

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: Fruite uscate în asortiment					
Denumirea bunurilor	Țara de origine	Produs-cătorul	Specificarea tehnică deplină solicitată de către autoritatea contractantă	Specificarea tehnică deplină propusă de către ofertant	Standarde referință
1	2	3	4	5	6
Lotul 1					
Prune uscate	Moldova	Managro Grup SRL	Document normativ: Reglementarea tehnică "Fruite și legume uscate (deshidratate)", aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 1523 din 29.12.2007 Sursă: Vegetal Locul de proveniență: Provenit din produs autohton sau import. Metoda de producție: Fruite uscate - alimente preparate din fructe care păstrează identitatea speciei respective, prezentate în forme întregi, deshidratate prin procedee naturale sau artificiale. Informații privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Proprietăți organoleptice: Aspecte exterior: Fruite întregi fără simbur, cu deteriorări mecanice și formă în funcție de modul de înlăturare a simburului. Culoare: Prune deshidratate: de la negru –albăstriu până la maro cu nuanță brună-roșcată tipic epidermei exterioare și de la ciocolată maro deschis până la maro foarte închis, tipică culorii pulpei, cu/fără luciu. Gust și miros: Caracteristice, fără gust și miros străin. Proprietăți fizico- chimice Caracteristici Condiții de admisibilitate Fracția masică de umiditate, %, max. 24,00 Fracția masică de impurități de origine vegetală, %: Nu se admit Criterii de contaminanți Micotoxine Niveluri maxime (μg/kg) Caracteristici Condiții de admisibilitate Aflatoxine B1 5,0 Suma dintre B1, B2, G1 și G2 10,0 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, microbiologice, precum și protecția împotriva prafului, dăunătorilor și altor posibilități de alterare și contaminare Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice. Pregătirea și/sau manipularea înainte de utilizare sau prelucrare: Pentru utilizarea în producere a fructelor uscate trebuie să fie alese de obiecte străine. fructele uscate preventiv se spală, fiind plasate pe site din metal	Proveniență: Moldova Metoda de producție: Conventionala cu aer cald în cuptoare industriale OMG – NU Proprietăți organoleptice: Aspecte exterior: Fruite întregi fără simbur, Culoare: Prune deshidratate: de la negru –albăstriu până la maro cu nuanță brună- Gust și miros: Caracteristice, fără gust și miros străin. Proprietăți fizico- chimice Fracția masică de umiditate, %, max. 24,00 Criterii de contaminanți Micotoxine Niveluri maxime (μg/kg) Aflatoxine B1- max 5,0 Suma dintre B1, B2, G1 și G2 - max 10,0 Ambalare- cutii carton cu masa neto 10kg. Termen de valabilitate – 12 luni din momentul procesării. Pregătirea: Fruitele care sunt uscate la umiditatea de 19/20% și care se pastrează în depozitul Managro Grup trec următoarele	Document normativ: Reglementarea tehnică "Fruite și legume uscate (deshidratate) aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 1523 din 29.12.2007



