

Specificații tehnice

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

Obiectul achiziției: **Fructe uscate în asortiment**

Denumirea bunurilor	Tara de origine	Producele	Specificarea tehnică deplină solicitată de către autoritatea contractantă	Specificarea tehnică deplină propusă de către ofertant	Standarde de referință
I	2	3	4	5	6
Lotul I					
Prune uscate	Moldova	FPC"Vintoia-Exim"SRL	<p>Document normativ: Reglementarea tehnică "Fruce și legume uscate (dehidratate)", aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 1523 din 29.12.2007</p> <p>Sursă: Vegetal</p> <p>Locul de proveniență: Provenit din produs autohton sau import.</p> <p>Metoda de producție: Fructe uscate - alimente preparate din fructe care păstrează identitatea speciei respective, prezentate în forme întregi, dehidratate prin procedee naturale sau artificiale.</p> <p>Informații privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic.</p> <p>Proprietăți organoleptice:</p> <p>Aspecte exterior:</p> <p>Fruce întregi fără simburii, cu deteriorări mecanice și formă în funcție de modul de înlăturare a simburului.</p> <p>Culoare:</p> <p>Prune dehidratate: de la negru –albăstriu până la maro cu nuanță brună-roșcată tipic epidermei până la maro foarte închis, tipică culorii pulpei, cu/fără luciu.</p> <p>Gust și miros: Caracteristice, fără gust și miros străin.</p> <p>Proprietăți fizico- chimice</p> <p>Condiții de admisibilitate</p> <p>Caracteristici</p> <p>Fracția masică de umiditate, %, max. 24,00</p> <p>Fracția masică de impurități de origine vegetală, %. Nu se admit</p> <p>Criterii de contaminanți</p> <p>Micotoxine Niveluri maxime (µg/kg)</p> <p>Condiții de admisibilitate</p> <p>Caracteristici</p> <p>Aflatoxine B1</p> <p>Suma dintre B1, B2, G1 și G2</p> <p>10,0</p> <p>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 .</p> <p>Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin.</p>	<p>Document normativ: Reglementarea tehnică "Fruce și legume uscate (dehidratate)", aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 1523 din 29.12.2007</p> <p>Sursă: Vegetal</p> <p>Locul de proveniență: Provenit din produs autohton..</p> <p>Metoda de producție: Fructe uscate - prezentate în forme întregi, dehidratate prin procedee naturale</p> <p>Informații privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic.</p> <p>Proprietăți organoleptice:</p> <p>Aspecte exterior:</p> <p>Fruce întregi fără simburii, cu deteriorări mecanice și formă în funcție de modul de înlăturare a simburului.</p> <p>Culoare:</p> <p>Prune dehidratate: de la negru –albăstriu până la maro cu nuanță brună-roșcată tipic epidermei exterioare și de la ciocolată maro deschis până la maro foarte închis, tipică culorii pulpei, cu/fără luciu.</p> <p>Gust și miros: Caracteristice, fără gust și miros străin.</p> <p>Proprietăți fizico- chimice</p> <p>Condiții de admisibilitate</p> <p>Fracția masică de umiditate, %, max.24,00</p> <p>Fracția masică de impurități de origine vegetală, %. Nu se admit</p> <p>Criterii de contaminanți</p> <p>Micotoxine Niveluri maxime (µg/kg)</p> <p>Condiții de admisibilitate</p> <p>Caracteristici</p>	<p>Reglementarea tehnică "Fruce și legume uscate (dehidratate)", aprobată prin Hotărârea Guvernului F Moldova nr. 1523 din 29.12.2007</p>

