

REPUBLICA MOLDOVA

# CERTIFICAT DE CONFORMITATE



Nr. de înregistrare

OCpr-004 3S 000312 – 2021

Data emiterii:

06 aprilie 2021

Valabil pînă la:

05 aprilie 2024



**ORGANISMUL DE CERTIFICARE PRODUSE ALIMENTARE "CONSERVSTANDARD"**  
Adresa juridică: MD 2012, Republica Moldova, mun. Chișinău, str. București 90  
Adresa fizică: MD 2023, Republica Moldova, mun. Chișinău, str. Uzinelor 19,  
GSM 069122779; 079541979; e-mail: cons\_cert@mail.ru

**PRIN PREZENTUL DOCUMENT SE CONFIRMĂ FAPTUL, CĂ PRODUSELE IDENTIFICATE ASTFEL DENUMIRE/DESCRIERE**

*Carne, carne tocată, preparate din carne și carne tocată, organe comestibile de pui-broiler refrigerate și congelate în sortiment,*  
conform anexelor nr.000647, nr.000648 pe 2 file, total – 67 denumiri.  
**Ambalaj:** a se vedea anexa la certificatul de conformitate.  
Produse fabricate în serie.

**Codul NC MD**  
0207

**SÎNT CONFORME CU CERINȚELE OBLIGATORII STABILITE ÎN:**

"Carne – materie primă. Producerea, importul și comercializarea" anexa 2 - Hotărîrea Guvernului Republicii Moldova nr. 696 din 04.08.2010; / SF 00819906-001:2019; "Cerințe de calitate pentru preparate și produse din carne" – HG nr. 624 din 19.09.2020; „Regulamentul sanitar privind contaminanții din produsele alimentare”, - Hotărîrea Guvernului Republicii Moldova nr. 520 din 22.06.2010; Regulile privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare”- Hotărîrea Guvernului Republicii Moldova nr. 221 din 16.03.2009; Legea nr. 279 din 15.12.2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, art. 8, alin (1).

**PRODUCĂTOR:** Abatorul S.R.L. "Floreni",  
Republica Moldova, r. Anenii Noi, s. Floreni

**Codul țării**

**SOLICITANT:** S.R.L. "Floreni",  
Republica Moldova, r. Anenii Noi, s. Floreni

**MD**  
**Codul IDNO**  
1002601002055

**CERTIFICATUL ESTE ELIBERAT ÎN BAZA**

- Raport de evaluare a procesului de producere nr. 003 din 25.03.2021, eliberat de către Organismul de certificare;
- Rapoarte de încercări nr.857 din 30.03.2021, nr.856 din 30.03.2021, nr.855 din 30.03.2021, eliberate de către Laboratorul de Încercări a produselor alimentare de origine animală al IP Centrul Republican de Diagnostic Veterinar, certificat de acreditare nr.LÎ – 004; str. Murelor 3, mun. Chișinău, Republica Moldova, MD 2051;
- Autorizație sanitar-veterinară de funcționare nr. AS1\*VF\*0022497 VF din 07.08.2018 eliberată de către Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor, r-nul Anenii Noi, Republica Moldova.

**INFORMAȚIE SUPLIMENTARĂ:** Schema de certificare 3 cu evaluarea procesului de producere.  
Supravegherea - o dată pe an. Certificatul este valabil doar în cazul asigurării cu informație în limba de stat a fiecărei unități de produs conform legislației în vigoare. Data fabricării, termen de valabilitate și condițiile de păstrare - indicate pe ambalaj.  
Întreprinderea a implementat sistemul de management al siguranței alimentelor conform ISO 22000:2018.

