

## 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: _ Făină de grâu 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					
Făină de grâu, calitate superioară	RM	SRL "Inka-un"	<p>Document normativ: Reglementate tehnică „Făina, grișul și țărâța de cereale”, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 68 din 29.01.2009 Indicii de calitate ai făinii:</p> <p>Proprietăți organoleptice: Gust, fără gust străin, amar sau acru. Miros, fără miros străin, de mucegai.</p> <p>Proprietăți fizico-chimici:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cantitatea glutenului, min.% 24</li> <li>2. Calitatea glutenului, ИДК 60 –80</li> <li>3. Cenușa, max % 0,55</li> <li>4. Gradul de alb, min u.c. 58</li> <li>5. Umiditatea, max % 15,0</li> <li>6. Indicele de cădere, min sec. 220</li> <li>7. Infestarea și impurificarea cu dăunători ai cerealelor, nu se admite</li> <li>8. Impurități metalomagnetice, mg/1 kg făină – max. 3,0</li> <li>9. Infestarea cu spori de Bacillus, nu se admite.</li> </ol> <p>Ambalare și livrare: Făina de grâu (în vrac sau ambalată ) trebuie transportată în mijloace de transport (remorca pneumatică pentru făină în vrac sau remorcă mecanică pentru făină în saci) care să păstreze calitățile igienice, nutriționale și tehnologice și să asigure siguranța alimentară a produsului.</p> <p>Ambalajele trebuie să fie fabricate numai din materiale nepericuloase și adaptate scopului pentru care sunt folosite. Ele nu trebuie să confere produsului nici o substanță toxică, nici miros sau gust nedorit și să corespundă reglementărilor legale în vigoare.</p> <p>Ambalajele utilizate pentru ambalarea și comercializarea făinii de grâu vor fi marcate și etichetate conform reglementărilor legale în vigoare.</p> <p>Termen de valabilitate: Data durabilității minimale - data stabilită de producător până la care făina își păstrează caracteristicile specifice.</p> <p>Pregătirea și/sau manipularea înainte de utilizare sau prelucrare: Trecerea prin cernătorul de făină (sîtă cu diametrul 3mm) și prin cernătorul de metalomagniți.</p> <p>Documente de însoțire: Certificat de calitate, certificat de inofensivitate, certificat de conformitate, raport de încercări.</p>	<p>Document normativ: Reglementate tehnica „Făina, grișul și țărâța de cereale”, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 68 din 29.01.2009 Indicii de calitate ai făinii:</p> <p><b>Proprietati organoleptice:</b> Fara gust strain, amar sau acru. Fara miros strain, de mucegai.</p> <p><b>Proprietati fizico- chimici:</b> Cantitatea glutenului, 27% Calitatea glutenului, ИДК 75 Cenușa, max % 0,5 Gradul de alb, min u.c. 65 Umiditatea, 13,1% Indicele de cad., min sec. 325 Infestarea și impurificarea cu daunatori ai cerealelor, nu s-a depistat Impuritati metalomagnetice, 0 mg/ 1 kg Infestarea cu spori de Bacillus, nu s-a depistat.</p>	Document normativ: Reglementate tehnică „Făina, grișul și țărâța de cereale”, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 68 din 29.01.2009
Lotul 2					

