

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: Frișcă vegetală					
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					
Frișcă vegetală	Bulgaria	Cremio	<p>Document normativ: Specificația tehnică a producătorului Sursa: Vegetal Locul de proveniență: Provenite atât din produs autohton cât și din import. Metoda de producție: Se utilizează pentru obținerea cremelor și decorarea produselor de cofetărie și patiserie Informații privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Proprietăți organoleptice: Aspect exterior - Lichid gros Culoare – Crem Gust și miros - Ușor de vanilie, fără gust și miros străin Proprietăți fizico-chimice: Caracteristici Condiții de admisibilitate Frația masică de umiditate, % max. - 60 Impurități minerale - Nu se admite Corpuri străine - Nu se admite Proprietăți microbiologice: Caracteristici Condiții de admisibilitate Numărului de colonii la UFC/g, max. - 1,0x10⁴ Bacteriilor coliforme, în 1,0 g - Nu se admite Drojdii, UFC/g, max. - 100 Micete, UFC/g, max. - 100 Bacteriilor de genul Salmonella spp, în 25 g. Nu se admite Listeria monocitogenes, în 25g Nu se admite Criterii de contaminanți: Contaminanți Niveluri maxime Hidrocarburi aromatice policiclice (µg/kg) - benzo(a)piren 10,0 - suma benzo(a)pirenului, enzo(a)antracenuului, benzo(b)fluorantenuului și crisenului 50,0 Metale (mg/kg) Contaminanți Niveluri maxime Plumb 3,0 Cadmiu 1,0 Mercur 0,1 * Regulamentului sanitar</p>	<p>Frișca vegetala cu continut de grasime 26%. NU CONTINE ACIZI GRASI TRANS! Metoda de producție: Se utilizează pentru obținerea cremelor și decorarea produselor de cofetărie și patiserie Informații privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Proprietăți organoleptice: Aspect exterior - Lichid gros Culoare – Crem Gust și miros - Ușor de vanilie, fără gust și miros străin. Caracteristici: Grasime – 26% Substanta uscata – 39-40.5% Acizi grasi trans – pina la 0.2% Valori nutritionale per 100g: Valoare calorica – 303kcal Grasimi – 26 g Carbohidrati – 16.5g Zahar – 10.8 g Proteine – 0.7 g Sare- 0.3 g Ambalaj Bag in Box de 10L. Temperatura de zbatere 08 – 12 grade celsius. Termen Valabilitate 365 zile</p>	

			privind contaminanții din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 520 din 22.06.2010 Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.		
--	--	--	---	--	--

Semnat: _____ Numele, Prenumele: _Celebi Nicolai În calitate de: Director
Ofertantul: ___SC Compania Brutarilor SRL_ Adresa: __Chisinau str. Valea Bicului 9