

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	Produsul	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					
«Молочный особый» - 82%	Ucraina	«Schedro»			Kosher certificate

				Маргарин «Молочный особый» - 82% предназначен для приготовления кулинарных, мучных кондитерских и хлебобулочных изделий в промышленном производстве. Маргарин обладает высокой пищевой и энергетической ценностью.	Centrul de Încercări de Laborator Adresa: Mun. Chişinău, str. Gh. Asachi 67a Denumirea probei: Margarina de masă Molocinîi , 82 % grăsime , lot 1557 TF MD. d.f. 13.08.2025t.v. 08.08.2026 Beneficiar: Adresa juridică: DOCUMENTAŢIE MEDICALĂ Formular 343/e Aprobat de MS RM Nr. 828 din 31.10.2011 Nr. probei: 51027857 SRL CUPTORUL FERMECAT
				Эмульгирующая система обеспечивает высокую стабильность маргарина при повышенной температуре и механической обработке. Маргарин улучшает реологические свойства теста, хорошо «аэрируется» при взбивании с сахаром, равномерно распределяется в тесте и облегчает процесс механической обработки.	Raport analitic EUROFINS AR-25-YE-029072-01 03.11.2025

Margarină cu conținut de grăsime 82,0%	Ucraina	«Schedro»	Indicii de calitate ai margarinei trebuie să corespundă parametrilor conform Reglementarea tehnică „Cerințelor de calitate și comercializare pentru materiile grase tartinabile de origine vegetală și/sau animală, destinate consumului uman”, aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 12 din 10.01.2024 Aspect exterior – masă omogenă, lucioasă, fără picături de apă în secțiune. Culoare - Albă până la gălbuie. Consistența - Plastic, densă, omogenă Miros și gust - Plăcut, aromat, specific, fără miros sau gust străin (amar, rînced etc.). Proprietăți fizico-chimice Punct de topire prin alunecare, °C – 33-39 Frația masică de grăsimi, % - 80-82% Frația masică de umiditate, % - max. 20,0 Frația masică de sare, % - max. 0,5 Indice de peroxid (miliechivalenți /kg grăsimi, max.), - max. 5,0	Производится по ДСТУ 4465:2005 «Маргарины Общие технические условия». 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. 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 <table><tr><th>Наименование показателя</th><th colspan="3">Характеристика</th></tr><tr><td>Консистенция при (20 ± 2)°C</td><td colspan="3">Консистенция пластичная, плотная, однородная. Поверхность среза блестящая, блестящая. Сухая на вид.</td></tr><tr><td>Цвет</td><td colspan="3">От белого до желтого</td></tr><tr><td>Вкус и запах</td><td colspan="3">Чистый, характерный для внесенного ароматизатора. Посторонние запахи и привкусы не допускаются.</td></tr></table> ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ <table><tr><td>Массовая доля влаги и летучих веществ, не более %</td><td>17,7</td><td>17,7</td><td>ДСТУ</td></tr><tr><td>Кислотность маргарина, °Кеттсторфера</td><td>2,5</td><td>не более 2,5</td><td>ДСТУ</td></tr><tr><td>Массовая доля жира, не менее %</td><td>82,0</td><td>не менее 82,0</td><td>ДСТУ</td></tr><tr><td>Температура плавления, °C</td><td>31 – 35</td><td>30-37</td><td>ДСТУ ДСТУ ISO 14696</td></tr><tr><td>Перекисное число, не более, 1/2O ммоль/кг - на момент производства</td><td>1,0</td><td>не более 5,0</td><td>ДСТУ ДСТУ ISO 14696</td></tr><tr><td>Содержание твердых триглицеридов, % при 20°C</td><td>17-23</td><td>17-26</td><td>МВВ 081/1 ДСТУ ISO 14696</td></tr></table> Содержание жирных кислот	Наименование показателя	Характеристика			Консистенция при (20 ± 2)°C	Консистенция пластичная, плотная, однородная. Поверхность среза блестящая, блестящая. Сухая на вид.			Цвет	От белого до желтого			Вкус и запах	Чистый, характерный для внесенного ароматизатора. Посторонние запахи и привкусы не допускаются.			Массовая доля влаги и летучих веществ, не более %	17,7	17,7	ДСТУ	Кислотность маргарина, °Кеттсторфера	2,5	не более 2,5	ДСТУ	Массовая доля жира, не менее %	82,0	не менее 82,0	ДСТУ	Температура плавления, °C	31 – 35	30-37	ДСТУ ДСТУ ISO 14696	Перекисное число, не более, 1/2O ммоль/кг - на момент производства	1,0	не более 5,0	ДСТУ ДСТУ ISO 14696	Содержание твердых триглицеридов, % при 20°C	17-23	17-26	МВВ 081/1 ДСТУ ISO 14696	
Наименование показателя	Характеристика																																												
Консистенция при (20 ± 2)°C	Консистенция пластичная, плотная, однородная. Поверхность среза блестящая, блестящая. Сухая на вид.																																												
Цвет	От белого до желтого																																												
Вкус и запах	Чистый, характерный для внесенного ароматизатора. Посторонние запахи и привкусы не допускаются.																																												
Массовая доля влаги и летучих веществ, не более %	17,7	17,7	ДСТУ																																										
Кислотность маргарина, °Кеттсторфера	2,5	не более 2,5	ДСТУ																																										
Массовая доля жира, не менее %	82,0	не менее 82,0	ДСТУ																																										
Температура плавления, °C	31 – 35	30-37	ДСТУ ДСТУ ISO 14696																																										
Перекисное число, не более, 1/2O ммоль/кг - на момент производства	1,0	не более 5,0	ДСТУ ДСТУ ISO 14696																																										
Содержание твердых триглицеридов, % при 20°C	17-23	17-26	МВВ 081/1 ДСТУ ISO 14696																																										

