

Anexa 2

Specificații tehnice

[Acest tabel va fi completat de către ofertant în coloanele 2, 3, 5 6, iar de către beneficiar – în coloanele 1, 4,]

| Denumirea bunurilor | Țara de origine | Producătorul | Specificarea tehnică deplină solicitată de către autoritatea contractantă | Specificarea tehnică deplină propusă de către ofertant | Standard de referință | | | | | | | | |
|---|-----------------|--------------|---|--|---|-----|---|-------------|--|-------|---|---|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | | | | | | | | |
| Lotul 1 | | | | | | | | | | | | | |
| Margarină pentru foitaj | ROMANIA | ORKLA | <p>Documente de referință Specificația tehnică a producătorului / Reglementarea tehnică „Cerințelor de calitate și comercializare pentru materiile grase tartinabile de origine vegetală și/sau animală, destinate consumului uman”, aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 12 din 10.01.2024 Sursa Vegetală Locul de proveniență Provenite atât din produs autohton cât și din import Informatii privind organismele modificate genetic (OMG) Nu se admit organisme modificate genetic. Proprietăți organoleptice Masă omogenă, lucioasă, fără picături de apă în secțiune. Albă pînă la gălbuie. Plăcut, aromat, specific, fără miros sau gust străin (amar, rînced etc.). Proprietăți fizico-chimice Condiții de admisibilitate Punct de topire prin alunecare, °C 39-42 Frația masică de grăsimi, %70 - 82 Frația masică de umiditate, %max.30,0 Frația masică de sare, % max. 0,5 Indice de peroxid (miliechivalenți /kg grăsimi, max.) 5,0 Frația de masă a acizilor grași trans în grăsimea izolată din produs, %, (max) 2,0 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, precum și protecția împotriva prafului, dăunătorilor și altor posibilități de alterare și contaminare.</p> | <p>Margarina vegetala pentru foietaje cu 80% continut de grasime SELECTA</p> <p>Ingrediente</p> <table border="1"> <tr> <td>Uleiuri vegetale (de palmier, floarea soarelui, in proportii variate) Uleiurile vegetale au origine din UE si din afara UE</td> </tr> <tr> <td>Apa</td> </tr> <tr> <td>Emulsifianti : mono si digliceride ale acizilor grasi (limita max.quantum satis) esteri poliglicerici ai acizilor grasi (limita max.=5000 ppm), lecitina din soia(limita max.=quantum satis)</td> </tr> <tr> <td>Sare (0,5%)</td> </tr> <tr> <td>Conservant: acid sorbic (limita max.=1000 ppm)</td> </tr> <tr> <td>Aroma</td> </tr> <tr> <td>Acidifiant: acid citric (limita max.=quantum satis)</td> </tr> <tr> <td>Colorant: beta-carote (limita max.=quantum satis)</td> </tr> </table> <p>Ambalaj primar:Produsul se ambaleaza in placi cu cantitatea neta de 2 kg, in folie HDPE albastra si se inscripioneaza cu data de expirare. Ambalaj secundar:1) placile se ambaleaza in cutii de carton, care se inscripioneaza cu data de expirare si se paletizeaza 2) placile se aseaza direct pe o tavita de carton si se acopera cu o cutie de carton Ambalaj tertiar:1)Paletul este format din 30 cutii. 5 placi x 2 kg / cutie (10 kg) 5 cutii (10kg) x 10 randuri/ palet (600kg) 2) 322 placi x 2 kg / palet (644 kg)</p> | Uleiuri vegetale (de palmier, floarea soarelui, in proportii variate) Uleiurile vegetale au origine din UE si din afara UE | Apa | Emulsifianti : mono si digliceride ale acizilor grasi (limita max.quantum satis) esteri poliglicerici ai acizilor grasi (limita max.=5000 ppm), lecitina din soia(limita max.=quantum satis) | Sare (0,5%) | Conservant: acid sorbic (limita max.=1000 ppm) | Aroma | Acidifiant: acid citric (limita max.=quantum satis) | Colorant: beta-carote (limita max.=quantum satis) | |
| Uleiuri vegetale (de palmier, floarea soarelui, in proportii variate) Uleiurile vegetale au origine din UE si din afara UE | | | | | | | | | | | | | |
| Apa | | | | | | | | | | | | | |
| Emulsifianti : mono si digliceride ale acizilor grasi (limita max.quantum satis) esteri poliglicerici ai acizilor grasi (limita max.=5000 ppm), lecitina din soia(limita max.=quantum satis) | | | | | | | | | | | | | |
| Sare (0,5%) | | | | | | | | | | | | | |
| Conservant: acid sorbic (limita max.=1000 ppm) | | | | | | | | | | | | | |
| Aroma | | | | | | | | | | | | | |
| Acidifiant: acid citric (limita max.=quantum satis) | | | | | | | | | | | | | |
| Colorant: beta-carote (limita max.=quantum satis) | | | | | | | | | | | | | |

