

Specificații tehnice

Obiectul achiziției: Produse de cofetărie pentru ornare					
Denumirea bunurilor	Țara de origine	Producătorul	Specificația tehnică deplină solicitată de către autoritatea contractantă	Specificația tehnică deplină propusă de către ofertant	Standarde de referință
1	2	3	4	5	6
Lot 1 - Produse pentru ornare din ciocolată					
Fulgi de ciocolată albă			<p>Document normativ: Reglementare tehnică „Produse de cofetărie” aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 204 din 11.03.2009;</p> <p>Compoziția ingredientelor care intră în rețetă, inclusiv aditivi și adjuvanți tehnologici: Conform specificației tehnice a producătorului.</p> <p>Sursa: Vegetal</p> <p>Metoda de producție: Produse pentru ornare din ciocolată-sub formă de fulgi cu un conținut minimum de 32% substanță uscată totală de cacao, minimum 12% unt de cacao.</p> <p>Proprietăți organoleptice: Aspect exterior conform foto, culoare - albă cu nuanșe crem, fără gust și miros străin.</p> <p>Proprietăți fizico-chimice: Acizi grași trans, % – nu se admit. Acid erucic (g/kg), nivel maxim 50</p> <p>Micotoxine Niveluri maxime (μg/kg) Aflatoxine B1, nivel maxim 2,0 Suma dintre B1, B2, G1 și G2, nivel maxim 4,0</p> <p>Conform Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 520 din 22.06.2010</p> <p>Ambalare și livrare: Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin.</p> <p>Termenul de valabilitate: Conform condițiilor stabilite de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.</p>		
Fulgi de ciocolată duo			<p>Document normativ: Reglementare tehnică „Produse de cofetărie” aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 204 din 11.03.2009;</p> <p>Compoziția ingredientelor care intră în rețetă, inclusiv aditivi și adjuvanți tehnologici: Conform specificației tehnice a producătorului.</p> <p>Sursa: Vegetal</p>		

			<p>Metoda de producție: Produse pentru ornare din ciocolată-sub formă de fulgi cu un conținut minimum de 32% substanță uscată totală de cacao, minimum 12% unt de cacao.</p> <p>Proprietăți organoleptice: Aspect exterior conform foto, culoare - mix de culoare brună și albă, fără gust și miros străin</p> <p>Proprietăți fizico-chimice: Acizi grași trans, % – nu se admit. Acid erucic (g/kg), nivel maxim 50</p> <p>Micotoxine Niveluri maxime (μg/kg) Aflatoxine B1, nivel maxim 2,0 Suma dintre B1, B2, G1 și G2, nivel maxim 4,0</p> <p>Conform Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 520 din 22.06.2010</p> <p>Ambalare și livrare: Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin.</p> <p>Termenul de valabilitate: Conform condițiilor stabilite de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.</p>		
Sfere din ciocolată			<p>Document normativ: Reglementare tehnică „Produse de cofetărie” aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 204 din 11.03.2009;</p> <p>Compoziția ingredientelor care intră în rețetă, inclusiv aditivi și adjuvanți tehnologici: Conform specificației tehnice a producătorului.</p> <p>Sursa: Vegetal</p> <p>Metoda de producție: Produse pentru ornare din ciocolată-sub formă de fulgi cu un conținut minimum de 32% substanță uscată totală de cacao, minimum 12% unt de cacao.</p> <p>Proprietăți organoleptice: Aspect exterior conform foto (diametru 2,8cm, masa 3,3g), culoare - mix de culoare brună și albă, fără gust și miros străin.</p> <p>Proprietăți fizico-chimice: Acizi grași trans, % – nu se admit. Acid erucic (g/kg), nivel maxim 50</p> <p>Micotoxine Niveluri maxime (μg/kg) Aflatoxine B1, nivel maxim 2,0 Suma dintre B1, B2, G1 și G2, nivel maxim 4,0</p> <p>Conform Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 520 din 22.06.2010</p> <p>Ambalare și livrare: Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin.</p> <p>Termenul de valabilitate: Conform condițiilor stabilite de producător până la care produsele menționate își păstrează</p>		

