

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: Umpluturi de fructe în sortiment																															
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			<p>Document normativ: Specificația tehnică a producătorului Sursa: Vegetal Locul de proveniență: Provenite autohtonă. Metoda de producție: Frutigel Căpșuna umplutura care se folosește la umplerea croissant-elor. Informații privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Proprietăți organoleptice Conform specificațiilor tehnice de la producător: Textura - Masă omogenă, onctuoasă, fără aglomerări și incluziuni străine Culoare - Roșu închis Gust și miros - Dulce-acrișor de căpșună, fără gust și miros străin. Proprietăți fizico-chimice</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Caracteristici:</th> <th>Condiții de admisibilitate</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Fracția masică de substanțe uscate solubile, %, min.</td> <td>68,0</td> </tr> <tr> <td>Fracția masică de fructe %, min.</td> <td>45,0</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>4,5</td> </tr> <tr> <td>Impurități minerale, %</td> <td>Nu se admite</td> </tr> <tr> <td>Corpuri străine, %</td> <td>Nu se admite</td> </tr> </tbody> </table> <p>Proprietăți microbiologice</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Caracteristici:</th> <th>Condiții de admisibilitate</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Numărului de colonii la 1 g de produs, nu mai mult</td> <td>$1,0 \times 10^5$</td> </tr> <tr> <td>Bacteriilor coliforme, la 0,01g produs</td> <td>nu se admite</td> </tr> <tr> <td>Drojii, în 1 g de produs nu mai mult</td> <td>$1,0 \times 10^3$</td> </tr> <tr> <td>Micete, în 1 g de produs nu mai mult</td> <td>$1,0 \times 10^3$</td> </tr> <tr> <td>Eschericia Coli, la 0,1g produs</td> <td>nu se admite</td> </tr> <tr> <td>Bacteriilor din genul Salmonella spp, în 25 g.</td> <td>nu se admite</td> </tr> </tbody> </table> <p>Ambalare și livrare: În căldări plastic. Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin. Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice. Documente de însoțire: Certificat de calitate, certificat de inofensivitate, certificat de conformitate, rapoarte de încercări.</p>	Caracteristici:	Condiții de admisibilitate	Fracția masică de substanțe uscate solubile, %, min.	68,0	Fracția masică de fructe %, min.	45,0	pH	4,5	Impurități minerale, %	Nu se admite	Corpuri străine, %	Nu se admite	Caracteristici:	Condiții de admisibilitate	Numărului de colonii la 1 g de produs, nu mai mult	$1,0 \times 10^5$	Bacteriilor coliforme, la 0,01g produs	nu se admite	Drojii, în 1 g de produs nu mai mult	$1,0 \times 10^3$	Micete, în 1 g de produs nu mai mult	$1,0 \times 10^3$	Eschericia Coli, la 0,1g produs	nu se admite	Bacteriilor din genul Salmonella spp, în 25 g.	nu se admite		
Caracteristici:	Condiții de admisibilitate																														
Fracția masică de substanțe uscate solubile, %, min.	68,0																														
Fracția masică de fructe %, min.	45,0																														
pH	4,5																														
Impurități minerale, %	Nu se admite																														
Corpuri străine, %	Nu se admite																														
Caracteristici:	Condiții de admisibilitate																														
Numărului de colonii la 1 g de produs, nu mai mult	$1,0 \times 10^5$																														
Bacteriilor coliforme, la 0,01g produs	nu se admite																														
Drojii, în 1 g de produs nu mai mult	$1,0 \times 10^3$																														
Micete, în 1 g de produs nu mai mult	$1,0 \times 10^3$																														
Eschericia Coli, la 0,1g produs	nu se admite																														
Bacteriilor din genul Salmonella spp, în 25 g.	nu se admite																														
Umplutura Frutigel Căpșuna																															
Lotul 2																															