		<p>Transportarea cu mijloace autorizate sanitare 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</p> <p>Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.</p> <p>Pregătirea și/sau manipularea înainte de utilizare sau prelucrare: Pentru utilizarea în producere a fructelor uscate trebuie să fie alese de obiecte străine. fructele uscate preventiv se spală, fiind plasate pe site din metal inoxidabil pentru scurgerea apei</p> <p>Destinație: Pentru fabricarea: produse de cozonac, pâine, torte, prăjituri, rulade, biscuiți, checuri.</p> <p>Documente de însoțire: Aviz sanitar, certificat de conformitate, certificatul de calitate, raport de încercări.</p> <p>Condiții de recepționare: Prezentarea mostrei pentru testare în producere.</p>	<p>Aflatoxine B1 <1.0 Suma dintre B1, B2, G1 și G2 <1.0</p> <p>Ambalare și livrare: Se ambalează în saci de hirtie a câte 35kg. în timpul depozitării, transportării și comercializării, ambalajul de desfacere, materialele de ambalaj și modul de ambalare asigură menținerea calității și siguranța produselor.</p> <p>Ambalajele de transport asigură integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin.</p> <p>Transportarea are loc cu mijloace autorizate sanitare 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</p> <p>Termen de valabilitate: 6luni</p> <p>In procesul de producere se respecta fluxul tehnologic dupa cum urmeaza:</p> <p>-fructele se aleg de corpuri straine; -se usuca; -se calibreaza; -se spala; -se blanseaza; -se scot simburii la utilaje semiautomate; -se ambaleaza in saci de hirtie; -se transporta la destinatar</p> <p>In procesul de producere folosim echipamente si utilaje ale unui cunoscut brand sârbesc în domeniul industriei alimentare, firma PIGO-R. Suntem detinatorii Certificatului ISO FSSC 22000.</p> <p>Documente de însoțire: Aviz fitosanitar, certificatul de calitate, raport de încercări, Certificat ISO, aviz sanitar la saci de hirtie</p> <p>Condiții de recepționare: Prezentarea mostrei stare în producere.</p>
<p>Lotul 2</p> <p>Caise uscate</p>		<p>Document normativ: Reglementarea tehnică "Fructe și legume uscate (dehidratate)", aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 1523 din 29.12.2007</p> <p>Sursă: Vegetal</p> <p>Locul de proveniență: Provenit din produs autohton sau import.</p> <p>Metoda de producție: Fructe uscate - alimente preparate din fructe care păstrează identitatea speciei respective, prezentate în forme întregi, dehidratate prin procedee naturale sau artificiale.</p> <p>Informații privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic.</p>	

			<p>Proprietăți organoleptice: Aspecte exterior: Fructe întregi fără simburii, cu deteriorări mecanice și formă în funcție de modul de înălțare a simburii. Culoare: Caise deshidratate: de la oranj până la roșu sau oranj – chihlimbariu, cu/fără luciu. Gust și miros: Caracteristice, fără gust și miros străin. Proprietăți fizico- chimice Caracteristici Condiții de admisibilitate Fracția masică de umiditate, %, max. 22,00 Fracția masică de impurități de origine vegetală, %. Nu se admit Criterii de contaminanți Micotoxine Niveluri maxime (µg/kg) Caracteristici Condiții de admisibilitate 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. Pregătirea și/sau manipularea înainte de utilizare sau prelucrare: Pentru utilizarea în producere a fructelor uscate trebuie să fie alese de obiecte străine. fructele uscate preventiv se spală, fiind plasate pe site din metal inoxidabil pentru scurgerea apei Destinație: Pentru fabricarea: produse de cozonac, pâine, torte, prăjituri, rulade, biscuiți, checuri. Documente de însoțire: Aviz sanitar, certificat de conformitate, certificatul de calitate, raport de încercări. Condiții de recepționare: Prezentarea mostrei pentru testare în producere.</p>		
Lotul 3			<p>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 cu zahăruri</p>		

Informații privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic.

Proprietăți organoleptice

Aspecte exterior, formă: Fructe tăiate în formă de cuburi.

Culoare: Galben deschis, galben auriu, galben portocaliu, verde.

Textură: De la moale până la densă. Nu lipiți împreună în timpul coprimării.

Proprietăți fizico- chimice

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Fracția masică de umiditate, % max.	15,0
Fracția masică de zahăr, %	65-85
Aciditate, %	1-1,7
Fracția masică de impurități, %:	Nu se admit

Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.
Documente de însoțire: Aviz sanitar, certificat de conformitate, certificatul de calitate, raport de încercări.
Condiții de recepționare: Prezentarea mostrei pentru testare la producere

Semnat: _____ Numele, Prenumele: Lupu Viorica În calitate de: Directoare administrativa
Ofertantul: FPC «Vintoia-Exim» SRL Adresa: Nisporeni str. Industriala 90