	SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS FINIT	Cod: F- PO-SA - 01 - 01 EDITIA: 01
	<b>Paste făinoase „Figurate plate”</b> <b>masa netă: 500 g; 5,0 kg; 22,0 kg.</b>	PAGINA: 1 / 2

<b>Document normativ</b>	RT HG nr.775		
<b>Ingrediente</b>	Faină de <b>grâu</b> calitatea superioară, apă potabilă.		
<b>Alergeni</b>	Conține: <b>gluten</b> .		
<b>Informatii privind organismele modificate genetic (OMG):</b>	Nu conține organisme modificate genetic, conform specificațiilor tehnice ale materiilor prime si ingredientelor.		
<b>Proprietăți organoleptice</b>	<b>Aspect:</b> suprafața netedă, fără urme de făină, aspect sticlos în secțiune, se admit particule punctiforme de culoare slab brună. <b>Culoare:</b> alb-gălbuie, uniformă. <b>Forma:</b> de inel. <b>Miros și gust:</b> caracteristic produsului dat, fără gust și miros străin. <b>Corpuri străine:</b> incluziuni străine nu se admit. <b>Starea produsului după fierbere:</b> trebuie să fie elastice, să nu-și piardă forma, să nu se lipească, să nu formeze conglomerate. Apa în care s-au fiert pastele făinoase se admite să fie opalescentă, cu sediment.		
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	<b>Caracteristici:</b>		<b>Condiții de admisibilitate</b>
	Fracția masică de umiditate,	%	13,0
	Aciditatea,	grad	4,0
	Conținutul de produse scurte în pastele făinoase lungi,	%	-
	Fracția masică de făcămături	%	
	- în ambalaj de desfacere:		7,0
	- în ambalaj colectiv:		10,0
	Fracția masică de produse deformate,	%	
- în ambalaj de desfacere:		8,0	
- în ambalaj colectiv:		15,0	
Fracția masică de produse sparte,	%		
- în ambalaj de desfacere:		19,0	
- în ambalaj colectiv:		19,0	
<b>Contaminanți</b>	Zearalenonă	[mg/kg]	max 0,05
	Deoxinivalenol	[mg/kg]	max. 0,75
	Aflatoxin B <sub>1</sub>	[mg/kg]	max. 0,002
<b>Informații nutriționale pentru 100 g produs:</b>	<b>Valoare energetică:</b>		1469,5 kJ / 346,5 kcal
	Grăsimi	[g]	1,1
	- din care acizi grași saturați	[g]	0,2
	Glucide	[g]	71,9
	- din care zaharuri	[g]	1,6
	Fibre	[g]	3,5
	Proteine	[g]	10,5
Sare	[g]	0	
<b>Ambalare și marcare</b>	Pastele făinoase sunt ambalați în pungi BOPP câte 500g (preambalate); saci de hârtie câte 22,0 kg (în vrac); saci polimerice câte 5,0 kg (în vrac). Pungile cu paste făinoase sunt sigilate prin termosudare, iar etichetarea este efectuată prin inscripționarea și marcarea pe ambalajul fiecărei unități de vânzare, a informațiilor impuse de legislația în vigoare, referitoare la etichetarea produselor alimentare.		
<b>Termen de Valabilitate/Condiții de depozitare:</b>	Durata și condiții de depozitare: - Produsul își păstrează caracteristicile timp de: 12 luni – preambalat; 12 luni în vrac - Produsul se depozitează în spații curate, uscate, bine aerisite, neinfestate cu		

Digitally signed by Colta Nina  
 DN: cn=Colta Nina, o=Colta Nina  
 Reason: Mismatched Signature  
 Location: Moldova

	SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS FINIT	Cod: F- PO-SA - 01 - 01
	<b>Paste făinoase „Figurate plate”</b> <b>masa netă: 500 g; 5,0 kg; 22,0 kg.</b>	EDITIA: 01
	dăunatori ai cerealelor, la temperatura maximă 30°C și umiditatea relativă a aerului maxim de 70%.	PAGINA: 2 / 2
<b>Conditii de transportare:</b>	Produsul se va transporta în mijloace de transport curate, fără mirosuri străine care va asigura calitatea și integritatea produselor în timpul transportării.	

#### UTILIZAREA SI UTILIZAREA INTENTIONATA / UTILIZATORI SENSIBILI

Produsul este gata pentru consum.


#### IDENTIFICAREA SI ETICHETAREA

Identificarea lotului pentru produsele neambalate se face conform facturii (data, ora coacerii), pentru produsele ambalate conform identificării de pe etichetă (data, schimb).

#### DOCUMENTE INSOTITOARE

Documentul ce atesta calitatea produsului (certificate de calitate), este indicat în factura de expediere.

