

## Specificații tehnice

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

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					
Margarină cu conținut de grăsime 82,0%	Ukraine	DELTA WILMAR	<p>Indicii de calitate ai margarinei pentru foitaj să corespundă parametrilor conform Reglementarea tehnică „Cerințelor de calitate și comercializare pentru materiile grase tartinabile de origine vegetală și/sau animală, destinate consumului uman”, aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 12 din 10.01.2024</p> <p>Aspect exterior – masă omogenă, lucioasă, fără picături de apă în secțiune.</p> <p>culoare - Albă pînă la gălbuie.</p> <p>Consistența - Plastic, densă, omogenă</p> <p>Miros și gust - Plăcut, aromat, specific, fără miros sau gust străin (amar, rînced etc.).</p> <p>Proprietăți fizico-chimice</p> <p>Punct de topire prin alunecare, °C – 33-39</p> <p>Fracția masică de grăsimi, % - 80-82%</p> <p>Fracția masică de umiditate, % - max. 20,0</p> <p>Fracția masică de sare, % - max. 0,5</p> <p>Indice de peroxid (miliechivalenți /kg grăsimi, max.), - max. 5,0</p> <p>Fracția de masă a acizilor grași trans în grăsimea izolată din produs, %, (max) 2,0</p> <p>Criterii de contaminanți</p> <p>Metale: Plumb 0,1 mg/kg</p> <p>Hidrocarburi aromatice policiclice: Benzo(a)piren 2,0 μg/kg</p> <p>Suma benzo(a)pirenului, benzo(a)antracenu, 10,0 μg/kg</p> <p>benzo(a)fluorantenu și crisenului</p> <p>Toxine inerente plantelor</p> <p>Acid erucic 50 g/kg</p> <p>Termen de valabilitate</p> <p>Termenul de valabilitate stabilit de producător pînă la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice, 12 luni.</p> <p>Condiții de depozitare</p> <p>Margarina trebuie să se depoziteze în încăperi curate, uscate, întunecoase, dezinfectate, bine aerisite, fără miros străin, la o temperatură cuprinsă între 0°C și 10°C și o umiditate relativă a aerului de maximum 80%.</p>	<p>Indicii de calitate ai margarinei pentru foitaj să corespundă parametrilor conform Reglementarea tehnică „Cerințelor de calitate și comercializare pentru materiile grase tartinabile de origine vegetală și/sau animală, destinate consumului uman”, aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 12 din 10.01.2024</p> <p>Aspect exterior – masă omogenă, lucioasă, fără picături de apă în secțiune.</p> <p>Culoare - Albă pînă la gălbuie.</p> <p>Consistența - Plastic, densă, omogenă</p> <p>Miros și gust - Plăcut, aromat, specific, fără miros sau gust străin (amar, rînced etc.).</p> <p>Proprietăți fizico-chimice</p> <p>Punct de topire prin alunecare, °C – 33-39</p> <p>Fracția masică de grăsimi, % - 80-82%</p> <p>Fracția masică de umiditate, % - max. 20,0</p> <p>Fracția masică de sare, % - max. 0,5</p> <p>Indice de peroxid (miliechivalenți /kg grăsimi, max.), - max. 5,0</p> <p>Fracția de masă a acizilor grași trans în grăsimea izolată din produs, %, (max) 2,0</p> <p>Criterii de contaminanți</p> <p>Metale: Plumb 0,1 mg/kg</p> <p>Hidrocarburi aromatice policiclice: Benzo(a)piren 2,0 μg/kg</p> <p>Suma benzo(a)pirenului, benzo(a)antracenu, 10,0 μg/kg</p> <p>benzo(a)fluorantenu și crisenului</p> <p>Toxine inerente plantelor</p> <p>Acid erucic 50 g/kg</p> <p>Termen de valabilitate</p> <p>Termenul de valabilitate stabilit de producător pînă la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice, 12 luni.</p> <p>Condiții de depozitare</p> <p>Margarina trebuie să se depoziteze în încăperi curate, uscate, întunecoase, dezinfectate, bine aerisite, fără miros străin, la o temperatură cuprinsă între 0°C și 10°C și o umiditate relativă a aerului de maximum 80%.</p> <p>Nu se admite păstrarea margarinei în același spațiu cu produse toxice sau cu miros specific.</p>	<p>ДСТУ ISO 4463:2005</p>

		<p>Nu se admite păstrarea margarinei în același spațiu cu produse toxice sau cu miros specific.</p> <p>Pregătirea și/sau manipularea înainte de utilizare sau prelucrare</p> <p>Eliberarea margarinei de ambalaj trebuie să se efectueze după curățirea suprafeței lui de impurități în locurile cu destinație specială.</p> <p>Margarina care se topește pentru respectarea cerințelor tehnologice, necesită strecurare prin sita cu diametrul orificiilor max. 2,0 mm.</p> <p>Ambalare și livrare</p> <p>În timpul depozitării, transportării și comercializării, ambalajul de desfacere, materialele de ambalaj și modul de ambalare trebuie să asigure menținerea calității și siguranța produselor .</p> <p>Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin.</p> <p>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, precum și protecția împotriva prafului, dăunătorilor și altor posibilități de alterare și contaminare.</p>	<p>Pregătirea și/sau manipularea înainte de utilizare sau prelucrare</p> <p>Eliberarea margarinei de ambalaj trebuie să se efectueze după curățirea suprafeței lui de impurități în locurile cu destinație specială.</p> <p>Margarina care se topește pentru respectarea cerințelor tehnologice, necesită strecurare prin sita cu diametrul orificiilor max. 2,0 mm.</p> <p>Ambalare și livrare</p> <p>În timpul depozitării, transportării și comercializării, ambalajul de desfacere, materialele de ambalaj și modul de ambalare trebuie să asigure menținerea calității și siguranța produselor .</p> <p>Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin.</p> <p>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, precum și protecția împotriva prafului, dăunătorilor și altor posibilități de alterare și contaminare.</p>	
--	--	---	---	--

Semnat: \_\_\_\_\_ Numele, Prenumele: Seremet Maria În calitate de: Director  
Ofertantul: "Conacul Contesei" S.R.L. Adresa: Orhei, sat. Peresecina, str. Fintinilor 7

