

## 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: <b>Produse de cofetărie pentru ornare</b>					
Denumirea bunurilor	Țara de origine	Producătorul	Specificația tehnică deplină solicitată de către autoritatea contractantă	Specificația tehnică deplină propusă de către ofertant	Standarde de referință
1	2	3	4	5	6
<b>Lot 1 - Produse pentru ornare din ciocolată</b>					
Fulgi de ciocolată albă			<p><b>Document normativ: Reglementare tehnică „Produse de cofetărie” aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 204 din 11.03.2009;</b></p> <p><b>Compoziția ingredientelor care intră în rețetă, inclusiv aditivi și adjuvanți tehnologici:</b> Conform specificației tehnice a producătorului.</p> <p><b>Sursa:</b> Vegetal</p> <p><b>Metoda de producție:</b> Produse pentru ornare din ciocolată- sub formă de fulgi cu un conținut minimum de 32% substanță uscată totală de cacao, minimum 12% unt de cacao.</p> <p><b>Proprietăți organoleptice:</b> Aspect exterior conform foto, culoare - albă cu nuanșe crem, fără gust și miros străin.</p> <p><b>Proprietăți fizico-chimice:</b> Acizi grași trans, % – nu se admit. Acid erucic (g/kg), nivel maxim 50 <b>Micotoxine Niveluri maxime (μg/kg)</b> Aflatoxine B1, nivel maxim 2,0 Suma dintre B1, B2, G1 și G2, nivel maxim 4,0 Conform <b>Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 520 din 22.06.2010</b></p> <p><b>Ambalare și livrare:</b> Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin.</p> <p><b>Termenul de valabilitate:</b> Conform condițiilor stabilite de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.</p>		
Fulgi de ciocolată duo			<p><b>Document normativ: Reglementare tehnică „Produse de cofetărie” aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 204 din 11.03.2009;</b></p> <p><b>Compoziția ingredientelor care intră în rețetă, inclusiv aditivi și adjuvanți tehnologici:</b> Conform specificației tehnice a producătorului.</p> <p><b>Sursa:</b> Vegetal</p> <p><b>Metoda de producție:</b> Produse pentru ornare din ciocolată- sub formă de fulgi cu un conținut minimum de 32% substanță uscată totală de cacao, minimum 12% unt de cacao.</p> <p><b>Proprietăți organoleptice:</b> Aspect exterior conform foto, culoare - mix de culoare brună și albă, fără gust și miros străin</p> <p><b>Proprietăți fizico-chimice:</b> Acizi grași trans, % – nu se admit. Acid erucic (g/kg), nivel maxim 50</p>		

			<p><b>Micotoxine Niveluri maxime (µg/kg)</b> Aflatoxine B1, nivel maxim 2,0 Suma dintre B1, B2, G1 și G2, nivel maxim 4,0 Conform <b>Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 520 din 22.06.2010</b> <b>Ambalare și livrare:</b> Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin. <b>Termenul de valabilitate:</b> Conform condițiilor stabilite de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.</p>		
Sfere din ciocolată			<p><b>Document normativ: Reglementare tehnică „Produse de cofetărie” aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 204 din 11.03.2009;</b> <b>Compoziția ingredientelor care intră în rețetă, inclusiv aditivi și adjuvanți tehnologici:</b> Conform specificației tehnice a producătorului. <b>Sursa:</b> Vegetal <b>Metoda de producție:</b> Produse pentru ornare din ciocolată- sub formă de fulgi cu un conținut minimum de 32% substanță uscată totală de cacao, minimum 12% unt de cacao. <b>Proprietăți organoleptice:</b> Aspect exterior conform foto (diametru 2,8cm, masa 3,3g), culoare - mix de culoare brună și albă, fără gust și miros străin. <b>Proprietăți fizico-chimice:</b> Acizi grași trans, % – nu se admit. Acid erucic (g/kg), nivel maxim 50 <b>Micotoxine Niveluri maxime (µg/kg)</b> Aflatoxine B1, nivel maxim 2,0 Suma dintre B1, B2, G1 și G2, nivel maxim 4,0 Conform <b>Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 520 din 22.06.2010</b> <b>Ambalare și livrare:</b> Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin. <b>Termenul de valabilitate:</b> Conform condițiilor stabilite de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.</p>		
<b>Lot 2 - Produse pentru ornare din glazură de cofetărie</b>					
Așchii (dropsuri) de culoare albă	Italia	IRCA	<p><b>Document normativ: Reglementare tehnică „Produse de cofetărie” aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 204 din 11.03.2009;</b> <b>Compoziția ingredientelor care intră în rețetă, inclusiv aditivi și adjuvanți tehnologici:</b> Conform specificației tehnice a producătorului. <b>Sursa:</b> Vegetal <b>Metoda de producție:</b> Produse pentru ornare din glazură de cofetărie - semifabricat produs pe bază de grăsimi vegetale de cofetărie, destinat glazării sau ornării. <b>Proprietăți organoleptice:</b> Dropsuri din glazură de cofetărie de</p>	Scaglietta White Descriere produs: fulgi lucioși (scagliette) de înlocuitor de ciocolată albă. Decor pentru cofetărie, panificație și înghețată. Ingrediente: zahăr, grăsime vegetală parțial hidrogenată (miez de palmier, nucleu de cocos), LAPTE praf degresat, emulgator lecitină de SOIA, arome. Analiza fizico-chimică grăsime totală (1) 16,5 % ± 1 zaharoză 75,5 % ± 1 umiditate (K.F.) 1,2 % max. dimensiune medie 2-4 mm lungime 0,5 mm grosime	