Umplutura Termofiling Vișină	Ucraina	Trade House Golden Mile	<p>Document normative: Specificația tehnică a producătorului. Sursa: Vegetal Locul de proveniență: Provenite atât din produs autohton cât și din import. Metoda de producție: Termofiling Vișină umplutura care se folosește la stratificare, acoperire, decorare a produselor de patiserie. Informatii privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Proprietăți organoleptice Conform specificațiilor tehnice de la producător Textura - Masă omogenă, onctuoasă, fără aglomerări și incluziuni străine Culoare - Roșu închis Gust și miros - Acrișor de vișină, fără gust și miros străin. Proprietăți fizico-chimice</p> <table border="1" data-bbox="528 857 1134 1104"> <thead> <tr> <th>Caracteristici:</th> <th>Condiții de admisibilitate</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Fracția masică de substanțe uscate solubile, %, min.</td> <td>65,0</td> </tr> <tr> <td>Fracția masică de fructe %, min.</td> <td>Suc (70% SU) concentrate de vișină 5%</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>4,0</td> </tr> <tr> <td>Impurități minerale, %</td> <td>Nu se admite</td> </tr> <tr> <td>Corpuri străine, %</td> <td>Nu se admite</td> </tr> </tbody> </table> <p>Proprietăți microbiologice</p> <table border="1" data-bbox="528 1167 1134 1536"> <thead> <tr> <th>Caracteristici:</th> <th>Condiții de admisibilitate</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Numărului de colonii la 1 g de produs, nu mai mult</td> <td>1,0x10⁵</td> </tr> <tr> <td>Bacteriilor coliforme, la 0,01g produs</td> <td>nu se admite</td> </tr> <tr> <td>Drojii, în 1 g de produs nu mai mult</td> <td>1,0x10³</td> </tr> <tr> <td>Micete, în 1 g de produs nu mai mult</td> <td>1,0x10³</td> </tr> <tr> <td>Eschericia Coli, la 0,1g produs</td> <td>nu se admite</td> </tr> <tr> <td>Bacteriilor din genul Salmonella spp, în 25 g.</td> <td>nu se admite</td> </tr> </tbody> </table> <p>Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice. Condiții de depozitare: Se depozitează în încăperi curate, bine ventilate, la temperatura de 0°C până la 25°C și umiditate relativă a aerului maximum 75%. Documente de însoțire: Certificat de calitate, certificat de inofensivitate, certificat de conformitate, rapoarte de încercări.</p>	Caracteristici:	Condiții de admisibilitate	Fracția masică de substanțe uscate solubile, %, min.	65,0	Fracția masică de fructe %, min.	Suc (70% SU) concentrate de vișină 5%	pH	4,0	Impurități minerale, %	Nu se admite	Corpuri străine, %	Nu se admite	Caracteristici:	Condiții de admisibilitate	Numărului de colonii la 1 g de produs, nu mai mult	1,0x10 ⁵	Bacteriilor coliforme, la 0,01g produs	nu se admite	Drojii, în 1 g de produs nu mai mult	1,0x10 ³	Micete, în 1 g de produs nu mai mult	1,0x10 ³	Eschericia Coli, la 0,1g produs	nu se admite	Bacteriilor din genul Salmonella spp, în 25 g.	nu se admite	<p>UMPLUTURĂ fructe și fructe de pădure heterogene termostabile cu bucăți „Visinau” TU U 10.8-34470937-002:2014.Umplutura termostabila eterogena cu bucati de cirese Recomandat pentru confectionare cofetărie. Produsul este complet gata de utilizare. Indicatori de calitate a produsului: Valoarea nutrițională (nutrițională) a produsului: Carbohidrați 34,26 g Grăsimi 0,05 g Proteine 0,49 g Valoarea energetică și conținutul caloric 139 kcal / 583 kJ indicatori fizici si chimici Fracția de masă a zahărului total Nu mai puțin de 20,0% Fracția de masă a solidelor Nu mai puțin de 35,0% Indicatori organoleptici Aspect Masă eterogenă cu bucăți de cireș Gust, miros Tipic pentru cirese, mirosuri straine dispărut Culoarea Corespunde florii de cireș Termeni si conditii de depozitare: Conditii de pastrare: depozitati intr-un loc curat, uscat, ferit de expunerea la lumina directă a soarelui, la temperaturi de la 0° la 18°C și umiditatea relativă a aerului nu mai mult de - 75%. Linii de depozitare: la o temperatură de la - 0°C la 10°C - 6 luni; la temperatura de la 10°C la 18° - 3 luni. Conditii de transport: Transportat cu toate tipurile de transport in</p>
Caracteristici:	Condiții de admisibilitate																													
Fracția masică de substanțe uscate solubile, %, min.	65,0																													
Fracția masică de fructe %, min.	Suc (70% SU) concentrate de vișină 5%																													
pH	4,0																													
Impurități minerale, %	Nu se admite																													
Corpuri străine, %	Nu se admite																													
Caracteristici:	Condiții de admisibilitate																													
Numărului de colonii la 1 g de produs, nu mai mult	1,0x10 ⁵																													
Bacteriilor coliforme, la 0,01g produs	nu se admite																													
Drojii, în 1 g de produs nu mai mult	1,0x10 ³																													
Micete, în 1 g de produs nu mai mult	1,0x10 ³																													
Eschericia Coli, la 0,1g produs	nu se admite																													
Bacteriilor din genul Salmonella spp, în 25 g.	nu se admite																													

