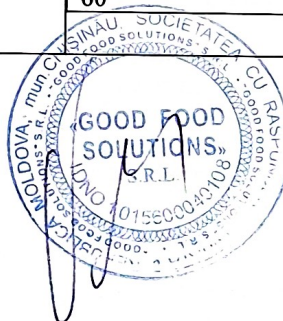


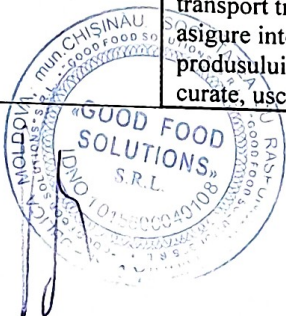
Specificații tehnice

[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>Frișcă vegetală</u>					
Denumirea bunurilor	Tara 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					
Frișcă vegetală p/u umplutură	Polonia	Ken	<p>Document normativ: Specificația tehnică a producătorului Sursa: Vegetal Locul de proveniență: Provenite atât din produs autohton cât și din import. Metoda de producție: Se utilizează pentru obținerea cremelor și decorarea produselor de cofetărie și patiserie Informatii privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Proprietăți organoleptice: Aspect exterior - Lichid gros Culoare – Crem Gust și miros - Ușor de vanilie, fără gust și miros străin Proprietăți fizico-chimice: Caracteristici Condiții de admisibilitate Frația masică de grăsime, % - 24-28 Frația masică de umiditate, % max. - 60 Impurități minerale - Nu se admite Corpuri străine - Nu se admite Proprietăți microbiologice: Caracteristici Condiții de admisibilitate Numărului de colonii la UFC/g, max. - $1,0 \times 10^4$ Bacteriilor coliforme, în 1,0 g - Nu se admite Drojdii, UFC/g, max. - 100 Micete, UFC/g, max. - 100 Bacteriilor de genul Salmonella spp, în 25 g. Nu se admite Listeria monocitogenes, în 25g Nu se admite Criterii de contaminanți:</p>	<p>Document normativ: Specificația tehnică a producătorului Sursa: Vegetal Locul de proveniență: Provenite atât din produs autohton cât și din import. Metoda de producție: Se utilizează pentru obținerea cremelor și decorarea produselor de cofetărie și patiserie Informatii privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Proprietăți organoleptice: Aspect exterior - Lichid gros Culoare – Crem Gust și miros - Ușor de vanilie, fără gust și miros străin Proprietăți fizico-chimice: Caracteristici Condiții de admisibilitate Frația masică de grăsime, % - 24-28 Frația masică de umiditate, % max. - 60</p>	



		<p>Contaminanți Niveluri maxime Hidrocarburi aromatice policiclice (μg/kg) - benzo(a)piren 10,0 - suma benzo(a)pirenului, enzo(a)antracenuului, benzo(b)fluorantenuului și crisenului 50,0</p> <p>Metale (mg/kg) 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. Destinație: Pentru stratificarea torturilor, prăjiturilor și ruladelor. Rezistentă la congelare. Documente de însoțire: Certificat de calitate, certificat de conformitate, rapoarte de încercări, fișa tehnică a produsului Condiții de recepționare: Prezentarea mostrei pentru testare în producere- un ambalaj, însoțit de eticheta producătorului, minim 20 kg</p>	<p>Impurități minerale - Nu se admite Corpuri străine - Nu se admite Proprietăți microbiologice: Caracteristici Condiții de admisibilitate Numărului de colonii la UFC/g, max. - $1,0 \times 10^4$ Bacteriilor coliforme, în 1,0 g - Nu se admite Drojdii, UFC/g, max. - 100 Micete, UFC/g, max. - 100 Bacteriilor de genul Salmonella spp, în 25 g. Nu se admite Listeria monocitogenes, în 25g Nu se admite Criterii de contaminanți: Contaminanți Niveluri maxime Hidrocarburi aromatice policiclice (μg/kg) - benzo(a)piren 10,0 - suma benzo(a)pirenului, enzo(a)antracenuului, benzo(b)fluorantenuului și crisenului 50,0 Metale (mg/kg) 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</p>		
--	--	--	---	--	--



				<p>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.</p> <p>Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.</p> <p>Destinație: Pentru stratificarea torturilor, prăjiturilor și ruladelor. Rezistentă la congelare.</p> <p>Documente de însoțire: fișa tehnică a produsului</p>		
--	--	--	--	--	--	--

Semnat: MA Numele, Prenumele: Maria Vacarenco In calitate de: agent vinzari

Ofertantul: Good Food Solutions SRL

Adresa: or.Chisinau, str Feredeului 12

