

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 (cu certificat Kosher)					
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 (cu certificat Kosher)	Ucraina /	LLC „Delta Wilmar Ukraine „ /	<p>Cerințele “Uleiuri vegetale comestibile”</p> <p>Proprietăți organoleptice: Aspect și consistența: Transparent, fără sediment. Gustul și mirosul: caracteristic tipului de ulei corespunzător, fără miros, gust străin și amăreală. Culoare: Galben-aurie Proprietăți fizico-chimici: 1. Indicele de aciditate, mg KOH/g, maximum;0,5 2. Indicele de peroxid, mmol oxigen activ/kg, maximum; 5,0 3. Frația masică a impurităților neprovenite din grăsimi (sediment raportat la masă), – lipsă; 4. Frația masică de substanțe cu conținut de fosfor, - recalculate la P2O5 – lipsă; 5. Conținutul de grăsime trans, mg, maximum; 2,0 Criterii de contaminanți: Hidrocarburi aromatice policiclice: Benzo(a)piren : 2,0g/kg Suma benzo(a)pirenului, benzo(a)antracenu: 10,0g/kg benzo(a)fluorantenuului și crisenului. Toxine inerente plantelor: Acid erucic: 50g/kg 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.</p>	<p>Cerințele “Uleiuri vegetale comestibile”</p> <p>Proprietăți organoleptice: Aspect și consistența: Transparent, fără sediment. Gustul și mirosul: caracteristic tipului de ulei corespunzător, fără miros, gust străin și amăreală. Culoare: Galben-aurie Proprietăți fizico-chimici: 1. Indicele de aciditate, mg KOH/g, ; 0,11 2. Indicele de peroxid, mmol oxigen activ/kg, 0,3 3. Frația masică a impurităților neprovenite din grăsimi (sediment raportat la masă), – lipsă; 4. Frația masică de substanțe cu conținut de fosfor, - recalculate la P2O5 – lipsă; 5. Conținutul de grăsime trans, mg, maximum; 0,02 Criterii de contaminanți: Hidrocarburi aromatice policiclice: Benzo(a)piren : 0,30g/kg Suma benzo(a)pirenului, benzo(a)antracenu: 1,9g/kg benzo(a)fluorantenuului și crisenului. Toxine inerente plantelor: Acid erucic: 0 g/kg 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</p>	DSTU 4492 : 2017