

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 «Decor UP»	Italia	Unigra – master Martini	<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 grăsime, % - 24-28 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. - $1,0 \times 10^4$ 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:</p>	<p>Product Name: UHT Vegetal Product for Confectionery and Ice-Cream Regulatory Document: Producer's Technical Specification (compliant with Regulations 2003/1829/EC, 2003/1830/EC, and 1169/2011). Source: Vegetable (Palm kernel and Sunflower). Production & Application Method: Chill the product for at least 12 hours to between +5°C and +10°C. Whip at medium speed until the desired consistency is obtained. Used for obtaining creams and decorating confectionery and pastry products. Genetically Modified Organisms (GMO) & Radiation: No genetically modified organisms admitted. Product not treated with ionising radiation. Ingredients: Water, fully hydrogenated vegetable oils and fats (26.5%) (palm kernel, sunflower), sugar (11%), stabilizers (E420ii, E463), cow's MILK proteins, emulsifiers (E472e from sunflower, E322 sunflower lecithin), salt, natural identical flavourings (cream).</p>	<p>HALAL: Product certified Halal. KOSHER: Product certified Kosher Dairy</p>

		<p>Contaminanți Niveluri maxime Hidrocarburi aromatice policiclice (µg/kg) - benzo(a)piren 10,0 - suma benzo(a)pirenului, enzo(a)antracenului, benzo(b)fluorantenuului și crisenului 50,0</p> <p>Metale (mg/kg) Ambalare și livrare: În timpul depozitării, transportării și comercializării, ambalajul de desfacere, materialele de ambalaj și modul de ambalare trebuie să asigure menținerea calității și siguranța produselor . Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin. 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. Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice. Destinație: Pentru stratificarea torturilor, prăjiturilor și ruladelor. Rezistentă la congelare. Documente de însoțire: Certificat de calitate, certificat de conformitate, rapoarte de încercări, fișa tehnică a produsului Condiții de recepționare: Prezentarea mostrei pentru testare în producere- un ambalaj, însoțit de eticheta producătorului, minim 20 kg</p>	<table border="1"> <tr> <td>Characteristics</td> <td>Admissibility Conditions</td> </tr> <tr> <td>Fat Content</td> <td>27%</td> </tr> <tr> <td>Moisture Content</td> <td>58.0 – 60.0%</td> </tr> <tr> <td>Density</td> <td>1.035 – 1.050 g/l</td> </tr> <tr> <td>Separation</td> <td>Absent</td> </tr> <tr> <td>Aspect / Colour</td> <td>Thick liquid / Cream</td> </tr> <tr> <td>Taste / Odour</td> <td>Slight vanilla, no foreign taste or odour</td> </tr> </table> <table border="1"> <tr> <td>Characteristics</td> <td>Admissibility Conditions</td> </tr> <tr> <td>Microbiological Test</td> <td>Sterile</td> </tr> </table> <p>Nutritional Values (per 100 g):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Energy: 1193 kJ / 289 kcal • Total Fat: 27 g (of which saturates: 26 g, trans fat: 0 g) • Cholesterol: 0 mg • Sodium: 54 mg • Total Carbohydrate: 12 g (of which total sugars: 12 g, added sugars: 12 g) • Fibre: 0 g • Protein: 0.5 g <p>Allergen Profile (Ref. Regulation (EU) 1169/2011):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Milk and products thereof: Contains (+) • Cereals containing gluten: Does not contain (-) • Peanuts / Nuts: Does not contain (-) • Soybeans: Does not contain (-) • Eggs / Fish / Crustaceans / Molluscs: Does not contain (-) • Sulphur dioxide and sulphites (> 10 mg/kg): Does not contain (-) <p>Packaging and Delivery:</p>	Characteristics	Admissibility Conditions	Fat Content	27%	Moisture Content	58.0 – 60.0%	Density	1.035 – 1.050 g/l	Separation	Absent	Aspect / Colour	Thick liquid / Cream	Taste / Odour	Slight vanilla, no foreign taste or odour	Characteristics	Admissibility Conditions	Microbiological Test	Sterile	
Characteristics	Admissibility Conditions																					
Fat Content	27%																					
Moisture Content	58.0 – 60.0%																					
Density	1.035 – 1.050 g/l																					
Separation	Absent																					
Aspect / Colour	Thick liquid / Cream																					
Taste / Odour	Slight vanilla, no foreign taste or odour																					
Characteristics	Admissibility Conditions																					
Microbiological Test	Sterile																					

				<ul style="list-style-type: none"> • Packaging: 12 x 1 litre briks per case./ 10lit baking box. • Palletizing: 12 cases per layer / 7 layers high (84 cases / 1008 litres total per pallet)./ 10.0 litres 960 litres total per pallet • Storage: Maintain between +2°C and +20°C in a dry place. • After Opening: Keep in the refrigerator and use within 3-4 days. • Transport: Must ensure the integrity of the product, be clean, dry, and free from foreign odors or pests. <p>Shelf-life: 360 days from production date.</p> <p>Certifications:</p> <ul style="list-style-type: none"> • HALAL: Product certified Halal. • KOSHER: Product certified Kosher Dairy. <p>Destination: Specifically designed for layering cakes, pastries, and rolls. Freeze-stable.</p>	
--	--	--	--	--	--

Semnat: _____ Numele, Prenumele: Iepuri Galina, În calitate de: Administrator
Ofertantul: SRL Cuptorul Fermecat, Adresa: mun. Balti, Strada Sorocii 117/a