Elaborat: Tehnolog ST	Ciubatco I	Aprobat: RSMI
Semnătura:		Semnătura:

	SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS FINIT		Cod: F- PO-SA - 01 - 01	
	Paste făinoase „Sfredelușe” masa netă: 500 g; 5,0 kg; 22,0 kg;		EDITIA: 01	
		PAGINA: 1 / 2		
<b>Document normativ</b>	RT HG nr.775			
<b>Ingrediente</b>	Faină de <b>grâu</b> calitatea superioară, apă potabilă.			
<b>Alergeni</b>	Conține: <b>gluten</b> .			
<b>Informatii privind organismele modificate genetic (OMG):</b>	Nu conține organisme modificate genetic, conform specificațiilor tehnice ale materiilor prime si ingredientelor.			
<b>Proprietăți organoleptice</b>	<b>Aspect:</b> suprafața netedă, fără urme de făină, aspect sticlos în secțiune, se admit particule punctiforme de culoare slab brună. <b>Culoarea:</b> alb-gălbuie, uniformă. <b>Forma:</b> în formă de spirală. <b>Miros și gust:</b> caracteristic produsului dat, fără gust și miros străin. <b>Corpuri străine:</b> incluziuni străine nu se admit. <b>Starea produsului după fierbere:</b> trebuie să fie elastice, să nu-și piardă forma, să nu se lipească, să nu formeze conglomerate. Apa în care s-au fiert pastele făinoase se admite să fie opalescentă, cu sediment.			
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	<b>Caracteristici:</b>		<b>Condiții de admisibilitate</b>	
	Fracția masică de umiditate,	%	13,0	RT HG NR.775
	Aciditatea,	grad	4,0	
	Conținutul de produse scurte în pastele făinoase lungi,	%	-	
	Fracția masică de făcămături	%		
	- în ambalaj de desfacere:		7,0	
	- în ambalaj colectiv:		10,0	
	Fracția masică de produse deformatate,	%		
- în ambalaj de desfacere:		8,0		
- în ambalaj colectiv:		15,0		
Fracția masică de produse sparte,	%			
- în ambalaj de desfacere:		19,0		
- în ambalaj colectiv:		19,0		
<b>Contaminanți</b>	Zearalenonă	[mg/kg]	max 0,05	HG nr.520/2010
	Deoxinivalenol	[mg/kg]	max. 0,75	
	Aflatoxin B <sub>1</sub>	[mg/kg]	max. 0,002	
<b>Informații nutriționale pentru 100 g produs:</b>	<b>Valoare energetică:</b>		1469,5 kJ / 346,5 kcal	LEGE Nr. 279 din 15.12.2017
	Grăsimi	[g]	1,1	
	- din care acizi grași saturați	[g]	0,2	
	Glucide	[g]	71,9	
	- din care zaharuri	[g]	1,6	
	Fibre	[g]	3,5	
	Proteine	[g]	10,5	
Sare	[g]	0		
<b>Ambalare și marcare</b>	Pastele făinoase sunt ambalate în pungi BOPP câte 500g (preambalate); saci de hârtie cu câte 22,0 kg (în vrac); saci polimerice cu câte 5,0 kg (în vrac). Pungile cu paste făinoase sunt sigilate prin termosudare, iar etichetarea este efectuată prin inscripționarea și marcarea pe ambalajul fiecărei unități de vânzare, a informațiilor impuse de legislația în vigoare, referitoare la etichetarea produselor alimentare.			
<b>Termen de valabilitate/Condiții de depozitare:</b>	Durata și condiții de depozitare: - Produsul își păstrează caracteristicile timp de: 12 luni – preambalat; 12 luni – în vrac - Produsul se depozitează în spații curate, uscate, bine aerisite, neinfestate cu			

	SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS FINIT	Cod: F- PO-SA - 01 - 01
	<b>Paste făinoase „Sfredelușe”</b> <b>masa netă: 500 g; 5,0 kg; 22,0 kg;</b>	EDITIA: 01
	dăunatori ai cerealelor, la temperatura maximă 30°C și umiditatea relativă a aerului maxim de 70%.	
<b>Conditii de transportare:</b>	Produsul se va transporta în mijloace de transport curate, fără mirosuri străine care va asigura calitatea și integritatea produselor în timpul transportării.	

#### UTILIZAREA SI UTILIZAREA INTENTIONATA / UTILIZATORI SENSIBILI

Produsul este gata pentru consum.


#### IDENTIFICAREA SI ETICHETAREA

Identificarea lotului pentru produsele neambalate se face conform facturii (data, ora coacerii), pentru produsele ambalate conform identificării de pe etichetă (data, schimb).

