

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: Fructe uscate în asortiment																											
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																											
Caise uscate	Turcia	Baktar	Document normativ: Reglementarea tehnică ”Fructe și legume uscate (deshidratate)”, aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 1523 din 29.12.2007, HG nr.229 din 29.03.2013, anexa nr.1 la Ordinul Ministerului Sănătății nr. 127 din 08.02.2024 ”lista aditivii alimentari admiși pentru utilizare în produse alimentare și condițiile de utilizare”. Sursa: Vegetal Locul de proveniență: Provenit din produs autohton sau import. Informații privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Proprietăți organoleptice: Aspecte exterior: Fructe întregi fără simbur, cu deteriorări mecanice și formă în funcție de modul de înlăturare a simburului. Culoare: De la oranj până la roșu sau oranj – chihlimburi, cu/fără luciu. Gust și miros: Caracteristic fructului, fără gust și miros străin. Proprietăți fizico- chimice <table><tr><td>Caracteristici</td><td>Condiții de admisibilitate</td></tr><tr><td>Fracția masică de umiditate, % , max.</td><td>22,00</td></tr><tr><td>Fracția masică de impurități de origine vegetală, %:</td><td></td></tr><tr><td>Nu se admit</td><td></td></tr><tr><td>Conservant: dioxid de sulf (E220): Norma: max. 2000 mg/kg</td><td></td></tr><tr><td>Nivelurile maxime sunt exprimate ca SO2 și se referă la cantitatea totală, disponibilă din toate sursele, un conținut de SO2 de nu mai mult de 10 mg/kg.</td><td></td></tr><tr><td>Conservant: Acid sorbic–sorbat de potasiu (E200-E202): Norma: max. 1000 mg/kg</td><td></td></tr></table> Criterii de contaminanți <table><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> Ambalare și livrare: În timpul depozitării, transportării și comercializării, ambalajul de desfăcere, materialele de ambalaj și modul de ambalare trebuie să asigure menținerea calității și siguranța produselor . Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin. 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	Caracteristici	Condiții de admisibilitate	Fracția masică de umiditate, % , max.	22,00	Fracția masică de impurități de origine vegetală, %:		Nu se admit		Conservant: dioxid de sulf (E220): Norma: max. 2000 mg/kg		Nivelurile maxime sunt exprimate ca SO2 și se referă la cantitatea totală, disponibilă din toate sursele, un conținut de SO2 de nu mai mult de 10 mg/kg.		Conservant: Acid sorbic–sorbat de potasiu (E200-E202): Norma: max. 1000 mg/kg		Micotoxine Niveluri maxime (μg/kg)		Caracteristici	Condiții de admisibilitate	Aflatoxine B1	5,0	Suma dintre B1, B2, G1 și G2	10,0	Fructe întregi fără simbur, cu deteriorări mecanice și formă în funcție de modul de înlăturare a simburului. Culoare: De la oranj până la roșu sau oranj – chihlimburi, cu/fără luciu. Gust și miros: Caracteristic fructului, fără gust și miros străin.	Reglementarea tehnică ”Fructe și legume uscate (deshidratate)”, aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 1523 din 29.12.2007, HG nr.229 din 29.03.2013, anexa nr.1 la Ordinul Ministerului Sănătății nr. 127 din 08.02.2024 ”lista aditivii alimentari admiși pentru utilizare în produse alimentare și condițiile de utilizare”.
Caracteristici	Condiții de admisibilitate																										
Fracția masică de umiditate, % , max.	22,00																										
Fracția masică de impurități de origine vegetală, %:																											
Nu se admit																											
Conservant: dioxid de sulf (E220): Norma: max. 2000 mg/kg																											
Nivelurile maxime sunt exprimate ca SO2 și se referă la cantitatea totală, disponibilă din toate sursele, un conținut de SO2 de nu mai mult de 10 mg/kg.																											
Conservant: Acid sorbic–sorbat de potasiu (E200-E202): Norma: max. 1000 mg/kg																											
Micotoxine Niveluri maxime (μg/kg)																											
Caracteristici	Condiții de admisibilitate																										
Aflatoxine B1	5,0																										
Suma dintre B1, B2, G1 și G2	10,0																										

			Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice. Condiții de depozitare: Depozitarea fructelor uscate (deshidratate) trebuie efectuată în încăperi uscate, curate, aerisite, ferite de razele solare, de rozătoare sau de insecte, situate departe de surse care degajă mirosuri pătrunzătoare ce pot afecta calitatea produsului. Documente de însoțire: calitatea/inofensivitatea: -Certificat de calitate. -Certificat de conformitate. -Raport de încercări eliberat de un laborator acreditat în RM. -Raport de încercări cu indicarea valorilor nutriționale pentru fiecare lot nou sau produs. -Fișa tehnică a produsului livrat . Tipul de ambalaj: Ambalate în pungă și apoi în cutii de carton - 10 kg Condiții de recepționare: Prezentarea mostrei pentru testare la producere- 2,0 kg însoțită cu eticheta producătorului.												
Lotul 2															
Ananas uscat			Document normativ: Reglementarea tehnică ”Fructe și legume uscate (deshidratate)”, aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 1523 din 29.12.2007 Sursa: Vegetal Locul de proveniență: Provenit import. Metoda de producție: Ananas uscat - aliment obținut prin uscare artificială sau naturală, sub acțiunea unei călduri moderate, îmbibate parțial cu zaharuri. Informații privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Aspecte exterior: Fructe tăiate de ananas în formă de cuburi. Dimensiune 8x10 mm.. Culoare: Galben deschis, galben auriu, galben portocaliu, roșu,verde. Textură: De la moale până la densă. Fără aglomerări de fructe. Nu se admit înmuierea fructelor. Gust și miros: Caracteristic fructului respectiv, dulce până la dulce acrișor, fără gust și miros străin. Proprietăți fizico- chimice: <table><thead><tr><th>Caracteristici</th><th>Condiții de admisibilitate</th></tr></thead><tbody><tr><td>Fracția masică de umiditatea, % max.</td><td>15,0</td></tr><tr><td>Fracția masică de zahăr, %</td><td>65-85</td></tr><tr><td>Aciditate, %</td><td>1-1,7</td></tr><tr><td>Fracția masică de impurități, %:</td><td>Nu se admit</td></tr></tbody></table> Criterii de contaminanți: Micotoxine Niveluri maxime (µg/kg): - Aflatoxine B1 - 5,0 - Suma dintre B1, B2, G1 și G2 – 10,0 Ambalare și livrare: În timpul depozitării, transportării și comercializării, ambalajul de desfacere, materialele de ambalaj și modul de ambalare trebuie să asigure menținerea calității și siguranța produselor . Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin. 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. Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.	Caracteristici	Condiții de admisibilitate	Fracția masică de umiditatea, % max.	15,0	Fracția masică de zahăr, %	65-85	Aciditate, %	1-1,7	Fracția masică de impurități, %:	Nu se admit		
Caracteristici	Condiții de admisibilitate														
Fracția masică de umiditatea, % max.	15,0														
Fracția masică de zahăr, %	65-85														
Aciditate, %	1-1,7														
Fracția masică de impurități, %:	Nu se admit														

			Condiții de depozitare: Depozitarea se face în încăperi curate, neinfestate cu dăunători, aerisite, ferite de razele solare și de îngheț, la o temperatură de la 5°C pînă la 20°C. Documente de însoțire: calitatea/inofensivitatea: - Certificat de calitate. - Certificat de conformitate. - Raport de încercări eliberat de un laborator acreditat în RM. - Raport de încercări cu indicarea valorilor nutriționale pentru fiecare lot nou sau produs. FIȘA TEHNICĂ A PRODUSULUI LIVRAT . Condiții de recepționare: Prezentarea mostrei pentru testare la producere -1,0 kg însoțită cu eticheta producătorului.		
--	--	--	--	--	--

Semnat: _____ Numele, Prenumele: Perminov Sergiu _ În calitate de: administrator
Ofertantul: ALODIS-TRADE SRL Adresa: str. Transnistria 6/E.