

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	Standarde de referință
1	2	3	4	5	6
Lotul 1					
Margarină pentru foitaj Sania	Ucraina	Delta Wilmar	<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</p> <p>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 Masă omogenă, lucioasă, fără picături de apă în secțiune. Albă pînă la gălbuie. Plăcut, aromat, specific, fără miros sau gust străin (amar, rînced etc.).</p> <p>Proprietăți fizico-chimice Condiții de admisibilitate Punct de topire prin alunecare, °C 39-42 Frația masică de grăsimi, %70 - 82 Frația masică de umiditate, %max.20,0 Frația masică de sare, % max. 0,5 Indice de peroxid (miliechivalenți /kg grăsimi, max.) 5,0 Frația de masă a acizilor grași trans în grăsimea izolată din produs, %, (max) 2,0</p> <p>Ambalare și livrare În timpul depozitării, transportării și comercializării, ambalajul de desfăcere, 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. 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>Sursa Vegetală.</p> <p>Proprietăți organoleptice Masă omogenă, lucioasă, fără picături de apă în secțiune. Albă pînă la gălbuie. Plăcut, aromat, specific, fără miros sau gust străin.</p> <p>Proprietăți fizico-chimice Condiții de admisibilitate Punct de topire prin alunecare, °C 34-48 Frația masică de grăsimi, % 80.58 Frația masică de umiditate, %max.16,0 Frația masică de sare, % 0,3 Indice de peroxid (miliechivalenți /kg grăsimi, max.) 5,0</p> <p>Ambalare și livrare În timpul depozitării, transportului și vânzării, ambalajul de vânzare cu amănuntul, materialele de ambalare și metodele de ambalare asigură menținerea calității și siguranței produsului. Ambalajul de transport asigura integritatea produsului, curat, uscat, in stare buna, necontaminat si fara mirosuri straine. 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. .</p>	<p>TY Y 15,4- 33268860- 008:2010</p>

