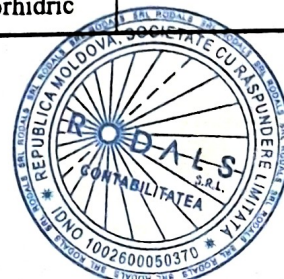


Specificații tehnice

[Acest tabel va fi completat de către ofertant în coloanele 2, 3, 5 6, iar de către beneficiar – în coloanele 1, 4,]

Obiectul achiziției: Cacao praf (alcanizată)																													
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																													
Cacao praf (alcanizată)	TR	EZSTA AGRO CORP	<p>Document normativ: Cerințe de calitate pentru "Produse de cofetărie", aprobat prin HG 204 din 11.03.2009 Locul de proveniență: Provenite atât din produs autohton cât și din import. Sursa (exemplu, animal, mineral sau vegetal): Vegetal Metoda de producție Produs obținut prin transformarea boabelor de cacao curățate preventiv, decojite și prăjite, în pudră. Informații privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Proprietăți organoleptice: Aspectul exterior – în formă de pulbere fină, omogenă și fără aglomerări. Când se trece printre degete nu se admite senzația de granule. Culoarea – brună până la maro-închis. Nu se admite culoarea cu nuanță gri. Gust și miros – specifice produsului de cacao, fără gust și miros străin.. Proprietăți fizico-chimice:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Caracteristici</th> <th>Condiții de admisibilitate</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Fracția masică a umedității, %, maximum</td> <td>7,5</td> </tr> <tr> <td>Fracția masică a grăsimii (unt de cacao), %</td> <td>10 - 12</td> </tr> <tr> <td>Gradul de măcinare - reziduul după cernere, %, maximum</td> <td>1,5 (pe sita de mătase nr. 38 sau pe sita metalică nr. 016)</td> </tr> <tr> <td>pH, max.</td> <td>7,1-8,9</td> </tr> <tr> <td>Fracție în masă de cenușă insolubilă în</td> <td>0,2</td> </tr> </tbody> </table>	Caracteristici	Condiții de admisibilitate	Fracția masică a umedității, %, maximum	7,5	Fracția masică a grăsimii (unt de cacao), %	10 - 12	Gradul de măcinare - reziduul după cernere, %, maximum	1,5 (pe sita de mătase nr. 38 sau pe sita metalică nr. 016)	pH, max.	7,1-8,9	Fracție în masă de cenușă insolubilă în	0,2	<p>Document normativ: Cerințe de calitate pentru "Produse de cofetărie", aprobat prin HG 204 din 11.03.2009 Locul de proveniență: Provenite din import. Sursa: Vegetal Metoda de producție Produs este obținut prin transformarea boabelor de cacao curățate preventiv, decojite și prăjite, în pudră. Informații privind organismele modificate genetic (OMG): Nu conține organisme modificate genetic. Proprietăți organoleptice: Aspectul exterior – în formă de pulbere fină, omogenă și fără aglomerări. Când se trece printre degete nu este senzația de granule. Culoarea – brună până la maro-închis. Nu persista culoarea cu nuanță gri. Gust și miros – specifice produsului de cacao, fără gust și miros străin. Proprietăți fizico-chimice:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Caracteristici</th> <th>Condiții de admisibilitate</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Fracția masică a umedității, %, maximum</td> <td>4,5-5,0</td> </tr> <tr> <td>Fracția masică a grăsimii (unt de cacao), %</td> <td>10 - 12</td> </tr> <tr> <td>Gradul de măcinare - reziduul după cernere, %, maximum</td> <td>1,5 (pe sita de mătase nr. 38 sau pe sita metalică nr. 016)</td> </tr> <tr> <td>pH, max.</td> <td>7,5-8,0</td> </tr> <tr> <td>Fracție în masă de cenușă insolubilă în acid clorhidric</td> <td>0,2</td> </tr> </tbody> </table>	Caracteristici	Condiții de admisibilitate	Fracția masică a umedității, %, maximum	4,5-5,0	Fracția masică a grăsimii (unt de cacao), %	10 - 12	Gradul de măcinare - reziduul după cernere, %, maximum	1,5 (pe sita de mătase nr. 38 sau pe sita metalică nr. 016)	pH, max.	7,5-8,0	Fracție în masă de cenușă insolubilă în acid clorhidric	0,2	HG 204 din 11.03.2009
Caracteristici	Condiții de admisibilitate																												
Fracția masică a umedității, %, maximum	7,5																												
Fracția masică a grăsimii (unt de cacao), %	10 - 12																												
Gradul de măcinare - reziduul după cernere, %, maximum	1,5 (pe sita de mătase nr. 38 sau pe sita metalică nr. 016)																												
pH, max.	7,1-8,9																												
Fracție în masă de cenușă insolubilă în	0,2																												
Caracteristici	Condiții de admisibilitate																												
Fracția masică a umedității, %, maximum	4,5-5,0																												
Fracția masică a grăsimii (unt de cacao), %	10 - 12																												
Gradul de măcinare - reziduul după cernere, %, maximum	1,5 (pe sita de mătase nr. 38 sau pe sita metalică nr. 016)																												
pH, max.	7,5-8,0																												
Fracție în masă de cenușă insolubilă în acid clorhidric	0,2																												



