

## 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																				
<b>Bunuri</b>																									
Lotul 1																									
Margarină pentru foitaj	Ucraina	«Schedro»	<p>Indicii de calitate ai margarinei pentru foitaj să corespundă parametrilor conform Reglementării tehnice „<b>Produse pe baza de grăsimi vegetale</b>”, aprobată prin <b>Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 16 din 19.01.2009 Produs divizat în plasturi separate a câte 2,0 kg. Aspect exterior – masă omogenă, lucioasă, fără picături de apă în secțiune. Culoare - Albă până la gălbuie; se admite o ușoară închidere a culorii. Miros și gust -</b></p>	<p><b>ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ</b></p> <p><b>Маргарин для слоеного теста «Слойка»</b> для классических слоеных изделий предназначен для изделий из слоеного теста.</p> <p>Применяется для приготовления классических слоеных изделий из дрожжевого и бездрожжевого теста.</p> <p>Равномерно распределяясь по тесту, маргарин «Слойка» делает его однородным, объемным и высоким, придает готовому изделию прекрасную слоистость.</p> <p>Кроме того, этот маргарин увеличивает сроки хранения полуфабрикатов и готовых изделий.</p> <p>Производится по ДСТУ 4465:2005 «Маргарины Общие технические условия».</p> <p><b>Состав продукта:</b> масло пальмовое и подсолнечное рафинированные дезодорированные, вода питьевая, соль поваренная, эмульгаторы (Е 471, Е475, лецитин соевый), краситель бета-каротин, консервант кислота сорбиновая, регулятор кислотности кислота молочная, антиоксидант (Е320, Е321).</p> <p><b>Продукт не содержит гидрогенизированных жиров.</b></p> <p><b>ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ</b></p> <p><b>Сырье</b> используемое для производства продукта должно соответствовать законодательным требованиям Украины. Если требования страны, куда экспортируется продукт или требования потребителя являются более строгими, преобладают более строгие требования.</p> <p><b>Готовый продукт</b> по показателям безопасности должен соответствовать законодательным требованиям Украины. Если требования страны, куда экспортируется продукт или требования потребителя являются более строгими, преобладают более строгие требования.</p> <p><b>ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ</b></p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Массовая доля влаги и летучих веществ, не более %</td> <td>19,7</td> <td>19,7</td> <td>ДСТУ 4463</td> </tr> <tr> <td>Кислотность маргарина, °Кеттсторфера</td> <td>3,5</td> <td>не более 3,5</td> <td>ДСТУ 4463</td> </tr> <tr> <td>Массовая доля жира, не менее %</td> <td>80,0</td> <td>не менее 80,0</td> <td>ДСТУ 4463</td> </tr> <tr> <td>Температура плавления, °С</td> <td>42- 48</td> <td>40-48</td> <td>ДСТУ 4463 ДСТУ ISO 6321</td> </tr> <tr> <td>Перекисное число, не более, 1/2О ммоль/кг - на момент производства</td> <td>2,0</td> <td>не более 5,0</td> <td>ДСТУ 4570 ДСТУ ISO 3960</td> </tr> </tbody> </table>	Массовая доля влаги и летучих веществ, не более %	19,7	19,7	ДСТУ 4463	Кислотность маргарина, °Кеттсторфера	3,5	не более 3,5	ДСТУ 4463	Массовая доля жира, не менее %	80,0	не менее 80,0	ДСТУ 4463	Температура плавления, °С	42- 48	40-48	ДСТУ 4463 ДСТУ ISO 6321	Перекисное число, не более, 1/2О ммоль/кг - на момент производства	2,0	не более 5,0	ДСТУ 4570 ДСТУ ISO 3960	<p>ДСТУ 4463 ДСТУ 4463 ДСТУ 4463 ДСТУ 4463 ДСТУ 4463 ДСТУ ISO 6321 ДСТУ 4570 ДСТУ ISO 3960 МВВ 081/12-0731-11 ДСТУ ISO 8292</p>
Массовая доля влаги и летучих веществ, не более %	19,7	19,7	ДСТУ 4463																						
Кислотность маргарина, °Кеттсторфера	3,5	не более 3,5	ДСТУ 4463																						
Массовая доля жира, не менее %	80,0	не менее 80,0	ДСТУ 4463																						
Температура плавления, °С	42- 48	40-48	ДСТУ 4463 ДСТУ ISO 6321																						
Перекисное число, не более, 1/2О ммоль/кг - на момент производства	2,0	не более 5,0	ДСТУ 4570 ДСТУ ISO 3960																						

