

Anexa 2

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: Prune uscate					
Denumirea bunurilor	Țara de origine	Produ-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					
Prune uscate	Moldova	C.I. Dammag Grup	<p>Document normativ: Reglementarea tehnică ”Fructe și legume uscate (deshidratate)”, aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 1523 din 29.12.2007</p> <p>Sursă: Vegetal</p> <p>Locul de proveniență: Provenit din produs autohton sau import.</p> <p>Metoda de producție: Fructe uscate - alimente preparate din fructe care păstrează identitatea speciei respective, prezentate în forme întregi, deshidratate prin procedee naturale sau artificiale.</p> <p>Informatii privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic.</p> <p>Proprietăți organoleptice: Aspecte exterior: Fructe întregi fără sîmburi, cu deteriorări mecanice și formă în funcție de modul de înlăturare a sîmburelui. Culoare: Prune deshidratate: de la negru –albăstriu pînă la maro cu nuanță brună-roșcată tipic epidermei exterioare și de la ciocolată maro deschis pînă la maro foarte închis, tipică culorii pulpei, cu/fără luciu. Gust și miros: Caracteristice, fără gust și miros străin.</p> <p>Proprietăți fizico- chimice Caracteristici Condiții de admisibilitate Frația masică de umiditate, % , max. 23,00</p>	<p>Document normativ: Reglementarea tehnică ”Fructe și legume uscate (deshidratate)”, aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 1523 din 29.12.2007</p> <p>Sursă: Vegetal</p> <p>Locul de proveniență: Provenit din produs autohton.</p> <p>Metoda de producție: Fructe uscate - prezentate în forme întregi, deshidratate prin procedee naturale.</p> <p>Informatii privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic.</p> <p>Proprietăți organoleptice: Aspecte exterior: Fructe întregi fără sîmburi, cu deteriorări mecanice și formă în funcție de modul de înlăturare a sîmburelui. Culoare: Prune deshidratate: de la negru – albăstriu pînă la maro cu nuanță brună-roșcată tipic epidermei exterioare și de la ciocolată maro deschis pînă la maro foarte închis, tipică culorii pulpei, cu/fără luciu.</p>	<p>Reglementarea tehnică ”Fructe și legume uscate (deshidratate)”, aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 1523 din 29.12.2007</p>

		<p>Fracția masică de impurități de origine vegetală, %: Nu se admit</p> <p>Criterii de contaminanți</p> <p>Micotoxine Niveluri maxime (μg/kg)</p> <table border="0"> <tr> <td>Caracteristici</td> <td>Condiții de admisibilitate</td> </tr> <tr> <td>Aflatoxine B1</td> <td>5,0</td> </tr> <tr> <td>Suma dintre B1, B2, G1 și G2</td> <td>10,0</td> </tr> </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 .</p> <p>Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin.</p> <p>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>Pregătirea și/sau manipularea înainte de utilizare sau prelucrare: Pentru utilizarea în producere a fructelor uscate trebuie să fie alese de obiecte străine. fructele uscate preventiv se spală, fiind plasate pe site din metal inoxidabil pentru scurgerea apei</p> <p>Destinație: Pentru fabricarea: produse de cozonac, pâine, torte, prăjituri, rulade, biscuiți, checuri.</p> <p>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 ..</p> <p>Condiții de recepționare: Prezentarea mostrei pentru testare în producere.</p>	Caracteristici	Condiții de admisibilitate	Aflatoxine B1	5,0	Suma dintre B1, B2, G1 și G2	10,0	<p>Gust și miros: Caracteristice, fără gust și miros străin. Proprietăți fizico- chimice</p> <p>Condiții de admisibilitate Fracția masică de umiditate, % , max. 24,00</p> <p>Fracția masică de impurități de origine vegetală, %: Nu se admit</p> <p>Criterii de contaminanți Micotoxine Niveluri maxime (μg/kg) Caracteristici Condiții de admisibilitate Aflatoxine B1</p> <p>-se spala;</p> <p>-se blanseaza;</p> <p>-se scot simburii la utilaje semiautomate; -se ambaleaza in cutii de 10 kg;</p> <p>-se transporta la destinatar.</p> <p>In procesul de producere folosim echipamente si utilaje ale unui cunoscut brand sirb in domeniul industriei alimentare, firma Mating Buna Suntem detinatorii Certificatului ISO 9001 si ISO 22000.</p> <p>Documente de insotire: 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 .. Destinație:</p> <p>Pentru fabricarea: produse de cozonac, pâine, torte, prăjituri, rulade, biscuiți, checuri.</p>	
Caracteristici	Condiții de admisibilitate									
Aflatoxine B1	5,0									
Suma dintre B1, B2, G1 și G2	10,0									

Semnat: _____ Numele, Prenumele: Locoman Alexandru În calitate de: Administrator
Ofertantul: C.I. Dammag Grup Adresa: Or. Rezina str. 27 August 46