

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: Umpluturi în asortiment.						
Denumirea bunurilor	Țara de origine	Produs-cătorul	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						
Umplutura din pomușoare de coacăză neagră	RM	CEDRUS COM	Document normativ: Specificația tehnică a producătorului Compoziția ingredientelor care intră în rețetă, inclusiv aditivi și adjuvanți tehnologici: Zahăr, pomușoare de coacăză neagră (minimum 45%), fibre, aditivi alimentari. Sursa: Vegetal. Locul de proveniență: Provenite autohtonă. Descrierea: Gem din pomușoare de coacăză neagră cu fructe întregi și bucăți, pentru stratificarea produselor de cofetărie. Nu trebuie să persiste gustul de amidon. Stabil la congelare. Informatii privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Proprietăți organoleptice: Textura – Masă onctuoasă de fructe întregi sau mărunțite, care se întinde pe o suprafață orizontală.. Culoarea – Violet închis. Gust și miros – Dulce-acrișor de coacăză neagră, fără gust și miros străin. Proprietăți fizico-chimice: Caracteristici: Condiții de admisibilitate: Fracția masică de substanțe uscate solubile,%, min-57,0 Fracția masică de fructe %, min - 45,0 pH - 4,1 Impurități minerale, % - nu se admite Corpuri străine, % - nu se admite Proprietăți microbiologice: Caracteristici: Condiții de admisibilitate: Numărului de colonii la 1 g de produs, nu mai mult - 1,0x10⁵ Bacteriilor coliforme, la 0,01g produs - nu se admite Drojdii, în 1 g de produs nu mai mult - 1,0x10³ Micete, în 1 g de produs nu mai mult - 1,0x10³ Eschericia Coli, la 0,1g produs - nu se admite Bacteriilor din genul Salmonella spp, în 25 g. - nu se admite Ambalare și livrare: În găleți din plastic. Greutatea maximă 13kg. Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin. Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice. Condiții de depozitare: Se depozitează în încăperi curate, bine ventilate, la temperatura de 0°C până la 25°C și umiditate relativă a aerului maximum 75%. Documente de însoțire: calitatea/inofensivitatea Certificat de calitate, certificat de inofensivitate, certificat de conformitate, rapoarte de încercări.. Condiții de recepționare: Prezentarea mostrei pentru testare în producere: Un ambalaj de 20 kg	Compoziția: Conform Conform Conform Conform Proprietati organoleptice: Conform Proprietăți fizico-chimice: Conform Proprietăți microbiologice: Conform Conform Termenul de valabilitate: 6 luni Conform	SF 37776480-009:2023	

Lotul 2					
Umplutură din fructe de pădure	RM	CEDRUS COM	Document normativ: Specificația tehnică a producătorului Compoziția ingredientelor care intră în rețetă, inclusiv aditivi și adjuvanți tehnologici: Zahăr, pomușoare: coacăză roșie , căpșună, mure, zmeură (minimum 45,0 %), fibre, aditivi alimentari Sursa: Vegetal. Locul de proveniență: Provenite atât din produs autohton cât și din import. Informații privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Proprietăți organoleptice: Textura – Masă onctuoasă de fructe întregi sau mărunțite, care se întinde pe o suprafață orizontală. Culoarea – Roșu-vișiniu închis. Gust și miros – Dulce acrișor de fructe de pădure, fără gust și miros străin. Descrierea: Gem de fructe de pădure cu fructe întregi și bucăți, pentru stratificarea produselor de cofetărie. Nu trebuie să persiste gustul de amidon. Stabil la congelare. Proprietăți fizico-chimice: Caracteristici: Condiții de admisibilitate: Fracția masică de substanțe uscate solubile, %, min- 57,0 Fracția masică de fructe/pomușoare %, min - 45,0 pH - 4,1 Impurități minerale, % - nu se admite Corpur străine, % - nu se admite Proprietăți microbiologice: Caracteristici: Condiții de admisibilitate: Numărului de colonii la 1 g de produs, nu mai mult - 1,0x10⁵ Bacteriilor coliforme, la 0,01g produs - nu se admite Drojdii, în 1 g de produs nu mai mult - 1,0x10³ Micete, în 1 g de produs nu mai mult - 1,0x10³ Eschericia Coli, la 0,1g produs - nu se admite Bacteriilor din genul Salmonella spp, în 25 g. - nu se admite Criterii de contaminanți: Contaminanți: Niveluri maxime: Hidrocarburi aromatice policiclice (μg/kg) - benzo(a)piren - 10,0 - suma benzo(a)pirenului, enzo(a)antracenului, benzo(b)fluorantenului și crisenului - 50,0 Metale (mg/kg) Plumb - 3,0 Cadmium - 1,0 HOTĂRÎRE Nr. 724 din 30.10.2024 cu privire la aprobarea Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare. Ambalare și livrare: În găleți din plastic. Greutatea maximă 13kg 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	Compoziția: Conform Conform Conform Conform Proprietati organoleptice: Conform Conform Proprietăți fizico-chimice: Conform Proprietăți microbiologice: Conform Conform Conform	SF 37776480- 009:2023