				conformitate cu regulile transportul mărfurilor care se deteriorează rapid, care operează pe aceasta mijloc de transport Compoziția produsului: cireșe (min 50%), apă, zahăr alb cristalin, agent de îngroșare a amidonului de porumb modificat, acid citric regulator de aciditate E 330, acid ascorbic E 300, aromă identică cu cea naturală „cireș”, conservanți acid sorbic.																											
Lotul 3																															
Umplutura Frutigel Coacăză Neagră	Ucraina	Trade House Golden Mile	<p>Document normativ: Specificația tehnică a producătorului Sursa: Vegetal Locul de proveniență: Provenite autohtonă. Metoda de producție: Frutigel Coacăză neagră umplutura care se folosește la stratificare, acoperire, decorare a produselor de patiserie. Informații privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Proprietăți organoleptice Textura - Masă omogenă, onctuoasă, fără aglomerări și incluziuni străine Culoare - Roșu închis Gust și miros - Dulce-acrișor de coacăză neagră, fără gust și miros străin. Proprietăți fizico-chimice</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Caracteristici:</th> <th>Condiții de admisibilitate</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Fracția masică de substanțe uscate solubile, %, min.</td> <td>65,4</td> </tr> <tr> <td>Fracția masică de fructe %, min.</td> <td>45,0</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>3,9</td> </tr> <tr> <td>Impurități minerale, %</td> <td>Nu se admite</td> </tr> <tr> <td>Corpuri străine, %</td> <td>Nu se admite</td> </tr> </tbody> </table> <p>Proprietăți microbiologice</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Caracteristici:</th> <th>Condiții de admisibilitate</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Numărului de colonii la 1 g de produs, nu mai mult</td> <td>$1,0 \times 10^5$</td> </tr> <tr> <td>Bacteriilor coliforme, la 0,01g produs</td> <td>nu se admite</td> </tr> <tr> <td>Drojdii, în 1 g de produs nu mai mult</td> <td>$1,0 \times 10^3$</td> </tr> <tr> <td>Micete, în 1 g de produs nu mai mult</td> <td>$1,0 \times 10^3$</td> </tr> <tr> <td>Eschericia Coli, la 0,1g produs</td> <td>nu se admite</td> </tr> <tr> <td>Bacteriilor din genul Salmonella spp, în 25 g.</td> <td>nu se admite</td> </tr> </tbody> </table> <p>Ambalare și livrare: Căldări plastic Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin.</p>	Caracteristici:	Condiții de admisibilitate	Fracția masică de substanțe uscate solubile, %, min.	65,4	Fracția masică de fructe %, min.	45,0	pH	3,9	Impurități minerale, %	Nu se admite	Corpuri străine, %	Nu se admite	Caracteristici:	Condiții de admisibilitate	Numărului de colonii la 1 g de produs, nu mai mult	$1,0 \times 10^5$	Bacteriilor coliforme, la 0,01g produs	nu se admite	Drojdii, în 1 g de produs nu mai mult	$1,0 \times 10^3$	Micete, în 1 g de produs nu mai mult	$1,0 \times 10^3$	Eschericia Coli, la 0,1g produs	nu se admite	Bacteriilor din genul Salmonella spp, în 25 g.	nu se admite	<p>UMPLUTURĂ Cu bucati termostabile CU FRUCLE "Coacăza neagra" Umplutura termostabilă eterogenă cu bucati de coacăze neagra. Ideal pentru a face cofetărie. Produsul este complet gata de utilizare. Consecvența aspectului Masa omogenă, moderat groasă, vâscoasă, cu includerea de fructe de pădure sau fructe, nu se răspândește pe o suprafață orizontală. Îndulcirea nu este permisă Gust, miros Tipic pentru coacăze negre, fără mirosuri străine. Culoare</p> <p>Culoarea particulară a materiilor prime utilizate, aditivilor și coloranților (când sunt utilizate) conform rețetei. aprobat în modul prescris. Valoarea nutrițională (nutrițională) a produsului Carbhidrați 30,44 g Grăsimi 0,16 g Proteine 0,41 g Valoarea energetică și</p>	
Caracteristici:	Condiții de admisibilitate																														
Fracția masică de substanțe uscate solubile, %, min.	65,4																														
Fracția masică de fructe %, min.	45,0																														
pH	3,9																														
Impurități minerale, %	Nu se admite																														
Corpuri străine, %	Nu se admite																														
Caracteristici:	Condiții de admisibilitate																														
Numărului de colonii la 1 g de produs, nu mai mult	$1,0 \times 10^5$																														
Bacteriilor coliforme, la 0,01g produs	nu se admite																														
Drojdii, în 1 g de produs nu mai mult	$1,0 \times 10^3$																														
Micete, în 1 g de produs nu mai mult	$1,0 \times 10^3$																														
Eschericia Coli, la 0,1g produs	nu se admite																														
Bacteriilor din genul Salmonella spp, în 25 g.	nu se admite																														