			<p>culoare albă cu nuanță crem, conform foto, fără gust și miros străin.</p> <p><b>Proprietăți fizico-chimice:</b> Acizi grași trans, % – nu se admit. Acid erucic (g/kg), nivel maxim 50</p> <p><b>Micotoxine Niveluri maxime (µg/kg)</b> Aflatoxine B1, nivel maxim 2,0 Suma dintre B1, B2, G1 și G2, nivel maxim 4,0</p> <p>Conform <b>Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 520 din 22.06.2010</b></p> <p><b>Ambalare și livrare:</b> Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin.</p> <p><b>Termenul de valabilitate:</b> Conform condițiilor stabilite de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.</p>	<p>număr de plăci aerobe (1) 5000 CFU/g max. drojdii (2) 25 CFU/g max. matrite (2) 25 CFU/g max. coliformi (3) nici unul detectat/g E.coli (4) nici unul detectat/g salmonella (5) niciuna detectată/25 g (1) ISO 4833:91 (2) ISO 7954:87 (3) ISO 4832:91 (4) ISO 16649-2:01 (5) ISO 6579:93</p> <p>INFORMATII NUTRITIONALE. VALORI TIPICE PE 100 g (OBȚINUT PRIN CALCUL)</p> <p>1. Energie 480 kcal 2015 kJ 2. Proteine (N*6,25) 2,9 g 3. Glucide 79,9 g din care zaharuri 79,9 g 4. Grasimi 16,5 g din care saturate 15,5 g mononesaturat 1 g polinesaturat 0 g colesterol 0 mg 5. Fibre alimentare 0 g 6. Sare 0,15 g</p>	
Așchii (dropsuri) de culoare moco	Italia	IRCA	<p><b>Document normativ: Reglementare tehnică „Produse de cofetărie” aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 204 din 11.03.2009;</b></p> <p><b>Compoziția ingredientelor care intră în rețetă, inclusiv aditivi și adjuvanți tehnologici:</b> Conform specificației tehnice a producătorului.</p> <p><b>Sursa:</b> Vegeta</p> <p><b>Metoda de producție:</b> Produse pentru orname din glazură de cofetărie - semifabricat produs pe bază de grăsimi vegetale de cofetărie, destinat glazării sau ornării.</p> <p><b>Proprietăți organoleptice:</b> Dropsuri din glazură de cofetărie de culoare cafea cu lapte, conform foto, fără gust și miros străin.</p> <p><b>Proprietăți fizico-chimice:</b> Acizi grași trans, % – nu se admit. Acid erucic (g/kg), nivel maxim 50</p> <p><b>Micotoxine Niveluri maxime (µg/kg)</b> Aflatoxine B1, nivel maxim 2,0 Suma dintre B1, B2, G1 și G2, nivel maxim 4,0</p> <p>Conform <b>Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 520 din 22.06.2010</b></p> <p><b>Ambalare și livrare:</b> Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin.</p> <p><b>Termenul de valabilitate:</b> Conform condițiilor stabilite de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.</p>	<p>Scaglietta Milk Fulgi lucioși (scaglette) de înlocuitor de ciocolată cu lapte. Decor pentru cofetărie, panificație și înghețată. Ingrediente: zahăr, grăsime vegetală parțial hidrogenată (miez de palmier, nucleu de cocos), LAPTE praf degresat, pudră de cacao cu conținut scăzut de grăsimi, emulgator lecitină de SOIA, arome.</p> <p>Analiza fizico-chimică grăsime totală (1) 18,5 % ± 1 solide din lapte uscat total 8,5 % min. zaharoză 67,5 % ± 1 umiditate (K.F.) 1,2 % max. dimensiune medie 2-4 mm latime, 0,5 mm grosime</p> <p>număr de plăci aerobe (1) 5000 CFU/g max. drojdii (2) 25 CFU/g max. matrite (2) 25 CFU/g max. coliformi (3) nici unul detectat/g E.coli (4) nici unul detectat/g salmonella (5) niciuna detectată/25 g (1) ISO 4833:91 (2) ISO 7954:87 (3) ISO 4832:91 (4) ISO 16649-2:01 (5) ISO 6579:93</p> <p>INFORMATII NUTRITIONALE. VALORI TIPICE PE 100 g (OBȚINUT PRIN CALCUL)</p> <p>1. Energie 480 kcal 2015 kJ 2. Proteine (N*6,25) 4,7 g 3. Glucide 73 g din care zaharuri 72,3 g polioli 0 g amidon 0,7 g 4. Grasimi 19 g</p>	