| | | <p>Termen de valabilitate Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.</p> <p>Condiții de depozitare Margarina foietaj trebuie să se depoziteze în încăperi curate, uscate, întunecoase, dezinfectate, bine aerisite, fără miros străin, la o temperatură cuprinsă între 0°C și 10°C și o umiditate relativă a aerului de maximum 80%.</p> <p>Nu se admite păstrarea margarinei foietaj în același spațiu cu produse toxice sau cu miros specific.</p> <p>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.</p> <p>Condiții de recepție Pentru panificație – plast a câte 2,0 kg Pentru cofetărie – calup a câte 5,0 kg Prestarea mostrei pentru testare în producere</p> | <table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="975 147 1294 208">Proprietati organoleptice/Caracteristici</th> <th data-bbox="1294 147 1461 208">Conditii de admisibilitate</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="975 208 1294 344">Aspect</td> <td data-bbox="1294 208 1461 344">Masa omogena, fara picaturi de apa in sectiune</td> </tr> <tr> <td data-bbox="975 344 1294 568">Culoare</td> <td data-bbox="1294 344 1461 568">Alb galbui; se admite o usoara inchidere la culoare la suprafata, pe o adancime de max. 2 mm</td> </tr> <tr> <td data-bbox="975 568 1294 734">Miros si gust</td> <td data-bbox="1294 568 1461 734">Placut, cu aroma specifica, fara miros sau gust strain (amar, ranced, etc.)</td> </tr> <tr> <th data-bbox="975 734 1294 790">Proprietati fizico-chimice/Caracteristici</th> <th data-bbox="1294 734 1461 790">Conditii de admisibilitate</th> </tr> <tr> <td data-bbox="975 790 1294 819">Continut de grasime, %</td> <td data-bbox="1294 790 1461 819">80±1</td> </tr> <tr> <td data-bbox="975 819 1294 848">Continut de apa, %</td> <td data-bbox="1294 819 1461 848">20±1.5</td> </tr> <tr> <td data-bbox="975 848 1294 878">Continut de sare, %</td> <td data-bbox="1294 848 1461 878">0.5±0,1</td> </tr> <tr> <th data-bbox="975 878 1294 934">Cerinte microbiologice/Caracteristici</th> <th data-bbox="1294 878 1461 934">Conditii de admisibilitate</th> </tr> <tr> <td data-bbox="975 934 1294 990">Listeria monocytogenes, maxim admis / g</td> <td data-bbox="1294 934 1461 990">100</td> </tr> <tr> <td data-bbox="975 990 1294 1046">Drojdii si mucegaiuri, maxim admis/g</td> <td data-bbox="1294 990 1461 1046">100</td> </tr> <tr> <th data-bbox="975 1046 1294 1158">Declaratie nutritionala /100g produs:</th> <td data-bbox="1294 1046 1461 1158">Valoare energetica: 2960 kJ/ 720 kcal</td> </tr> <tr> <td data-bbox="975 1158 1294 1187">Grasimi:</td> <td data-bbox="1294 1158 1461 1187">80 g</td> </tr> <tr> <td data-bbox="975 1187 1294 1216">din care acizi grasi saturati:</td> <td data-bbox="1294 1187 1461 1216">41 g</td> </tr> <tr> <td data-bbox="975 1216 1294 1245">acizi grasi trans: max.</td> <td data-bbox="1294 1216 1461 1245">1 g</td> </tr> <tr> <td data-bbox="975 1245 1294 1274">Glucide:</td> <td data-bbox="1294 1245 1461 1274">0 g</td> </tr> <tr> <td data-bbox="975 1274 1294 1303">din care zaharuri:</td> <td data-bbox="1294 1274 1461 1303">0 g</td> </tr> <tr> <td data-bbox="975 1303 1294 1332">Proteine:</td> <td data-bbox="1294 1303 1461 1332">0 g</td> </tr> <tr> <td data-bbox="975 1332 1294 1361">Sare:</td> <td data-bbox="1294 1332 1461 1361">0.5 g</td> </tr> </tbody> </table> | Proprietati organoleptice/Caracteristici | Conditii de admisibilitate | Aspect | Masa omogena, fara picaturi