			<p>Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.</p> <p>Condiții de depozitare: Se depozitează în încăperi curate, bine ventilate, la temperatura de 0°C până la 25°C și umiditate relativă a aerului maximum 75%.</p> <p>Documente de însoțire: Certificat de calitate, certificat de inofensivitate, certificat de conformitate, rapoarte de încercări.</p>	<p>conținutul caloric 124,9 kcal / 522 kJ indicatori fizici si chimici</p> <p>Fracția de masă a zahărului total nu mai puțin de 22,0%</p> <p>Fracția de masă a solidelor, nu mai puțin de Nu mai puțin de 34,0%</p> <p>Compozitie produs: apa, coacaze negre 40%, zahar cristalin alb, agent de ingrosare a amidonului de porumb modificat, conservant sorbat de potasiu E 202, acid citric regulator de aciditate E 330, acid ascorbic E 300, aroma identica cu cea naturala "Coacaze negre", colorant alimentar sintetic "coacăze negre".</p>	
--	--	--	---	---	--

Lotul 4

Umplutura Fructe de pădure	Ucraina	Trade House Golden Mile	<p>Document normativ: Specificația tehnică a producătorului</p> <p>Sursa: Vegetal</p> <p>Locul de proveniență: Provenite autohtonă.</p> <p>Metoda de producție: Fructe de pădure umplutura care se folosește la stratificare, acoperire, decorare a produselor de patiserie.</p> <p>Informații privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic.</p> <p>Proprietăți organoleptice</p> <p>Textura – Masă omogenă, onctuoasă, fără aglomerări și incluziuni străine</p> <p>Culoare – Roșu închis</p> <p>Gust și miros – Dulce acrișor de fructe de pădure, fără gust și miros străin.</p> <p>Proprietăți fizico-chimice</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Caracteristici:</th> <th>Condiții de admisibilitate</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Fracția masică de substanțe uscate solubile, %, min.</td> <td>60,3</td> </tr> <tr> <td>Fracția masică de fructe/pomușoare, %, min.</td> <td>45</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>4,1</td> </tr> <tr> <td>Impurități minerale, %</td> <td>Nu se admite</td> </tr> <tr> <td>Corpuri străine, %</td> <td>Nu se admite</td> </tr> </tbody> </table> <p>Proprietăți microbiologice</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Caracteristici:</th> <th>Condiții de admisibilitate</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Numărului de colonii la 1 g de produs, nu mai mult</td> <td>1,0x10⁵</td> </tr> <tr> <td>Bacteriilor coliforme, la 0,01g produs</td> <td>nu se admite</td> </tr> <tr> <td>Drojii, în 1 g de produs nu mai mult</td> <td>1,0x10³</td> </tr> <tr> <td>Micete, în 1 g de produs nu mai mult</td> <td>1,0x10³</td> </tr> <tr> <td>Eschericia Coli, la 0,1g produs</td> <td>nu se admite</td> </tr> <tr> <td>Bacteriilor din genul</td> <td>nu se admite</td> </tr> </tbody> </table>	Caracteristici:	Condiții de admisibilitate	Fracția masică de substanțe uscate solubile, %, min.	60,3	Fracția masică de fructe/pomușoare, %, min.	45	pH	4,1	Impurități minerale, %	Nu se admite	Corpuri străine, %	Nu se admite	Caracteristici:	Condiții de admisibilitate	Numărului de colonii la 1 g de produs, nu mai mult	1,0x10 ⁵	Bacteriilor coliforme, la 0,01g produs	nu se admite	Drojii, în 1 g de produs nu mai mult	1,0x10 ³	Micete, în 1 g de produs nu mai mult	1,0x10 ³	Eschericia Coli, la 0,1g produs	nu se admite	Bacteriilor din genul	nu se admite	<p>Umplutura cu bucati de "Fructe de padure"</p> <p>Umplutura cu fructe de pădure.