

CREMIO JSC
1220 Sofia, 12-14 Hristov Blvd.
tel: +359 2 931 10 87
fax: +359 2 931 04 90
e-mail: myday@myday.bg

CREMIO JSC

4/4

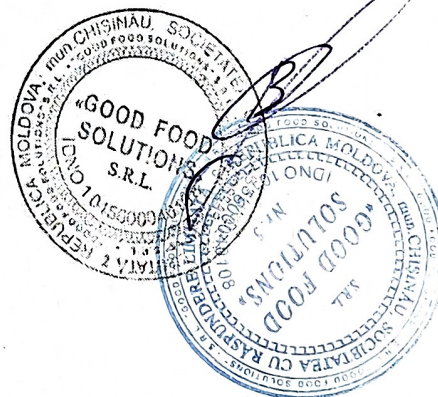
КРЕМИО АД
София 1220, бул. Христов 12-14
тел: +359 2 931 10 87
факс: +359 2 931 04 90
e-mail: myday@myday.bg

Indication of minimum durability by:	day month year				
Batch code	LB LB	YY 15	DDD 001	Nº X	B B
		year of production	day of production	number of technological line	production site

XII. Packaging			contact with product
type	material	volume	
primary	composite packaging (c/pap/pe/alu)	1 Litre	yes no
secondary	Stack of cardboard	12x1 Litre	yes no
tertiary (transport)	Wooden pallet	720/864x1 Litre	yes no
primary	Bag from metalized polyethylene	10 Litres	yes no
secondary	Cardboard box	1 bagx10 Litres	yes no
tertiary (transport)	Wooden pallet	96 pcs.	yes no

Prepared by	Tsvetelina Dimitrova - Quality manager
Place and date	Sofia, 20.05.2016
Contacts	tel/tel: +359 887 953 813 e-mail: ts.dimitrova@myday.bg

Confirmed
(G.Ganovski - General manager)



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>Frișcă vegetală</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					
Frișcă vegetală	Bulgaria	Cremio JSC	Document normativ: Specificația tehnică a producătorului Sursa: Vegetal Locul de proveniență: Provenite atât din produs autohton cât și din import. Metoda de producție: Se utilizează pentru obținerea cremelor și decorarea produselor de cofetărie și patiserie Informații privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Proprietăți organoleptice: Aspect exterior - Lichid gros Culoare – Crem Gust și miros - Ușor de vanilie, fără gust și miros străin Proprietăți fizico-chimice: Caracteristici Condiții de admisibilitate Frația masică de grăsime, % - 24-26 Frația masică de umiditate, % max. - 60 Impurități minerale - Nu se admite Corpuri străine - Nu se admite Proprietăți microbiologice: Caracteristici Condiții de admisibilitate Numărului de colonii la UFC/g, max. - 1,0x10⁴ Bacteriilor coliforme, în 1,0 g - Nu se admite Drojdii, UFC/g, max. - 100 Micete, UFC/g, max. - 100 Bacteriilor de genul Salmonella spp, în 25 g. Nu se admite Listeria monocitogenes, în 25g Nu se admite Criterii de contaminanți: Contaminanți Niveluri maxime Hidrocarburi aromatice policiclice (μg/kg) - benzo(a)piren 10,0	Document normativ: Specificația tehnică a producătorului Sursa: Vegetal Locul de proveniență: Provenite atât din produs autohton cât și din import. Metoda de producție: Se utilizează pentru obținerea cremelor și decorarea produselor de cofetărie și patiserie Informații privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Proprietăți organoleptice: Aspect exterior - Lichid gros Culoare – Crem Gust și miros - Ușor de vanilie, fără gust și miros străin Proprietăți fizico-chimice: Caracteristici Condiții de admisibilitate Frația masică de grăsime, % - 26% Frația masică de umiditate, % max. - 60 Impurități minerale - Nu se admite Corpuri străine - Nu se admite Proprietăți microbiologice: Caracteristici Condiții de admisibilitate Numărului de colonii la UFC/g, max. - 1,0x10⁴ Bacteriilor coliforme, în 1,0 g - Nu se admite Drojdii, UFC/g, max. - 100 Micete, UFC/g, max. - 100 Bacteriilor de genul Salmonella spp, în 25 g. Nu se admite Listeria monocitogenes, în 25g Nu se admite Criterii de contaminanți: Contaminanți Niveluri maxime	