de apa in sectiune | Culoare | Alb galbui; se admite o usoara inchidere la culoare la suprafata, pe o adancime de max. 2 mm | Miros si gust | Placut, cu aroma specifica, fara miros sau gust strain (amar, ranced, etc.) | Proprietati fizico-chimice/Caracteristici | Conditii de admisibilitate | Continut de grasime, % | 80±1 | Continut de apa, % | 20±1.5 | Continut de sare, % | 0.5±0,1 | Cerinte microbiologice/Caracteristici | Conditii de admisibilitate | Listeria monocytogenes, maxim admis / g | 100 | Drojdii si mucegaiuri, maxim admis/g | 100 | Declaratie nutritionala /100g produs: | Valoare energetica: 2960 kJ/ 720 kcal | Grasimi: | 80 g | din care acizi grasi saturati: | 41 g | acizi grasi trans: max. | 1 g | Glucide: | 0 g | din care zaharuri: | 0 g | Proteine: | 0 g | Sare: | 0.5 g |
|---|--|--|---|--|----------------------------|--------|--|---------|--|---------------|---|---|----------------------------|------------------------|------|--------------------|--------|---------------------|---------|---------------------------------------|----------------------------|---|-----|--------------------------------------|-----|---------------------------------------|---------------------------------------|----------|------|--------------------------------|------|-------------------------|-----|----------|-----|--------------------|-----|-----------|-----|-------|-------|
| Proprietati organoleptice/Caracteristici | Conditii de admisibilitate | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Aspect | Masa omogena, fara picaturi de apa in sectiune | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Culoare | Alb galbui; se admite o usoara inchidere la culoare la suprafata, pe o adancime de max. 2 mm | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Miros si gust | Placut, cu aroma specifica, fara miros sau gust strain (amar, ranced, etc.) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proprietati fizico-chimice/Caracteristici | Conditii de admisibilitate | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Continut de grasime, % | 80±1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Continut de apa, % | 20±1.5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Continut de sare, % | 0.5±0,1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cerinte microbiologice/Caracteristici | Conditii de admisibilitate | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Listeria monocytogenes, maxim admis / g | 100 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Drojdii si mucegaiuri, maxim admis/g | 100 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Declaratie nutritionala /100g produs: | Valoare energetica: 2960 kJ/ 720 kcal | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Grasimi: | 80 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| din care acizi grasi saturati: | 41 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| acizi grasi trans: max. | 1 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Glucide: | 0 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| din care zaharuri: | 0 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteine: | 0 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sare: | 0.5 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Semnat: _____ Numele, Prenumele: Celebi Nicolae În calitate de: Director _____
Ofertantul: Brutarul & Co_ Adresa: Chisinau, str. Valea Bicului 9