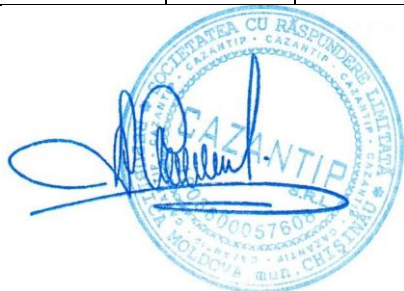


Specificații tehnice

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

Obiectul achiziției: Fructe uscate în asortiment					
Denumirea bunurilor	Țara de origine	Produce	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					
Caise uscate	Turcia	Baktar Tarim Urunleri Gida	Document normativ: Reglementarea tehnică "Fructe și legume uscate (deshidratate)", aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 1523 din 29.12.2007 Sursă: Vegetal Locul de proveniență: Provenit din produs autohton sau import. Metoda de producție: Fructe uscate - alimente preparate din fructe care păstrează identitatea speciei respective, prezentate în forme întregi, deshidratate prin procedee naturale sau artificiale. Informații privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Proprietăți organoleptice: Aspecte exterior: Fructe întregi fără simburii, cu deteriorări mecanice și formă în funcție de modul de înlăturare a simburii. Culoare: Caise deshidratate: de la oranj până la roșu sau oranj – chihlimbariu, cu/fără luciu. Gust și miros: Caracteristice, fără gust și miros străin. Proprietăți fizico- chimice Caracteristici Condiții de admisibilitate Frația masică de umiditate, %, max. 22,00 Frația masică de impurități de origine vegetală, %: Nu se admit Criterii de contaminanți Micotoxine Niveluri maxime (μg/kg) Caracteristici Condiții de admisibilitate Aflatoxine B1, B2, G1 și G2 5,0 Suma dintre B1, B2, G1 și G2 10,0 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. 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 Destinație: Pentru fabricarea: produse de cozonac, pâine, torte, prăjituri, rulade, biscuiți, checuri. Documente de însoțire: Aviz sanitar, certificat de conformitate, certificatul de calitate, raport de încercări. Condiții de recepționare: Prezentarea mostrei pentru testare în producere.	Caise uscate Producator: Turcia Ambalaj: cutie din carton ondulat, a cate 12,5 kg Valoare nutritivă pentru 100 g de produs: grăsimi 0,0 g, grăsimi saturate 0,0 g, carbohidrați 71,0 g, zaharuri 70,0 g, proteine 0,0 g, fibre 18,0 g, sare 4,0g Valoarea energetică pentru 100 g: 284 kcal / 1120 kJ Masa netă: 12,5 kg Condiții de depozitare: A se păstra într-un loc uscat și răcoros cu umiditatea relativă a aerului nu mai sus de 65 -70%.	Health certificate Certificate of analysis



Semnat: _____ Numele, Prenumele: **Novojdion Alexei** În calitate de: **Director comercial**
Ofertantul: «Cazantip» SRL Adresa: **MD-2023, mun. Chișinău, str. Industrială 59, Depozit 4A**