

Anexa nr.22
la Documentația standard nr.115
din “15”09 2021

Specificații tehnice

Obiectul achiziției: Prune uscate ocds-b3wdp1-MD-1743769148516 din 4 apr 2025					
Denumirea bunurilor	Țara de origine	Produ-cătorul	Specificarea tehnică deplină solicitată de către autoritatea contractantă	Specificarea tehnică deplină propusă de către ofertant	Standar de de referință
1	2	3	4	5	6
Lotul 1					
Prune uscate	MD	SRL„Ciumasu & Co”	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 simbur, cu deteriorări mecanice și formă în funcție de modul de înlăturare a simburelui. 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. 23,00 Fracția masică de impurități de origine vegetală, %: Nu se admit	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 simbur, cu deteriorări mecanice și formă în funcție de modul de înlăturare a simburelui. 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. 23,00 Fracția masică de impurități de origine vegetală, %: Nu se admit	

			Criterii de contaminanți Micotoxine Niveluri maxime (µg/kg) <table><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 Destinație: Pentru fabricarea: produse de cozonac, pâine, torte, prăjituri, rulade, biscuiți, checuri. Documente de însoțire: Certificat de conformitate, certificatul de calitate, raport de încercări eliberat de un laborator acreditat în R.Moldova, raport de incercari cu indicarea valorilor nutritionale, fisa tehnica deplina a produsului livrat. Condiții de recepționare: Prezentarea mostrei pentru testare în producere.	Caracteristici	Condiții de admisibilitate	Aflatoxine B1	5,0	Suma dintre B1, B2, G1 și G2	10,0	Criterii de contaminanți Micotoxine Niveluri maxime (µg/kg) <table><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 Destinație: Pentru fabricarea: produse de cozonac, pâine, torte, prăjituri, rulade, biscuiți, checuri. Documente de însoțire: Certificat de conformitate, certificatul de calitate, raport de încercări eliberat de un laborator acreditat în R.Moldova, raport de incercari cu indicarea valorilor nutritionale, fisa tehnica deplina a produsului livrat. Condiții de recepționare: Prezentarea mostrei pentru testare în producere.	Caracteristici	Condiții de admisibilitate	Aflatoxine B1	5,0	Suma dintre B1, B2, G1 și G2	10,0	
Caracteristici	Condiții de admisibilitate																
Aflatoxine B1	5,0																
Suma dintre B1, B2, G1 și G2	10,0																
Caracteristici	Condiții de admisibilitate																
Aflatoxine B1	5,0																
Suma dintre B1, B2, G1 și G2	10,0																

Semnat: _____
Ofertantul: IL, „Schiopu Ludmila”

Numele, Prenumele: Schiopu Dumitru
Adresa: or, Căușeni str Gagarin 54/A

În calitate de: Merceolog