#### DOCUMENTE INSOTITOARE

Documentul ce atesta calitatea produsului (certificate de calitate), este indicat în factura de expediere.

Elaborat: Tehnolog ST	Ciubatco I	Aprobat: RSMI
Semnătura:		Semnătura:

	SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS FINIT		Cod: F- PO-SA - 01 - 01	
	Paste făinoase „Fidea” masa netă:500 g; 5,0 kg; 22,0 kg;		EDITIA: 01	
		PAGINA: 1 / 2		
<b>Document normativ</b>	RT HG nr.775			
<b>Ingrediente</b>	Faină de <b>grâu</b> calitatea superioară, apă potabilă.			
<b>Alergeni</b>	Conține: <b>gluten</b> .			
<b>Informatii privind organismele modificate genetic (OMG):</b>	Nu conține organisme modificate genetic, conform specificațiilor tehnice ale materiilor prime si ingredientelor.			
<b>Proprietăți organoleptice</b>	<b>Aspect:</b> suprafață netedă, fără urme de făină, aspect sticlos în secțiune, se admit particule punctiforme de culoare slab brună. <b>Culoarea:</b> alb-gălbuie, uniformă. <b>Forma:</b> filiforme scurte, drepte. <b>Miros și gust:</b> caracteristic produsului dat, fără gust și miros străin. <b>Corpuri străine:</b> incluziuni străine nu se admit. <b>Starea produsului după fierbere:</b> trebuie să fie elastice, să nu-și piardă forma, să nu se lipească, să nu formeze conglomerate. Apa în care s-au fiert pastele făinoase se admite să fie opalescentă, cu sediment.			
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	<b>Caracteristici:</b>		<b>Condiții de admisibilitate</b>	
	Fracția masică de umiditate,	%	13,0	RT HG NR.775
	Aciditatea,	grad	4,0	
	Conținutul de produse scurte în pastele făinoase lungi,	%	-	
	Fracția masică de făcămături	%		
	- în ambalaj de desfacere:		7,0	
	- în ambalaj colectiv:		10,0	
	Fracția masică de produse deformatate,	%		
- în ambalaj de desfacere:		8,0		
- în ambalaj colectiv:		15,0		
Fracția masică de produse sparte,	%			
- în ambalaj de desfacere:		19,0		
- în ambalaj colectiv:		19,0		
<b>Contaminanți</b>	Zearalenonă	[mg/kg]	max 0,05	HG nr.520/2010
	Deoxinivalenol	[mg/kg]	max. 0,75	
	Aflatoxin B <sub>1</sub>	[mg/kg]	max. 0,002	
<b>Informații nutriționale pentru 100 g produs:</b>	<b>Valoare energetică:</b>		1469,5 kJ / 346,5 kcal	LEGE Nr. 279 din 15.12.2017
	Grăsimi	[g]	1,1	
	- din care acizi grași saturați	[g]	0,2	
	Glucide	[g]	71,9	
	- din care zaharuri	[g]	1,6	
	Fibre	[g]	3,5	
	Proteine	[g]	10,5	
Sare	[g]	0		
<b>Ambalare și marcare</b>	Pastele făinoase sunt ambalați în pungi BOPP cîte 500g (preambalate); saci de hârtie cîte 22,0 kg (în vrac); saci polimerice cîte 5,0 kg (în vrac). Pungile cu paste făinoase sunt sigilate prin termosudare, iar etichetarea este efectuată prin inscripționarea și marcarea pe ambalajul fiecărei unități de vânzare, a informațiilor impuse de legislația în vigoare, referitoare la etichetarea produselor alimentare.			
<b>Termen de valabilitate/Condiții de depozitare:</b>	Durata și condiții de depozitare: - Produsul își păstrează caracteristicile timp de: 12 luni – preambalat; 12 luni – în vrac - Produsul se depozitează în spații curate, uscate, bine aerisite, neinfestate cu			

	SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS FINIT	Cod: F- PO-SA - 01 - 01
	<b>Paste făinoase „Fidea”</b> <b>masa netă:500 g; 5,0 kg; 22,0 kg;</b>	EDITIA: 01
	PAGINA: 2 / 2	
	dăunatori ai cerealelor, la temperatura maximă 30°C și umiditatea relativă a aerului maxim de 70%.	
<b>Conditii de transportare:</b>	Produsul se va transporta în mijloace de transport curate, fără mirosuri străine care va asigura calitatea și integritatea produselor în timpul transportării.	

#### UTILIZAREA SI UTILIZAREA INTENTIONATA / UTILIZATORI SENSIBILI

Produsul este gata pentru consum.