acid clorhidric într-o fracție în masă de 10%,%, maximum	
Fracția în masă a impurității metalomagnetice (particule nu mai mult de 0,3 mm în cea mai mare dimensiune liniară),%, maximum	0,0003

într-o fracție în masă de 10%,%, maximum	
Fracția în masă a impurității metalomagnetice (particule nu mai mult de 0,3 mm în cea mai mare dimensiune liniară),%, maximum	0,0003

Proprietăți microbiologice

Caracteristici:	Condiții de admisibilitate
Numărului de colonii în 1 g de produs, max.	1,0x10 ⁵
Bacteriilor coliforme, în 0,01g	nu se admite
Drojii și micete, în 1 g de produs max.	1,0x10 ²
Salmonella în 25 g	nu se admite

Proprietăți microbiologice

Caracteristici:	Condiții de admisibilitate
Numărului de colonii în 1 g de produs, max.	1,0x10 ⁵
Bacteriilor coliforme, în 0,01g	nu se admite
Drojii și micete, în 1 g de produs max.	1,0x10 ²
Salmonella în 25 g	nu se admite

Criterii de contaminanți:

Micotoxine Ocratoxina A (µg/kg)	Niveluri maxime
	3,0
Cadmiu (mg/kg)	0,6

Criterii de contaminanți:


Micotoxine Ocratoxina A (µg/kg)	Niveluri maxime
	3,0
Cadmiu (mg/kg)	0,6

Ambalare și livrare: În timpul depozitării, transportării și comercializării, ambalajul de desfăcere, 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,

Ambalare și livrare: În timpul depozitării, transportării și comercializării, ambalajul de desfăcere, materialele de ambalaj și modul de ambalare asigura menținerea calității și siguranța produselor. Ambalajele de transport asigura integritatea produsului, curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin. Transportarea se face 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



		<p>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>Condiții de depozitare: Cacao-praf trebuie depozitat în depozite curate, uscate, bine ventilate, care nu sunt contaminate de dăunătorii de cereale, la temperatura $(18 \pm 3)^\circ\text{C}$ și umiditatea relativă nu mai mult de 75%.</p> <p>- DOCUMENTE DE ÎNSOȚIRE:</p> <p>- Certificat de calitate.</p> <p>Certificat de conformitate.</p> <p>Raport de încercări eliberat de un laborator acreditat în RM.</p> <p>Raport de încercări cu indicarea valorilor nutriționale pentru fiecare lot nou sau produs.</p> <p>FIȘA TEHNICĂ A PRODUSULUI LIVRAT.</p>	<p>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>Condiții de depozitare: Cacao-praf este depozitat în depozite curate, uscate, bine ventilate, care nu sunt contaminate de dăunătorii de cereale, la temperatura $(18 \pm 3)^\circ\text{C}$ și umiditatea relativă max 75%.</p> <p>- DOCUMENTE DE ÎNSOȚIRE:</p> <p>- Certificat de calitate.</p> <p>Certificat de conformitate</p> <p>Raport de încercări eliberat de un laborator acreditat în RM.</p> <p>Raport de încercări cu indicarea valorilor nutriționale pentru fiecare lot nou sau produs.</p> <p>FIȘA TEHNICĂ A PRODUSULUI LIVRAT</p>	
--	--	---	--	--

Semnat:  Numele, Prenumele: Graur Victoria În calitate de: Project manager

Ofertantul: "RÖDALS" S.R.L. Adresa: Mun. Chișinău, strada Uzinelor, 19