**Conducătorul organismului de certificare**  
**Expert**

L. Potorac  
  
A. Plăcintă

*Certificatul de conformitate este valabil doar însoțit de Raportul de încercări a produselor.*

**În atenția antreprenorilor și organelor de control!**  
**Copiile certificatelor de conformitate se legalizează în modul stabilit.**

Seria A Nr. 001043





# Anexă

Fila 1 File 2

la **certificatul de conformitate**

Nr. OCpr-004 3S 000312 – 2021 din 06 aprilie 2021

**Lista produselor concrete asupra cărora  
se extinde acțiunea certificatului de conformitate**



N/o	Codul NC MD	Denumirea produsului	Ambalarea
<i>Carne de pui – broiler refrigerată/congelată</i>			
1	0207	Carcasă eviscerată, categorie I	pungi de polietilenă; cutii din carton a câte (10,0÷15,0) kg
2	0207	Carcasă eviscerată, categorie II	
3	0207	Carcasă eviscerată, pui "Grill"	
4	0207	Carcasă eviscerată, pui "Tabaca"	
5	0207	Semicarcasă	tăvițe din polisterol cu masa netă (0,5÷1,0) kg; pungi de polietilenă cu masa netă (0,5÷3,0) kg; cutii din carton a câte 5,0kg, 10,0kg, 15,0kg
6	0207	Jumătate anterioară/posterioară	
7	0207	Sfert posterior/anterior	
8	0207	Sferturi posterioare neseperate	
9	0207	Piept pe os cu/fără piele (întreg/în două părți)	
10	0207	File de piept fără os, cu/fără piele (întreg/în două părți)	
11	0207	File de piept cu claviculă cu/fără piele	
12	0207	File de piept în bucăți cu/fără os, cu/fără piele	
13	0207	File de piept porționat - stek	
14	0207	Pulpă	
15	0207	Pulpă cu spată	
16	0207	Pulpă dezosată cu/fără piele	
17	0207	Pulpă dezosată în bucăți	
18	0207	Șold	
19	0207	Șold cu spată	
20	0207	Șold dezosat cu/fără piele	
21	0207	Gambă	tăvițe din polisterol cu masa netă (0,5÷1,0) kg; pungi de polietilenă cu masa netă (0,5÷1,0) kg; cutii din carton a câte 5,0kg, 10,0kg, 15,0kg
22	0207	Gambă dezosată	
23	0207	Aripă	
24	0207	Părțile aripei: humerusul (aripa superioară), radiusul și cubitusul (aripa inferioară), vârful aripei	
25	0207	Spată	tăvițe din polisterol cu masa netă (0,5÷3,0) kg; pungi de polietilenă cu masa netă (0,5÷3,0) kg; cutii din carton a câte 5,0kg, 10,0kg, 15,0kg
26	0207	Tîrțițe	
27	0207	Carne pentru tocană	tăvițe din polisterol cu masa netă (0,5÷3,0) kg; pungi de polietilenă cu masa netă (0,5÷3,0) kg; cutii din carton a câte 5,0kg, 10,0kg, 15,0kg
28	0207	Carne pentru frigărui	
29	0207	Carne pentru frigărui „De firmă”	

Producător: S.R.L. "Floreni",  
Republica Moldova, r. Anenii Noi, s. Floreni

Seria A Nr. 000647



Conducătorul organismului  
de certificare  
Expert

*L. Potorac*

L. Potorac

*A. Plăcintă*

A. Plăcintă

**Anexa nu este valabilă în lipsa certificatului de conformitate**



# Anexă

Fila 2 File 2

la certificatul de conformitate

Nr. OCpr-004 3S 000312 – 2021 din 06 aprilie 2021

Lista produselor concrete asupra cărora  
se extinde acțiunea certificatului de conformitate



## Carne de pui – broiler marinată refrigerată/congelată

80	0207	Carcasă	
81	0207	Pui "Grill"	
82	0207	Pui "Tabacă"	
83	0207	Semicarcasă	tăvițe din polisterol cu masa netă (0,5÷3,0) kg;
84	0207	File de piept fără os, cu/fără piele (întreg/în două părți)	pungi de polietilenă cu masa netă (0,5÷3,0) kg;
85	0207	File de piept cu claviculă cu/fără piele	recipient din material plastic cu masa netă (0,8÷3,0) kg;
86	0207	Steik din file de piept	cutii din carton a câte 5,0kg, 10,0kg, 15,0kg
87	0207	File de piept în bucăți	
88	0207	Sfert (porțiunea posterioară)	
89	0207	Pulpă	
90	0207	Pulpă cu spată	
91	0207	Pulpă dezosată cu/fără piele	
92	0207	Pulpă dezosată în bucăți	
93	0207	Șold	
94	0207	Șold cu spată	
95	0207	Șold dezosat	
96	0207	Gambă	
97	0207	Aripă	
98	0207	Părțile aripei: humerusul (aripa superioară), radiusul și cubitusul (aripa inferioară), vârful aripei	
99	0207	Carne pentru frigărui	
100	0207	Frigărui „De firmă”	