- suma benzo(a)pirenului,
enzo(a)antracenului,
benzo(b)fluorantenului și crisenului
50,0

Metale (mg/kg)

Contaminanți

Niveluri

maxime

Plumb

3,0

Cadmium

1,0

Mercur

0,1

* Regulamentului sanitar

privind contaminanții din produsele

alimentare, aprobat prin Hotărârea

Guvernului nr. 520 din 22.06.2010

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.

Destinație: Pentru stratificarea torturilor,

prăjiturilor și ruladelor. Rezistentă la

congelare.

Documente de însoțire: Certificat de

calitate, certificat de inofensivitate,

certificat de conformitate, rapoarte de

încercări.

Condiții de recepționare: Prezentarea

mostrei pentru testare în producere.

Hidrocarburi aromatice policiclice
(μg/kg)

- benzo(a)piren

10,0

- suma benzo(a)pirenului,

enzo(a)antracenului,

benzo(b)fluorantenului și crisenului

50,0

Metale (mg/kg)

Contaminanți

Niveluri

maxime

Plumb

0,1

Cadmium

1,0

Mercur

0,1

0,1

* Regulamentului sanitar

privind contaminanții din produsele

alimentare, aprobat prin Hotărârea

Guvernului nr. 520 din 22.06.2010

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.

Destinație: Pentru stratificarea torturilor,

prăjiturilor și ruladelor. Rezistentă la

congelare.

Documente de însoțire: Certificat de

calitate, certificat de inofensivitate,

certificat de conformitate, rapoarte de

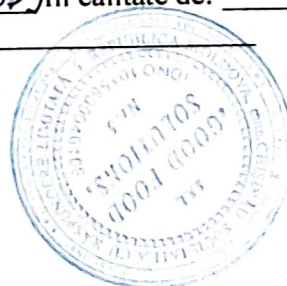
încercări.

Semnat:

Numele, Prenumele: Bărbăneș în calitate de:

Ofertantul:

Adresa:

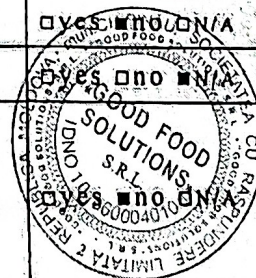


Product specification № 0337200801

I. Product Identification	
Product name	UHT Whipping vegetable product 26% fat, Cremio Uni
Description	Product produced from vegetable fat and water emulsion, containing sugar, milk protein, emulsifiers, soy lecithin, stabilizers, sorbitol syrup colouring agent, flavourings
Classification	Vegetable products(UHT sterilized) for whipping ¹
Nett quantity (volume)	1 Litre 10 Litres
Storage and transport conditions	At temperature between 4°C и 20°C. After opening store in a fridge and use within 3-4 days.
Shelf life (days)	365 days
Remaining shelf life	75%

II. Ingredients	
Ingredients	Country of origin
Water	Member states of the EU
Fully hydrogenated vegetable fat (palm)	Bulgaria, Member states of the EU
Sugar	Bulgaria, Member states of the EU
Milk protein	Bulgaria, Member states of the EU
Emulsifiers: E472e, E472b,	Bulgaria, Member states of the EU
Soy lecithin E322	Bulgaria, Member states of the EU
Stabilizers: E463, E420(ii)	Bulgaria, Member states of the EU
Acidity regulators E339, E340	Bulgaria, Member states of the EU
salt	Bulgaria, Member states of the EU
Milk flavouring	Bulgaria, Member states of the EU
Colouring agent E160a	Country of origin