			contaminare Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice. Condiții de depozitare: Se depozitează în încăperi curate, bine ventilate, la temperatura de 0°C până la 25°C și umiditate relativă a aerului maximum 75%. Documente de însoțire: calitatea/inofensivitatea Certificat de calitate. Certificat de conformitate. Raport de încercări eliberat de un laborator acreditat în RM. Raport de încercări cu indicarea valorilor nutriționale pentru fiecare lot nou sau produs. FIȘA TEHNICĂ A PRODUSULUI LIVRAT Condiții de recepționare: Prezentarea mostrei pentru testare în producere: Un ambalaj de 20 kg	Termenul de valabilitate: 6 luni Conform	
Lotul 3					
Frutigel din pulpă de căpșuni	RM	CEDRUS COM	Document normativ: Specificația tehnică a producătorului Compoziția ingredientelor care intră în rețetă, inclusiv aditivi și adjuvanți tehnologici: Zahăr, sirop de glucoză, căpșuni (15,0%), fibre, pectina, aditivi alimentari. Sursa: Vegetal. Locul de proveniență: Provenite atât din produs autohton cât și din import. Descrierea: Frutigel din pulpă de căpșuni, se folosește la injectarea croissant-elor, netermostabil. Nu trebuie să persiste gustul de amidon. Informații privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Proprietăți organoleptice: Textura – Masă din pulpă de căpșuni fără semințe, omogenă, fără aglomerări și incluziuni străine. Culoarea – Roșu închis. Gust și miros – Dulce-acrișor de căpșună, fără gust și miros străin. Proprietăți fizico-chimice: Caracteristici: Condiții de admisibilitate: Fracția masică de substanțe uscate solubile, %, min- 68,0 Fracția masică de fructe/pomuoare %, min - 15,0 pH - 4,1 Impurități minerale, % - nu se admite Corpuri străine, % - nu se admite Proprietăți microbiologice: Caracteristici: Condiții de admisibilitate: Numărului de colonii la 1 g de produs, nu mai mult - 1,0x10⁵ Bacteriilor coliforme, la 0,01g produs - nu se admite Drojdii, în 1 g de produs nu mai mult - 1,0x10³ Micete, în 1 g de produs nu mai mult - 1,0x10³ Eschericia Coli, la 0,1g produs - nu se admite Bacteriilor din genul Salmonella spp, în 25 g. - nu se admite Ambalare și livrare: În găleți din plastic. Greutatea maximă 13kg. Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin. Termen de valabilitate:	Compoziția: Conform Conform Conform Conform Proprietati organoleptice: Conform Proprietăți fizico-chimice: Conform Proprietăți microbiologice: Conform Conform	SF 37776480- 009:2023

			Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice. Documente de însoțire: calitatea/inofensivitatea Certificat de calitate, certificat de inofensivitate, certificat de conformitate, rapoarte de încercări. Condiții de recepționare: Prezentarea mostrei pentru testare în producere: Un ambalaj.	Termenul de valabilitate: 6 luni	
Lotul 4					
Amestec pulverulent termostabil de mac	RM	CEDRUS COM	Document normativ: Specificația tehnică a producătorului Compoziția ingredientelor care intră în rețetă, inclusiv aditivi și adjuvanți tehnologici: Semințe de mac min. (60%), zahăr, vanilină și aditivi alimentari. Sursa: Vegetal. Locul de proveniență: Provenite atât din produs autohton cât și din import. Descrierea: Amestec alimentar uscat, pulverulent pentru prepararea umpluturii termostabile de mac. Inhibare cu apă în raport 1kg de amestec cu 0,4kg de apă. Informații privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Proprietăți organoleptice: Textura – Masă omogenă, pulverulentă, fin mărunțită, uscată, fără aglomerări și incluziuni străine, cu incluziuni de mac. Culoarea – Gri cu nuanță alb. Gust și miros – De mac, dulce, cu aromă ușoară de vanilie, fără gust și miros străin. Proprietăți fizico-chimice: Caracteristici: Condiții de admisibilitate: Conținutul de mac, %, min. - 60,0 Impurități minerale, % - nu se admite Corpuri străine, % - nu se admite Proprietăți microbiologice: Caracteristici: Condiții de admisibilitate: Numărului de colonii la 1 g de produs, nu mai mult - 1,0x10⁵ Bacteriilor coliforme, la 0,01g produs - nu se admite Drojii, în 1 g de produs nu mai mult - 1,0x10³ Micete, în 1 g de produs nu mai mult - 1,0x10³ Eschericia Coli, la 0,1g produs - nu se admite Bacteriilor din genul Salmonella spp, în 25 g. - nu se admite Criterii de contaminanți: Hidrocarburi aromatice policiclice (μg/kg) Niveluri maxime - benzo(a)piren - 10,0 - suma benzo(a)pirenului, benzo(a)antracenului, benzo(b)fluorantenuului și crisenului - 50,0 Metale (mg/kg) Plumb - 3,0 Cadmium - 1,0 Mercur 0,1 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 .	Compoziția: Conform Conform Conform Conform Conform Proprietati organoleptice: Conform Proprietăți fizico-chimice: Conform Proprietăți microbiologice: Conform Conform	SF 37776480- 009:2023

		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. Condiții de depozitare: Se depozitează în încăperi curate, bine ventilate, la temperatura de 0°C până la 25°C și umiditate relativă a aerului maximum 75%. Documente de însoțire: calitatea/inofensivitatea Certificat de calitate. Certificat de conformitate. Raport de încercări eliberat de un laborator acreditat în RM. Raport de încercări cu indicarea valorilor nutriționale pentru fiecare lot nou sau produs. - FIȘA TEHNICĂ A PRODUSULUI LIVRAT .. Condiții de recepționare: Prezentarea mostrei însoțită de eticheta producătorului pentru testare în producere: Un ambalaj de 5 kg	Conform Termenul de valabilitate: 6 luni	
--	--	--	--	--

Semnat: _____ Numele, Prenumele: Rusnac Andrei În calitate de: Manager
Ofertantul: "CEDRUS COM" SRL Adresa: Cetatea Alba 16A, MD-2002, mun. Chișinău

