


## 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: <u>Ulei de floarea-soarelui rafinat deodorizat</u>					
Denumirea bunurilor	Tara 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					
Ulei de floarea soarelui rafinat deodorizat (în vrac)			<p>Document normativ: HG nr. 434 din 27-05-2010</p> <p>Cerințele "Uleiuri vegetale comestibile"</p> <p>Proprietăți organoleptice:</p> <p>Aspect și consistența: transparent fără sediment pentru uleiul rafinat și hidratat.</p> <p>Gustul și mirosul: caracteristic tipului de ulei corespunzător, fără miros, gust străin și amăreală.</p> <p>Pentru uleiul rafinat deodorizat – gust de ulei fără individualitate, fără miros.</p> <p>Proprietăți fizico-chimici:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Indicele de aciditate, mg KOH/g, maximum 0,6;</li> <li>Indicele de peroxid, mmol oxigen activ/kg, maximum 8,0;</li> <li>Fracția masică a impurităților neprovenite din grăsimi (sediment raportat la masă), %, maximum – lipsă;</li> <li>Fracția masică de substanțe cu conținut de fosfor, %, maximum: <ul style="list-style-type: none"> <li>- recalculate la stearooleocitină - lipsă;</li> <li>- recalculate la P2O5 – lipsă;</li> </ul> </li> <li>5. Fracția masică de apă și substanțe volatile, %, maximum 0,10;</li> </ul> <p>Termenul de păstrare este minimum 4 luni</p>		
Lotul 2					



<p>Ulei de floarea soarelui rafinat deodorizat (îmbuteliat; 5-20 litri)</p>	<p>Ucraina</p>	<p>UKROLIY A</p>	<p>Document normativ: HG nr. 434 din 27-05-2010  <b>Cerințele "Uleiuri vegetale comestibile"</b>  <b>Proprietăți organoleptice:</b>  <b>Aspect și consistența:</b> transparent fără sediment pentru uleiul rafinat și hidratat.  <b>Gustul și mirosul:</b> caracteristic tipului de ulei corespunzător, fără miros, gust străin și amăreală.  <b>Pentru uleiul rafinat deodorizat – gust de ulei fără individualitate, fără miros.</b>  <b>Proprietăți fizico-chimici:</b>          . Indicele de aciditate, mg KOH/g, maximum 0,6;          . Indicele de peroxid, mmol oxigen activ/kg, maximum 8,0;          . Frația masică a impurităților neprovenite din grăsimi (sediment raportat la masă), %, maximum – lipsă;          . Frația masică de substanțe cu conținut de fosfor, %, maximum: recalculat la stearooleocitină - lipsă;          - recalculat la P2O5 – lipsă;          5. Frația masică de apă și substanțe volatile, %, maximum 0,10;  <b>Termenul de păstrare este minimum 1 an</b></p>	<p><b>Cerințele "Uleiuri vegetale comestibile"</b>  <b>Proprietăți organoleptice:</b>  <b>Aspect și consistența:</b> transparent fără sediment pentru uleiul rafinat și hidratat.  <b>Gustul și mirosul:</b> caracteristic tipului de ulei corespunzător, fără miros, gust străin și amăreală.  <b>Pentru uleiul rafinat deodorizat – gust de ulei fără individualitate, fără miros.</b>  <b>Proprietăți fizico-chimici:</b>          . Indicele de aciditate, mg KOH/g, maximum 0,6;          . Indicele de peroxid, mmol oxigen activ/kg, maximum 8,0;          . Frația masică a impurităților neprovenite din grăsimi (sediment raportat la masă), %, maximum – lipsă;          . Frația masică de substanțe cu conținut de fosfor, %, maximum: recalculat la stearooleocitină - lipsă;          - recalculat la P2O5 – lipsă;          5. Frația masică de apă și substanțe volatile, %, maximum 0,10;  <b>Termenul de păstrare este minimum 1 an</b></p>
---	----------------	----------------------	--	--

Semnatar:  Numele, Prenumele: Barbanegra Sergiu În calitate de: Director  
 Ofertant: Good Food Solutions SRL Adresa: str. Ferdeului 12