#### IDENTIFICAREA SI ETICHETAREA

Identificarea lotului pentru produsele neambalate se face conform facturii (data, ora coacerii), pentru produsele ambalate conform identificării de pe etichetă (data, schimb).

#### DOCUMENTE INSOTITOARE

Documentul ce atesta calitatea produsului (certIFICATE DE CALITATE), este indicat în factura de expediere.

Elaborat: Tehnolog ST	Ciubatco I	Aprobat: RSMI
Semnătura:		Semnătura:

	SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS FINIT		Cod: F- PO-SA - 01 - 01	
	<b>Paste făinoase „Spicușor”</b> <b>masa netă: 500 g;18,0 kg.</b>		EDITIA: 01	
PAGINA: 1 / 2				
<b>Document normativ</b>	RT HG nr.775			
<b>Ingrediente</b>	Faină de <b>grâu</b> calitatea superioară, apă potabilă.			
<b>Alergeni</b>	Conține: <b>gluten</b> .			
<b>Informatii privind organismele modificate genetic (OMG):</b>	Nu conține organisme modificate genetic, conform specificațiilor tehnice ale materiilor prime si ingredientelor.			
<b>Proprietăți organoleptice</b>	<b>Aspect:</b> suprafața netedă, fără urme de făină, aspect sticlos în secțiune, se admit particule punctiforme de culoare slab brună. <b>Culoarea:</b> alb-gălbuie, uniformă. <b>Forma:</b> filiforme lungi, drepte. <b>Miros și gust:</b> caracteristic produsului dat, fără gust și miros străin. <b>Corpuri străine:</b> incluziuni străine nu se admit. <b>Starea produsului după fierbere:</b> trebuie să fie elastice, să nu-și piardă forma, să nu se lipească, să nu formeze conglomerate. Apa în care s-au fiert pastele făinoase se admite să fie opalescentă, cu sediment.			
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	<b>Caracteristici:</b>		<b>Condiții de admisibilitate</b>	
	Fracția masică de umiditate,	%	13,0	RT HG NR.775
	Aciditatea,	grad	4,0	
	Conținutul de produse scurte în pastele făinoase lungi,	%	5	
	Fracția masică de fărâmituri	%	-	
	- în ambalaj de desfacere:		-	
	- în ambalaj colectiv:		-	
	Fracția masică de produse deformate,	%	8,0	
- în ambalaj de desfacere:		15,0		
- în ambalaj colectiv:				
Fracția masică de produse sparte,	%	19,0		
- în ambalaj de desfacere:		19,0		
- în ambalaj colectiv:				
<b>Contaminanți</b>	Zearalenonă	[mg/kg]	max 0,05	HG nr.520/2010
	Deoxinivalenol	[mg/kg]	max. 0,75	
	Aflatoxin B <sub>1</sub>	[mg/kg]	max. 0,002	
<b>Informații nutriționale pentru 100 g produs:</b>	<b>Valoare energetică:</b>		1469,5 kJ /	LEGE Nr. 279 din 15.12.2017
			346,5 kcal	
	Grăsimi	[g]	1,1	
	- din care acizi grași saturați	[g]	0,2	
	Glucide	[g]	71,9	
	- din care zaharuri	[g]	1,6	
	Fibre	[g]	3,5	
Proteine	[g]	10,5		
Sare	[g]	0		
<b>Ambalare și marcare</b>	Pastele făinoase sunt ambalate în pungi BOPP câte 500g (preambalate); cutii de carton câte 18,0 kg (în vrac); Pungile cu paste făinoase sunt sigilate prin termosudare, iar etichetarea este efectuată prin inscripționarea și marcarea pe ambalajul fiecărei unități de vânzare, a informațiilor impuse de legislația în vigoare, referitoare la etichetarea produselor alimentare.			
<b>Termen de valabilitate/Condiții de depozitare:</b>	Durata si conditii de depozitare: - Produsul își păstrează caracteristicile timp de: 12 luni – preambalat; 12 luni – în vrac			

	SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS FINIT	Cod: F- PO-SA - 01 - 01
	<b>Paste făinoase „Spicușor”</b> <b>masa netă: 500 g;18,0 kg.</b>	EDITIA: 01
	- Produsul se depozitează în spații curate, uscate, bine aerisite, neinfestate cu dăunatori ai cerealelor, la temperatura maximă 30°C și umiditatea relativă a aerului maxim de 70%.	
<b>Conditii de transportare:</b>	Produsul se va transporta în mijloace de transport curate, fără mirosuri străine care va asigura calitatea și integritatea produselor în timpul transportării.	

#### UTILIZAREA SI UTILIZAREA INTENTIONATA / UTILIZATORI SENSIBILI

Produsul este gata pentru consum.

