

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											
Margarină pentru foitaj	Romania	ORKLA	<p>Indicii de calitate ai margarinei pentru foitaj să corespundă parametrilor conform Reglementării tehnice „Cerințelor de calitate și comercializare pentru materiile grase tartinabile de origine vegetală și/sau animală, destinate consumului uman”, aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 12 din 10.01.2024 Produs divizat în plasturi separate a câte 2,0 kg. 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 – min. 42</p> <p>Fracția masică de grăsimi, % - 80-82</p> <p>Fracția masică de umiditate, % - max. 20,0</p> <p>Fracția masică de sare, % - max. 0,5</p> <p>Indice de peroxid (miliechivalenți /kg grăsimi, - max. 5,0</p> <p>Fracția de masă a acizilor grași trans în grăsimea izolată din produs, %, (max) 2,0</p>	<p>Margarina (Grasime vegetala) SELECTA PRACTIC</p> <p>Ingrediente:</p> <p>Uleiuri vegetale (de palmier, floarea soarelui, rapita in proportii variate). Uleiurile nu sunt hidrogenate. Uleiurile vegetale au origine din UE si din afara UE, Apa, Emulsifianti : mono si digliceride ale acizilor grasi, limita max.=quantum satis esteri poliglicerici ai acizilor grasi; limita max.=5000 ppm lecitina din soia; limita max.=quantum satis, Sare (0,5%), Conservant: acid sorbic limita max.=1000 ppm, Aroma, Acidifiant: acid citric; limita max.=quantum satis, Colorant: beta-caroten; limita max.=quantum satis</p> <p>Ambalaj primar: Produsul se ambaleaza in placi cu cantitatea neta de 2 kg, in folie HDPE albastra si sunt inscriptionate cu data de expirare.</p> <p>Ambalaj secundar: placile se ambaleaza in cutii de carton, care se inscriptioneaza cu data de expirare si se paletizeaza.</p> <p>Ambalaj terțiar:</p> <p>5 placi x 2 kg / cutie (10 kg)</p> <p>6 cutii (10kg) x 10 randuri/ palet (600kg)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Proprietati fizico-chimice/Caracteristici</th> <th>Conditii de admi</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Continut de grasime, %</td> <td>70±1</td> </tr> <tr> <td>Continut de apa, %</td> <td>30±1.5</td> </tr> </tbody> </table>	Proprietati fizico-chimice/Caracteristici	Conditii de admi	Continut de grasime, %	70±1	Continut de apa, %	30±1.5	
Proprietati fizico-chimice/Caracteristici	Conditii de admi										
Continut de grasime, %	70±1										
Continut de apa, %	30±1.5										

				<table border="1"> <tr> <td>Continut de sare, %</td> <td>0.5±0,1</td> </tr> <tr> <td>Cerinte microbiologice/ Caracteristici</td> <td>Conditii de admi</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes, max admis/ g</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Mucegaiuri, maxim admis/g</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Declaratie nutritionala /100g produs:</td> <td>Valoare energetica :2590 kJ / 630 kcal</td> </tr> <tr> <td>Grasimi:</td> <td>70 g</td> </tr> <tr> <td>din care acizi grasi saturati:</td> <td>36 g</td> </tr> <tr> <td>Glucide:</td> <td>0 g</td> </tr> <tr> <td>din care zaharuri:</td> <td>0 g</td> </tr> <tr> <td>Proteine:</td> <td>0 g</td> </tr> <tr> <td>Sare:</td> <td>0.5 g</td> </tr> <tr> <td>Continut de acizi grasi trans</td> <td>Max. 2 g / 100 g grasime</td> </tr> </table> <p>Statutul GMO Produsul nu este modificat genetic sau obtinut din organisme modificate genetic.Produsul nu contine ingrediente care sunt modificate genetic sau obtinute din organisme modificate genetic Produsul nu trebuie etichetat ca GMO sau continand GMO in acord cu Legislatia:Reg. 1829 si 1830/2003</p> <p>Este recomandat aplicatiilor industriale pentru foietaje . Temperatura optima a produsului la foietare: 18-22°C. A nu se congela.</p>	Continut de sare, %	0.5±0,1	Cerinte microbiologice/ Caracteristici	Conditii de admi	Listeria monocytogenes, max admis/ g	100	Mucegaiuri, maxim admis/g	100	Declaratie nutritionala /100g produs:	Valoare energetica :2590 kJ / 630 kcal	Grasimi:	70 g	din care acizi grasi saturati:	36 g	Glucide:	0 g	din care zaharuri:	0 g	Proteine:	0 g	Sare:	0.5 g	Continut de acizi grasi trans	Max. 2 g / 100 g grasime	
Continut de sare, %	0.5±0,1																												
Cerinte microbiologice/ Caracteristici	Conditii de admi																												
Listeria monocytogenes, max admis/ g	100																												
Mucegaiuri, maxim admis/g	100																												
Declaratie nutritionala /100g produs:	Valoare energetica :2590 kJ / 630 kcal																												
Grasimi:	70 g																												
din care acizi grasi saturati:	36 g																												
Glucide:	0 g																												
din care zaharuri:	0 g																												
Proteine:	0 g																												
Sare:	0.5 g																												
Continut de acizi grasi trans	Max. 2 g / 100 g grasime																												

Semnat: _____ Numele, Prenumele: Celebi Nicolae _____ În calitate de: Director
Ofertantul: Compania Brutarilor Adresa: Chisinau, str. Valea Bicului 9