

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: <u>Frișcă vegetală</u>					
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
Frișcă vegetală	Bulgaria	CREMIO	<p>Document normativ: Specificația tehnică a producătorului Sursa: Vegetal Locul de proveniență: Provenite atât din produs autohton cât și din import. Metoda de producție: Se utilizează pentru obținerea cremelor și decorarea produselor de cofetărie și patiserie Informatii privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Proprietăți organoleptice: Aspect exterior - Lichid gros Culoare – Crem Gust și miros - Ușor de vanilie, fără gust și miros străin Proprietăți fizico-chimice: Caracteristici Condiții de admisibilitate Frația masică de umiditate, % max. - 60 Impurități minerale - Nu se admite Corpuri străine - Nu se admite Proprietăți microbiologice: Caracteristici Condiții de admisibilitate Numărului de colonii la UFC/g, max. - $1,0 \times 10^4$ Bacteriilor coliforme, în 1,0 g - Nu se admite Drojdii, UFC/g, max. - 100 Micete, UFC/g, max. - 100 Bacteriilor de genul Salmonella spp, în 25 g. Nu se admite Listeria monocitogenes, în 25g Nu se admite Criterii de contaminanți: Contaminanți Niveluri maxime Hidrocarburi aromatice policiclice ($\mu\text{g}/\text{kg}$) - benzo(a)piren 10,0 - suma benzo(a)pirenului, enzo(a)antracenuului, benzo(b)fluorantenuului și crisenului 50,0 Metale (mg/kg) Contaminanți Niveluri maxime Plumb 3,0 Cadmiu 1,0 Mercur 0,1 * Regulamentului sanitarprivind contaminanții din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 520 din 22.06.2010 Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.</p>	<p>Frisca vegetala cu continut de grasime 26%. UHT NU CONTINE ACIZI GRASI TRANS. Metoda de producție: Se utilizează pentru obținerea cremelor și decorarea produselor de cofetărie și patiserie. Produs obținut din grăsimi vegetală și emulsie de apă, care conține zahăr, proteine mlk, emulgatori (lecitină de soia), stabilizator (sirop de sorbitol), colorant, aromă Informatii privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Proprietăți organoleptice: Aspect exterior - Lichid gros Culoare – Crem Gust și miros - Ușor de vanilie, fără gust și miros străin. Caracteristici: Grasime – 26% Substanta uscata – 39-40.5% Acizi grasi trans – pina la 0.2% Valori nutritionale per 100g: Valoare calorica – 303kcal Grasimi – 26 g Carbohidrati – 16.5g Zahar – 10.8 g Proteine – 0.7 g Sare- 0.3 g Ambalaj Bag in Box de 10L. Temperatura de zbatere 07 – 10 grade celsius. Termen Valabilitate 365 zile</p>	

Semnat: _____ Numele, Prenumele: Celebi Nicolae _ În calitate de: Director

Ofertantul: SC Compania Brutarilor SRL Adresa: Chisinau, str. Valea Bicului 9