

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: Fructe uscate în asortiment					
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					
Prune uscate	R. Moldova	C.I. “Fruitmol Group”	<p>Document normativ: Reglementarea tehnică ”Fructe și legume uscate (deshidratate)”, aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 1523 din 29.12.2007 Sursă: Vegetal Locul de proveniență: Provenit din produs autohton sau import. Metoda de producție: Fructe uscate - alimente preparate din fructe care păstrează identitatea speciei respective, prezentate în forme întregi, deshidratate prin procedee naturale sau artificiale. Informații privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Proprietăți organoleptice: Aspecte exterior: Fructe întregi fără sîmburi, cu deteriorări mecanice și formă în funcție de modul de înlăturare a sîmburelui. Culoare: Prune deshidratate: de la negru – albăstriu pînă la maro cu nuanță brună-roșcată tipic epidermei exterioare și de la ciocolată maro deschis pînă la maro foarte închis, tipică culorii pulpei, cu/fără luciu. Gust și miros: Caracteristice, fără gust și miros străin. Proprietăți fizico- chimice Caracteristici Condiții de admisibilitate Frația masică de umiditate, % , max. 24,00 Frația masică de impurități de origine vegetală, %: Nu se admit Criterii de contaminanți Micotoxine Niveluri maxime (μg/kg) Caracteristici Condiții de admisibilitate Aflatoxine B1 5,0 Suma dintre B1, B2, G1 și G2 10,0 Ambalare și livrare: În timpul depozitării, transportării și comercializării, ambalajul de</p>	<p>Document normativ: Reglementarea tehnică ”Fructe și legume uscate (deshidratate)”, aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 1523 din 29.12.2007 Sursă: Vegetal Locul de proveniență: Provenit din produs autohton sau import. Metoda de producție: Fructe uscate - alimente preparate din fructe care păstrează identitatea speciei respective, prezentate în forme întregi, deshidratate prin procedee naturale sau artificiale. Informații privind organismele modificate genetic (OMG):Fara organisme modificate genetic. Proprietăți organoleptice: Aspecte exterior: Fructe întregi fără sîmburi, cu deteriorări mecanice și formă în funcție de modul de înlăturare a sîmburelui. Culoare: Prune deshidratate: de la negru – albăstriu pînă la maro cu nuanță brună-roșcată tipic epidermei exterioare și de la ciocolată maro deschis pînă la maro foarte închis, tipică culorii pulpei, cu/fără luciu. Gust și miros: Caracteristice, fără gust și miros străin. Proprietăți fizico- chimice Caracteristici Condiții de admisibilitate Frația masică de umiditate, % , max. 24,00 Frația masică de impurități de origine vegetală, %: Nu sunt Criterii de contaminanți Micotoxine Niveluri maxime (μg/kg) Caracteristici Condiții de admisibilitate Aflatoxine B1 5,0 Suma dintre B1, B2, G1 și G2 10,0 Ambalare și livrare: În timpul depozitării, transportării și comercializării, ambalajul de</p>	

		<p>desfacere, materialele de ambalaj și modul de ambalare trebuie să asigure menținerea calității și siguranța produselor .</p> <p>Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin.</p> <p>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, microbiologice, precum și protecția împotriva prafului, dăunătorilor și altor posibilități de alterare și contaminare</p> <p>Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.</p> <p>Pregătirea și/sau manipularea înainte de utilizare sau prelucrare: Pentru utilizarea în producere a fructelor uscate trebuie să fie alese de obiecte străine. fructele uscate preventiv se spală, fiind plasate pe site din metal inoxidabil pentru scurgerea apei</p> <p>Destinație: Pentru fabricarea: produse de cozonac, pâine, torte, prăjituri, rulade, biscuiți, checuri.</p> <p>Documente de însoțire: Aviz sanitar, certificat de conformitate, certificatul de calitate, raport de încercări.</p> <p>Condiții de recepționare: Prezentarea mostrei pentru testare în producere.</p>	<p>desfacere, materialele de ambalaj și modul de ambalare va asigura menținerea calității și siguranța produselor .</p> <p>Ambalajele de transport va asigura integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin.</p> <p>Transportarea se va efectua cu mijloace autorizate sanitar de către autoritatea sanitar-veterinară, care să asigure, pe toată perioada transportării, păstrarea nemodificată a caracteristicilor nutritive, organoleptice, fizico-chimice, microbiologice, precum și protecția împotriva prafului, dăunătorilor și altor posibilități de alterare și contaminare</p> <p>Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate va fi stabilit până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.</p> <p>Pregătirea și/sau manipularea înainte de utilizare sau prelucrare: Pentru utilizarea în producere a fructelor uscate vor fi alese de obiecte străine. fructele uscate preventiv se spală, fiind plasate pe site din metal inoxidabil pentru scurgerea apei</p> <p>Destinație: Pentru fabricarea: produse de cozonac, pâine, torte, prăjituri, rulade, biscuiți, checuri.</p> <p>Documente de însoțire: Aviz sanitar, certificat de conformitate, certificatul de calitate, raport de încercări.</p> <p>Condiții de recepționare: Prezentarea mostrei pentru testare în producere.</p>	
--	--	---	---	--

Semnat: _____ Numele, Prenumele: **Ciudin Ion** În calitate de: **manager**
Ofertantul: **SRL "Geoter-com"** Adresa: **str. Gh. Asachi 68/1-83**