III. List of allergens		
Substances or products causing allergies or intolerances	Present in product	Presence as a result of cross contamination
Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof	☐ yes ☒ no	☐ yes ☒ no ☐ N/A
Crustaceans and products thereof	☐ yes ☒ no	☐ yes ☒ no ☐ N/A
Eggs and products thereof	☐ yes ☒ no	☐ yes ☒ no ☐ N/A
Fish and products thereof	☐ yes ☒ no	☐ yes ☒ no ☐ N/A
Peanuts and products thereof	☐ yes ☒ no	☐ yes ☒ no ☐ N/A
Soybeans and products thereof	☐ yes ☒ no	☐ yes ☒ no ☐ N/A
Milk and products thereof (including lactose)	☒ yes ☐ no	☐ yes ☒ no ☐ N/A
Nuts, namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof	☐ yes ☒ no	☐ yes ☒ no ☐ N/A
	☐ yes ☒ no	☐ yes ☒ no ☐ N/A



Celery and products thereof		
Mustard and products thereof	☐ yes ☐ no	☐ yes ☐ no ☐ N/A
Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO ₂	☐ yes ☐ no	☐ yes ☐ no ☐ N/A
Lupin and products thereof	☐ yes ☐ no	☐ yes ☐ no ☐ N/A
Molluscs and products thereof	☐ yes ☐ no	☐ yes ☐ no ☐ N/A

According to Regulation (EO) 1169/2011r.

IV. GMO and ingredients originating from GMO ³		
The producer guarantees that the product contains no ingredients that are subjected to obliged labeling by regulation (EC) 1830/2003	YES/NO?	☐ yes ☐ no
If the answer is "NO" specify the ingredients obtained from or containing GMO		

According to Regulation (EO) № 1829/2003 and Regulation (EO) 1830/2003

V. Chemical and physical characteristics			
parameter	units	target value	method of analysis
fat content	[%]	26±1	ISO 2446
dry matter	[%]	39-40.5	BDS 1109-89
pH	-	6.2-6.8	-
Heavy metals			
cooper	[mg/kg]	< 0.4	BDS 10690
lead	[mg/kg]	< 0.02	BDS 10690
nickel	[mg/kg]	< 0.1	BDS 10690
aluminum	[mg/kg]	< 1.0	BDS 10690
arsenic	[mg/kg]	< 0.05	BDS 10690
chrome	[mg/kg]	< 0.1	BDS 10690
zinc	[mg/kg]	< 5.0	BDS 10690
Pesticides			
DDT total	[mg/kg]	< 0.04	Ordinance 31, Part III
Lindan	[mg/kg]	< 0.001	Ordinance 31, Part III
Aldrin	[mg/kg]	< 0.006	Ordinance 31, Part III
Heptachlor	[mg/kg]	< 0.004	Ordinance 31, Part III
α - HCH	[mg/kg]	< 0.004	Ordinance 31, Part III
β - HCH	[mg/kg]	< 0.003	Ordinance 31, Part III

VI. Microbiological characteristics			
parameter	units	target value	method of analysis
Total bacterial count per	presence/absence in	n=5, c=0	BDS 1035

gram	lg	m=M=	
Anaerobic microorganisms per gram	presence/absence in lg	absence in lg n=5, c=0 m=M=	BDS 1035
Yeasts and molds CFU/1.0g	presence/absence in lg	absence in lg n=5, c=0 m=M=	BDS ISO 6611:2006

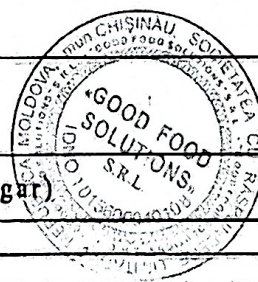
VII. Sensory characteristics		
parameter	description	method of analysis
appearance	Homogeneous thick liquid, white color with yellow touch	BDS 15612:1983
smell	Специфичен, без страничен мирис Specific, free of foreign smell	BDS 15612:1983
taste	Milky, sweet, specific for the product	BDS 15612:1983
texture	Soft, semi liquid without stratification, no foreign particles are allowed.	BDS 15612:1983