Făină de grâu, calitatea I	RM	SRL "Inka-un"	<p>Document normativ: Reglementate tehnică „Făina, grișul și țărâța de cereale”, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 68 din 29.01.2009 Indicii de calitate ai făinii: Proprietăți organoleptice: Gust, fără gust străin, amar sau acru. Miros, fără miros străin, de mucegai. Proprietăți fizico-chimici:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cantitatea glutenului, min.% 24</li> <li>2. Calitatea glutenului, ИДК 60 –80</li> <li>3. Cenușa, max % 0.75</li> <li>4. Gradul de alb, u.c. 45-53</li> <li>5. Umiditatea, max % 15,0</li> <li>6. Indicele de cădere, min sec. 220</li> <li>7. Infestarea și impurificarea cu dăunători ai cerealelor, nu se admite</li> <li>8. Impurități metalomagnetice, mg/1 kg făină – max. 3,0</li> <li>9. Infestarea cu spori de Bacillus, nu se admite.</li> </ol> <p><b>Ambalare și livrare:</b> Făina de grâu (în vrac sau ambalată ) trebuie transportată în mijloace de transport (remorca pneumatică pentru făină în vrac sau remorcă mecanică pentru făină în saci) care să păstreze calitățile igienice, nutriționale și tehnologice și să asigure siguranța alimentară a produsului.</p> <p>Ambalajele trebuie să fie fabricate numai din materiale nepericuloase și adaptate scopului pentru care sunt folosite. Ele nu trebuie să confere produsului nici o substanță toxică, nici miros sau gust nedorit și să corespundă reglementărilor legale în vigoare.</p> <p>Ambalajele utilizate pentru ambalarea și comercializarea făinii de grâu vor fi marcate și etichetate conform reglementărilor legale în vigoare.</p> <p><b>Termen de valabilitate:</b> Data durabilității minimale - data stabilită de producător până la care făina își păstrează caracteristicile specifice.</p> <p><b>Pregătirea și/sau manipularea înainte de utilizare sau prelucrare:</b> Trecerea prin cernătorul de făină (sîtă cu diametrul 3mm) și prin cernătorul de metalomagniți.</p> <p><b>Documente de însoțire:</b> Certificat de calitate, certificat de inofensivitate, certificat de conformitate, raport de încercări.</p> <p><b>Termen de valabilitate:</b> Data durabilității minimale - data stabilită de producător până la care făina își păstrează caracteristicile specifice.</p> <p><b>Pregătirea și/sau manipularea înainte de utilizare sau prelucrare:</b> Trecerea prin cernătorul de făină (sîtă cu diametrul 3mm) și prin cernătorul de metalomagniți.</p> <p><b>Documente de însoțire:</b> Certificat de calitate, certificat de inofensivitate, certificat de conformitate, raport de încercări.</p>	<p>Document normativ: Reglementate tehnica „Faina, grisul si tarata de cereale”, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 68 din 29.01.2009 Indicii de calitate ai făinii:</p> <p><b>Proprietati organoleptice:</b> Fara gust strain, amar sau acru. Fara miros strain, de mucegai.</p> <p><b>Proprietati fizico- chimici:</b> Cantitatea glutenului, 27% Calitatea glutenului, ИДК 75</p> <p>Cenusa, max % 0,61</p> <p>Gradul de alb, min u.c. 51</p> <p>Umiditatea, 12,7 %</p> <p>Indicele de cad., min sec. 345</p> <p>Infestarea si impurificarea cu daunatori ai cerealelor, nu s-a depistat</p> <p>Impuritati metalomagnetice, 0 mg/ 1 kg</p> <p>Infestarea cu spori de Bacillus, nu s-a depistat.</p>	Document normativ: Reglementate tehnica „Făina, grișul și țărâța de cereale”, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 68 din 29.01.2009
Lot 3					