			caracteristicile specifice.		
Lot 2 - Produse pentru ornare din glazură de cofetărie					
Așchii (dropsuri) de culoare albă	Italia	„Unigra”	<p>Document normativ: Reglementare tehnică „Produse de cofetărie” aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 204 din 11.03.2009;</p> <p>Compoziția ingredientelor care intră în rețetă, inclusiv aditivi și adjuvanți tehnologici: Conform pecificației tehnice a producătorului.</p> <p>Sursa: Vegeta</p> <p>Metoda de producție: Produse pentru ornare din glazură de cofetărie - semifabricat produs pe bază de grăsimi vegetale de cofetărie, destinat glazării sau ornării.</p> <p>Proprietăți organoleptice: Dropsuri din glazură de cofetărie de culoare albă cu nuanță crem, conform foto, fără gust și miros străin.</p> <p>Proprietăți fizico-chimice: Acizi grași trans, % – nu se admit. Acid erucic (g/kg), nivel maxim 50</p> <p>Micotoxine Niveluri maxime (μg/kg) Aflatoxine B1, nivel maxim 2,0 Suma dintre B1, B2, G1 și G2, nivel maxim 4,0</p> <p>Conform Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 520 din 22.06.2010</p> <p>Ambalare și livrare: Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin.</p> <p>Termenul de valabilitate: Conform condițiilor stabilite de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.</p>	<p>Caribe white flakes Descrierea produsului: лауриновая глазурь в виде блестящей крошки, покрытой глюкозным сиропом. Заменитель белого шоколада.</p> <p>Состав: сахар, полностью гидрогенизированные растительные жиры и масла (жиры (пальмоядровые), масла (подсолнечные)) сухое обезжиренное молоко (8%), лактоза, эмульгатор (E322 - подсолнечный лецитин), глюкозный сироп, глазирователь (E904), ароматизатор.</p> <p>Область применения: кондитерское производство.</p> <p>Информация для потребителя: используется для декорирования кондитерских изделий, как наполнитель для творожных и сливочных десертов, в производстве мороженого.</p> <p>Характеристики: Влажность%≤ 1.0 Жирность%34 - 37 Транс-жиры%≤ 0.3</p> <p>Микробиологические характеристики: Общее содержание бактерий КОЕ/г≤ 5 000 ДрожжиКОЕ/г≤ 50 ПлесеньКОЕ/г≤ 50 ЭнтеробактерииКОЕ/г≤ 10 Сальмонеллы в 100готсутствуют Кишечная палочкаКОЕ/г ≤ 10</p> <p>Пищевая и энергетическая ценность на 100 г: Калорийностьккал/кДж579 / 2415 Жиры г36.0 в том числе: насыщенные г 5.0 Углеводы г61.0 в том числе: сахар г61.0 Пищевые волокна г0.0 Белки г2.7 Соль (натрий в пересчете на эквивалент соли)г0.11 Натриймг 45</p>	<p>Обозначение генетически модифицированных источников в соответствии с Нормами 2003/1829/ЕС и 2003/1830/ЕС.</p> <p>Продукт по микробиологическим, химическим и радиологическим показателям безопасности соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»</p> <p>Сырье и вспомогательные материалы генетически модифицированные организмы не содержат. При производстве указанной продукции используются только пищевые добавки, разрешенные к применению при производстве пищевых продуктов, в соответствии с требованиями ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»</p>
Așchii (dropsuri) de culoare moco	Italia	„Unigra”	<p>Document normativ: Reglementare tehnică „Produse de cofetărie” aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 204 din 11.03.2009;</p> <p>Compoziția ingredientelor care intră în rețetă, inclusiv aditivi și adjuvanți tehnologici: Conform pecificației tehnice a producătorului.</p>	<p>Caribe milk flakes Descrierea produsului: лауриновая кондитерская глазурь в виде блестящей крошки, покрытой глюкозным сиропом. Заменитель молочного шоколада.</p> <p>Область применения:</p>	<p>Обозначение генетически модифицированных источников в соответствии с Нормами 2003/1829/ЕС и 2003/1830/ЕС.</p> <p>Продукт не подвергался обработке ионизирующим излучением.</p>

