

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	Producele	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 pentru foietaj	Romania	ORKLA	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 până 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 Fracția masică de grăsimi, %70 - 82 Fracția masică de umiditate, %max.30,0 Fracția masică de sare, % max. 0,5 Indice de peroxid (miliechivalenți /kg grăsimi, max.) 5,0 Fracția 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-	Margarina (Grasime vegetala) SELECTA PRACTIC Ingrediente: Uleiuri vegetale (de palmier,floarea soarelui, rapita in proportii variate).Uleiurile nu sunt hidrogenate. 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-caroten; limita max.=quantum satis Ambalaj primar:Produsul se ambaleaza in placi cu cantitatea neta de 2 kg, in folie HDPE albastra si sunt inscriptionate cu data de expirare. Ambalaj secundar: placile se ambaleaza in cutii de carton,care se inscriptioneaza cu data de expirare si se paletizeaza. Ambalaj terțiar: 5 placi x 2 kg / cutie (10 kg) 6 cutii (10kg) x 10 randuri/ palet (600kg) <table><tr><th>Proprietati fizico-chimice/Caracteristici</th><th>Conditii de admi</th></tr><tr><td>Continut de grasime, %</td><td>70±1</td></tr><tr><td>Continut de apa, %</td><td>30±1.5</td></tr><tr><td>Continut de sare, %</td><td>0.5±0,1</td></tr></table>	Proprietati fizico-chimice/Caracteristici	Conditii de admi	Continut de grasime, %	70±1	Continut de apa, %	30±1.5	Continut de sare, %	0.5±0,1	
Proprietati fizico-chimice/Caracteristici	Conditii de admi												
Continut de grasime, %	70±1												
Continut de apa, %	30±1.5												
Continut de sare, %	0.5±0,1												

		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. Termen de valabilitate Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice. 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%. Nu se admite păstrarea margarine foietaj în același spațiu cu produse toxice sau cu miros specific. 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 . 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	<table><tr><th>Cerinte microbiologice/ Caracteristici</th><th>Conditii de admi</th></tr><tr><td>Listeria monocytogenes, max admis/ g</td><td>100</td></tr><tr><td>Mucegaiuri, maxim admis/g</td><td>100</td></tr><tr><td>Declaratie nutritionala /100g produs:</td><td>Valoare energetica :2590 kJ / 630 kcal</td></tr><tr><td>Grasimi:</td><td>70 g</td></tr><tr><td>din care acizi grasi saturati:</td><td>36 g</td></tr><tr><td>Glucide:</td><td>0 g</td></tr><tr><td>din care zaharuri:</td><td>0 g</td></tr><tr><td>Proteine:</td><td>0 g</td></tr><tr><td>Sare:</td><td>0.5 g</td></tr><tr><td>Continut de acizi grasi trans</td><td>Max. 2 g / 100 g grasime</td></tr></table> Statutul GMO Produsul nu este modificat genetic sau obtinut din organisme modificate genetic.Produsul nu contine ingrediente care sunt modificate genetic sau obtinute din organisme modificate genetic Produsul nu trebuie etichetat ca GMO sau continand GMO in acord cu Legislatia:Reg. 1829 si 1830/2003 Este recomandat aplicatiilor industriale pentru foietaje . Temperatura optima a produsului la foietare: 18-22°C. A nu se congela.	Cerinte microbiologice/ Caracteristici	Conditii de admi	Listeria monocytogenes, max admis/ g	100	Mucegaiuri, maxim admis/g	100	Declaratie nutritionala /100g produs:	Valoare energetica :2590 kJ / 630 kcal	Grasimi:	70 g	din care acizi grasi saturati:	36 g	Glucide:	0 g	din care zaharuri:	0 g	Proteine:	0 g	Sare:	0.5 g	Continut de acizi grasi trans	Max. 2 g / 100 g grasime	
Cerinte microbiologice/ Caracteristici	Conditii de admi																									
Listeria monocytogenes, max admis/ g	100																									
Mucegaiuri, maxim admis/g	100																									
Declaratie nutritionala /100g produs:	Valoare energetica :2590 kJ / 630 kcal																									
Grasimi:	70 g																									
din care acizi grasi saturati:	36 g																									
Glucide:	0 g																									
din care zaharuri:	0 g																									
Proteine:	0 g																									
Sare:	0.5 g																									
Continut de acizi grasi trans	Max. 2 g / 100 g grasime																									

Semnat:____ Numele, Prenumele:____Celebi Nicolae_____În calitate de: Director
Ofertantul: Compania Brutarilor Adresa: Chisinau, str. Valea Bicului 9