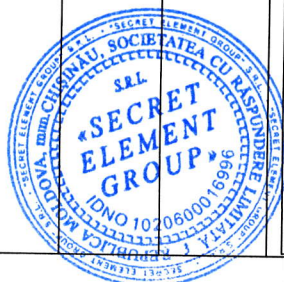


Specificații tehnice

[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>Cacao praf (alcanizată)</u>																																	
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																																	
Cacao praf (alcanizată)	Turcia	EZTA	<p>Document normativ: Cerințe de calitate pentru "Produse de cofetărie", aprobat prin HG 204 din 11.03.2009</p> <p>Locul de proveniență: Provenite atât din produs autohton cât și din import.</p> <p>Sursa (exemplu, animal, mineral sau vegetal): Vegetal</p> <p>Metoda de producție Produs obținut prin transformarea boabelor de cacao curățate preventiv, decojite și prăjite, în pudră.</p> <p>Informații privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic.</p> <p>Proprietăți organoleptice:</p> <p>Aspectul exterior – în formă de pulbere fină, omogenă și fără aglomerări. Când se trece printre degete nu se admite senzația de granule.</p> <p>Culoarea – brună până la maro-închis. Nu se admite culoarea cu nuanță gri.</p> <p>Gust și miros – specifice produsului de cacao, fără gust și miros străin.</p> <p>Proprietăți fizico-chimice:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Caracteristici</th> <th>Condiții de admisibilitate</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Fracția masică a umedității, %, maximum</td> <td>7,5</td> </tr> <tr> <td>Fracția masică a grăsimii (unt de cacao), %</td> <td>10 - 12</td> </tr> <tr> <td>Gradul de măcinare - reziduul după cernere, %, maximum</td> <td>1,5 (pe sita de mătase nr. 38 sau pe sita metalică nr. 016)</td> </tr> <tr> <td>pH, max.</td> <td>7,1-8,9</td> </tr> <tr> <td>Fracție în masă de cenușă insolubilă în acid clorhidric într-o fracție în masă de 10%, %, maximum</td> <td>0,2</td> </tr> <tr> <td>Fracția în masă a impurității metalomagnetice (particule nu mai mult de 0,3 mm în cea mai mare</td> <td>0,0003</td> </tr> </tbody> </table>	Caracteristici	Condiții de admisibilitate	Fracția masică a umedității, %, maximum	7,5	Fracția masică a grăsimii (unt de cacao), %	10 - 12	Gradul de măcinare - reziduul după cernere, %, maximum	1,5 (pe sita de mătase nr. 38 sau pe sita metalică nr. 016)	pH, max.	7,1-8,9	Fracție în masă de cenușă insolubilă în acid clorhidric într-o fracție în masă de 10%, %, maximum	0,2	Fracția în masă a impurității metalomagnetice (particule nu mai mult de 0,3 mm în cea mai mare	0,0003	<p>Document normativ: Cerințe de calitate pentru "Produse de cofetărie", aprobat prin HG 204 din 11.03.2009</p> <p>Locul de proveniență: Provenite din import.</p> <p>Sursa: Vegetal</p> <p>Metoda de producție Produs este obținut prin transformarea boabelor de cacao curățate preventiv, decojite și prăjite, în pudră.</p> <p>Informații privind organismele modificate genetic (OMG): Nu conține organisme modificate genetic.</p> <p>Proprietăți organoleptice:</p> <p>Aspectul exterior – în formă de pulbere fină, omogenă și fără aglomerări. Când se trece printre degete nu este senzația de granule.</p> <p>Culoarea – brună până la maro-închis. Nu persista culoarea cu nuanță gri.</p> <p>Gust și miros – specifice produsului de cacao, fără gust și miros străin.</p> <p>Proprietăți fizico-chimice:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Caracteristici</th> <th>Condiții de admisibilitate</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Fracția masică a umedității, %, maximum</td> <td>4,5-5,0</td> </tr> <tr> <td>Fracția masică a grăsimii (unt de cacao), %</td> <td>10 - 12</td> </tr> <tr> <td>Gradul de măcinare - reziduul după cernere, %, maximum</td> <td>1,5 (pe sita de mătase nr. 38 sau pe sita metalică nr. 016)</td> </tr> <tr> <td>pH, max.</td> <td>7,25-7,5</td> </tr> <tr> <td>Fracție în masă de cenușă insolubilă în acid clorhidric într-o fracție în masă de 10%, %, maximum</td> <td>0,2</td> </tr> <tr> <td>Fracția în masă a impurității metalomagnetice (particule nu mai mult de 0,3 mm în cea mai mare</td> <td>0,0003</td> </tr> </tbody> </table>	Caracteristici	Condiții de admisibilitate	Fracția masică a umedității, %, maximum	4,5-5,0	Fracția masică a grăsimii (unt de cacao), %	10 - 12	Gradul de măcinare - reziduul după cernere, %, maximum	1,5 (pe sita de mătase nr. 38 sau pe sita metalică nr. 016)	pH, max.	7,25-7,5	Fracție în masă de cenușă insolubilă în acid clorhidric într-o fracție în masă de 10%, %, maximum	0,2	Fracția în masă a impurității metalomagnetice (particule nu mai mult de 0,3 mm în cea mai mare	0,0003	GOST 108-76
Caracteristici	Condiții de admisibilitate																																
Fracția masică a umedității, %, maximum	7,5																																
Fracția masică a grăsimii (unt de cacao), %	10 - 12																																
Gradul de măcinare - reziduul după cernere, %, maximum	1,5 (pe sita de mătase nr. 38 sau pe sita metalică nr. 016)																																
pH, max.	7,1-8,9																																
Fracție în masă de cenușă insolubilă în acid clorhidric într-o fracție în masă de 10%, %, maximum	0,2																																
Fracția în masă a impurității metalomagnetice (particule nu mai mult de 0,3 mm în cea mai mare	0,0003																																
Caracteristici	Condiții de admisibilitate																																
Fracția masică a umedității, %, maximum	4,5-5,0																																
Fracția masică a grăsimii (unt de cacao), %	10 - 12																																
Gradul de măcinare - reziduul după cernere, %, maximum	1,5 (pe sita de mătase nr. 38 sau pe sita metalică nr. 016)																																
pH, max.	7,25-7,5																																
Fracție în masă de cenușă insolubilă în acid clorhidric într-o fracție în masă de 10%, %, maximum	0,2																																
Fracția în masă a impurității metalomagnetice (particule nu mai mult de 0,3 mm în cea mai mare	0,0003																																



