

**Specificații tehnice**

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

Denumirea bunurilor	Țara de origine	Producătorul	Specificarea tehnică deplină solicitată de către autoritatea contractantă	Specificarea tehnică deplină propusă de																																
1	2	3	4	5																																
Lotul 1																																				
Margarina pentru foietaj cu certificat Kosher	Ucraina	«Schedro»	<p>Indicii de calitate ai margarinei pentru foietaj să corespundă parametrilor conform Reglementării tehnice „Produse pe baza de grăsimi vegetale”, aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 16 din 19.01.2009 Produs divizat în plasturi separate a câte 2,0 kg. Aspect exterior – masă omogenă, lucioasă, fără picături de apă în secțiune. Culoare - Albă pînă la gălbuie; se admite o ușoară închidere a culorii.</p>	<p align="center"><b>ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ</b></p> <p><b>Маргарин для слоеного теста «Слойка»</b> для классических слоеных изделий предназначен для из...          Применяется для приготовления классических слоеных изделий из дрожжевого и бездрожжевого те...          Равномерно распределяясь по тесту, маргарин «Слойка» делает его однородным, объемным и выс...          Кроме того, этот маргарин увеличивает сроки хранения полуфабрикатов и готовых изделий.          Производится по ДСТУ 4465:2005 «Маргарины Общие технические условия».</p> <p><b>Состав продукта:</b> масло пальмовое и подсолнечное рафинированные дезодорированные, вода, краситель бета-каротин, консервант кислота сорбиновая, регулятор кислотности кислота молочная,</p> <p><b>Продукт не содержит гидрогенизированных жиров.</b></p> <p align="center"><b>ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ</b></p> <p><b>Сырье</b> используемое для производства продукта должно соответствовать законодательным требо...          требования потребителя являются более строгими, преобладают более строгие требования.</p> <p><b>Готовый продукт</b> по показателям безопасности должен соответствовать законодательным требо...          требования потребителя являются более строгими, преобладают более строгие требования.</p> <p align="center"><b>ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ</b></p> <table border="1" data-bbox="760 1150 1620 1434"> <tr> <td>Массовая доля влаги и летучих веществ, не более %</td> <td>19,7</td> <td>19,7</td> </tr> <tr> <td>Кислотность маргарина, °Кеттсторфера</td> <td>3,5</td> <td>не более 3,5</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля жира, не менее %</td> <td>80,0</td> <td>не менее 80,0</td> </tr> <tr> <td>Температура плавления, °С</td> <td>39- 42</td> <td>40-42</td> </tr> <tr> <td>Перекисное число, не более, 1/2О ммоль/кг - на момент производства</td> <td>2,0</td> <td>не более 4,0</td> </tr> <tr> <td>Содержание твердых триглицеридов, % при 20°С</td> <td>38-44</td> <td>38-50</td> </tr> </table> <table border="1" data-bbox="760 1461 1620 1738"> <thead> <tr> <th colspan="2">Содержание жирных кислот</th> <th rowspan="2">Метод контроля</th> </tr> <tr> <th>Показатель</th> <th>Содержание, %</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Сумма транс-изомеров жирных кислот</td> <td>Не более 2,0</td> <td rowspan="4">ДСТУ ISO 5508:2001</td> </tr> <tr> <td>Насыщенные кислоты</td> <td>40 – 48</td> </tr> <tr> <td>Мононенасыщенные кислоты</td> <td>28 – 24</td> </tr> <tr> <td>Полиненасыщенные кислоты</td> <td>12 - 8</td> </tr> </tbody> </table>	Массовая доля влаги и летучих веществ, не более %	19,7	19,7	Кислотность маргарина, °Кеттсторфера	3,5	не более 3,5	Массовая доля жира, не менее %	80,0	не менее 80,0	Температура плавления, °С	39- 42	40-42	Перекисное число, не более, 1/2О ммоль/кг - на момент производства	2,0	не более 4,0	Содержание твердых триглицеридов, % при 20°С	38-44	38-50	Содержание жирных кислот		Метод контроля	Показатель	Содержание, %	Сумма транс-изомеров жирных кислот	Не более 2,0	ДСТУ ISO 5508:2001	Насыщенные кислоты	40 – 48	Мононенасыщенные кислоты	28 – 24	Полиненасыщенные кислоты	12 - 8
Массовая доля влаги и летучих веществ, не более %	19,7	19,7																																		
Кислотность маргарина, °Кеттсторфера	3,5	не более 3,5																																		
Массовая доля жира, не менее %	80,0	не менее 80,0																																		
Температура плавления, °С	39- 42	40-42																																		
Перекисное число, не более, 1/2О ммоль/кг - на момент производства	2,0	не более 4,0																																		
Содержание твердых триглицеридов, % при 20°С	38-44	38-50																																		
Содержание жирных кислот		Метод контроля																																		
Показатель	Содержание, %																																			
Сумма транс-изомеров жирных кислот	Не более 2,0	ДСТУ ISO 5508:2001																																		
Насыщенные кислоты	40 – 48																																			
Мононенасыщенные кислоты	28 – 24																																			
Полиненасыщенные кислоты	12 - 8																																			

