

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>Cacao praf (alcanizată)</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						
Cacao praf (alcanizată)	Turcia	Altinmarka	Document normativ: Cerințe de calitate pentru "Produse de cofetărie", aprobat prin HG 204 din 11.03.2009	Locul de proveniență: Provenite atât din produs autohton cât și din import. Sursa (exemplu, animal, mineral sau vegetal): Vegetal Metoda de producție Produs obținut prin transformarea boabelor de cacao curățate preventiv, decojite și prăjite, în pudră. Informații privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Proprietăți organoleptice: Aspectul exterior – în formă de pulbere fină, omogenă și fără aglomerări. Când se trece printre degete nu se admite senzația de granule. Culoarea – brună până la maro-închis. Nu se admite culoarea cu nuanță gri. Gust și miros – specifice produsului de cacao, fără gust și miros străin.. Proprietăți fizico-chimice:	Locul de proveniență: Provenite atât din produs autohton cât și din import. Sursa (exemplu, animal, mineral sau vegetal): Vegetal Metoda de producție Produs obținut prin transformarea boabelor de cacao curățate preventiv, decojite și prăjite, în pudră. Informații privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Proprietăți organoleptice: Aspectul exterior – în formă de pulbere fină, omogenă și fără aglomerări. Când se trece printre degete nu se admite senzația de granule. Culoarea – brună până la maro-închis. Nu se admite culoarea cu nuanță gri. Gust și miros – specifice produsului de cacao, fără gust și miros străin.. Proprietăți fizico-chimice: Fracția masică a umedității, %, maximum	

			<table><tr><td>Fracția în masă a impurității metalomagnetice (particule nu mai mult de 0,3 mm în cea mai mare dimensiune liniară),%, maximum</td><td>0,0003</td></tr></table>	Fracția în masă a impurității metalomagnetice (particule nu mai mult de 0,3 mm în cea mai mare dimensiune liniară),%, maximum	0,0003		Fracția masică a umedității, %, maximum - 7.5 Fracția masică a grăsimii (unt de cacao), % - 10 – 12 pH, max. 7,1-8,9 Fracție în masă de cenușă insolubilă în acid clorhidric într-o fracție în masă de 10%,%, maximum 0,2 Fracția în masă a impurității metalomagnetice (particule nu mai mult de 0,3 mm în cea mai mare dimensiune liniară),%, maximum 0,0003 Bacteriilor coliforme, în 0,01g nu se admite Salmonella în 25 g nu se admite										
Fracția în masă a impurității metalomagnetice (particule nu mai mult de 0,3 mm în cea mai mare dimensiune liniară),%, maximum	0,0003																
			<table><tr><td colspan="2">Proprietăți microbiologice</td></tr><tr><td>Caracteristici:</td><td>Condiții de admisibilitate</td></tr><tr><td>Numărului de colonii în 1 g de produs, max.</td><td>1,0x10⁵</td></tr><tr><td>Bacteriilor coliforme, în 0,01g</td><td>nu se admite</td></tr><tr><td>Drojdii și micete, în 1 g de produs max.</td><td>1,0x10²</td></tr><tr><td>Salmonella în 25 g</td><td>nu se admite</td></tr></table>	Proprietăți microbiologice		Caracteristici:	Condiții de admisibilitate	Numărului de colonii în 1 g de produs, max.	1,0x10 ⁵	Bacteriilor coliforme, în 0,01g	nu se admite	Drojdii și micete, în 1 g de produs max.	1,0x10 ²	Salmonella în 25 g	nu se admite		
Proprietăți microbiologice																	
Caracteristici:	Condiții de admisibilitate																
Numărului de colonii în 1 g de produs, max.	1,0x10 ⁵																
Bacteriilor coliforme, în 0,01g	nu se admite																
Drojdii și micete, în 1 g de produs max.	1,0x10 ²																
Salmonella în 25 g	nu se admite																
			<table><tr><td colspan="2">Criterii de contaminanți:</td></tr><tr><td>Micotoxine Ocratoxina A (μg/kg)</td><td>Niveluri maxime 3,0</td></tr><tr><td>Cadmium (mg/kg)</td><td>0,6</td></tr></table>	Criterii de contaminanți:		Micotoxine Ocratoxina A (μg/kg)	Niveluri maxime 3,0	Cadmium (mg/kg)	0,6		Micotoxine Ocratoxina A (μg/kg) max 3.0 Cadmium (mg/kg) max 0.8						
Criterii de contaminanți:																	
Micotoxine Ocratoxina A (μg/kg)	Niveluri maxime 3,0																
Cadmium (mg/kg)	0,6																
			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.. Condiții de depozitare: Cacao-praf trebuie depozitat în depozite curate, uscate, bine ventilate, care nu sunt contaminate de dăunători de cereale, la temperatura (18 ± 3) ° C și umiditatea relativă nu mai mult de 75%. - DOCUMENTE DE ÎNSOȚIRE:														

			- Certificat de calitate. Certificat de conformitate. Raport de încercări eliberat de un laborator acreditat în RM. Raport de încercări cu indicarea valorilor nutriționale pentru fiecare lot nou sau produs. FIȘA TEHNICĂ A PRODUSULUI LIVRAT.		
--	--	--	---	--	--

Semnat:  Numele, Prenumele: SAFONOV RICEARD În calitate de: DIRECTOR
 Ofertantul: IURICI SRL Adresa: STR VARNITA 14/2

