

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	Produ-cătorul	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					
Margarină cu conținut de grăsime 80-82,0%	Romania	Orkla Foods Romania	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 Frația 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)antracenu, 10,0 μg/kg benzo(a)fluorantenu și crisenului Toxine inerente plantelor Acid erucic 50 g/kg Termen de valabilitate Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele	Indicii de calitate ai margarinei pentru foitaj 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.). Margarina Paticrem Crema poate fi utilizata la aluaturi, biscuiti, creme. Frația masică de grăsimi, % - 80% ±1 Frația masică de umiditate, % - max. 20,0±1,2 Frația masică de sare, % - max. 0,5 Indice de peroxid (miliechivalenți /kg grăsimi, max.), - max. 5,0 Frația de masă a acizilor grași trans în grăsimea izolată din produs, %, (max) 2,0 Glicidol – max 1000 μg/ kg Continut: suma de 3 monoclorpropandiol (3 MCPD) si esterii ai 3 MCPDcu acizi grasi - max 2500 μg/ kg Termen de valabilitate	Certificat IFS

			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 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.	6 luni de la data fabricatiei cand este depozitat in ambalajul original nedesfacut la temperatura 4-18C si cand sunt respectate conditiile de depozitare.Dupa desigilare produsul se pastreaza in ambalajul original in conditiile de depozitare recomandate si se utilizeaza in maxim 14 zile.	
--	--	--	--	--	--

Semnat:_____ Numele, Prenumele: __Celebi Nicolae_____ În calitate de: __Director__
Ofertantul: SC Compania Brutarilor SRL_ Adresa: Chisinau, str. Valea Bicului 9