

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	Produ-cătorul	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					
Margarină cu conținut de grăsimi 82,0%	Ucraina	ME Slobozhansky produkt LLC Ucraina	Indicii de calitate ai margarinei pentru foitaj să corespundă parametrilor conform 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 Aspect exterior – masă omogenă, lucioasă, fără picături de apă în secțiune. Culoare - Albă până la gălbuie. Consistența - Plastic, densă, omogenă Miros și gust - Plăcut, aromat, specific, fără miros sau gust străin (amar, rînced etc.). Proprietăți fizico-chimice Punct de topire prin alunecare, °C – 33-39 Fracția masică de grăsimi, % - 80-82% Fracția masică de umiditate, % - max. 20,0 Fracția masică de sare, % - max. 0,5 Indice de peroxid (miliechivalenți /kg grăsimi, max.), - max. 5,0 Fracția de masă a acizilor grași trans în grăsimea izolată din produs, %, (max) 2,0 Criterii de contaminanți Metale: Plumb 0,1 mg/kg Hidrocarburi aromatice policiclice: Benzo(a)piren 2,0 µg/kg Suma benzo(a)pirenului, benzo(a)antracenul, 10,0 µg/kg benzo(a)fluorantenului și crisenului Toxine inerente plantelor Acid erucic 50 g/kg Termen de valabilitate Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele	Indicii de calitate ai margarinei corespunde parametrilor conform 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 Aspect exterior – masă omogenă, lucioasă, fără picături de apă în secțiune. Margarina Moldocinii 82% Gust si miros, placut si aromat, curat conform normelor. Consistenta la +20C moale, densa si lucioasa. Culoarea galben deschisa. Punct de topire prin alunecare, °C – 37 Grasime 82%. Umiditate 17.4%. Sare 0.2%. Temperatura de topire 37C. Indicile de peroxid – 1.1 . Fracția de masă a acizilor grași trans în grăsimea izolată din produs,- 0.5% Criterii de contaminanți Metale: Plumb 0,01 mg/kg Hidrocarburi aromatice policiclice: Benzo(a)piren 2,0 µg/kg Suma benzo(a)pirenului, benzo(a)antracenul, 10,0 µg/kg benzo(a)fluorantenului și crisenului	DSTU 4465:2005

			menționate își păstrează caracteristicile specifice, 12 luni. Condiții de depozitare Margarina 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%. Nu se admite păstrarea margarinei în același spațiu cu produse toxice sau cu miros specific. Pregătirea și/sau manipularea înainte de utilizare sau prelucrare Eliberarea margarinei de ambalaj trebuie să se efectueze după curățirea suprafeței lui de impurități în locurile cu destinație specială. Margarina care se topește pentru respectarea cerințelor tehnologice, necesită strecurare prin sita cu diametrul orificiilor max. 2,0 mm. 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.	Toxine inerente plantelor Acid erucic 50 g/kg Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice, 6 luni. Condiții de depozitare Margarina 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%. Nu se admite păstrarea margarinei în același spațiu cu produse toxice sau cu miros specific. Pregătirea și/sau manipularea înainte de utilizare sau prelucrare Eliberarea margarinei de ambalaj trebuie să se efectueze după curățirea suprafeței lui de impurități în locurile cu destinație specială. Margarina care se topește pentru respectarea cerințelor tehnologice, necesită strecurare prin sita cu diametrul orificiilor max. 2,0 mm. 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.	
--	--	--	---	--	--

Semnat: _____ Numele, Prenumele: _Celebi Nicolae_ În calitate de: Director
Ofertantul: _SC Compania Brutarilor SRL_ Adresa: _Chisinau, str. Valea Bicului 9