

### 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
<b>Lot 1 - Produse pentru ornare din ciocolată</b>					
Fulgi de ciocolată albă			<p><b>Document normativ:</b> Reglementare tehnică „Produse de cofetărie” aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 204 din 11.03.2009;</p> <p><b>Compoziția ingredientelor care intră în rețetă, inclusiv aditivi și adjuvanți tehnologici:</b> Conform specificației tehnice a producătorului.</p> <p><b>Sursa:</b> Vegetal</p> <p><b>Metoda de producție:</b> 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><b>Proprietăți organoleptice:</b> Aspect exterior conform foto, culoare - albă cu nuanșe crem, fără gust și miros străin.</p> <p><b>Proprietăți fizico-chimice:</b> Acizi grași trans, % – nu se admit. Acid erucic (g/kg), nivel maxim 50</p> <p><b>Micotoxine Niveluri maxime (μg/kg)</b> Aflatoxine B1, nivel maxim 2,0 Suma dintre B1, B2, G1 și G2, nivel maxim 4,0</p> <p>Conform <b>Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 520 din 22.06.2010</b></p> <p><b>Ambalare și livrare:</b> Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin.</p> <p><b>Termenul de valabilitate:</b> Conform condițiilor stabilite de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.</p>		
Fulgi de ciocolată duo			<p><b>Document normativ:</b> Reglementare tehnică „Produse de cofetărie” aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 204 din 11.03.2009;</p>		

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

			<p>Conform <b>Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 520 din 22.06.2010</b></p> <p><b>Ambalare și livrare:</b> Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin.</p> <p><b>Termenul de valabilitate:</b> Conform condițiilor stabilite de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.</p>		
<b>Lot 2 - Produse din glazură de cofetărie pentru utilizare în aluaturi</b>					
Așchii (dropsuri) de culoare albă	Italia	„Unigra”	<p><b>Document normativ: Reglementare tehnică „Produse de cofetărie” aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 204 din 11.03.2009;</b></p> <p><b>Compoziția ingredientelor care intră în rețetă, inclusiv aditivi și adjuvanți tehnologici:</b> Conform specificației tehnice a producătorului.</p> <p><b>Sursa:</b> Vegeta</p> <p><b>Metoda de producție:</b> Produse pentru ornare din glazură de cofetărie - semifabricat produs pe bază de grăsimi vegetale de cofetărie, destinat glazării sau ornării.</p> <p><b>Proprietăți organoleptice:</b> Dropsuri din glazură de cofetărie de culoare albă cu nuanță crem, conform foto, fără gust și miros străin.</p> <p><b>Proprietăți fizico-chimice:</b> Acizi grași trans, % – nu se admit. Acid erucic (g/kg), nivel maxim 50</p> <p><b>Micotoxine Niveluri maxime (μg/kg)</b> Aflatoxine B1, nivel maxim 2,0 Suma dintre B1, B2, G1 și G2, nivel maxim 4,0</p> <p>Conform <b>Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 520 din 22.06.2010</b></p> <p><b>Ambalare și livrare:</b> Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin.</p> <p><b>Termenul de valabilitate:</b> Conform condițiilor stabilite de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.</p>	<p><b>Caribe white flakes</b> <b>Описание продукта:</b> лауриновая глазурь в виде блестящей крошки, покрытой глюкозным сиропом. Заменитель белого шоколада.</p> <p><b>Состав:</b> сахар, полностью гидрогенизированные растительные жиры и масла (жиры (пальмоядровые), масла (подсолнечные)) сухое обезжиренное молоко (8%), лактоза, эмульгатор (E322 - подсолнечный лецитин), глюкозный сироп, глазирователь (E904), ароматизатор.</p> <p><b>Область применения:</b> кондитерское производство.</p> <p><b>Информация для потребителя:</b> используется для декорирования кондитерских изделий, как наполнитель для творожных и сливочных десертов, в производстве мороженого.</p> <p><b>Характеристики:</b> Влажность%≤ 1.0 Жирность%34 - 37 Транс-жиры%≤ 0.3</p> <p><b>Микробиологические характеристики:</b> Общее содержание бактерий КОЕ/г≤ 5 000 ДрожжиКОЕ/г≤ 50 ПлесеньКОЕ/г≤ 50 ЭнтеробактерииКОЕ/г≤ 10 Сальмонеллыв100готсутствуют КишечнаяпалочкаКОЕ/г ≤ 10</p> <p><b>Пищевая и энергетическая ценность на 100 г:</b> Калорийностьккал/кДж579 / 2415 Жиры г36.0 в том числе: насыщенные г 5.0 Углеводы г61.0 в том числе: сахар г61.0 Пищевыеволокна г0.0 Белки г2.7 Соль (натрий в пересчете на эквивалент соли)г0.11 Натрийг 45</p>	<p>Обозначение генетически модифицированных источников в соответствии с Нормами 2003/1829/ЕС и 2003/1830/ЕС.</p> <p>Продукт по микробиологическим, химическим и радиологическим показателям безопасности соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Сырье и вспомогательные материалы генетически модифицированные организмы не содержат. При производстве указанной продукции используются только пищевые добавки, разрешенные к применению при производстве пищевых продуктов, в соответствии с требованиями ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»</p>