			inoxidabil pentru scurgerea apei Destinație: Pentru fabricarea: produse de cozonac, pâine, torte, prăjituri, rulade, biscuiți, checuri. Documente de însoțire: Aviz sanitar, certificat de conformitate, certificatul de calitate, raport de încercări. Condiții de recepționare: Prezentarea mostrei pentru testare în producere.	operatiuni: Spalarea , inspectarea, blonsarea la aburi, desimburarea cu utilaj special, uscarea la max 24%, inspectarea, impachetarea. Document de insotire: Aviz sanitar , raport de încercări.															
Lotul 2																			
Caise uscate			Document normativ: Reglementarea tehnică "Fructe și legume uscate (deshidratate)", aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 1523 din 29.12.2007 Sursă: Vegetal Locul de proveniență: Provenit din produs autohton sau import. Metoda de producție: Fructe uscate - alimente preparate din fructe care păstrează identitatea speciei respective, prezentate în forme întregi, deshidratate prin procedee naturale sau artificiale. Informatii privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Proprietăți organoleptice: Aspecte exterior: Fructe întregi fără sîmburi, cu deteriorări mecanice și formă în funcție de modul de înlăturare a sîmburelui. Culoare: Caise deshidratate: de la oranj până la roșu sau oranj – chihlimbariu, cu/fără luciu. Gust și miros: Caracteristice, fără gust și miros străin. Proprietăți fizico- chimice <table><tr><td>Caracteristici</td><td>Condiții de admisibilitate</td></tr><tr><td>Fracția masică de umiditate, % , max.</td><td>22,00</td></tr><tr><td>Fracția masică de impurități de origine vegetală, %:</td><td>Nu se admit</td></tr></table> Criterii de contaminanți <table><tr><td>Micotoxine Niveluri maxime (µg/kg)</td><td></td></tr><tr><td>Caracteristici</td><td>Condiții de admisibilitate</td></tr><tr><td>Aflatoxine B1</td><td>5,0</td></tr><tr><td>Suma dintre B1, B2, G1 și G2</td><td>10,0</td></tr></table> Ambalare și livrare: În timpul depozitării, transportării și comercializării, ambalajul de desfacere, 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, microbiologice, precum și protecția împotriva prafului, dăunătorilor și altor posibilități de alterare și contaminare Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice. Pregătirea și/sau manipularea înainte de utilizare sau prelucrare: Pentru utilizarea în producere a fructelor uscate trebuie să fie alese de obiecte străine. fructele uscate preventiv se spală, fiind plasate pe site din metal inoxidabil pentru scurgerea apei	Caracteristici	Condiții de admisibilitate	Fracția masică de umiditate, % , max.	22,00	Fracția masică de impurități de origine vegetală, %:	Nu se admit	Micotoxine Niveluri maxime (µg/kg)		Caracteristici	Condiții de admisibilitate	Aflatoxine B1	5,0	Suma dintre B1, B2, G1 și G2	10,0		
Caracteristici	Condiții de admisibilitate																		
Fracția masică de umiditate, % , max.	22,00																		
Fracția masică de impurități de origine vegetală, %:	Nu se admit																		
Micotoxine Niveluri maxime (µg/kg)																			
Caracteristici	Condiții de admisibilitate																		
Aflatoxine B1	5,0																		
Suma dintre B1, B2, G1 și G2	10,0																		





			Destinație: Pentru fabricarea: produse de cozonac, pâine, torte, prăjituri, rulade, biscuiți, checuri. Documente de însoțire: Aviz sanitar, certificat de conformitate, certificatul de calitate, raport de încercări. Condiții de recepționare: Prezentarea mostrei pentru testare în producere.												
Lotul 3															
Ananas uscat			Document normativ: Reglementarea tehnică ”Fructe și legume uscate (deshidratate)”, aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 1523 din 29.12.2007 Sursa: Vegetal Locul de proveniență: Provenit import. Metoda de producție: Ananas uscat - aliment obținut prin uscare artificială sau naturală, sub acțiunea unei călduri moderate, îmbibate cu zaharuri Informatii privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Proprietăți organoleptice Aspecte exterior, forma: Fructe tăiate în formă de cuburi. Culoare: Galben deschis, galben auriu, galben portocaliu, verde. Textură: De la moale până la densă. Nu lipiți împreună în timpul coprimării. Proprietăți fizico- chimice <table><tr><th>Caracteristici</th><th>Condiții de admisibilitate</th></tr><tr><td>Fracția masică de umiditatea, % max.</td><td>15,0</td></tr><tr><td>Fracția masică de zahăr, %</td><td>65-85</td></tr><tr><td>Aciditate, %</td><td>1-1,7</td></tr><tr><td>Fracția masică de impurități, %:</td><td>Nu se admit</td></tr></table> Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice. Documente de însoțire: Aviz sanitar, certificat de conformitate, certificatul de calitate, raport de încercări. Condiții de racepționare: Prezentarea mostrei pentru testare la producere	Caracteristici	Condiții de admisibilitate	Fracția masică de umiditatea, % max.	15,0	Fracția masică de zahăr, %	65-85	Aciditate, %	1-1,7	Fracția masică de impurități, %:	Nu se admit		
Caracteristici	Condiții de admisibilitate														
Fracția masică de umiditatea, % max.	15,0														
Fracția masică de zahăr, %	65-85														
Aciditate, %	1-1,7														
Fracția masică de impurități, %:	Nu se admit														

Semnat: [Signature] Numele, Prenumele: Manolov Sergiu În calitate de: administrator
Ofertantul: _____ Adresa: _____