#### IDENTIFICAREA SI ETICHETAREA


Identificarea lotului pentru produsele neambalate se face conform facturii (data, ora coacerii), pentru produsele ambalate conform identificării de pe etichetă (data, schimb).

#### DOCUMENTE INSOTITOARE

Documentul ce atesta calitatea produsului (certificate de calitate), este indicat în factura de expediere.

Elaborat: Tehnolog ST	Ciubatco I	Aprobat: RSMI
Semnătura:		Semnătura:



	SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS FINIT		Cod: F- PO-SA - 01 - 01	
	<b>Paste făinoase „Sfredelușe Mozaic”</b> <b>masa netă: 500 g; 5,0 kg.</b>		EDITIA: 01	
		PAGINA: 1 / 2		
<b>Document normativ</b>	RT HG nr.775			
<b>Ingrediente</b>	Faină de <b>grâu</b> calitatea superioară, piure de morcov (1,83%), praf de paprica (0,20%), praf de spanac (0,16%)			
<b>Alergeni</b>	Conține: <b>gluten.</b>			
<b>Informatii privind organismele modificate genetic (OMG):</b>	Nu conține organisme modificate genetic, conform specificațiilor tehnice ale materiilor prime si ingredientelor.			
<b>Proprietăți organoleptice</b>	<b>Aspect:</b> suprafața netedă, fără urme de făină, aspect sticlos în secțiune, se admit particule punctiforme de culoare slab brună. <b>Culoarea:</b> la produsele cu adaosuri - cu nuanță specifică adaosului; <b>Forma:</b> în formă de spirală. <b>Miros și gust:</b> caracteristic produsului dat, fără gust și miros străin. <b>Corpuri străine:</b> incluziuni străine nu se admit. <b>Starea produsului după fierbere:</b> trebuie să fie elastice, să nu-și piardă forma, să nu se lipească, să nu formeze conglomerate. Apa în care s-au fiert pastele făinoase se admite să fie opalescentă, cu sediment.			
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	<b>Caracteristici:</b>		<b>Condiții de admisibilitate</b>	
	Fracția masică de umiditate,	%	13,0	RT HG NR.775
	Aciditatea,	grad	4,0	
	Conținutul de produse scurte în pastele făinoase lungi,	%	-	
	Fracția masică de fărâmituri	%		
	- în ambalaj de desfacere:		7,0	
	- în ambalaj colectiv:		10,0	
	Fracția masică de produse deformatate,	%		
- în ambalaj de desfacere:		8,0		
- în ambalaj colectiv:		15,0		
Fracția masică de produse sparte,	%			
- în ambalaj de desfacere:		19,0		
- în ambalaj colectiv:		19,0		
<b>Contaminanți</b>	Zearalenonă	[mg/kg]	max 0,05	HG nr.520/2010
	Deoxinivalenol	[mg/kg]	max. 0,75	
	Aflatoxin B <sub>1</sub>	[mg/kg]	max. 0,002	
<b>Informații nutriționale pentru 100 g produs:</b>	<b>Valoare energetică:</b>		1447,3 kJ / 341,3 kcal	LEGE Nr. 279 din 15.12.2017
	Grăsimi	[g]	1,1	
	- din care acizi grași saturați	[g]	0,3	
	Glucide	[g]	69,8	
	- din care zaharuri	[g]	1,9	
	Fibre	[g]	3,7	
	Proteine	[g]	11,2	
Sare	[g]	0,3		
<b>Ambalare și marcare</b>	Pastele făinoase sunt ambalate în pungi BOPP câte 500g (preambalate); saci polimerice câte 5,0 kg (în vrac). Pungile cu paste făinoase sunt sigilate prin termosudare, iar etichetarea este efectuată prin inscripționarea și marcarea pe ambalajul fiecărei unități de vânzare, a informațiilor impuse de legislația în vigoare, referitoare la etichetarea produselor alimentare.			
<b>Termen de valabilitate/Condiții de depozitare:</b>	Durata si conditii de depozitare: - Produsul își păstrează caracteristicile timp de: 12 luni – preambalat; 12 luni – în vrac.			

	SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS FINIT	Cod: F- PO-SA - 01 - 01
	<b>Paste făinoase „Sfredelușe Mozaic”</b> <b>masa netă: 500 g; 5,0 kg.</b>	EDITIA: 01
	- Produsul se depozitează în spații curate, uscate, bine aerisite, neinfestate cu dăunatori ai cerealelor, la temperatura maximă 30°C și umiditatea relativă a aerului maxim de 70%.	
<b>Conditii de transportare:</b>	Produsul se va transporta în mijloace de transport curate, fără mirosuri străine care va asigura calitatea și integritatea produselor în timpul transportării.	