			<p>Sursa: Vegeta</p> <p>Metoda de producție: Produse pentru ornare din glazură de cofetărie - semifabricat produs pe bază de grăsimi vegetale de cofetărie, destinat glazării sau ornării.</p> <p>Proprietăți organoleptice: Dropsuri din glazură de cofetărie de culoare cafea cu lapte, conform foto, fără gust și miros străin.</p> <p>Proprietăți fizico-chimice: Acizi grași trans, % – nu se admit. Acid erucic (g/kg), nivel maxim 50</p> <p>Micotoxine Niveluri maxime (μg/kg) Aflatoxine B1, nivel maxim 2,0 Suma dintre B1, B2, G1 și G2, nivel maxim 4,0 Conform Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 520 din 22.06.2010</p> <p>Ambalare și livrare: Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin.</p> <p>Termenul de valabilitate: Conform condițiilor stabilite de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.</p>	<p>производство кондитерских, хлебобулочных изделий и мороженого.</p> <p>Состав: сахар, полностью гидрогенизированные растительные жиры (пальмоядровые), обезжиренное сухое молоко (10%), обезжиренный какао-порошок (4%), лактоза, эмульгатор (Е322 – подсолнечный лецитин), глюкозный сироп, ароматизатор.</p> <p>Характеристики: Влажность%≤ 1.0 Жирность%33 - 36</p> <p>Микробиологические характеристики: Общее содержание бактерийКОЕ/г≤ 5 000 ДрожжиКОЕ/г≤ 50 ПлесеньКОЕ/г≤ 50 ЭнтеробактерийКОЕ/г≤ 10 Сальмонеллы в 100 г отсутствуют Кишечная палочкаКОЕ/г ≤ 10</p> <p>Пищевая и энергетическая ценность на 100 г: Калорийностьккал/кДж567 / 2364 Жирыг35.0 в том числе: насыщенныег 4.0 транс-жирыг0.2 Углеводывг58.0 в том числе: сахарг58.0 Пищевые волокнаг1.4 Белкиг4.2 Соль (натрий в пересчете на эквивалент соли)г0.14 Натрий мг 56</p> <p>Информация для потребителя: используется для декорирования кондитерских изделий, как наполнитель для творожных и сливочных десертов, в производстве мороженого. За счёт своей термостойкости, может применяться как добавка в песочное, овсяное и другие виды теста при производстве печенья.</p>	<p>Продукт по микробиологическим, химическим и радиологическим показателям безопасности соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»</p> <p>Сырье и вспомогательные материалы генетически модифицированные организмы не содержат. При производстве указанной продукции используются только пищевые добавки, разрешенные к применению при производстве пищевых продуктов, в соответствии с требованиями ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».</p>
Așchii (dropsuri) de culoare brună	Italia	„Unigra”	<p>Document normativ: Reglementare tehnică „Produse de cofetărie” aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 204 din 11.03.2009;</p> <p>Compoziția ingredientelor care intră în rețetă, inclusiv aditivi și adjuvanți tehnologici: Conform specificației tehnice a producătorului.</p> <p>Sursa: Vegeta</p> <p>Metoda de producție: Produse pentru ornare din glazură de cofetărie - semifabricat produs pe bază de grăsimi vegetale de cofetărie, destinat glazării sau ornării.</p>	<p>Caribe dark flakes</p> <p>Описание продукта: Лауриновая кондитерская глазурь в виде блестящей крошки, покрытой глюкозным сиропом. Заменитель темного шоколада.</p> <p>Область применения: кондитерское производство.</p> <p>Состав: сахар, полностью гидрогенизированные растительные жиры и масла (жиры (пальмоядровые), масла (подсолнечные)), обезжиренный какао-порошок (16%),</p>	<p>Обозначение генетически модифицированных источников в соответствии с Нормами 2003/1829/ЕС и 2003/1830/ЕС. Продукт не подвергался обработке ионизирующим излучением. Продукт по микробиологическим, химическим и радиологическим показателям безопасности соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»</p>

			<p>Proprietăți organoleptice: Dropsuri din glazură de cofetărie de culoare – brună închisă, conform foto, fără gust și miros străin.</p> <p>Proprietăți fizico-chimice: Acizi grași trans, % – nu se admit. Acid erucic (g/kg), nivel maxim 50</p> <p>Micotoxine Niveluri maxime (µg/kg) Aflatoxine B1, nivel maxim 2,0 Suma dintre B1, B2, G1 și G2, nivel maxim 4,0</p> <p>Conform Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 520 din 22.06.2010</p> <p>Ambalare și livrare: Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin.</p> <p>Termenul de valabilitate: Conform condițiilor stabilite de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.</p>	<p>эмульгатор (Е322 – подсолнечный лецитин), глюкозный сироп, ароматизатор.</p> <p>Характеристики: Влажность% ≤ 1.0 Жирность% 33 - 35</p> <p>Микробиологические характеристики: Общее содержание бактерий КЕг ≤ 5 000 Дрожжи КОЕ/г ≤ 50 Плесень КОЕ/г ≤ 50 Энтеробактерии КОЕ/г ≤ 10 Сальмонеллы в 100 г отсутствуют Кишечная палочка КОЕ/г ≤ 10</p> <p>Пищевая и энергетическая ценность на 100 г: Калорийность ккал/кДж 547 / 2280 Жиры г 34.0 в том числе: насыщенные г 33.0 транс-жиры г 0.2 Углеводы г 54.0 в том числе: сахар г 52.0 Пищевые волокна г 5.1 Белки г 3.7 Соль (натрий в пересчете на эквивалент соли) г 0.03 Натрий мг 10</p> <p>Информация для потребителя: используется для декорирования кондитерских изделий, как наполнитель для творожных и сливочных десертов, в производстве мороженого. За счёт своей термостойкости, может применяться как добавка в песочное, овсяное и другие виды теста при производстве печенья.</p>	<p>Сырье и вспомогательные материалы генетически модифицированные организмы не содержат. При производстве указанной продукции используются только пищевые добавки, разрешенные к применению при производстве пищевых продуктов, в соответствии с требованиями ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».</p>
--	--	--	---	--	---

Semnat: _____ Numele, Prenumele: **Iepuri Galina** În calitate de: **Director General**

Ofertantul: **SRL „Cuptorul Fermecat”** Adresa: mun. Bălți, Str. Sorocii 117 A