<p>Аșchii (dropsuri) de culoare moco</p>	<p>Italia</p>	<p>„Unigra”</p>	<p><b>Document normativ: Reglementare tehnică „Produse de cofetărie” aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 204 din 11.03.2009;</b>  <b>Compoziția ingredientelor care intră în rețetă, inclusiv aditivi și adjuvanți tehnologici:</b> Conform specificației tehnice a producătorului.  <b>Sursa:</b> Vegeta  <b>Metoda de producție:</b> Produse pentru ornare din glazură de cofetărie - semifabricat produs pe bază de grăsimi vegetale de cofetărie, destinat glazării sau ornării.  <b>Proprietăți organoleptice:</b>  Dropsuri din glazură de cofetărie de culoare cafea cu lapte, conform foto, fără gust și miros străin.  <b>Proprietăți fizico-chimice:</b>  Acizi grași trans, % – nu se admit.  Acid erucic (g/kg), nivel maxim 50  <b>Micotoxine Niveluri maxime (μg/kg)</b>  Aflatoxine B1, nivel maxim 2,0  Suma dintre B1, B2, G1 și G2, nivel maxim 4,0  Conform <b>Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 520 din 22.06.2010</b>  <b>Ambalare și livrare:</b> Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin.  <b>Termenul de valabilitate:</b> Conform condițiilor stabilite de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.</p>	<p><b>Caribe milk flakes</b>  <b>Descrierea produsului:</b>  лауриновая кондитерская глазурь в виде блестящей крошки, покрытой глюкозным сиропом. Заменитель молочного шоколада.  <b>Область применения:</b>  производство кондитерских, хлебобулочных изделий и мороженого.  <b>Состав:</b>  сахар, полностью гидрогенизированные растительные жиры (пальмоядровые), обезжиренное сухое молоко (10%), обезжиренный какао-порошок (4%), лактоза, эмульгатор (E322 – подсолнечный лецитин), глюкозный сироп, ароматизатор.  <b>Характеристики:</b>  Влажность%≤ 1.0  Жирность%33 - 36</p> <p><b>Микробиологические характеристики:</b>  Общее содержание бактерийКОЕ/г≤ 5 000  ДрожжиКОЕ/г≤ 50  ПлесеньКОЕ/г≤ 50  ЭнтеробактерииКОЕ/г≤ 10  Сальмонеллы в 100 г отсутствуют  Кишечная палочкаКОЕ/г ≤ 10  <b>Пищевая и энергетическая ценность на 100 г:</b>  Калорийностьккал/кДж567 / 2364  Жирыг35.0  в том числе: насыщенныег 4.0  транс-жирыг0.2  Углеводывг58.0  в том числе: сахарг58.0  Пищевые волокнаг1.4  Белкиг4.2  Соль (натрий в пересчете на эквивалент соли)г0.14  Натрий мг 56  <b>Информация для потребителя:</b>  используется для декорирования кондитерских изделий, как наполнитель для творожных и сливочных десертов, в производстве мороженого. За счёт своей термостойкости, может применяться как добавка в песочное, овсяное и другие виды теста при производстве печенья.</p>	<p>Обозначение генетически модифицированных источников в соответствии с Нормами 2003/1829/ЕС и 2003/1830/ЕС.</p> <p>Продукт не подвергался обработке ионизирующим излучением.</p> <p>Продукт по микробиологическим, химическим и радиологическим показателям безопасности соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»</p> <p>Сырье и вспомогательные материалы генетически модифицированные организмы не содержат. При производстве указанной продукции используются только пищевые добавки, разрешенные к применению при производстве пищевых продуктов, в соответствии с требованиями ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».</p>
<p>Аșchii (dropsuri) de culoare brună</p>	<p>Italia</p>	<p>„Unigra”</p>	<p><b>Document normativ: Reglementare tehnică „Produse de cofetărie” aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 204 din 11.03.2009;</b>  <b>Compoziția ingredientelor care intră în rețetă, inclusiv aditivi și adjuvanți tehnologici:</b> Conform specificației tehnice a producătorului.  <b>Sursa:</b> Vegeta  <b>Metoda de producție:</b> Produse pentru ornare din glazură de cofetărie - semifabricat produs pe bază de grăsimi vegetale de cofetărie, destinat glazării sau ornării.</p>	<p><b>Caribe dark flakes</b>  <b>Descrierea produsului:</b>  Лауриновая кондитерская глазурь в виде блестящей крошки, покрытой глюкозным сиропом. Заменитель темного шоколада.  <b>Область применения:</b>  кондитерское производство.  <b>Состав:</b>  сахар, полностью гидрогенизированные растительные жиры и масла (жиры (пальмоядровые), масла (подсолнечные)), обезжиренный какао-порошок (16%), эмульгатор (E322 – подсолнечный лецитин), глюкозный сироп, ароматизатор.</p>	<p>Обозначение генетически модифицированных источников в соответствии с Нормами 2003/1829/ЕС и 2003/1830/ЕС.</p> <p>Продукт не подвергался обработке ионизирующим излучением.</p> <p>Продукт по микробиологическим, химическим и радиологическим показателям безопасности соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»</p>