				<p>din care saturate 17,3 g mono-nesaturate 1,6 g polinesaturat 0,1 g 5. Fibre alimentare 1,2 g 6. Sare 0,18 g</p>	
Așchii (dropsuri) de culoare brună	Italia	IRCA	<p><b>Document normativ: Reglementare tehnică „Produse de cofetărie” aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 204 din 11.03.2009;</b> <b>Compoziția ingredientelor care intră în rețetă, inclusiv aditivi și adjuvanți tehnologici:</b> Conform specificației tehnice a producătorului. <b>Sursa:</b> Vegeta <b>Metoda de producție:</b> Produse pentru ornare din glazură de cofetărie - semifabricat produs pe bază de grăsimi vegetale de cofetărie, destinat glazurii sau ornării. <b>Proprietăți organoleptice:</b> Dropsuri din glazură de cofetărie de culoare – brună închisă, conform foto, fără gust și miros străin. <b>Proprietăți fizico-chimice:</b> Acizi grași trans, % – nu se admit. Acid erucic (g/kg), nivel maxim 50 <b>Micotoxine Niveluri maxime (μg/kg)</b> Aflatoxine B1, nivel maxim 2,0 Suma dintre B1, B2, G1 și G2, nivel maxim 4,0 Conform <b>Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 520 din 22.06.2010</b> <b>Ambalare și livrare:</b> Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin. <b>Termenul de valabilitate:</b> Conform condițiilor stabilite de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.</p>	<p>Scaglietta Dark fulgi lucioși (scaglette) de înlocuitor de ciocolată neagră. Decor pentru cofetărie, panificație și înghețată. Ingrediente: zahăr, grăsime vegetală parțial hidrogenată (miez de palmier, nucleu de cocos), pudră de cacao cu conținut scăzut de grăsimi (16%), emulgator lecitină de SOIA, arome. Poate conține urme de LAPTE SI PRODUSE ACESTE. Analiza fizico-chimică grăsime totală (1) 22,1 % ± 1 umiditate (K.F.) 1,2 % max. dimensiune medie 3-5 mm latime număr de plăci aerobe (1) 5000 CFU/g max. drojii (2) 25 CFU/g max. matrițe (2) 25 CFU/g max. coliformi (3) nici unul detectat/g E.coli (4) nici unul detectat/g salmonella (5) niciuna detectată/25 g (1) ISO 4833:91 (2) ISO 7954:87 (3) ISO 4832:91 (4) ISO 16649-2:01 (5) ISO 6579:93 INFORMATII NUTRITIONALE. VALORI TIPICE PE 100 g (OBTINUT PRIN CALCUL) 1. Energie 487 kcal 2040 kJ 2. Proteine (N*6,25) 4,2 g 3. Glucide 66 g din care zaharuri 64 g polioli 0 g amidon 2 g 4. Grasimi 22,1 g din care saturate 19,7 g mono-nesaturate 2,1 g polinesaturat 0,3 g colesterol 0 mg 5. Fibre alimentare 3,5 g 6. Sare 0,05 g</p>	

Semnat: \_\_\_\_\_ Numele, Prenumele: Celebi Nicolae În calitate de: Director

Ofertantul: SC Compania Brutarilor SRL Adresa: Chisinau, str. Valea Bicului 9