			Plăcut, aromat, specific, fără miros sau gust străin (amar, rînced etc.). Punct de topire prin alunecare, °C – 31-35 Fracția masică de grăsimi, % - 82 Fracția masică de umiditate, % - max. 16 Indice de peroxid (miliechivalenți /kg grăsimi, - max. 10 Fracția de masă a acizilor grași trans în grăsimea izolată din produs, %, (max) 2,0	<table border="1"> <tr> <td>Содержание твердых триглицеридов, % при 20°C</td> <td>38-44</td> <td>38-50</td> <td>МВВ 081/12-0731-11 ДСТУ ISO 8292</td> </tr> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Содержание жирных кислот</th> <th rowspan="2">Метод контроля</th> <th rowspan="2">Периодичность контроля</th> </tr> <tr> <th>Показатель</th> <th>Содержание, %</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Сумма транс-изомеров жирных кислот</td> <td>Не более 2,0</td> <td rowspan="4">ДСТУ ISO 5508:2001</td> <td rowspan="4">Устанавливает и гарантирует производитель, согласно программе производственного контроля</td> </tr> <tr> <td>Насыщенные кислоты</td> <td>40 – 48</td> </tr> <tr> <td>Мононенасыщенные кислоты</td> <td>28 – 24</td> </tr> <tr> <td>Полиненасыщенные кислоты</td> <td>12 - 8</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ</b></p> <table border="1"> <tr> <td>Энергетическая ценность 100 г продукта</td> <td>2960 кДж/720 ккал</td> </tr> <tr> <td>Пищевая ценность в 100 г продукта:</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- жиры, не менее,</td> <td>80,0 г</td> </tr> <tr> <td>в т.ч. насыщенные жирные кислоты, не более</td> <td>48,0 г</td> </tr> <tr> <td>- углеводы</td> <td>0 г</td> </tr> <tr> <td>из них сахаров</td> <td>0 г</td> </tr> <tr> <td>- белки</td> <td>0 г</td> </tr> <tr> <td>Соль, не более</td> <td>0,45 г</td> </tr> </table> <table border="1"> <tr> <td>Фасовка</td> <td>Гофрокороб. Масса нетто 10 кг, масса нетто единицы фасования 2 кг. Масса нетто 20 кг, масса нетто единицы фасования 5 кг.</td> </tr> <tr> <td>Условия хранения</td> <td>Продукт должен храниться в складских помещениях или холодильниках, при температуре от минус 20°C до плюс 18°C при постоянной циркуляции воздуха. Не допускается хранение продукта совместно с продуктами, обладающими резким специфическим запахом.</td> </tr> <tr> <td><b>Максимальный срок хранения от даты производства</b></td> <td><b>Условия хранения</b></td> </tr> <tr> <td>12 месяцев</td> <td>При температуре свыше минус 20°C до 0°C.</td> </tr> <tr> <td>6 месяцев</td> <td>При температуре свыше 0°C до плюс 18°C.</td> </tr> </table>	Содержание твердых триглицеридов, % при 20°C	38-44	38-50	МВВ 081/12-0731-11 ДСТУ ISO 8292	Содержание жирных кислот		Метод контроля	Периодичность контроля	Показатель	Содержание, %	Сумма транс-изомеров жирных кислот	Не более 2,0	ДСТУ ISO 5508:2001	Устанавливает и гарантирует производитель, согласно программе производственного контроля	Насыщенные кислоты	40 – 48	Мононенасыщенные кислоты	28 – 24	Полиненасыщенные кислоты	12 - 8	Энергетическая ценность 100 г продукта	2960 кДж/720 ккал	Пищевая ценность в 100 г продукта:		- жиры, не менее,	80,0 г	в т.ч. насыщенные жирные кислоты, не более	48,0 г	- углеводы	0 г	из них сахаров	0 г	- белки	0 г	Соль, не более	0,45 г	Фасовка	Гофрокороб. Масса нетто 10 кг, масса нетто единицы фасования 2 кг. Масса нетто 20 кг, масса нетто единицы фасования 5 кг.	Условия хранения	Продукт должен храниться в складских помещениях или холодильниках, при температуре от минус 20°C до плюс 18°C при постоянной циркуляции воздуха. Не допускается хранение продукта совместно с продуктами, обладающими резким специфическим запахом.	<b>Максимальный срок хранения от даты производства</b>	<b>Условия хранения</b>	12 месяцев	При температуре свыше минус 20°C до 0°C.	6 месяцев	При температуре свыше 0°C до плюс 18°C.	
Содержание твердых триглицеридов, % при 20°C	38-44	38-50	МВВ 081/12-0731-11 ДСТУ ISO 8292																																																
Содержание жирных кислот		Метод контроля	Периодичность контроля																																																
Показатель	Содержание, %																																																		
Сумма транс-изомеров жирных кислот	Не более 2,0	ДСТУ ISO 5508:2001	Устанавливает и гарантирует производитель, согласно программе производственного контроля																																																
Насыщенные кислоты	40 – 48																																																		
Мононенасыщенные кислоты	28 – 24																																																		
Полиненасыщенные кислоты	12 - 8																																																		
Энергетическая ценность 100 г продукта	2960 кДж/720 ккал																																																		
Пищевая ценность в 100 г продукта:																																																			
- жиры, не менее,	80,0 г																																																		
в т.ч. насыщенные жирные кислоты, не более	48,0 г																																																		
- углеводы	0 г																																																		
из них сахаров	0 г																																																		
- белки	0 г																																																		
Соль, не более	0,45 г																																																		
Фасовка	Гофрокороб. Масса нетто 10 кг, масса нетто единицы фасования 2 кг. Масса нетто 20 кг, масса нетто единицы фасования 5 кг.																																																		
Условия хранения	Продукт должен храниться в складских помещениях или холодильниках, при температуре от минус 20°C до плюс 18°C при постоянной циркуляции воздуха. Не допускается хранение продукта совместно с продуктами, обладающими резким специфическим запахом.																																																		
<b>Максимальный срок хранения от даты производства</b>	<b>Условия хранения</b>																																																		
12 месяцев	При температуре свыше минус 20°C до 0°C.																																																		
6 месяцев	При температуре свыше 0°C до плюс 18°C.																																																		
Lotul 2																																																			
Margarină pentru foitaj cu certificat Kosher	Ucraina	«Schedro»	Indicii de calitate ai margarinei pentru foitaj să corespundă parametrilor conform Reglementării tehnice „ <b>Produce</b> ”	<p><b>ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ</b></p> <p><b>Маргарин для слоеного теста «Слойка»</b> для классических слоеных изделий предназначен для изделий из слоеного теста.</p> <p>Применяется для приготовления классических слоеных изделий из дрожжевого и бездрожжевого теста.</p> <p>Равномерно распределяясь по тесту, маргарин «Слойка» делает его однородным, объемным и высоким, придает готовому изделию прекрасную слоистость.</p> <p>Кроме того, этот маргарин увеличивает сроки хранения полуфабрикатов и готовых изделий.</p>	ДСТУ 4463 ДСТУ 4463 ДСТУ 4463 ДСТУ 4463																																														

