

Spccificații 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: Fructe uscate în asortiment																			
Denumire a bunurilor	Țara de origine	Produsul	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																			
Prune uscate			Document normativ: Reglementarea tehnică "Fructe și legume uscate (deshidratate)", aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 1523 din 29.12.2007 Sursă: Vegetal Locul de proveniență: Provenit din produs autohton sau import. Metoda de producție: Fructe uscate - alimente preparate din fructe care păstrează identitatea speciei respective, prezentate în forme întregi, deshidratate prin procedee naturale sau artificiale. Informații privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Proprietăți organoleptice: Aspecte exterior: Fructe întregi fără simbur, cu deteriorări mecanice și formă în funcție de modul de înlăturare a simbului. Culoare: Prune deshidratate: de la negru –albăstriu până la maro cu nuanță brună-roșcată tipic epidermei exterioare și de la ciocolată maro deschis până la maro foarte închis, tipică culorii pulpei, cu/fără luciu. Gust și miros: Caracteristice, fără gust și miros străin. Proprietăți fizico- chimice <table><tr><td>Caracteristici</td><td>Condiții de admisibilitate</td></tr><tr><td>Fracția masică de umiditate, % , max.</td><td>24,00</td></tr><tr><td>Fracția masică de impurități de origine vegetală, %: Nu se admit</td><td></td></tr></table> Criterii de contaminanți <table><tr><td>Micotoxine Niveluri maxime (μg/kg)</td><td></td></tr><tr><td>Caracteristici</td><td>Condiții de admisibilitate</td></tr><tr><td>Aflatoxine B1</td><td>5,0</td></tr><tr><td>Suma dintre B1, B2, G1 și G2</td><td>10,0</td></tr></table> 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. Pregătirea și/sau manipularea înainte de utilizare sau prelucrare: Pentru utilizarea în producere a fructelor uscate trebuie să fie alese de obiecte străine. fructele	Caracteristici	Condiții de admisibilitate	Fracția masică de umiditate, % , max.	24,00	Fracția masică de impurități de origine vegetală, %: Nu se admit		Micotoxine Niveluri maxime (μg/kg)		Caracteristici	Condiții de admisibilitate	Aflatoxine B1	5,0	Suma dintre B1, B2, G1 și G2	10,0		
Caracteristici	Condiții de admisibilitate																		
Fracția masică de umiditate, % , max.	24,00																		
Fracția masică de impurități de origine vegetală, %: Nu se admit																			
Micotoxine Niveluri maxime (μg/kg)																			
Caracteristici	Condiții de admisibilitate																		
Aflatoxine B1	5,0																		
Suma dintre B1, B2, G1 și G2	10,0																		

		uscate preventiv se spală, fiind plasate pe site din metal inoxidabil pentru scurgerea apei Destinație: Pentru fabricarea: produse de cozonac, pâine, torte, prăjituri, rulade, biscuiți, checuri. Documente de însoțire: Aviz sanitar, certificat de conformitate, certificatul de calitate, raport de încercări. Condiții de recepționare: Prezentarea mostrei pentru testare în producere.		
Lotul 2				
Caise uscate		Document normativ: Reglementarea tehnică "Fructe și legume uscate (deshidratate)", aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 1523 din 29.12.2007 Sursă: Vegetal Locul de proveniență: Provenit din produs autohton sau import. Metoda de producție: Fructe uscate - alimente preparate din fructe care păstrează identitatea speciei respective, prezentate în forme întregi, deshidratate prin procedee naturale sau artificiale. Informații privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Proprietăți organoleptice: Aspecte exterior: Fructe întregi fără sîmburi, cu deteriorări mecanice și formă în funcție de modul de înlăturare a sîmburelui. Culoare: Caise deshidratate: de la oranj până la roșu sau oranj – chihlimburiu, cu/fără luciu. Gust și miros: Caracteristice, fără gust și miros străin. Proprietăți fizico- chimice Caracteristici Fracția masică de umiditate, %; max. 22,00 Fracția masică de impurități de origine vegetală, %: Nu se admit Criterii de contaminanți Micotoxine Niveluri maxime (μg/kg) Caracteristici Aflatoxine B1 5,0 Suma dintre B1, B2, G1 și G2 10,0 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, 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. Pregătirea și/sau manipularea înainte de utilizare sau prelucrare: Pentru utilizarea în producere a fructelor uscate trebuie să fie alese de obiecte străine. fructele uscate preventiv se spală, fiind plasate pe site din metal inoxidabil pentru scurgerea apei Destinație: Pentru fabricarea: produse de cozonac, pâine, torte, prăjituri, rulade, biscuiți, checuri.	Fructe întregi fără sîmburi, cu deteriorări mecanice și formă în funcție de modul de înlăturare a sîmburelui. Caise deshidratate: de la oranj până la roșu sau oranj – chihlimburiu , cu/fără luciu. fără gust și miros străin.	Reglementarea tehnică "Fructe și legume uscate (deshidratate)" , aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 1523 din 29.12.2007

			Documente de însoțire: Aviz sanitar, certificat de conformitate, certificatul de calitate, raport de încercări. Condiții de recepționare: Prezentarea mostrei pentru testare în producere.												
Lotul 3															
Ananas uscat			Document normativ: Reglementarea tehnică "Fructe și legume uscate (deshidratate)", aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 1523 din 29.12.2007 Sursa: Vegetal Locul de proveniență: Provenit import. Metoda de producție: Ananas uscat - aliment obținut prin uscare artificială sau naturală, sub acțiunea unei călduri moderate, îmbibate cu zaharuri Informații privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Proprietăți organoleptice Aspecte exterior, forma: Fructe tăiate în formă de cuburi. Culoare: Galben deschis, galben auriu, galben portocaliu, verde. Textură: De la moale până la densă. Nu lipiți împreună în timpul coprimării. Proprietăți fizico- chimice <table><tr><th>Caracteristici</th><th>Condiții de admisibilitate</th></tr><tr><td>Fracția masică de umiditatea, % max.</td><td>15,0</td></tr><tr><td>Fracția masică de zahăr, %</td><td>65-85</td></tr><tr><td>Aciditate, %</td><td>1-1,7</td></tr><tr><td>Fracția masică de impurități, %:</td><td>Nu se admit</td></tr></table> Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice. Documente de însoțire: Aviz sanitar, certificat de conformitate, certificatul de calitate, raport de încercări. Condiții de recepționare: Prezentarea mostrei pentru testare la producere	Caracteristici	Condiții de admisibilitate	Fracția masică de umiditatea, % max.	15,0	Fracția masică de zahăr, %	65-85	Aciditate, %	1-1,7	Fracția masică de impurități, %:	Nu se admit		
Caracteristici	Condiții de admisibilitate														
Fracția masică de umiditatea, % max.	15,0														
Fracția masică de zahăr, %	65-85														
Aciditate, %	1-1,7														
Fracția masică de impurități, %:	Nu se admit														

Semnat: _____ Numele, Prenumele: Bacos Nicolae În calitate de: Director
Ofertantul: Colder Com SRL Adresa: Chisianu str.Feredeului 4 _____

