

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: Făină de grâu, calitate superioară					
Denumirea bunurilor	Țara de origine	Producele	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					
Făină de grâu, calitate superioară			Document normativ: Reglementate tehnică „Făina, grișul și țărâta de cereale”, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 68 din 29.01.2009 Indicii de calitate ai făinii: Proprietăți organoleptice: Gust, fără gust străin, amar sau acru. Miros, fără miros străin, de mușcăi. Proprietăți fizico-chimice: 1. Cantitatea glutenului, min.% 24 2. Calitatea glutenului, ИДК 60 –80 3. Cenușa, max % 0,55 4. Gradul de alb, min u.c. 58 5. Umiditatea, max % 15,0 6. Indicele de cădere, min sec. 220 7. Infestarea și impurificarea cu dăunători ai cerealelor, nu se admite 8. Impurități metalomagnetice, mg/1 kg făină – max. 3,0 9. Infestarea cu spori de Bacillus, nu se admite. Ambalare și livrare: Făina de grâu (în vrac sau ambalată) trebuie transportată în mijloace de transport (remorca pneumatică pentru făină în vrac sau remorcă mecanică pentru făină în saci) care să păstreze calitățile igienice, nutriționale și tehnologice și să asigure siguranța alimentară a produsului. Ambalajele trebuie să fie fabricate numai din materiale nepericuloase și adaptate scopului pentru care sunt folosite. Ele nu trebuie să confere produsului nici o substanță toxică, nici miros sau gust nedorit și să corespundă reglementărilor legale în vigoare. Ambalajele utilizate pentru ambalarea și comercializarea făinii de grâu vor fi marcate și etichetate conform reglementărilor legale în vigoare. Termen de valabilitate: Data durabilității minimale - data stabilită de producător până la care făina își păstrează caracteristicile specifice. Pregătirea și/sau manipularea înainte de utilizare sau prelucrare: Trecerea prin cernătorul de făină (sîtă cu diametrul 3mm) și prin cernătorul de metalomagnifi. Documente de însoțire: Certificat de calitate, certificat de conformitate, raport de încercări.	Document normativ: Reglementate tehnică „Faina, grișul și țărâta de cereale”, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 68 din 29.01.2009 Indicii de calitate ai făinii: Proprietati organoleptice: Fara gust strain, amar sau acru. Fara miros strain, de mușcăi. Proprietati fizico- chimici: Cantitatea glutenului, 27% Calitatea glutenului, ИДК 75 Cenusa, max % 0,5 Gradul de alb, min u.c. 65 Umiditatea, 13,1% Indicele de cad., min sec. 325 Infestarea si impurificarea cu daunatori ai cerealelor, nu s-a depistat Impuritati metalomagnetice , 0 mg/ 1 kg Infestarea cu spori de Bacillus, nu s-a depistat.	Document normativ: Reglementate tehnică „Făina, grișul și țărâta de cereale”, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 68 din 29.01.2009
Lotul 2					

Făină de grâu, calitatea I	RM	SRL "Inka-un"	Document normativ: Reglementate tehnică „Făina, grișul și tărâța de cereale”, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 68 din 29.01.2009 Indicii de calitate ai făinii: Proprietăți organoleptice: Gust, fără gust străin, amar sau acru. Miros, fără miros străin, de mucegai. Proprietăți fizico-chimici: 1. Cantitatea glutenului, min.% 24 2. Calitatea glutenului, ИДК 60 –80 3. Cenușa, max % 0.75 4. Gradul de alb, u.c. 45-53 5. Umiditatea, max % 15,0 6. Indicele de cădere, min sec. 220 7. Infestarea și impurificarea cu dăunători ai cerealelor, nu se admite 8. Impurități metalomagnetice, mg/1 kg făină – max. 3,0 9. Infestarea cu spori de Bacillus (B.Mezentericus) -, nu se admite. Ambalare și livrare: Făina de grâu (în vrac sau ambalată) trebuie transportată în mijloace de transport (remorca pneumatică pentru făină în vrac sau remorcă mecanică pentru făină în saci) care să păstreze calitățile igienice, nutriționale și tehnologice și să asigure siguranța alimentară a produsului. Ambalajele trebuie să fie fabricate numai din materiale nepericuloase și adaptate scopului pentru care sunt folosite. Ele nu trebuie să confere produsului nici o substanță toxică, nici miros sau gust nedorit și să corespundă reglementărilor legale în vigoare. Ambalajele utilizate pentru ambalarea și comercializarea făinii de grâu vor fi marcate și etichetate conform reglementărilor legale în vigoare. Termen de valabilitate: Data durabilității minimale - data stabilită de producător până la care făina își păstrează caracteristicile specifice. Pregătirea și/sau manipularea înainte de utilizare sau prelucrare: Trecerea prin cernătorul de făină (sită cu diametrul 3mm) și prin cernătorul de metalomagniți. Documente de însoțire: Certificat de calitate, certificat de inofensivitate, certificat de conformitate, raport de încercări. Termen de valabilitate: Data durabilității minimale - data stabilită de producător până la care făina își păstrează caracteristicile specifice. Pregătirea și/sau manipularea înainte de utilizare sau prelucrare: Trecerea prin cernătorul de făină (sită cu diametrul 3mm) și prin cernătorul de metalomagniți. Documente de însoțire: Certificat de calitate, certificat de conformitate, raport de încercări.	Document normativ: Reglementate tehnică „Făina, grișul și tărâța de cereale”, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 68 din 29.01.2009 Document normativ: Reglementate tehnica „Faina, grisul si tarata de cereale”, aprobata prin Hotararea Guvernului nr. 68 din 29.01.2009 Indicii de calitate ai fainii: Proprietati organoleptice: Fara gust strain, amar sau acru. Fara miros strain, de mucegai. Proprietati fizico- chimici: Cantitatea glutenului, 27% Calitatea glutenului, ИДК 75 Cenușa, max % 0,61 Gradul de alb, min u.c. 51 Umiditatea, 12,7 % Indicele de cad., min sec. 345 Infestarea si impurificarea cu daunatori ai cerealelor, nu s-a depistat Impuritati metalomagnetice , 0 mg/ 1 kg Infestarea cu spori de Bacillus, nu s-a depistat.
----------------------------	----	------------------	---	--

Semnat: _____

Numele, Prenumele: Uzun Nicolae

În calitate de: Laborant

Ofertantul: SRL «Inka-Un»

Adresa: sat. Chircaiesti