

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: Fruite 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					
Prune uscate	Moldova	DAMMAG GRUP C.I.	<p>Document normativ: Reglementarea tehnică ”Fruite și legume uscate (deshidratate)”, 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: Fruite uscate - alimente preparate din fructe care păstrează identitatea speciei respective, prezentate în forme întregi, deshidratate 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: Fruite întregi fără simburii, cu deteriorări mecanice și formă în funcție de modul de înlăturare a simburii. Culoare: Prune deshidratate: 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. Gust și miros: Caracteristice, fără gust și miros străin.</p> <p>Proprietăți fizico- chimice Caracteristici Condiții de admisibilitate Frația masică de umiditate, %, max. 24,00 Frația masică de impurități de origine vegetală, %: Nu se admit</p> <p>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</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 . 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</p>	<p>Sursă: Vegetal</p> <p>Locul de proveniență: Provenit din produs autohton</p> <p>Metoda de producție: Fruite uscate</p> <p>Informații privind organismele modificate genetic (OMG): Nu sunt</p> <p>Proprietăți organoleptice: Aspecte exterior: Fruite întregi fără simburii, cu deteriorări mecanice și formă în funcție de modul de înlăturare a simburii. Culoare: Prune deshidratate: 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. Gust și miros: Caracteristice, fără gust și miros străin.</p> <p>Proprietăți fizico- chimice Caracteristici Condiții de admisibilitate Frația masică de umiditate, %, max. 24,00 Frația masică de impurități de origine vegetală, %: Nu se admit</p> <p>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</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 Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate,</p>	Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 1523 din 29.12.2007 ISO 22000 ISO 9001:2018

		<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>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</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>	
--	--	--	---	--

Semnat: _____

Numele, Prenumele:Locoman Alexandru

În calitate de: Administrator

Ofertantul: C.I. DAMMAG GRUP

Adresa:MD5400 or. Rezina str. 27 August 46