


## 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	Standard de referință
1	2	3	4	5	6
Lotul 1					
Margarina pentru foietaj cu certificat Kosher	RUSIA	EFKO-KASKAD	<p>Documente de referință Specificația tehnică a producătorului / 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 Sursa Vegetală</p> <p>Locul de proveniență Provenite atât din produs autohton cât și din import</p> <p>Informatii privind organismele modificate genetic (OMG) Nu se admit organisme modificate genetic.</p> <p>Proprietăți organoleptice</p> <p>Masă omogenă, lucioasă, fără picături de apă în secțiune. Albă până la gălbuie.</p> <p>Plăcut, aromat, specific, fără miros sau gust străin (amar, rînced etc.).</p> <p>Proprietăți fizico-chimice</p> <p>Condiții de admisibilitate</p> <p>Punct de topire prin alunecare, °C 39-42</p> <p>Fracția masică de grăsimi, %70 - 82</p> <p>Fracția masică de umiditate, %max.30,0</p> <p>Fracția masică de sare, % max. 0,5</p> <p>Indice de peroxid (miliechivalenți /kg grăsimi, max.) 5,0</p> <p>Fracția de masă a acizilor grași trans în grăsimea izolată din produs, %, (max) 2,0</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>Termen de valabilitate</p>	<p>Aspect exterior – masă omogenă, lucioasă, fără picături de apă în secțiune.</p> <p>Culoare - Albă până la gălbuie; se admite o ușoară închidere a culorii.</p> <p>Miros și gust - Plăcut, aromat, specific, fără miros sau gust străin (amar, rînced etc.).</p> <p>Punct de topire prin alunecare, °C – 44</p> <p>Fracția masică de grăsimi, % - 84.55</p> <p>Fracția masică de umiditate, % - max. 14.41</p> <p>Fracția de masă a acizilor grași trans în grăsimea izolată din produs, %, (max) 0.27</p> <p>Ambalare si livrare</p> <p>În timpul depozitării, transportului și vânzării, ambalajul comercial, materialele de ambalare și metodele de ambalare asigură păstrarea calității și siguranței produsului.</p> <p>Ambalajul de transport asigura integritatea produsului, curat, uscat, in stare buna, necontaminat si fara mirosuri straine.</p> <p>Transportul se efectuează cu mijloace sanitare avizate de autoritatea sanitară veterinară, asigurându-se că pe toată perioada transportului alimentele, parametrii organoleptici, fizico-chimici rămân neschimbați, precum și protecția împotriva prafului, dăunătorilor și a altor posibilități de modificare și contaminare. .Perioada de valabilitate</p>	ГОСТ 32188-2013



		<p>Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.</p> <p>Condiții de depozitare Margarina foietaj 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 margarine foietaj în același spațiu cu produse toxice sau cu miros specific.</p> <p>Documente de însoțire: Certificat de calitate. Certificat de conformitate. Raport de încercări eliberat de un laborator acreditat în RM. Raport de încercări cu indicarea valorilor nutriționale pentru fiecare lot nou sau produs. Fișa tehnică a produsului livrat.</p> <p>Condiții de recepție Pentru panificație – plast a câte 2,0 kg Pentru cofetărie – calup a câte 5,0 kg Prestarea mostrei pentru testare în producere</p>	<p>Perioada de valabilitate stabilită de producător, până la care produsele specificate își păstrează caracteristicile specifice la temperaturi de la -20 ° C la 0 ° C, este de 24 de luni.</p> <p>Condiții de depozitare Margarina puf se păstrează în spații curate, uscate, întunecate, dezinfectate, bine ventilate, fără mirosuri străine, la temperaturi de la 0°C până la -10°C și umiditatea relativă care nu depășește 75%.</p> <p>Nu este permisă depozitarea margarinei puf în aceeași cameră cu produse toxice sau cu un miros specific.</p> <p>Documente însoțitoare: Certificat de calitate. Raport de testare eliberat de un laborator acreditat din Republica Moldova. Raport de testare care indică valoarea nutritivă a fiecărui nou lot sau produs.</p>
--	--	--	--

Semnat:  Numele, Prenumele: Safonov Riceard În calitate de: Director  
Ofertantul: IURICI SRL Adresa: str Buiucani 3/53

