

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: <u>Ulei de floarea-soarelui rafinat deodorizat</u>					
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					
Ulei de floarea soarelui rafinat deodorizat (în vrac)	Republica Moldova	Colvas SRL	<p>Document normativ: HG nr. 434 din 27-05-2010</p> <p>Cerințele “Uleiuri vegetale comestibile”</p> <p>Proprietăți organoleptice:</p> <p>Aspect și consistența: transparent fără sediment pentru uleiul rafinat și hidratat.</p> <p>Gustul și mirosul: caracteristic tipului de ulei corespunzător, fără miros, gust străin și amăreală.</p> <p>Pentru uleiul rafinat deodorizat – gust de ulei fără individualitate, fără miros.</p> <p>Proprietăți fizico-chimici:</p> <p>1. Indicele de aciditate, mg KOH/g, maximum 0,6;</p> <p>2. Indicele de peroxid, mmol oxigen activ/kg, maximum 8,0;</p> <p>3. Frația masică a impurităților neprovenite din grăsimi (sediment raportat la masă), %, maximum – lipsă;</p> <p>4. Frația masică de substanțe cu conținut de fosfor, %, maximum: - recalculate la stearooleocitină - lipsă; - recalculate la P2O5 – lipsă;</p> <p>5. Frația masică de apă și substanțe volatile, %, maximum 0,10;</p> <p>Termenul de păstrare este minimum 4 luni</p>	<p>Document normativ: HG nr. 434 din 27-05-2010</p> <p>Cerințele “Uleiuri vegetale comestibile”</p> <p>Proprietăți organoleptice:</p> <p>Aspect și consistența: transparent fără sediment pentru uleiul rafinat și hidratat.</p> <p>Gustul și mirosul: caracteristic tipului de ulei corespunzător, fără miros, gust străin și amăreală.</p> <p>Pentru uleiul rafinat deodorizat – gust de ulei fără individualitate, fără miros.</p> <p>Proprietăți fizico-chimici:</p> <p>1.Indicele de aciditate, mg KOH/g, maximum 0,1;</p> <p>2.Indicele de peroxid, mmol oxigen activ/kg, maximum 0,4;</p> <p>3.Frația masică a impurităților neprovenite din grăsimi (sediment raportat la masă), %, maximum – lipsă;</p> <p>4.Frația masică de substanțe cu conținut de fosfor, %, maximum: -recalculate la stearooleocitină - lipsă; -recalculate la P2O5 – lipsă;</p> <p>5. Frația masică de apă și substanțe volatile, %, maximum 0,1;</p> <p>Termenul de păstrare este minimum 12 luni</p>	Certificate
Lotul 2					

<p>Ulei de floarea soarelui rafinat deodorizat (îmbuteliat; 5-20 litri)</p>	<p>Republica Moldova</p>	<p>Colvas SRL</p>	<p>Document normativ: HG nr. 434 din 27-05-2010 Cerințele “Uleiuri vegetale comestibile” Proprietăți organoleptice: Aspect și consistența: transparent fără sediment pentru uleiul rafinat și hidratat. Gustul și mirosul: caracteristic tipului de ulei corespunzător, fără miros, gust străin și amăreală. Pentru uleiul rafinat deodorizat – gust de ulei fără individualitate, fără miros. Proprietăți fizico-chimici: 1. Indicele de aciditate, mg KOH/g, maximum 0,6; 2. Indicele de peroxid, mmol oxigen activ/kg, maximum 8,0; 3. Frația masică a impurităților neprovenite din grăsimi (sediment raportat la masă), %, maximum – lipsă; 4. Frația masică de substanțe cu conținut de fosfor, %, maximum: - recalculate la stearooleocitină - lipsă; - recalculate la P2O5 – lipsă; 5. Frația masică de apă și substanțe volatile, %, maximum 0,10; Termenul de păstrare este minimum 1 an</p>	<p>Document normativ: HG nr. 434 din 27-05-2010 Cerințele “Uleiuri vegetale comestibile” Proprietăți organoleptice: Aspect și consistența: transparent fără sediment pentru uleiul rafinat și hidratat. Gustul și mirosul: caracteristic tipului de ulei corespunzător, fără miros, gust străin și amăreală. Pentru uleiul rafinat deodorizat – gust de ulei fără individualitate, fără miros. Proprietăți fizico-chimici: 1.Indicele de aciditate, mg KOH/g, maximum 0,1; 2.Indicele de peroxid, mmol oxigen activ/kg, maximum 0,4; 3.Frația masică a impurităților neprovenite din grăsimi (sediment raportat la masă), %, maximum – lipsă; 4.Frația masică de substanțe cu conținut de fosfor, %, maximum: -recalculate la stearooleocitină - lipsă; -recalculate la P2O5 – lipsă; 5. Frația masică de apă și substanțe volatile, %, maximum 0,1; Termenul de păstrare este minimum 12 luni</p>	<p>Certificate</p>
---	--------------------------	-------------------	---	---	--------------------

Semnat: _____

Numele, Prenumele: Virjnevschi-Colun Mariana

În calitate de :Administrator

Ofertantul: **Colvas SRL**

Adresa: Chisinau com.Bubuieci str. Gospodarilor 9, MD-2081