

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	Producele	Specificarea tehnică deplină solicitată de către autoritatea contractantă	Specificarea tehnică deplină propusă de către ofertant	Standarde de referință
1	2	3	4	5	6
Bunuri					
Lotul 1					
		«Schedro»			
	Ucraina				
Margarină cu certificat Kosher				Маргарин «Молочный особый» - 82% предназначен для приготовления кулинарных, мучных кондитерских и хлебобулочных изделий в промышленном производстве. Маргарин обладает высокой пищевой и энергетической ценностью.	
				Эмульгирующая система обеспечивает высокую стабильность маргарина при повышенной температуре и механической обработке. Маргарин улучшает реологические свойства теста, хорошо «аэрируется» при взбивании с сахаром, равномерно распределяется в тесте и облегчает процесс механической обработки.	

Margarină cu conținut de grăsime 82,0%	Ucraina	«Schedro»	Indicii de calitate ai margarinei pentru foitaj să corespundă parametrilor conform Reglementării tehnice „Produse pe baza de grăsimi vegetale”, aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 16 din 19.01.2009 Aspect exterior – masă omogenă, lucioasă, fără picături de apă în secțiune. Culoare - Albă pînă la gălbuie; se admite o ușoară închidere a culorii. Miros și gust - Plăcut, aromat, specific, fără miros sau gust străin (amar, rînced etc.). Punct de topire prin alunecare, °C – 31-35 Fracția masică de grăsimi, % - 82,0 Fracția masică de umiditate, % - max. 16 Indice de peroxid (miliechivalenți /kg grăsimi, - max. 10 Fracția de masă a acizilor grași trans în grăsimea izolată din produs, %, (max) 2,0	Производится по ДСТУ 4465:2005 «Маргарины Общие технические условия». Состав продукта: масло пальмовое рафинированное дезодорированное, вода питьевая, соль поваренная, эмульгаторы (Е471, лецитин соевый), краситель бета-каротин, ароматизатор «Масло», консервант кислота сорбиновая, регулятор кислотности кислота молочная. Продукт не содержит гидрогенизированных жиров. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ Сырье используемое для производства продукта должно соответствовать законодательным требованиям Украины. Если требования страны, куда экспортируется продукт или требования потребителя являются более строгими, преобладают более строгие требования. Готовый продукт по показателям безопасности должен соответствовать законодательным требованиям Украины. Если требования страны, куда экспортируется продукт или требования потребителя являются более строгими, преобладают более строгие требования. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ <table><tr><th>Наименование показателя</th><th>Характеристика</th></tr><tr><td>Консистенция при (20 ± 2)°C</td><td>Консистенция пластичная, плотная, однородная. Поверхность среза блестящая или слабо блестящая. Сухая на вид.</td></tr><tr><td>Цвет</td><td>От белого до желтого</td></tr><tr><td>Вкус и запах</td><td>Чистый, характерный для внесенного ароматизатора. Посторонние запахи и привкусы недопускаются.</td></tr></table> ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ <table><tr><td>Массовая доля влаги и летучих веществ, не более %</td><td>17,7</td><td>17,7</td><td>ДСТУ 4463</td></tr><tr><td>Кислотность маргарина, °Кеттсторфера</td><td>2,5</td><td>не более 2,5</td><td>ДСТУ 4463</td></tr><tr><td>Массовая доля жира, не менее %</td><td>82,0</td><td>не менее 82,0</td><td>ДСТУ 4463</td></tr><tr><td>Температура плавления, °C</td><td>31 – 35</td><td>30-37</td><td>ДСТУ 4463 ДСТУ ISO 6321</td></tr><tr><td>Перекисное число, не более, 1/2O ммоль/кг - на момент производства</td><td>1,0</td><td>не более 5,0</td><td>ДСТУ 4570 ДСТУ ISO 3960</td></tr><tr><td>Содержание твердых триглицеридов, % при 20°C</td><td>17-23</td><td>17-26</td><td>МВВ 081/12-0731-11 ДСТУ ISO 8292</td></tr></table> Содержание жирных кислот <table><tr><th>Показатель</th><th>Содержание, %</th></tr><tr><td>Сумма трансизомеров жирных кислот</td><td>Не более 2,0%</td></tr><tr><td>Насыщенные кислоты</td><td>45 – 50</td></tr><tr><td>Мононенасыщенные кислоты</td><td>43 – 33</td></tr></table>	Наименование показателя	Характеристика	Консистенция при (20 ± 2)°C	Консистенция пластичная, плотная, однородная. Поверхность среза блестящая или слабо блестящая. Сухая на вид.	Цвет	От белого до желтого	Вкус и запах	Чистый, характерный для внесенного ароматизатора. Посторонние запахи и привкусы недопускаются.	Массовая доля влаги и летучих веществ, не более %	17,7	17,7	ДСТУ 4463	Кислотность маргарина, °Кеттсторфера	2,5	не более 2,5	ДСТУ 4463	Массовая доля жира, не менее %	82,0	не менее 82,0	ДСТУ 4463	Температура плавления, °C	31 – 35	30-37	ДСТУ 4463 ДСТУ ISO 6321	Перекисное число, не более, 1/2O ммоль/кг - на момент производства	1,0	не более 5,0	ДСТУ 4570 ДСТУ ISO 3960	Содержание твердых триглицеридов, % при 20°C	17-23	17-26	МВВ 081/12-0731-11 ДСТУ ISO 8292	Показатель	Содержание, %	Сумма трансизомеров жирных кислот	Не более 2,0%	Насыщенные кислоты	45 – 50	Мононенасыщенные кислоты	43 – 33
Наименование показателя	Характеристика																																											
Консистенция при (20 ± 2)°C	Консистенция пластичная, плотная, однородная. Поверхность среза блестящая или слабо блестящая. Сухая на вид.																																											
Цвет	От белого до желтого																																											
Вкус и запах	Чистый, характерный для внесенного ароматизатора. Посторонние запахи и привкусы недопускаются.																																											
Массовая доля влаги и летучих веществ, не более %	17,7	17,7	ДСТУ 4463																																									
Кислотность маргарина, °Кеттсторфера	2,5	не более 2,5	ДСТУ 4463																																									
Массовая доля жира, не менее %	82,0	не менее 82,0	ДСТУ 4463																																									
Температура плавления, °C	31 – 35	30-37	ДСТУ 4463 ДСТУ ISO 6321																																									
Перекисное число, не более, 1/2O ммоль/кг - на момент производства	1,0	не более 5,0	ДСТУ 4570 ДСТУ ISO 3960																																									
Содержание твердых триглицеридов, % при 20°C	17-23	17-26	МВВ 081/12-0731-11 ДСТУ ISO 8292																																									
Показатель	Содержание, %																																											
Сумма трансизомеров жирных кислот	Не более 2,0%																																											
Насыщенные кислоты	45 – 50																																											
Мононенасыщенные кислоты	43 – 33																																											

				Полиненасыщенные кислоты	12 – 17		
				Максимальный срок хранения от даты производства	Условия хранения		
				12 месяцев	При температуре свыше минус 20°С до 0°С.		
				6 месяцев	При температуре свыше 0°С до плюс 18°С.		

Semnat: _____

Numele, Prenumele : Galina Iepuri

În calitate de: Administrator

Ofertantul: SRL Cuptorul Fermecat

Adresa: or. Balti, str. Bulgara 55