			Fracția de masă a acizilor grași trans în grăsimea izolată din produs, %, (max) 2,0 Criterii de contaminanți Metale: Plumb 0,1 mg/kg Hidrocarburi aromatice policiclice: Benzo(a)piren 2,0 µg/kg Suma benzo(a)pirenului, benzo(a)antracenul , 10,0 µg/kg benzo(a)fluorantenului și crisenului Toxine inerente plantelor Acid erucic 50 g/kg Termen de valabilitate Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice, 12 luni. Condiții de depozitare Margarina trebuie să se depoziteze în încăperi curate, uscate, întunecoase, dezinfectate, bine aerisite, fără miros străin, la o temperatură cuprinsă între 0°C și 10°C și o umiditate relativă a aerului de maximum 80%. Nu se admite păstrarea margarinei în	<table><tr><th colspan="2">Показатель</th><th>Содержание, %</th></tr><tr><td colspan="2">Сумма трансизомеров жирных кислот</td><td>Не более 2,0%</td></tr><tr><td colspan="2">Насыщенные кислоты</td><td>45 – 50</td></tr><tr><td colspan="2">Мононенасыщенные кислоты</td><td>43 – 33</td></tr><tr><td colspan="2">Полиненасыщенные кислоты</td><td>12 – 17</td></tr><tr><th>Максимальный срок хранения от даты производства</th><th colspan="2">Условия хранения</th></tr><tr><td>12 месяцев</td><td colspan="2">При температуре свыше минус 20°С до 0°С.</td></tr><tr><td>6 месяцев</td><td colspan="2">При температуре свыше 0°С до плюс 18°С.</td></tr></table>	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.		
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.																												

			același spațiu cu produse toxice sau cu miros specific. Pregătirea și/sau manipularea înainte de utilizare sau prelucrare Eliberarea margarinei de ambalaj trebuie să se efectueze după curățirea suprafeței lui de impurități în locurile cu destinație specială. Margarina care se topește pentru respectarea cerințelor tehnologice, necesită strecurare prin sita cu diametrul orificiilor max. 2,0 mm. 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, precum și protecția împotriva prafului, dăunătorilor și altor posibilități de alterare și contaminare.		
--	--	--	---	--	--

Semnat: _____ Numele, Prenumele :Iepuri Galina În calitate de: Administrator

Ofertantul: SRL Cuptorul Fermecat Adresa: mun. Balti, str.Bulgara 55