**pe baza de grăsimi vegetale”, aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 16 din 19.01.2009 Produs divizat în plasturi separate a câte 2,0 kg. Aspect exterior – masă omogenă, lucioasă, fără picături de apă în secțiune. Culoare - Albă pînă la gălbuie; se admite o ușoară închidere a culorii. Miros și gust - Plăcut, aromat, specific, fără miros sau gust străin (amar, rînced etc.). Punct de topire prin alunecare, °C – 31-35 Frația masică de grăsimi, % - 82 Frația masică de umiditate, % - max. 16 Indice de peroxid (miliechivalenți /kg grăsimi, - max. 10 Frația de masă a acizilor grași trans în grăsimea izolată din produs, %, (max) 2,0**

Производится по ДСТУ 4465:2005 «Маргарины Общие технические условия».

**Состав продукта:** масло пальмовое и подсолнечное рафинированные дезодорированные, вода питьевая, соль поваренная, эмульгаторы (Е 471, Е475, лецитин соевый), краситель бета-каротин, консервант кислота сорбиновая, регулятор кислотности кислота молочная, антиоксидант (Е320, Е321).

**Продукт не содержит гидрогенизированных жиров.**

**ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ**

**Сырье** используемое для производства продукта должно соответствовать законодательным требованиям Украины. Если требования страны, куда экспортируется продукт или требования потребителя являются более строгими, преобладают более строгие требования.

**Готовый продукт** по показателям безопасности должен соответствовать законодательным требованиям Украины. Если требования страны, куда экспортируется продукт или требования потребителя являются более строгими, преобладают более строгие требования.

**ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ**

Массовая доля влаги и летучих веществ, не более %	19,7	19,7	ДСТУ 4463
Кислотность маргарина, °Кеттсторфера	3,5	не более 3,5	ДСТУ 4463
Массовая доля жира, не менее %	80,0	не менее 80,0	ДСТУ 4463
Температура плавления, °C	42- 48	40-48	ДСТУ 4463 ДСТУ ISO 6321
Перекисное число, не более, 1/2O ммоль/кг - на момент производства	2,0	не более 5,0	ДСТУ 4570 ДСТУ ISO 3960
Содержание твердых триглицеридов, % при 20°C	38-44	38-50	МВВ 081/12-0731-11 ДСТУ ISO 8292

Содержание жирных кислот		Метод контроля	Периодичность контроля
Показатель	Содержание, %		
Сумма транс-изомеров жирных кислот	Не более 2,0	ДСТУ ISO 5508:2001	Устанавливает и гарантирует производитель, согласно программе производственного контроля
Насыщенные кислоты	40 – 48		
Мононенасыщенные кислоты	28 – 24		
Полиненасыщенные кислоты	12 - 8		

**ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ**

Энергетическая ценность 100 г продукта	2960 кДж/720 ккал
Пищевая ценность в 100 г продукта:	
- жиры, не менее,	80,0 г
в т.ч. насыщенные жирные кислоты, не более	48,0 г
- углеводы	0 г
из них сахаров	0 г
- белки	0 г
Соль, не более	0,45 г

Фасовка	Гофрокороб. Масса нетто 10 кг, масса нетто единицы фасования 2 кг.
---------	--

4463  
ДСТУ  
ISO 6321  
ДСТУ  
4570  
ДСТУ  
ISO 3960  
МВВ  
081/12-  
0731-11  
ДСТУ  
ISO 8292

				<p>Условия хранения</p> <p>Продукт должен храниться в складских помещениях или холодильниках, при температуре от минус 20°C до плюс 18°C при постоянной циркуляции воздуха.</p> <p>Не допускается хранение продукта совместно с продуктами, обладающими резким специфическим запахом.</p>													
				<table border="1"> <tr> <td><b>Максимальный срок хранения от даты производства</b></td> <td><b>Условия хранения</b></td> </tr> <tr> <td>12 месяцев</td> <td>При температуре свыше минус 20°C до 0°C.</td> </tr> <tr> <td>6 месяцев</td> <td>При температуре свыше 0°C до плюс 18°C.</td> </tr> </table>	<b>Максимальный срок хранения от даты производства</b>	<b>Условия хранения</b>	12 месяцев	При температуре свыше минус 20°C до 0°C.	6 месяцев	При температуре свыше 0°C до плюс 18°C.							
<b>Максимальный срок хранения от даты производства</b>	<b>Условия хранения</b>																
12 месяцев	При температуре свыше минус 20°C до 0°C.																
6 месяцев	При температуре свыше 0°C до плюс 18°C.																
Lotul 3																	
Margarină cu conținut de grăsime 82,0%	Ucraina	«Schedro»	<p>Indicii de calitate ai margarinei pentru foitaj să corespundă parametrilor conform Reglementării tehnice „<b>Produse pe baza de grăsimi vegetale</b>”, aprobată prin <b>Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 16 din 19.01.2009 Aspect exterior – masă omogenă, lucioasă, fără picături de apă în secțiune.</b></p> <p><b>Culoare</b> - Albă până la gălbuie; se admite o ușoară închidere a culorii.</p> <p><b>Miros și gust</b> - Plăcut, aromat, specific, fără miros sau gust străin (amar, rînced etc.).</p> <p>Punct de topire prin alunecare, °C</p>	<p><b>Мargarin «Молочный особый» - 82%</b> предназначен для приготовления кулинарных, мучных кондитерских и хлебобулочных изделий в промышленном производстве. Маргарин обладает высокой пищевой и энергетической ценностью.</p> <p>Эмульгирующая система обеспечивает высокую стабильность маргарина при повышенной температуре и механической обработке.</p> <p>Маргарин улучшает реологические свойства теста, хорошо «азерируется» при взбивании с сахаром, равномерно распределяется в тесте и облегчает процесс механической обработки.</p> <p>Производится по ДСТУ 4465:2005 «Маргарины Общие технические условия».</p> <p><b>Состав продукта:</b> масло пальмовое рафинированное дезодорированное, вода питьевая, соль поваренная, эмульгаторы (Е471, лецитин соевый), краситель бета-каротин, ароматизатор «Масло», консервант кислота сорбиновая, регулятор кислотности кислота молочная.</p> <p><b>Продукт не содержит гидрогенизированных жиров.</b></p> <p><b>ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ</b></p> <p><b>Сырье</b> используемое для производства продукта должно соответствовать законодательным требованиям Украины. Если требования страны, куда экспортируется продукт или требования потребителя являются более строгими, преобладают более строгие требования.</p> <p><b>Готовый продукт</b> по показателям безопасности должен соответствовать законодательным требованиям Украины. Если требования страны, куда экспортируется продукт или требования потребителя являются более строгими, преобладают более строгие требования.</p> <p><b>ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Наименование показателя</th> <th>Характеристика</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Консистенция при (20 ± 2)°C</td> <td>Консистенция пластичная, плотная, однородная. Поверхность среза блестящая или слабо блестящая. Сухая на вид.</td> </tr> <tr> <td>Цвет</td> <td>От белого до желтого</td> </tr> <tr> <td>Вкус и запах</td> <td>Чистый, характерный для внесенного ароматизатора. Посторонние запахи и привкусы недопускаются.</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ</b></p> <table border="1"> <tr> <td>Массовая доля влаги и летучих веществ, не более %</td> <td>17,7</td> <td>17,7</td> <td>ДСТУ 4463</td> </tr> </table>	Наименование показателя	Характеристика	Консистенция при (20 ± 2)°C	Консистенция пластичная, плотная, однородная. Поверхность среза блестящая или слабо блестящая. Сухая на вид.	Цвет	От белого до желтого	Вкус и запах	Чистый, характерный для внесенного ароматизатора. Посторонние запахи и привкусы недопускаются.	Массовая доля влаги и летучих веществ, не более %	17,7	17,7	ДСТУ 4463	<p>ДСТУ 4463</p> <p>ДСТУ 4463</p> <p>ДСТУ 4463</p> <p>ДСТУ 4463</p> <p>ДСТУ 4463</p> <p>ДСТУ ISO 6321</p> <p>ДСТУ 4570</p> <p>ДСТУ ISO 3960</p> <p>MBV 081/12-0731-11</p> <p>ДСТУ ISO 8292</p>
Наименование показателя	Характеристика																
Консистенция при (20 ± 2)°C	Консистенция пластичная, плотная, однородная. Поверхность среза блестящая или слабо блестящая. Сухая на вид.																
Цвет	От белого до желтого																
Вкус и запах	Чистый, характерный для внесенного ароматизатора. Посторонние запахи и привкусы недопускаются.																
Массовая доля влаги и летучих веществ, не более %	17,7	17,7	ДСТУ 4463														