</p> <p>Recomandat pentru fabricarea produselor de cofetărie.</p> <p>Consecvența aspectului</p> <p>Masa eterogena cu zmeura, capsuni, coacaze negre, afine.</p> <p>Gust, miros Particular materiile prime folosite. Fără arome sau mirosuri terțe.</p> <p>Culoare</p> <p>Culoarea particulară a materiilor prime utilizate, aditivilor și coloranților (când sunt utilizate) conform rețetei. aprobat în modul prescrip.</p> <p>Valoarea nutrițională (nutrițională) a produsului</p> <p>Carbohidrați 57,1 g</p> <p>Grăsimi 0,15 g</p> <p>Proteine 0,27 g</p> <p>Valoarea energetică și conținutul caloric 230,7 kcal / 965,2 kJ.</p> <p>indicatori fizici si chimici</p> <p>Fracția de masă a</p>	
Caracteristici:	Condiții de admisibilitate																														
Fracția masică de substanțe uscate solubile, %, min.	60,3																														
Fracția masică de fructe/pomușoare, %, min.	45																														
pH	4,1																														
Impurități minerale, %	Nu se admite																														
Corpuri străine, %	Nu se admite																														
Caracteristici:	Condiții de admisibilitate																														
Numărului de colonii la 1 g de produs, nu mai mult	1,0x10 ⁵																														
Bacteriilor coliforme, la 0,01g produs	nu se admite																														
Drojii, în 1 g de produs nu mai mult	1,0x10 ³																														
Micete, în 1 g de produs nu mai mult	1,0x10 ³																														
Eschericia Coli, la 0,1g produs	nu se admite																														
Bacteriilor din genul	nu se admite																														

			<p>Salmonella spp, în 25 g.</p> <p>Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.</p> <p>Condiții de depozitare: Se depozitează în încăperi curate, bine ventilate, la temperatura de 0°C până la 25°C și umiditate relativă a aerului maximum 75%.</p> <p>Documente de însoțire: Certificat de calitate, certificat de inofensivitate, certificat de conformitate, rapoarte de încercări.</p>	<p>solidelor, nu mai puțin de 57,0%</p> <p>Fracția de masă a zahărului total nu mai puțin de 48,0%.</p> <p>Compoziția produsului: zahăr alb cristalin, fructe de pădure 35% (afine, zmeură, coacăze negre, căpșuni), apă, stabilizatori (amidon de porumb modificat, pectină), acid citric regulator de aciditate E 330, colorant natural „AQUANAT Carmine”, arome alimentare „Afine „”, „Coacăze negre”, „Zmeură”, conservant sorbat de potasiu E 202. Poate conține urme de nuci.</p>
--	--	--	---	---

Semnat: _____ Numele, Prenumele: Celebi Nicolae _ În calitate de: _Director_

Ofertantul: SC Compania Brutarilor SRL Adresa: Chisinau, str. Valea Bicului 9__