#### UTILIZAREA SI UTILIZAREA INTENTIONATA / UTILIZATORI SENSIBILI

Produsul este gata pentru consum.


#### IDENTIFICAREA SI ETICHETAREA

Identificarea lotului pentru produsele neambalate se face conform facturii (data, ora coacerii), pentru produsele ambalate conform identificării de pe etichetă (data, schimb).

#### DOCUMENTE INSOTITOARE

Documentul ce atesta calitatea produsului (certificate de calitate), este indicat în factura de expediere.

Elaborat: Tehnolog ST	Ciubatco I	Aprobat: RSMI
Semnătura:		Semnătura:

	SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS FINIT		Cod: F- PO-SA - 01 - 01	
	<b>Paste făinoase „Cornișoare medii”</b> <b>masa netă: 500 g; 5,0 kg; 22,0 kg.</b>		EDITIA: 01	
		PAGINA: 1 / 2		
<b>Document normativ</b>	RT HG nr.775			
<b>Ingrediente</b>	Faină de <b>grâu</b> calitatea superioară, apă potabilă.			
<b>Alergeni</b>	Conține: <b>gluten</b> .			
<b>Informatii privind organismele modificate genetic (OMG):</b>	Nu conține organisme modificate genetic, conform specificațiilor tehnice ale materiilor prime si ingredientelor.			
<b>Proprietăți organoleptice</b>	<b>Aspect:</b> suprafața netedă, fără urme de făină, aspect sticlos în secțiune, se admit particule punctiforme de culoare slab brună. <b>Culoarea:</b> alb-gălbuie, uniformă. <b>Forma:</b> tubulare scurte, curbate. <b>Miros și gust:</b> caracteristic produsului dat, fără gust și miros străin. <b>Corpuri străine:</b> incluziuni străine nu se admit. <b>Starea produsului după fierbere:</b> trebuie să fie elastice, să nu-și piardă forma, să nu se lipească, să nu formeze conglomerate. Apa în care s-au fiert pastele făinoase se admite să fie opalescentă, cu sediment.			
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	<b>Caracteristici:</b>		<b>Condiții de admisibilitate</b>	
	Fracția masică de umiditate,	%	13,0	RT HG NR.775
	Aciditatea,	grad	4,0	
	Conținutul de produse scurte în pastele făinoase lungi,	%	-	
	Fracția masică de făcămături	%		
	- în ambalaj de desfacere:		7,0	
	- în ambalaj colectiv:		10,0	
	Fracția masică de produse deformate,	%		
- în ambalaj de desfacere:		8,0		
- în ambalaj colectiv:		15,0		
Fracția masică de produse sparte,	%			
- în ambalaj de desfacere:		19,0		
- în ambalaj colectiv:		19,0		
<b>Contaminanți</b>	Zearalenonă	[mg/kg]	max 0,05	HG nr.520/2010
	Deoxinivalenol	[mg/kg]	max. 0,75	
	Aflatoxin B <sub>1</sub>	[mg/kg]	max. 0,002	
<b>Informații nutriționale pentru 100 g produs:</b>	<b>Valoare energetică:</b>		1469,5 kJ / 346,5 kcal	LEGE Nr. 279 din 15.12.2017
	Grăsimi	[g]	1,1	
	- din care acizi grași saturați	[g]	0,2	
	Glucide	[g]	71,9	
	- din care zaharuri	[g]	1,6	
	Fibre	[g]	3,5	
	Proteine	[g]	10,5	
Sare	[g]	0		
<b>Ambalare și marcare</b>	Pastele făinoase sunt ambalate în pungi BOPP câte 500g (preambalate); saci de hârtie câte 22,0 kg (în vrac); saci polimerice câte 5,0 kg (în vrac). Pungile cu paste făinoase sunt sigilate prin termosudare, iar etichetarea este efectuată prin inscripționarea și marcarea pe ambalajul fiecărei unități de vânzare, a informațiilor impuse de legislația în vigoare, referitoare la etichetarea produselor alimentare.			
<b>Termen de valabilitate/Condiții de depozitare:</b>	Durata și condiții de depozitare: - Produsul își păstrează caracteristicile timp de: 12 luni – preambalat; 12 luni – în vrac - Produsul se depozitează în spații curate, uscate, bine aerisite, neinfestate cu			

	SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS FINIT	Cod: F- PO-SA - 01 - 01
	<b>Paste făinoase „Cornișoare medii”</b> <b>masa netă: 500 g; 5,0 kg; 22,0 kg.</b>	EDITIA: 01
	dăunatori ai cerealelor, la temperatura maximă 30°C și umiditatea relativă a aerului maxim de 70%.	
<b>Conditii de transportare:</b>	Produsul se va transporta în mijloace de transport curate, fără mirosuri străine care va asigura calitatea și integritatea produselor în timpul transportării.	

