

## 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: <b>Cacao praf (alcanizată)</b>																			
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)	Spania	Indcresa	<p><b>Document normativ:</b> Cerințe de calitate pentru ”Produse de cofetărie”, aprobat prin HG 204 din 11.03.2009</p> <p><b>Locul de proveniență:</b> Provenite din produs de import.</p> <p><b>Sursa:</b> Vegetal</p> <p><b>Metoda de producție</b> Produs obținut prin transformarea boabelor de cacao curățate preventiv, decojite și prăjite, în pudră.</p> <p><b>Informatii privind organismele modificate genetic (OMG):</b> Nu se admit organisme modificate genetic.</p> <p><b>Proprietăți organoleptice:</b></p> <p><b>Aspectul exterior</b> – în formă de pulbere fină, omogenă și fără aglomerări. Când se trece printre degete nu se admite senzația de granule.</p> <p><b>Culoarea</b> – brună până la maro-închis. Nu se admite culoarea cu nuanță gri.</p> <p><b>Gust și miros</b> – specifice produsului de cacao, fără gust și miros străin..</p> <p><b>Proprietăți fizico-chimice:</b></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>7,0-8,0</td> </tr> <tr> <td>Fracție în masă de cenușă insolubilă în acid clorhidric într-o fracție în masă de 10%, %, maximum</td> <td>0,2</td> </tr> <tr> <td>Fracția în masă a impurității metalomagnetice (particule nu mai mult</td> <td>0,0003</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.	7,0-8,0	Fracție în masă de cenușă insolubilă în acid clorhidric într-o fracție în masă de 10%, %, maximum	0,2	Fracția în masă a impurității metalomagnetice (particule nu mai mult	0,0003	<p><b>Locul de proveniență:</b> Provenite din produs de import.</p> <p><b>Sursa:</b> Vegetal</p> <p><b>Metoda de producție</b> Produs obținut prin transformarea boabelor de cacao curățate preventiv, decojite și prăjite, în pudră.</p> <p><b>Informatii privind organismele modificate genetic (OMG):</b> Nu se admit organisme modificate genetic.</p> <p><b>Proprietăți organoleptice:</b></p> <p><b>Aspectul exterior</b> – în formă de pulbere fină, omogenă și fără aglomerări. Când se trece printre degete nu se admite senzația de granule.</p> <p><b>Culoarea</b> – brună până la maro-închis. Nu se admite culoarea cu nuanță gri.</p> <p><b>Gust și miros</b> – specifice produsului de cacao, fără gust și miros străin..</p>	Cerințe de calitate pentru ”Produse de cofetărie”, aprobat prin 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.	7,0-8,0																		
Fracție în masă de cenușă insolubilă în acid clorhidric într-o fracție în masă de 10%, %, maximum	0,2																		
Fracția în masă a impurității metalomagnetice (particule nu mai mult	0,0003																		

			de 0,3 mm în cea mai mare dimensiune liniară),%, maximum		
<b>Proprietăți microbiologice</b>					
		<b>Caracteristici:</b>		<b>Condiții de admisibilitate</b>	
		Numărului de colonii în 1 g de produs, max.		1,0x10 <sup>5</sup>	
		Bacteriilor coliforme, în 0,01g		nu se admite	
		Drojii și micete, în 1 g de produs max.		1,0x10 <sup>2</sup>	
		Salmonella în 25 g		nu se admite	
<b>Criterii de contaminanți:</b>					
		<b>Micotoxine</b> Ocratoxina A (μg/kg)		<b>Niveluri maxime</b> 3,0	
		<b>Cadmiu (mg/kg)</b>		0,6	
<p><b>Ambalare și livrare:</b> 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.</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, microbiologice, precum și protecția împotriva prafului, dăunătorilor și altor posibilități de alterare și contaminare</p> <p><b>Termen de valabilitate:</b> Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice..</p> <p><b>Condiții de depozitare:</b> Cacao-praf trebuie depozitat în depozite curate, uscate, bine ventilate, care nu sunt contaminate de dăunătorii de cereale, la temperatura (18 ± 3) ° C și umiditatea relativă nu mai mult de 75%.</p> <p>- <b>DOCUMENTE DE INȘOȚIRE:</b> Certificat de calitate. Certificat de conformitate. Raport de încercări eliberat de un laborator acreditat în RM</p> <p><b>FIȘA TEHNICĂ A PRODUSULUI LIVRAT.</b></p>					

Semnat: \_\_\_\_\_ Numele, Prenumele: \_\_Bacos Nicolae În calitate de: \_\_Director\_\_\_\_\_  
Ofertantul: \_Coldor Com SRL\_\_\_\_\_ Adresa: \_Chisinau , str Uziniilor 11 \_\_\_\_\_

