

Specificații tehnice

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

Numărul procedurii de achiziție _____ din _____
Obiectul achiziției: <u>Ananas Confitat</u>

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					
Ananas uscat	Tailanda	Chinwong Food	<p>Document normativ: Reglementarea tehnică "Fructe și legume uscate (deshidratate)", aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 1523 din 29.12.2007</p> <p>Sursa: Vegetal</p> <p>Locul de proveniență: Provenit import.</p> <p>Metoda de producție: Ananas uscat - aliment obținut prin uscare artificială sau naturală, sub acțiunea unei călduri moderate, îmbibate cu zaharuri</p> <p>Informații privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic.</p> <p>Proprietăți organoleptice</p> <p>Aspecte exterior, forma: Fructe tăiate în formă de cuburi.</p> <p>Culoare: Galben deschis, galben auriu, galben portocaliu, verde.</p> <p>Textură: De la moale până la densă. Nu lipiți împreună în timpul coprimării.</p> <p>Textură: De la moale până la densă. Nu lipiți împreună în timpul coprimării.</p> <p>Proprietăți fizico- chimice</p> <p>Condiții de admisibilitate</p> <p>Fracția masică de umiditatea, % max. 15,0</p> <p>Fracția masică de zahăr, % 65-85</p> <p>Aciditate, % 1-1,7</p> <p>Fracția masică de impurități, %: Nu se admit</p> <p>Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.</p> <p>Documente de însoțire: Aviz sanitar, certificat de conformitate, certificatul de calitate, raport de încercări.</p> <p>Condiții de recepționare: Prezentarea mostrei pentru testare la producere</p>	<p>Sursa: Vegetal</p> <p>Locul de proveniență: Provenit import.</p> <p>Metoda de producție: Ananas uscat - aliment obținut prin uscare artificială sau naturală, sub acțiunea unei călduri moderate, îmbibate cu zaharuri</p> <p>Informații privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic.</p> <p>Proprietăți organoleptice</p> <p>Aspecte exterior, forma: Fructe tăiate în formă de cuburi.</p> <p>Culoare: Galben deschis, galben auriu, galben portocaliu, verde.</p> <p>Textură: De la moale până la densă. Nu lipiți împreună în timpul coprimării.</p> <p>Textură: De la moale până la densă. Nu lipiți împreună în timpul coprimării.</p> <p>Proprietăți fizico- chimice</p> <p>Condiții de admisibilitate</p> <p>Fracția masică de umiditatea, % max. 15,0</p> <p>Fracția masică de zahăr, % 65-85</p> <p>Aciditate, % 1-1,7</p> <p>Fracția masică de impurități, %:</p>	<p>Reglementar tehnică "Fru și legume uscate (deshidratate) aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 1523 din 29.12.2007</p>

Semnat:  Numele, Prenumele: Perminov Sergiu În calitate de: Administrator

Ofertantul: ALODIS-TRADE SRL Adresa: m, Chisinau, str. Transnistria 6/E.

