

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																				
Bunuri																									
Lotul 1																									
Margarină pentru foitaj	Ucraina	«Schedro»	<p>Indicii de calitate ai margarinei pentru foitaj să corespundă parametrilor conform Reglementării tehnice „Produse 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 până la gălbuie; se admite o ușoară închidere a culorii. Miros și gust -</p>	<p>ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ</p> <p>Маргарин для слоеного теста «Слойка» 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>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).</p> <p>Продукт не содержит гидрогенизированных жиров.</p> <p>ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ</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> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ</th> </tr> </thead> <tbody> <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> </tbody> </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>Максимальный срок хранения от даты производства</td> <td>Условия хранения</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	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. 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.	Максимальный срок хранения от даты производства	Условия хранения	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																																																				
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. 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.																																																				
Максимальный срок хранения от даты производства	Условия хранения																																																				
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 „ Produce ”	<p>ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ</p> <p>Маргарин для слоеного теста «Слойка» 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>Максимальный срок хранения от даты производства</td> <td>Условия хранения</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>	Максимальный срок хранения от даты производства	Условия хранения	12 месяцев	При температуре свыше минус 20°C до 0°C.	6 месяцев	При температуре свыше 0°C до плюс 18°C.							
Максимальный срок хранения от даты производства	Условия хранения																
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 „Produse pe baza de grăsimi vegetale”, aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 16 din 19.01.2009 Aspect exterior – masă omogenă, lucioasă, fără picături de apă în secțiune.</p> <p>Culoare - Albă până la gălbuie; se admite o ușoară închidere a culorii.</p> <p>Miros și gust - Plăcut, aromat, specific, fără miros sau gust străin (amar, rînced etc.).</p> <p>Punct de topire prin alunecare, °C</p>	<p>Мargarин «Молочный особый» - 82% 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>Состав продукта: 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>Продукт не содержит гидрогенизированных жиров.</p> <p>ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ</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>ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ</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		
			Массовая доля жира, не менее %	82,0	не менее 82,0	ДСТУ 4463		
			Температура плавления, °С	31 – 35	30-37	ДСТУ 4463 ДСТУ ISO 6321		
			Перекисное число, не более, ¹ / ₂ 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		
			Содержание жирных кислот					
			Показатель			Содержание, %		
			Сумма трансизомеров жирных кислот			Не более 2,0%		
			Насыщенные кислоты			45 – 50		
			Мононенасыщенные кислоты			43 – 33		
Полиненасыщенные кислоты			12 – 17					
Максимальный срок хранения от даты производства		Условия хранения						
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