Făină de grâu, calitate II	RM	SRL "Inka-un"	<p>Document normative: Reglementarea tehnică „Făina, grișul și țărâța de cereale” aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 68 din 29.01.2009</p> <p>Sursa: Vegetal</p> <p>Locul de proveniență: Provenite atât din producția autohtonă cât și din import</p> <p>Metoda de producție: Produs din boabe de grâu moale, de grâu tare (durum) sau din amestec de grâu moale cu adaos de maximum 20 % grâu tare, obținut prin procedee de mărunțire sau măcinare, în care țărâța și germenele sînt parțial eliminate, iar restul se macină pînă la gradul de mărunțire corespunzător.</p> <p>Informații privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic.</p> <p>Proprietăți organoleptice:</p> <p>Culoare: albă cu nuanță gălbuie sau cenușie;</p> <p>Miros: Caracteristic făinurilor, fără miros străin, de mucegai sau închis.</p> <p>Gust: Caracteristic făinurilor, fără gust străin, amar sau acru.</p> <p>Impurități minerale: Fără scrișnet la masticaj</p> <p>Proprietăți fizico- chimice</p> <p>Caracteristici: Condiții de admisibilitate</p> <p>Fracția masică de umiditate, %, max. 15,0</p> <p>Conținutul de cenușă raportat la substanță uscată, %, max. 1,25</p> <p>Conținutul de gluten umed: cantitatea, %, min. calitatea la aparatul IDK u.c 21,0</p> <p>75-85</p> <p>Gradul de alb, unități convenționale 28,0.....35,0</p> <p>Infestare cu dăunători ai cerealelor nu se admite</p> <p>Impurificare cu dăunători ai cerealelor nu se admite</p> <p>Impurități metalomagnetice, mg/1 kg făină:</p> <p>- cu dimensiunea particulelor izolate în măsură liniară max. 0,3 mm și (sau) masa de max. 0,4 mg, max. – 3.0</p> <p>- cu mărimea și masa fragmentelor peste valorile stabilite mai sus – nu se admit</p> <p>Criterii de contaminanți</p> <table border="0"> <tr> <td>Micotoxine</td> <td>Niveluri maxime</td> <td>(μg/ kg)</td> </tr> <tr> <td>Aflatoxine B1</td> <td>max.</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Suma dintre B1, B2, G1 și G2</td> <td>max.</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Ocratoxina A</td> <td>max.</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Deoxinivalenol</td> <td>max.</td> <td>750</td> </tr> </table> <p>Toxinele T-2 și HT-2 orientative 50</p> <p>Ambalare și livrare: Făina de grâu (în vrac sau ambalată ) trebuie transportată în mijloace de transport (remorca pneumatică pentru făină în vrac sau remorcă mecanică pentru făină în saci) care să păstreze calitățile igienice, nutriționale și tehnologice și să asigure siguranța alimentară a produsului.</p> <p>Ambalajele trebuie să fie fabricate numai din materiale nepericuloase și adaptate scopului pentru care sunt folosite. Ele nu trebuie să confere produsului nici o substanță toxică, nici miros sau gust nedorit și să corespundă reglementărilor legale în vigoare.</p> <p>Ambalajele utilizate pentru ambalarea și comercializarea făinii de grâu vor fi marcate și etichetate conform reglementărilor legale în vigoare.</p> <p>Termen de valabilitate: Data durabilității minimale - data stabilită de producător până la care făina își păstrează caracteristicile specifice.</p> <p>Pregătirea și/sau manipularea înainte de utilizare sau prelucrare: Trecerea prin cernătorul de făină (sîtă cu diametrul 3mm) și prin cernătorul de metalomagniți.</p> <p>Documente de însoțire: Certificat de calitate, certificat de inofensivitate, certificat de conformitate, raport de încercări.</p>	Micotoxine	Niveluri maxime	(μg/ kg)	Aflatoxine B1	max.	2	Suma dintre B1, B2, G1 și G2	max.	4	Ocratoxina A	max.	3	Deoxinivalenol	max.	750	<p>Document normativ: Reglementate tehnica „Faina, grisul si tarata de cereale”, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 68 din 29.01.2009</p> <p>Indicii de calitate ai făinii:</p> <p><b>Proprietati organoleptice:</b></p> <p>Fara gust strain, amar sau acru.</p> <p>Fara miros strain, de mucegai.</p> <p><b>Proprietati fizico- chimici:</b></p> <p>Cantitatea glutenului, 24,1%</p> <p>Calitatea glutenului, ИДК 75</p> <p>Cenusa, max 0,98 %</p> <p>Gradul de alb, min u.c. 35</p> <p>Umiditatea, 12,8 %</p> <p>Indicele de cad., min sec. 325</p> <p>Infestarea si impurificarea cu daunatori ai cerealelor, nu s-a depistat</p> <p>Impuritati metalomagnetice, 0 mg/ 1 kg</p> <p>Infestarea cu spori de Bacillus, nu s-a depistat.</p>	Document normativ: Reglementate tehnica „Făina, grișul și țărâța de cereale”, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 68 din 29.01.2009
Micotoxine	Niveluri maxime	(μg/ kg)																		
Aflatoxine B1	max.	2																		
Suma dintre B1, B2, G1 și G2	max.	4																		
Ocratoxina A	max.	3																		
Deoxinivalenol	max.	750																		

---

Semnat: \_\_\_\_\_

Numele, Prenumele: Uzun Nicolae

În calitate de: Laborant

Ofertantul: SRL «Inka-Un»

Adresa: sat. Chircaiesti