

## Specificații tehnice

Obiectul achiziției: <b>Prune uscate</b>					
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	MD	SRL,,Bio Prun”	<p><b>Document normativ:</b> Reglementarea tehnică ”Fructe și legume uscate (deshidratate)”, aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 1523 din 29.12.2007</p> <p><b>Sursă:</b> Vegetal</p> <p><b>Locul de proveniență:</b> Provenit din produs autohton sau import.</p> <p><b>Metoda de producție:</b> Fructe uscate - alimente preparate din fructe care păstrează identitatea speciei respective, prezentate în forme întregi, deshidratate prin procedee naturale sau artificiale.</p> <p><b>Informatii privind organismele modificate genetic (OMG):</b> Nu se admit organisme modificate genetic.</p> <p><b>Proprietăți organoleptice:</b> 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><b>Document normativ:</b> Reglementarea tehnică ”Fructe și legume uscate (deshidratate)”, aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 1523 din 29.12.2007</p> <p><b>Sursă:</b> Vegetal</p> <p><b>Locul de proveniență:</b> Provenit din produs autohton sau import.</p> <p><b>Metoda de producție:</b> Fructe uscate - alimente preparate din fructe care păstrează identitatea speciei respective, prezentate în forme întregi, deshidratate prin procedee naturale sau artificiale.</p> <p><b>Informatii privind organismele modificate genetic (OMG):</b> Nu se admit organisme modificate genetic.</p> <p><b>Proprietăți organoleptice:</b> 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>	Reglementarea tehnica,,Fructe si legume uscate (deshidratate)” aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 1523 din 29.12.2007

		<p>Gust și miros: Caracteristice, fără gust și miros străin.</p> <p><b>Proprietăți fizico- chimice</b></p> <table border="0"> <tr> <td>Caracteristici</td> <td>Condiții de admisibilitate</td> </tr> </table> <p>Fracția masică de umiditate, % , max. 24,00</p> <p>Fracția masică de impurități de origine vegetală, %: Nu se admit</p> <p><b>Criterii de contaminanți</b></p> <table border="0"> <tr> <td>Micotoxine Niveluri maxime (μg/kg)</td> <td></td> </tr> <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><b>Ambalare și livrare:</b> 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><b>Termen de valabilitate:</b> Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.</p> <p><b>Pregătirea și/sau manipularea înainte de utilizare sau prelucrare:</b> 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</p>	Caracteristici	Condiții de admisibilitate	Micotoxine Niveluri maxime (μg/kg)		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.</p> <p><b>Proprietăți fizico- chimice</b></p> <table border="0"> <tr> <td>Caracteristici</td> <td>Condiții de admisibilitate</td> </tr> </table> <p>Fracția masică de umiditate, % , max. 24,00</p> <p>Fracția masică de impurități de origine vegetală, %: Nu se admit</p> <p><b>Criterii de contaminanți</b></p> <table border="0"> <tr> <td>Micotoxine Niveluri maxime (μg/kg)</td> <td></td> </tr> <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><b>Ambalare și livrare:</b> 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><b>Termen de valabilitate:</b> Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.</p> <p><b>Pregătirea și/sau manipularea înainte de utilizare sau prelucrare:</b> Pentru utilizarea în producere a fructelor uscate trebuie să fie alese de obiecte străine. fructele uscate preventiv se spală, fiind plasate pe site din</p>	Caracteristici	Condiții de admisibilitate	Micotoxine Niveluri maxime (μg/kg)		Caracteristici	Condiții de admisibilitate	Aflatoxine B1	5,0	Suma dintre B1, B2, G1 și G2	10,0	
Caracteristici	Condiții de admisibilitate																							
Micotoxine Niveluri maxime (μg/kg)																								
Caracteristici	Condiții de admisibilitate																							
Aflatoxine B1	5,0																							
Suma dintre B1, B2, G1 și G2	10,0																							
Caracteristici	Condiții de admisibilitate																							
Micotoxine Niveluri maxime (μg/kg)																								
Caracteristici	Condiții de admisibilitate																							
Aflatoxine B1	5,0																							
Suma dintre B1, B2, G1 și G2	10,0																							

			pentru scurgerea apei <b>Destinație:</b> Pentru fabricarea: produse de cozonac, pâine, torte, prăjituri, rulade, biscuiți, checuri. <b>Documente de însoțire:</b> Aviz sanitar, certificat de conformitate, certificatul de calitate, raport de încercări. <b>Condiții de recepționare:</b> Prezentarea mostrei pentru testare în producere.	metal inoxidabil pentru scurgerea apei <b>Destinație:</b> Pentru fabricarea: produse de cozonac, pâine, torte, prăjituri, rulade, biscuiți, checuri. <b>Documente de însoțire:</b> Aviz sanitar, certificat de conformitate, certificatul de calitate, raport de încercări. <b>Condiții de recepționare:</b> Prezentarea mostrei pentru testare în producere	
--	--	--	---	---	--

Semnat: \_\_\_\_\_ Numele, Prenumele: Șchiopu Ludmila În calitate de: Administrator

Ofertantul: II, „Șchiopu Ludmila” Adresa: or. Căușeni str. Gagarin 54/a, tel. 069975909