

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: Ulei de floarea-soarelui rafinat deodorizat					
Denumirea bunurilor	Țara 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					
Ulei de floarea soarelui rafinat deodorizat (în vrac)	Republica Moldova	S.R.L. „UNIFLOR AGRO”	<p>Document normativ: HG nr. 434 din 27-05-2010</p> <p>Cerințele “Uleiuri vegetale comestibile”</p> <p>Proprietăți organoleptice:</p> <p>Aspect și consistența: transparent fără sediment pentru uleiul rafinat și hidratat.</p> <p>Gustul și mirosul: caracteristic tipului de ulei corespunzător, fără miros, gust străin și amăreală.</p> <p>Pentru uleiul rafinat deodorizat – gust de ulei fără individualitate, fără miros.</p> <p>Proprietăți fizico-chimici:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Indicele de aciditate, mg KOH/g, maximum 0,6; 2. Indicele de peroxid, mmol oxigen activ/kg, maximum 8,0; 3. Frația masică a impurităților neprovenite din grăsimi (sediment raportat la masă), %, maximum – lipsă; 4. Frația masică de substanțe cu conținut de fosfor, %, maximum: <ul style="list-style-type: none"> - recalculate la stearooleocitină - lipsă; - recalculate la P2O5 – lipsă; 5. Frația masică de apă și substanțe volatile, %, maximum 0,10; <p>Termenul de păstrare este minimum 4 luni</p>	<p>Document normativ: HG nr. 434 din 27-05-2010</p> <p>Cerințele “Uleiuri vegetale comestibile”</p> <p>Proprietăți organoleptice:</p> <p>Aspect și consistența: transparent fără sediment pentru uleiul rafinat și hidratat.</p> <p>Gustul și mirosul: caracteristic tipului de ulei corespunzător, fără miros, gust străin și amăreală.</p> <p>Pentru uleiul rafinat deodorizat – gust de ulei fără individualitate, fără miros.</p> <p>Proprietăți fizico-chimici:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Indicele de aciditate, mg KOH/g, maximum 0,6; 2. Indicele de peroxid, mmol oxigen activ/kg, maximum 8,0; 3. Frația masică a impurităților neprovenite din grăsimi (sediment raportat la masă), %, maximum – lipsă; 4. Frația masică de substanțe cu conținut de fosfor, %, maximum: <ul style="list-style-type: none"> - recalculate la stearooleocitină - lipsă; - recalculate la P2O5 – lipsă; 5. Frația masică de apă și substanțe volatile, %, maximum 0,10; <p>Termenul de păstrare este minimum 4 luni</p>	
Lotul 2					

<p>Ulei de floarea soarelui rafinat deodorizat (îmbuteliat; 5-20 litri)</p>	<p>Republica Moldova</p>	<p>S.R.L. „UNIFLOR AGRO”</p>	<p>Document normativ: HG nr. 434 din 27-05-2010 Cerințele “Uleiuri vegetale comestibile” Proprietăți organoleptice: Aspect și consistența: transparent fără sediment pentru uleiul rafinat și hidratat. Gustul și mirosul: caracteristic tipului de ulei corespunzător, fără miros, gust străin și amăreală. Pentru uleiul rafinat deodorizat – gust de ulei fără individualitate, fără miros. Proprietăți fizico-chimici: 1. Indicele de aciditate, mg KOH/g, maximum 0,6; 2. Indicele de peroxid, mmol oxigen activ/kg, maximum 8,0; 3. Frația masică a impurităților neprovenite din grăsimi (sediment raportat la masă), %, maximum – lipsă; 4. Frația masică de substanțe cu conținut de fosfor, %, maximum: recalculat la stearooleocitină - lipsă; - recalculat la P2O5 – lipsă; 5. Frația masică de apă și substanțe volatile, %, maximum 0,10; Termenul de păstrare este minimum 1 an</p>	<p>Document normativ: HG nr. 434 din 27-05-2010 Cerințele “Uleiuri vegetale comestibile” Proprietăți organoleptice: Aspect și consistența: transparent fără sediment pentru uleiul rafinat și hidratat. Gustul și mirosul: caracteristic tipului de ulei corespunzător, fără miros, gust străin și amăreală. Pentru uleiul rafinat deodorizat – gust de ulei fără individualitate, fără miros. Proprietăți fizico-chimici: 6. Indicele de aciditate, mg KOH/g, maximum 0,6; 7. Indicele de peroxid, mmol oxigen activ/kg, maximum 8,0; 8. Frația masică a impurităților neprovenite din grăsimi (sediment raportat la masă), %, maximum – lipsă; 9. Frația masică de substanțe cu conținut de fosfor, %, maximum: recalculat la stearooleocitină - lipsă; - recalculat la P2O5 – lipsă; 5. Frația masică de apă și substanțe volatile, %, maximum 0,10; Termenul de păstrare este minimum 1 an</p>
---	--------------------------	------------------------------	---	--

Semnat: Prin semnătură electronică (conform legii)

Numele, Prenumele: Levițchi Veaceslav

În calitate de: Administrator

Ofertantul: S.R.L. “UNIFLOR AGRO”

Adresa: Republica Moldova, or.Chîșinău, str. Industrială, 14/1