

## Specificații tehnice

[ Acest tabel va fi completat de către ofertant în coloanele 2, 3, 5 6, iar de către beneficiar – în coloanele 1, 4,]

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					
Margarină cu conținut de grăsime 80-82,0%	Romania	Orkla Foods Romania	<p>Indicii de calitate ai margarinei trebuie să corespundă parametrilor conform Reglementarea tehnică „Cerințelor de calitate și comercializare pentru materiile grase tartinabile de origine vegetală și/sau animală, destinate consumului uman”, aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 12 din 10.01.2024 Aspect exterior – masă omogenă, lucioasă, fără picături de apă în secțiune. Culoare - Albă până la gălbuie. Consistența - Plastic, densă, omogenă Miros și gust - Plăcut, aromat, specific, fără miros sau gust străin (amar, rînced etc.). Proprietăți fizico-chimice Punct de topire prin alunecare, °C – 33-39 Frația masică de grăsimi, % - 80-82% Frația masică de umiditate, % - max. 20,0 Frația masică de sare, % - max. 0,5 Indice de peroxid (miliechivalenți /kg grăsimi, max.), - max. 5,0 Frația de masă a acizilor grași trans în grăsimea izolată din produs, %, (max) 2,0 Criterii de contaminanți, niveluri maxime: Criterii de contaminanți Metale: Plumb 0,1 mg/kg Hidrocarburi aromatice policiclice: Benzo(a)piren 2,0 μg/kg Suma benzo(a)pirenel, benzo(a)antracenu, 10,0 μg/kg benzo(a)fluorantenu și crisenului Toxine inerente plantelor Acid erucic 50 g/kg Termen de valabilitate</p>	<p>Indicii de calitate ai margarinei pentru foitaș să corespundă parametrilor conform Reglementarea tehnică „Cerințelor de calitate și comercializare pentru materiile grase tartinabile de origine vegetală și/sau animală, destinate consumului uman”, aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 12 din 10.01.2024 Aspect exterior – masă omogenă, lucioasă, fără picături de apă în secțiune. Culoare - Albă până la gălbuie. Consistența - Plastic, densă, omogenă Miros și gust - Plăcut, aromat, specific, fără miros sau gust străin (amar, rînced etc.). Margarina Patricrem Crema poate fi utilizată la aluaturi, biscuiți, creme. Frația masică de grăsimi, % - 80% ±1 Frația masică de umiditate, % - max. 20,0±1,2 Frația masică de sare, % - max. 0,5 Indice de peroxid (miliechivalenți /kg grăsimi, max.), - max. 5,0 Frația de masă a acizilor grași trans în grăsimea izolată din produs, %, (max) 2,0 Glicidol – max 1000 μg/ kg Continut: suma de 3 monoclorpropandiol (3 MCPD) și esterii ai 3 MCPDcu acizi grași - max 2500 μg/ kg Termen de valabilitate</p>	Certificat IFS

		<p>Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice, 12 luni.</p> <p>Condiții de depozitare</p> <p>Margarina trebuie să se depoziteze în încăperi curate, uscate, întunecoase, dezinfectate, bine aerisite, fără miros străin, la o temperatură cuprinsă între 0°C și 10°C și o umiditate relativă a aerului de maximum 80%. Nu se admite păstrarea margarinei în același spațiu cu produse toxice sau cu miros specific.</p> <p>Pregătirea și/sau manipularea înainte de utilizare sau prelucrare</p> <p>Eliberarea margarinei de ambalaj trebuie să se efectueze după curățirea suprafeței lui de impurități în locurile cu destinație specială.</p> <p>Margarina care se topește pentru respectarea cerințelor tehnologice, necesită strecurare prin sita cu diametrul orificiilor max. 2,0 mm.</p> <p>Ambalare și livrare</p> <p>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, precum și protecția împotriva prafului, dăunătorilor și altor posibilități de alterare și contaminare</p>	<p>6 luni de la data fabricației cand este depozitat in ambalajul original nedesfacut la temperatura 4-18C si cand sunt respectate condițiile de depozitare. După desigilare produsul se pastreaza in ambalajul original in condițiile de depozitare recomandate si se utilizeaza in maxim 14 zile.</p>	
--	--	--	---	--

Semnat: \_\_\_\_\_ Numele, Prenumele: Celebi Nicolae În calitate de: Director  
Ofertantul: SC Compania Brutarilor Adresa: Chisinau, str. Valea Bicului 9