dimensiune liniară),%, maximum	
--------------------------------	--

Proprietăți microbiologice

Caracteristici:	Condiții de admisibilitate
Numărului de colonii în 1 g de produs, max.	1,0x10 ⁵
Bacteriilor coliforme, în 0,01g	nu se admite
Drojii și micete, în 1 g de produs max.	1,0x10 ²
Salmonella în 25 g	nu se admite

Criterii de contaminanți:

Micotoxine	Niveluri maxime
Ocratoxina A (µg/kg)	3,0
Cadmiu (mg/kg)	0,6

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.

Condiții de depozitare: Cacao-praf trebuie depozitat în depozite curate, uscate, bine ventilate, care nu sunt contaminate de dăunătorii de cereale, la temperatura (18 ± 3) ° C și umiditatea relativă nu mai mult de 75%.

- DOCUMENTE DE ÎNSOȚIRE:

- 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.

dimensiune liniară),%, maximum	
--------------------------------	--

Proprietăți microbiologice

Caracteristici:	Condiții de admisibilitate
Numărului de colonii în 1 g de produs, max.	1,0x10 ⁵
Bacteriilor coliforme, în 0,01g	nu se admite
Drojii și micete, în 1 g de produs max.	1,0x10 ²
Salmonella în 25 g	nu se admite

Criterii de contaminanți:

Micotoxine	Niveluri maxime
Ocratoxina A (µg/kg)	3,0
Cadmiu (mg/kg)	0,6

Ambalare și livrare: În timpul depozitării, transportării și comercializării, ambalajul de desfacere, materialele de ambalaj și modul de ambalare asigura menținerea calității și siguranța produselor.

Ambalajele de transport asigura integritatea produsului, curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin.

Transportarea se face 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: Cacao-praf este depozitat în depozite curate, uscate, bine ventilate, care nu sunt contaminate de dăunătorii de cereale, la temperatura (18 ± 3)°C și umiditatea relativă max 75%.

- DOCUMENTE DE ÎNSOȚIRE:


- 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

Semnatar:  Numele, Prenumele: Mititelu Nicolae În calitate de: administrator

Ofertantul: "SECRETNELEMENT GROUP" S.R.L. Adresa: Municipiu Chișinău, sector Ciocana, str Uzinelor, 19

