

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	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					
Margarina pentru foietaj cu certificat Kosher	Ucraina	«Schedro»	<p>Indicii de calitate ai margarinei pentru foietaj să corespundă parametrilor conform Reglementării tehnice „Produse pe baza de grăsimi vegetale”, aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 16 din 19.01.2009</p> <p>Produs divizat în plasturi separate a câte 2,0 kg.</p> <p>Aspect exterior – masă omogenă, lucioasă, fără picături de apă în secțiune.</p> <p>Culoare - Albă pînă la gălbuie; se admite o ușoară închidere a culorii.</p> <p>Miros și gust - Plăcut, aromat, specific, fără miros sau gust străin (amar, rînced etc.).</p> <p>Punct de topire prin alunecare, °C – 39-42</p> <p>Fracția masică de grăsimi, % - 80-82</p> <p>Fracția masică de umiditate, % - max. 20</p> <p>Indice de peroxid (miliechivalenți /kg grăsimi, - max. 5</p> <p>Fracția de masă a acizilor grași trans în grăsimea izolată din produs, %, (max) 2,0</p> <p>Documente de însoțire:</p> <p>Certificat de calitate (eliberat de întreprinderea furnizor); Certificate de inofensivitate; Raport de încercări.</p>	<p>ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ</p> <p>Маргарин для слоеного теста «Слойка» для классических слоеных изделий предназначен для изделий из слоеного теста.</p> <p>Применяется для приготовления классических слоеных изделий из дрожжевого и бездрожжевого теста.</p> <p>Равномерно распределяясь по тесту, маргарин «Слойка» делает его однородным, объемным и высоким, придает готовому изделию прекрасную слоистость.</p> <p>Кроме того, этот маргарин увеличивает сроки хранения полуфабрикатов и готовых изделий.</p> <p>Производится по ДСТУ 4465:2005 «Маргарины Общие технические условия».</p> <p>Состав продукта: масло пальмовое и подсолнечное рафинированные дезодорированные, вода питьевая, соль поваренная, эмульгаторы (Е 471, Е475, лецитин соевый), краситель бета-каротин, консервант кислота сорбиновая, регулятор кислотности кислота молочная, антиоксидант (Е320, Е321).</p> <p>Продукт не содержит гидрогенизированных жиров.</p> <p>ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ</p> <p>Сырье используемое для производства продукта должно соответствовать</p>	

			<p>Certificate de inofensivitate; Raport de încercări</p> <p>Certificat KOSCHER (obligatoriu)</p>	<p>законодательным требованиям Украины. Если требования страны, куда экспортируется продукт или требования потребителя являются более строгими, преобладают более строгие требования.</p> <p>Готовый продукт по показателям безопасности должен соответствовать законодательным требованиям Украины. Если требования страны, куда экспортируется продукт или требования потребителя являются более строгими, преобладают более строгие требования.</p> <p><u>ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ</u></p>	
--	--	--	--	---	--

				<table><tr><td>Массовая доля влаги и летучих веществ, не более %</td><td>19,7</td><td>19,7</td><td>ДСТУ 4463</td></tr><tr><td>Кислотность маргарина, °Кеттсторфера</td><td>3,5</td><td>не более 3,5</td><td>ДСТУ 4463</td></tr><tr><td>Массовая доля жира, не менее %</td><td>80,0</td><td>не менее 80,0</td><td>ДСТУ 4463</td></tr><tr><td>Температура плавления, °C</td><td>39-42</td><td>40-42</td><td>ДСТУ 4463 ДСТУ ISO 6321</td></tr><tr><td>Перекисное число, не более, 1/2O ммоль/кг - на момент производства</td><td>2,0</td><td>не более 4,0</td><td>ДСТУ 4570 ДСТУ ISO 3960</td></tr><tr><td>Содержание твердых триглицеридов, % при 20°C</td><td>38-44</td><td>38-50</td><td>МВВ 081/12-0731-11 ДСТУ ISO 8292</td></tr></table>	Массовая доля влаги и летучих веществ, не более %	19,7	19,7	ДСТУ 4463	Кислотность маргарина, °Кеттсторфера	3,5	не более 3,5	ДСТУ 4463	Массовая доля жира, не менее %	80,0	не менее 80,0	ДСТУ 4463	Температура плавления, °C	39-42	40-42	ДСТУ 4463 ДСТУ ISO 6321	Перекисное число, не более, 1/2O ммоль/кг - на момент производства	2,0	не более 4,0	ДСТУ 4570 ДСТУ ISO 3960	Содержание твердых триглицеридов, % при 20°C	38-44	38-50	МВВ 081/12-0731-11 ДСТУ ISO 8292		
Массовая доля влаги и летучих веществ, не более %	19,7	19,7	ДСТУ 4463																											
Кислотность маргарина, °Кеттсторфера	3,5	не более 3,5	ДСТУ 4463																											
Массовая доля жира, не менее %	80,0	не менее 80,0	ДСТУ 4463																											
Температура плавления, °C	39-42	40-42	ДСТУ 4463 ДСТУ ISO 6321																											
Перекисное число, не более, 1/2O ммоль/кг - на момент производства	2,0	не более 4,0	ДСТУ 4570 ДСТУ ISO 3960																											
Содержание твердых триглицеридов, % при 20°C	38-44	38-50	МВВ 081/12-0731-11 ДСТУ ISO 8292																											
				Содержание жирных ки																										
				Показатель																										
				Сумма транс-изомеров жирных кислот																										

				<table><tr><td>Насыщенные кислоты</td></tr><tr><td>Мононенасыщенные кислоты</td></tr><tr><td>Полиненасыщенные кислоты</td></tr><tr><td>ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ</td></tr><tr><td>Энергетическая ценность 100 г продукта</td></tr><tr><td>Пищевая ценность в 100 г продукта:</td></tr><tr><td>- жиры, не менее,</td></tr><tr><td>в т.ч. насыщенные жирные кислоты, не более</td></tr><tr><td>- углеводы</td></tr><tr><td>из них сахаров</td></tr><tr><td>- белки</td></tr><tr><td>Соль, не более</td></tr><tr><td></td></tr><tr><td>Фасовка</td></tr><tr><td>Условия хранения</td></tr><tr><td>Максимальный срок хранения от даты производства</td></tr><tr><td>12 месяцев</td></tr><tr><td>6 месяцев</td></tr></table>	Насыщенные кислоты	Мононенасыщенные кислоты	Полиненасыщенные кислоты	ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ	Энергетическая ценность 100 г продукта	Пищевая ценность в 100 г продукта:	- жиры, не менее,	в т.ч. насыщенные жирные кислоты, не более	- углеводы	из них сахаров	- белки	Соль, не более		Фасовка	Условия хранения	Максимальный срок хранения от даты производства	12 месяцев	6 месяцев	
Насыщенные кислоты																							
Мононенасыщенные кислоты																							
Полиненасыщенные кислоты																							
ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ																							
Энергетическая ценность 100 г продукта																							
Пищевая ценность в 100 г продукта:																							
- жиры, не менее,																							
в т.ч. насыщенные жирные кислоты, не более																							
- углеводы																							
из них сахаров																							
- белки																							
Соль, не более																							
Фасовка																							
Условия хранения																							
Максимальный срок хранения от даты производства																							
12 месяцев																							
6 месяцев																							

Semnata:_____

Numele, Prenumele:Elenciuc Igor În calitate de: Administrator

Ofertantul: SRL Igan-Grup Adresa: Balti, str.Bulgara 55