#### UTILIZAREA SI UTILIZAREA INTENTIONATA / UTILIZATORI SENSIBILI

Produsul este gata pentru consum.


#### IDENTIFICAREA SI ETICHETAREA

Identificarea lotului pentru produsele neambalate se face conform facturii (data, ora coacerii), pentru produsele ambalate conform identificării de pe etichetă (data, schimb).

#### DOCUMENTE INSOTITOARE

Documentul ce atesta calitatea produsului (certificate de calitate), este indicat în factura de expediere.

Elaborat: Tehnolog ST	Ciubatco I	Aprobat: RSMI
Semnătura:		Semnătura:

	SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS FINIT		Cod: F- PO-SA - 01 - 01	
	<b>Pâine „Nistru”</b> <b>Pâine din amestec din făină de grâu calitatea întâi și făină de seară (buget)</b> <b>e 500 g</b>		EDITIA: 01	
		PAGINA: 1 / 2		
<b>Document normativ</b>	HG nr. 775 / 2007			
<b>Ingrediente:</b>	Făină de <b>grâu</b> calitatea a doua, apă potabilă, făină de <b>seară</b> semialbă, făină de <b>seară</b> albă, malț de <b>seară</b> nefermentat, zahăr cristal, sare alimentară iodată, drojdie pentru panificație.			
<b>Alergeni</b>	Conține <b>gluten</b> . Poate conține urme de: <b>fructe cu coajă lemnoasă</b> .			
<b>Informatii privind organismele modificate genetic (OMG):</b>	Nu conține organisme modificate genetic, conform specificatiilor tehnice ale materiilor prime si ingredientelor.			
<b>Proprietăți organoleptice</b>	<b>Aspect:</b> corespunzătoare, fără crăpături mari, se admit suprafețe neînsemnate de făină. <b>Culoare:</b> de la cafeniu deschis până la brună. <b>Forma:</b> Dreptunghiulară, nedeformată, fără impurități, crăpături mari pe coajă superioară și rupturi laterale. <b>Miros și gust:</b> caracteristic, fără miros și gust străin. <b>Corpuri străine:</b> lipsă.			
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	<b>Caracteristici:</b>		<b>Condiții de admisibilitate</b>	
	Fracția masică de umiditate,	%	max. 45,0	HG nr. 775 / 2007
Aciditatea	grad	4,0-7,5		
Porozitatea miezului	%	min. 46,0		
<b>Contaminanți</b>	Zearalenonă	[mg/kg]	max. 0,05.	HG nr.520/210
	Dezoxinivalenol	[mg/kg]	max. 0,5.	
	Aflatoxin B <sub>1</sub>	[mg/kg]	max. 0,002	
<b>Informații nutriționale pentru 100 g produs:</b>	Valoare energetică:	kJ/kcal	1020,6/ 241,2	LEGE Nr. 279 din 15.12.2017
	Grăsimi,	[g]	1,2	
	din care - acizi grași saturați	[g]	0,2	
	Glucide,	[g]	47,3	
	din care - zaharuri	[g]	1,7	
	Fibre	[g]	6,0	
	Proteine	[g]	7,3	
Sare	[g]	1,1		
<b>Ambalare și marcare</b>	Pâine este ambalată în pungi personalizate din (CPP), care sunt sigilate prin clipsarea și grupate în lăzi din plastic de câte 10 unități x 500g.			
<b>Termen de valabilitate/Condiții de depozitare:</b>	Durata și condiții de depozitare: Produsul își păstrează caracteristicile timp de: <ul style="list-style-type: none"> <li>- ambalată - 72ore;</li> <li>- neambalată -36ore</li> </ul> Produsul se depozitează în spații curate, uscate, bine aerisite, neinfestate cu dăunători ai cerealelor, la temperatura de minimum 6°C și umiditatea relativă a aerului de maximum 75%.			
<b>Condiții de transportare:</b>	Produsul se va transporta în mijloace de transport curate, fără mirosuri străine, și care să asigure păstrarea calității și integrității produselor pe timpul transportului.			

#### UTILIZAREA SI UTILIZAREA INTENTIONATA / UTILIZATORI SENSIBILI

Produsul este gata pentru consum.

#### IDENTIFICAREA SI ETICHETAREA

Identificarea lotului pentru produsele neambalate se face conform facturii (data, ora coacerii), pentru produsele ambalate conform identificării de pe etichetă (data, schimb).