VIII. Nutritional value per 100g			
parameter	units	value	% of RI(adults)
Energy value	[kJ]	1254	15.0
	[kcal]	303	15.0
fat	[g/100g]	26	37.1
of which SFA	[g/100g]	23.7	118.5
carbohydrates	[g/100g]	16.5	6.3
of which sugars	[g/100g]	10.8	12
proteins	[g/100g]	0.7	1.4
salt	[g/100g]	0.3	5.0

IX. Instructions for use	
For best results cool down the product before use. Whipp at temperatures between 8°C and 12°C.	

X. The product applies to:	
Vegetarian diet	☒ yes ☐ no
Vegan diet	☐ yes ☒ no
People sensitive towards milk and milk products incl. lactose.	☐ yes ☒ no
People sensitive towards soybeans and products thereof.	☐ yes ☒ no
People suffering from diabetes.	☐ yes ☒ no (with added sugar)

XI. Identification of the expiry date and coding	
Introduction of minimum durability	Best before:





RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Nr. probel:



51014083

Centrul de Încercări de Laborator
Adresa: Mun. Chișinău, str. Gh. Asachi 67a

Denumirea probei: Cremă UHT, îndulcită pe bază de grăsimi și
uleiuri vegetale, 26% grasm., amb. 1kg, d.f.
21.07.2023, t.v. 21.07.2024

Beneficiar: GOOD FOOD SOLUTION
SRL
Adresa juridică: mun. Chișinău, str. Ferădaului,
12
Data și ora prelevării: 03.01.2024
Livrat în laborator: 03.01.2024 13:03:45
Data eliberării raportului: 12.01.2024 15:12:10

Producătorul: Creavita Food Company, Romania

D.N produs/prelevare

D.N privind reglementarea volumului cercetărilor și estimarea lor:
HG nr. 520/2010

ÎNCERCĂRI CHIMICE

Parametri investigați	Rezultate	Unități de măsură	Incertitudinea de măsurare	Nivel admisibil	D.N. a metodelor de investigație
Plumb*	<0,020	mg/kg		0,1	SM SR EN 14024:2006
Benz(a)piren*	<0,90	µg/kg		2,0	pos 1.92
Data începerii investigației	03/01/2024				
Data finisării investigației	11/01/2024				

- Amendamente:**
1. Rezultatul se referă numai la proba analizată. Este strict interzisă reproducerea parțială a raportului.
 2. Parametrii marcați cu simbolul * nu sunt incluși în Domeniul de acreditare a laboratorului în CNA MOLDAC.
 3. La cererea clientului rezultatul încercării se eliberează cu incertitudinea de măsurare, calculată cu factorul de extindere $k=2$ și nivelul de încredere 95%, care nu include incertitudinea de eșantionare.
 4. În coloana "Nivel admisibil" sunt indicate valori, stabilite în DN de reglementare/DN la produs sau specificația producătorului. În caz, dacă parametru solicitat de client nu se numește conform DN, este indicat "de facto".
 5. Rezultatul eliberat (<LOQ) – rezultatul este mai mic decât limita de cuantificare a metodei utilizate.
 6. Responsabilitatea pentru calitatea prelevării, eșantionării și transportării probei se atribuie prelevatorului/clientului.

Notă:

Responsabili:
Raisa Scurtu; Jana Oloinic



Autorizat: Șef direcție diagnostic de laborator
Burduniluc Olga

MINISTERUL SĂNĂTĂȚII ȘI PROTECȚIEI SOCIALE
AGENȚIA NAȚIONALĂ
PENTRU SĂNĂTATE PUBLICĂ
DIRECȚIA DIAGNOSTIC
DE LABORATOR
IDNO 101RA01000021

