate, %, max.	22,00	Fracția masică de impurități de origine vegetală, %: Nu se admit		Micotoxine Niveluri maxime (μg/kg)		Caracteristici	Condiții de admisibilitate	Aflatoxine B1	5,0	Suma dintre B1, B2, G1 și G2	10,0	<p>Fruite întregi fără sîmburi, cu deteriorări mecanice și formă în funcție de modul de înlăturare a sîmburelui. Culoare: Caise deshidratate: de la oranj până la roșu sau oranj – chihlimburiu, cu/fără luciu. Gust și miros: Caracteristice, fără gust și miros străin.</p>	Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 1523 din 29.12.2007
Caracteristici	Condiții de admisibilitate																		
Fracția masică de umiditate, %, max.	22,00																		
Fracția masică de impurități de origine vegetală, %: Nu se admit																			
Micotoxine Niveluri maxime (μg/kg)																			
Caracteristici	Condiții de admisibilitate																		
Aflatoxine B1	5,0																		
Suma dintre B1, B2, G1 și G2	10,0																		
Caise uscate																			