#### DOCUMENTE INSOTITOARE

Documentul ce atestă calitatea produsului (certificate de calitate), este indicat în factura de expediție.

Digitally signed by Colța Nina  
Date: 2019.04.11 12:43:17 EEST  
Reason: MoldSign Signature  
Location: Moldova



Informațiile conținute în prezentul document au valoare confidențială și profesională și nu pot fi divulgate sau folosite în afara contractului de utilizare.

	SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS FINIT	Cod: F- PO-SA - 01 - 01
	<b>Pâine „Nistru”</b> <b>Pâine din amestec din făină de grâu calitatea</b> <b>întâi și făină de secară (buget)</b> <b>e 500 g</b>	EDITIA: 01
		PAGINA: 2 / 2

Elaborat: Tehnolog ST	Aprobat: RSMI
Semnătura:	Semnătura:

	SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS FINIT	Cod: F- PO-SA - 01 - 01 EDITIA: 01
	<b>Pâine „De grâu”</b> <b>Pâine din făină calitatea întâi (buget)</b> <b>e 600 g</b>	PAGINA: 1 / 1

<b>Document normativ</b>	HG nr. 775 / 2007		
<b>Ingrediente:</b>	Făină de <b>grâu</b> calitatea întâi, apă potabilă, sare alimentară iodată, drojdie pentru panificație.		
<b>Alergeni</b>	Conține <b>gluten</b> .		
<b>Informatii privind organismele modificate genetic (OMG):</b>	Nu conține organisme modificate genetic, conform specificatiilor tehnice ale materiilor prime si ingredientelor.		
<b>Proprietăți organoleptice</b>	<b>Aspect:</b> lucioasă, cu creștături. <b>Culoare:</b> aurie, fără arsuri. <b>Forma:</b> Rotundă, nedeformată, fără crăpături mari pe coajă superioară și rupturi laterale. Se admite o aplatizare neînsemnată și maximum 1-2 lipituri laterale. <b>Miros și gust:</b> caracteristic, fără miros și gust străin și /sau de mucegai. <b>Corpuri străine:</b> lipsă.		
<b>Proprietăți fizico-chimice</b>	<b>Caracteristici:</b>		<b>Condiții de admisibilitate</b>
	Fracția masică de umiditate, Aciditatea Porozitatea miezului	% grad %	max. 45,5 1,5 - 4,0 min. 62,0 HG nr. 775 / 2007
<b>Contaminanți</b>	Zearalenonă	[mg/kg]	max. 0,05.
	Deoxinivalenol	[mg/kg]	max. 0,5.
	Aflatoxin B <sub>1</sub>	[mg/kg]	max. 0,002
<b>Informații nutriționale pentru 100 g produs:</b>	Valoare energetică:	kJ/kcal	1375,2/ 254,6
	Grăsimi,	[g]	1,0
	din care - acizi grași saturați	[g]	0,2
	Glucide,	[g]	51,8
	din care - zaharuri	[g]	1,4
	Fibre	[g]	3,2
	Proteine	[g]	8,0
Sare	[g]	1,5	
<b>Ambalare și marcare</b>	Pâine este ambalată în pungi din (CPP) și grupate în lăzi din plastic de câte 6unitati x 600g. Pungile personalizate sunt sigilate prin clipsarea.		
<b>Termen de valabilitate/Condiții de depozitare:</b>	Durata si conditii de depozitare: Produsul își păstrează caracteristicile timp de: <ul style="list-style-type: none"> <li>- ambalată - 36ore;</li> <li>- neambalată -24ore</li> </ul> Produsul se depozitează în spatii curate, uscate, bine aerisite, neinfestate cu dăunatori ai cerealelor, la temperatura de minimum 6°C și umiditatea relativă a aerului de maximum 75%.		
<b>Condiții de transportare:</b>	Produsul se va transporta în mijloace de transport curate, fara mirosuri straine, și care să asigure păstrarea calității și integrității produselor pe timpul transportului.		

#### UTILIZAREA SI UTILIZAREA INTENTIONATA / UTILIZATORI SENSIBILI

Produsul este gata pentru consum.

#### IDENTIFICAREA SI ETICHETAREA

Identificarea lotului pentru produsele neambalate se face conform facturii (data, ora coacerii), pentru produsele ambalate conform identificării de pe etichetă (data, schimb).

#### DOCUMENTE INSOTITOARE

Documentul ce atesta calitatea produsului (certIFICATE DE CALITATE), este indicat în factura de expediere.

Elaborat: Tehnolog ST	Aprobat: RSMI
Semnătura:	Semnătura:

Digitally signed by Colta Nina  
Date: 2019.04.11 12:42:58 EEST  
Reason: MoldSign Signature  
Location: Moldova