		<p><b>Miros și gust -</b> Plăcut, aromat, specific, fără miros sau gust străin (amar, rînced etc.). Punct de topire prin alunecare, °C – 39-42 Frația masică de grăsimi, % - 80-82 Frația masică de umiditate, % - max. 20 Indice de peroxid (miliechivalenți /kg grăsimi, - max. 5 Frația de masă a acizilor grași trans în grăsimea izolată din produs, %, (max) 2,0 <b>Documente de însoțire:</b> Certificat de calitate (eliberat de întreprinderea furnizor); Certificate de inofensivitate; Raport de încercări. Certificate de inofensivitate; Raport de încercări <b>Certificat KOSCHER (obligatoriu)</b></p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"><b>ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ</b></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Энергетическая ценность 100 г продукта</td> <td>29</td> </tr> <tr> <td>Пищевая ценность в 100 г продукта:</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- жиры, не менее,</td> <td></td> </tr> <tr> <td>в т.ч. насыщенные жирные кислоты, не более</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- углеводы</td> <td></td> </tr> <tr> <td>из них сахаров</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- белки</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Соль, не более</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <tr> <td>Фасовка</td> <td>Гофрокороб. Масса нетто 10 кг, масса нетто единицы фасовки</td> </tr> <tr> <td>Условия хранения</td> <td>Продукт должен храниться в складских помещениях до плюс 18°С при постоянной циркуляции воздуха. Не допускается хранение продукта совместно с продуктами с резким запахом.</td> </tr> <tr> <td><b>Максимальный срок хранения от даты производства</b></td> <td><b>Условия хранения</b></td> </tr> <tr> <td>12 месяцев</td> <td>При температуре свыше минус 20°С до 0°С.</td> </tr> <tr> <td>6 месяцев</td> <td>При температуре свыше 0°С до плюс 18°С.</td> </tr> </table>	<b>ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ</b>		Энергетическая ценность 100 г продукта	29	Пищевая ценность в 100 г продукта:		- жиры, не менее,		в т.ч. насыщенные жирные кислоты, не более		- углеводы		из них сахаров		- белки		Соль, не более		Фасовка	Гофрокороб. Масса нетто 10 кг, масса нетто единицы фасовки	Условия хранения	Продукт должен храниться в складских помещениях до плюс 18°С при постоянной циркуляции воздуха. Не допускается хранение продукта совместно с продуктами с резким запахом.	<b>Максимальный срок хранения от даты производства</b>	<b>Условия хранения</b>	12 месяцев	При температуре свыше минус 20°С до 0°С.	6 месяцев	При температуре свыше 0°С до плюс 18°С.
<b>ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ</b>																															
Энергетическая ценность 100 г продукта	29																														
Пищевая ценность в 100 г продукта:																															
- жиры, не менее,																															
в т.ч. насыщенные жирные кислоты, не более																															
- углеводы																															
из них сахаров																															
- белки																															
Соль, не более																															
Фасовка	Гофрокороб. Масса нетто 10 кг, масса нетто единицы фасовки																														
Условия хранения	Продукт должен храниться в складских помещениях до плюс 18°С при постоянной циркуляции воздуха. Не допускается хранение продукта совместно с продуктами с резким запахом.																														
<b>Максимальный срок хранения от даты производства</b>	<b>Условия хранения</b>																														
12 месяцев	При температуре свыше минус 20°С до 0°С.																														
6 месяцев	При температуре свыше 0°С до плюс 18°С.																														

Semnat: \_\_\_\_\_

Numele, Prenumele: Iepuri Galina,

În calitate de: Administrator

Ofertantul: SRL Cuptorul Fermecat, Adresa: mun. Bălți, str Bulgară 55