

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: Cacao praf (alcanizată)																	
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)	Spania	Indcresa	<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 produs de import.</p> <p>Sursa: Vegetal</p> <p>Metoda de producție Produs obținut prin transformarea boabelor de cacao curățate preventiv, decojite și prăjite, în pudră.</p> <p>Informatii 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>7,0-8,0</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> </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.	7,0-8,0	Fracție în masă de cenușă insolubilă în acid clorhidric într-o fracție în masă de 10%, %, maximum	0,2	<p>Produs obținut prin transformarea boabelor de cacao curățate preventiv, decojite și prăjite, în pudră.</p> <p>Informatii 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>	HG 204 din 11.03.2009
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.	7,0-8,0																
Fracție în masă de cenușă insolubilă în acid clorhidric într-o fracție în masă de 10%, %, maximum	0,2																

			<p>Fracția în masă a impurității metalomagnetice (particule nu mai mult de 0,3 mm în cea mai mare dimensiune liniară),%, maximum</p>	0,0003																		
<p>Proprietăți microbiologice</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Caracteristici:</th> <th>Condiții de admisibilitate</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Numărului de colonii în 1 g de produs, max.</td> <td>1,0x10⁵</td> </tr> <tr> <td>Bacteriilor coliforme, în 0,01g</td> <td>nu se admite</td> </tr> <tr> <td>Drojii și micete, în 1 g de produs max.</td> <td>1,0x10²</td> </tr> <tr> <td>Salmonella în 25 g</td> <td>nu se admite</td> </tr> </tbody> </table> <p>Criterii de contaminanți:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Micotoxine Ocratoxina A (μg/kg)</th> <th>Niveluri maxime</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>3,0</td> </tr> <tr> <th>Cadmium (mg/kg)</th> <td>0,6</td> </tr> </tbody> </table> <p>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</p> <p>Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice..</p> <p>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%.</p>							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	Micotoxine Ocratoxina A (μg/kg)	Niveluri maxime		3,0	Cadmium (mg/kg)	0,6
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																					
Micotoxine Ocratoxina A (μg/kg)	Niveluri maxime																					
	3,0																					
Cadmium (mg/kg)	0,6																					

			- DOCUMENTE DE ÎNȘOȚIRE: Certificat de calitate. Certificat de conformitate. Raport de încercări eliberat de un laborator acreditat în RM FIȘA TEHNICĂ A PRODUSULUI LIVRAT.		
--	--	--	--	--	--

Semnat: _____ Numele, Prenumele: Perminov Sergiu În calitate de: Administrator
Ofertantul: Alodis-Trade SRL_ Adresa: Chisinau, str. Transnistria 6/E.