		– 31-35 Frația masică de grăsimi, % - 82,0 Frația masică de umiditate, % - max. 16 Indice de peroxid (miliechivalenți /kg grăsimi, - max. 10 Frația de masă a acizilor grași trans în grăsimea izolată din produs, %, (max) 2,0	Кислотность маргарина, °Кеттсторфера	2,5	не более 2,5	ДСТУ 4463		
			<b>Массовая доля жира, не менее %</b>	<b>82,0</b>	<b>не менее 82,0</b>	ДСТУ 4463		
			Температура плавления, °С	31 – 35	30-37	ДСТУ 4463 ДСТУ ISO 6321		
			Перекисное число, не более, <sup>1</sup> / <sub>2</sub> O ммоль/кг - на момент производства	1,0	не более 5,0	ДСТУ 4570 ДСТУ ISO 3960		
			Содержание твердых триглицеридов, % при 20°С	17-23	17-26	МВВ 081/12-0731-11 ДСТУ ISO 8292		
			<b>Содержание жирных кислот</b>					
			<b>Показатель</b>			<b>Содержание, %</b>		
			<b>Сумма трансизомеров жирных кислот</b>			<b>Не более 2,0%</b>		
			Насыщенные кислоты			45 – 50		
			Мононенасыщенные кислоты			43 – 33		
Полиненасыщенные кислоты			12 – 17					
<b>Максимальный срок хранения от даты производства</b>		<b>Условия хранения</b>						
12 месяцев		При температуре свыше минус 20°С до 0°С.						
6 месяцев		При температуре свыше 0°С до плюс 18°С.						

Semnat: \_\_\_\_\_

Numele, Prenumele: Ciudin Ion

În calitate de: manager

Ofertantul: SRL "Geoter-com"

Adresa: str. Gh. Asachi, 68/1-83, mun. Chisinau