			<p><b>Proprietăți organoleptice:</b> Dropsuri din glazură de cofetărie de culoare – brună închisă, conform foto, fără gust și miros străin.</p> <p><b>Proprietăți fizico-chimice:</b> Acizi grași trans, % – nu se admit. Acid erucic (g/kg), nivel maxim 50</p> <p><b>Micotoxine Niveluri maxime (μg/kg)</b> Aflatoxine B1, nivel maxim 2,0 Suma dintre B1, B2, G1 și G2, nivel maxim 4,0 Conform <b>Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 520 din 22.06.2010</b></p> <p><b>Ambalare și livrare:</b> Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin.</p> <p><b>Termenul de valabilitate:</b> Conform condițiilor stabilite de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.</p>	<p><b>Caracteristici:</b> Vlažnost%≤ 1.0 Žirnost%33 - 35</p> <p><b>Микробиологические характеристики:</b> Общее содержание бактерий КЕг≤ 5 000 ДрожжиКОЕ/г≤ 50 ПлесеньКОЕ/г≤ 50 ЭнтеробактерииКОЕ/г≤ 10 Сальмонеллы в 100 г отсутствуют Кишечная палочка КОЕ/г≤ 10</p> <p><b>Пищевая и энергетическая</b> ценност на 100 г: Калорийностъкал/кДж547 / 2280 Жиры г34.0 в том числе: насыщенные г33.0 транс-жиры г0.2</p> <p>Углеводы г54.0 в том числе: сахар г 52.0 Пищевые волокна г5.1 Белки г3.7 Соль (натрий в пересчете на эквивалент соли) г 0.03 Натрий мг10</p> <p><b>Информация для потребителя:</b> используется для декорирования кондитерских изделий, как наполнитель для творожных и сливочных десертов, в производстве мороженого. За счёт своей термостойкости, может применяться как добавка в песочное, овсяное и другие виды теста при производстве печенья.</p>	<p>Сырье и вспомогательные материалы генетически модифицированные организмы не содержат. При производстве указанной продукции используются только пищевые добавки, разрешенные к применению при производстве пищевых продуктов, в соответствии с требованиями ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».</p>
--	--	--	--	--	---

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

Numele, Prenumele: Galina Iepuri În calitate de: Director General

Ofertantul: SRL „Cuptorul Fermecat”