

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: Produse de cofetărie pentru ornare					
Denumirea bunurilor	Țara de origine	Producătorul	Specificația tehnică deplină solicitată de către autoritatea contractantă	Specificația tehnică deplină propusă de către ofertant	Standarde de referință
1	2	3	4	5	6
Produse pentru ornare din ciocolată					
Lot 1					
Fulgi de ciocolată albă	Belgia	Dobla	<p>Document normativ: Reglementare tehnică „Produse de cofetărie” aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 204 din 11.03.2009;</p> <p>Compoziția ingredientelor care intră în rețetă, inclusiv aditivi și adjuvanți tehnologici: Conform specificației tehnice a producătorului.</p> <p>Sursa: Vegetal</p> <p>Metoda de producție: Produse pentru ornare din ciocolată- sub formă de fulgi cu un conținut minimum de 32% substanță uscată totală de cacao, minimum 12% unt de cacao.</p> <p>Proprietăți organoleptice: Aspect exterior conform foto, culoare - albă cu nuanșe crem, fără gust și miros străin.</p> <p>Proprietăți fizico-chimice: Acizi grași trans, % – nu se admit. Acid erucic (g/kg), nivel maxim 50 Micotoxine Niveluri maxime (μg/kg) Aflatoxine B1, nivel maxim 2,0 Suma dintre B1, B2, G1 și G2, nivel maxim 4,0</p> <p>Conform Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 520 din 22.06.2010</p> <p>Ambalare și livrare: Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin.</p> <p>Termenul de valabilitate: Conform condițiilor stabilite de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.</p>	<p>Cirlionți uniformi de ciocolată albă.</p> <p>Compoziție: Zahar: 53 % Unt de Cacao: 27 % Lapte Praf integral: 15 % Lactoza: 4,5% Specificații tehnice: Grasime totală: 31%</p>	
Lot 2					



Fulgi de ciocolată duo	Belgia	Dobla	<p>Document normativ: Reglementare tehnică „Produse de cofetărie” aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 204 din 11.03.2009;</p> <p>Compoziția ingredientelor care intră în rețetă, inclusiv aditivi și adjuvanți tehnologici: Conform specificației tehnice a producătorului.</p> <p>Sursa: Vegetal</p> <p>Metoda de producție: Produse pentru ornare din ciocolată- sub formă de fulgi cu un conținut minimum de 32% substanță uscată totală de cacao, minimum 12% unt de cacao.</p> <p>Proprietăți organoleptice: Aspect exterior conform foto, culoare - mix de culoare brună și albă, fără gust și miros străin</p> <p>Proprietăți fizico-chimice:</p> <p>Acizi grași trans, % – nu se admit.</p> <p>Acid erucic (g/kg), nivel maxim 50</p> <p>Micotoxine Niveluri maxime (μg/kg)</p> <p>Aflatoxine B1, nivel maxim 2,0</p> <p>Suma dintre B1, B2, G1 și G2, nivel maxim 4,0</p> <p>Conform Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 520 din 22.06.2010</p> <p>Ambalare și livrare: Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin.</p> <p>Termenul de valabilitate: Conform condițiilor stabilite de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.</p>	<p>Cirlionți uniformi de ciocolata alba si cu lapte .</p> <p>Compoziție:</p> <p>Zahar: 50,6 %</p> <p>Unt de Cacao: 25,2 %</p> <p>Lapte Praf integral: 14,9 %</p> <p>Lactoza: 4,7%</p> <p>Masa de Cacao: 4,2%</p> <p>Specificatiuni tehnice:</p> <p>Grasime totală: 31%</p>
Lot 3			Continut de	



Sfere din ciocolată			<p>Document normativ: Reglementare tehnică „Produse de cofetărie” aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 204 din 11.03.2009;</p> <p>Compoziția ingredientelor care intră în rețetă, inclusiv aditivi și adjuvanți tehnologici: Conform specificației tehnice a producătorului.</p> <p>Sursa: Vegetal</p> <p>Metoda de producție: Produse pentru ornare din ciocolată- sub formă de fulgi cu un conținut minimum de 32% substanță uscată totală de cacao, minimum 12% unt de cacao.</p> <p>Proprietăți organoleptice: Aspect exterior conform foto (diametru 2,8cm, masa 3,3g), culoare - mix de culoare brună și albă, fără gust și miros străin.</p> <p>Proprietăți fizico-chimice:</p> <p>Acizi grași trans, % – nu se admit.</p> <p>Acid erucic (g/kg), nivel maxim 50</p> <p>Micotoxine Niveluri maxime (μg/kg)</p> <p>Aflatoxine B1, nivel maxim 2,0</p> <p>Suma dintre B1, B2, G1 și G2, nivel maxim 4,0</p> <p>Conform Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 520 din 22.06.2010</p> <p>Ambalare și livrare: Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin.</p> <p>Termenul de valabilitate: Conform condițiilor stabilite de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.</p>	
---------------------	--	--	--	--

Semnat: [Signature] Numele, Prenumele: Celeb Nica În calitate de: Director
 Ofertantul: [Signature] Adresa: Chișinău, str. Valea Măului 9
Compania Brutărilor