## Organe comestibile de pui – broiler refrigerate/congelate

101	0207	Ficat	tăvițe din polisterol cu masa netă (0,5÷1,0) kg;
102	0207	Inimi	pungi de polietilenă cu masa netă (0,5÷1,0) kg;
103	0207	Pipote	cutii din carton a câte 5,0kg, 10,0kg
104	0207	Gâturi	
105	0207	Capete	pungi de polietilenă cu masa netă 0,9; 1,0 kg;
106	0207	Picioare	cutii din carton a câte 10,0kg
107	0207	Piele, piele de la piept	
108	0207	Osinză	

## Carne tocată refrigerată/congelată

109	0207	Din carne de pui-broiler	tăvițe din polisterol cu masa netă (0,5÷3,0) kg;
110	0207	Din file de piept	pungi de polietilenă cu masa netă (0,5÷3,0) kg;
111	0207	Din pulpă	cutii din carton a câte 5,0kg, 10,0kg

## Tacâmuri refrigerate/congelate

112	0207	Din carne de pui-broiler	
113	0207	Din carne de pui-broiler „Mix”	tăvițe din polisterol cu masa netă 0,8-1,0kg;
114	0207	Pentru felul întâi	pungi de polietilenă cu masa netă 0,8-1,0kg;
115	0207	Pentru felul doi	cutii din carton a câte 10,0kg, 15,0kg.
116	0207	„De firmă” calitate a întâi	
117	0207	„De firmă” calitate a doua	

Total: 67 denumiri.

Seria A Nr. 000648

Producător: S.A. „S. Floreni”,  
Republica Moldova, raionul Floreni, s. Floreni



Conducătorul organismului  
de certificare  
Expert

*L. Potorac*

L. Potorac

*A. Plăcintă*

A. Plăcintă

Anexa nu este valabilă în lipsa certificatului de conformitate





**AGENTIA NATIONALA PENTRU SIGURANTA ALIMENTELOR**  
**CENTRUL REPUBLICAN DE DIAGNOSTIC VETERINAR**  
**Laboratorul de incercari a produselor alimentare de origine animala**  
**Adresa: MD 2051, mun. Chișinău, str. Murelor 3, tel. 93-01-84, fax 59-50-88**



## RAPORT DE ÎNCERCĂRI Nr. 855

din 30.03.2021.

Denumirea mostrelor de produse: 1)Organe comestibile de pui-broiler. Ficat de pui-broiler refrigerat.  
2)Organe comestibile de pui-broiler. Inimi de pui-broiler refrigerate , 3)Organe comestibile de pui-broiler.  
Pipote de pui-broiler congelate.

Lotul: 1)150 kg., 2)120 kg., 3)120 kg.

Ambalare: caserole din plastic.

Data fabricării: 1)22.03.2021 , 2)22.03.2021 , 3)22.03.2021.

Data expirării 1)3 zile , 2)3 zile , 3)12 luni.

Solicitantul: OC "Conservstandard".

Cantitatea mostrei: 1)0,5 kg., 2)0,5 kg., 3)1,0 kg.

Prelevat: conform Program de încercări 008A din 23.03.2021 de către A. Plăcintă, expert OC  
"Conservstandard".

Cerere la incercari din: 23.03.2021.

Data începutului încercărilor: 23.03.2021.

Data încheierii încercărilor: 30.03.2021.

Scopul încercărilor: certificare de conformitate.

Conformitatea DN: HG nr. 520 din 22.06.2010 "Regulamentul sanitar privind contaminanții din produsele alimentare", SF 00819906-001:2019.

### REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR:

Codul mostrei	Parametrul analizat	DN la Metode de incercari	Cerintele normative	Rezultatele obtinute
1	2	3	4	5
<b>855-1</b>	<b>Organe comestibile de pui-broiler. Ficat de pui-broiler refrigerat</b>			
	<b>Elemente toxice:</b>			
	Pb ...Plumb , mg/kg max	SM SR EN 14082:2006 PS 7.2-L-R-01	0.5	<0.02
	Cd ...Cadmiu , mg/kg max	SM SR EN 14082:2006 PS 7.2-L-R-01	de facto	0.008
<b>855-2</b>	<b>Organe comestibile de pui-broiler. Inimi de pui-broiler refrigerate</b>			
	<b>Indici microbiologici:</b>			
	Numarul de colonii la 30°C, ufc/g, max.	SM EN ISO 4833-1:2014	1.0x 10 <sup>6</sup>	2,4 x 10 <sup>4</sup>
<b>855-3</b>	<b>Organe comestibile de pui-broiler. Pipote de pui-broiler congelate</b>			
	<b>Indici microbiologici:</b>			
	Salmonella spp (detectie) in 25.0 g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	nu s-a detectat

Responsabili de încercări: S. Sova Antohiev Tatiana

ŞEF SECŢIE




N. VALICOV (REZIDUURI SI PRODUSE METABOLICE)



T. IACHIMOVA (MICROBIOLOGIE SANITARA)

ŞEF DE LABORATOR

DIANA CURCHI

Rezultatele încercărilor se referă numai la proba analizată. Se interzice reproducerea parțială sau integrală a raportului dat fără aprobarea laboratorului emitent. Copiile Raportului de încercări nu sunt valabile fără semnatura și stampila originală a laboratorului emitent. Falsificarea acestui document se pedepsește în conformitate cu legislația în vigoare. Responsabilitatea esanționării o are solicitantul. Conform regulii de decizie LÎ nu furnizează declarații de conformitate și nu exprimă opinii și interpretări, iar incertitudinea de măsurare se ia în considerație, atunci când rezultatul este la limita normelor specificate sau la solicitarea clientului. Încercări marcate cu semnul-  nu sunt acoperite de acreditarea MOLDAC.





**AGENTIA NATIONALA PENTRU SIGURANTA ALIMENTELOR**  
**CENTRUL REPUBLICAN DE DIAGNOSTIC VETERINAR**  
**Laboratorul de incercari a produselor alimentare de origine animala**  
**Adresa: MD 2051, mun. Chișinău, str. Murelor 3, tel. 93-01-84, fax 59-50-88**



### RAPORT DE ÎNCERCĂRI Nr. 856

din 30.03.2021.

Denumirea mostrelor de produse: 1)Carcasă de pui-broiler "Tabaca" marinată, refrigerată, 2)File de pui-broiler fără os, fără piele, în două părți, marinat, refrigerat, 3)Steik din file de piept de pui-broiler marinat, refrigerat, 4)Șold cu spată de pui-broiler marinat, refrigerat, 5)Gambe de pui-broiler marinate, refrigerate, 6)Frigărui "De Firmă" de pui-broiler marinat congelat.

Lotul: 1)70 kg., 2)40 kg., 3)30 kg., 4)40 kg., 5)40 kg., 6)30 kg.

Ambalare: caserole din plastic.

Data fabricării: 1)22.03.2021, 2)22.03.2021, 3)22.03.2021, 4)22.03.2021, 5)22.03.2021, 6)22.03.2021.

Data expirării 1)5 zile, 2)5 zile, 3)5 zile, 4)5 zile, 5)5 zile, 6)6 luni.

Solicitantul: OC "Conservstandard".

Cantitatea mostrei: 1)2,0 kg., 2)0,5 kg., 3)0,5 kg., 4)0,5 kg., 5)1,0 kg., 6)0,5 kg.

Prelevat: conform Program de încercări 008A din 23.03.2021 de către A. Plăcintă, expert OC "Conservstandard".

Cerere la incercari din: 23.03.2021.

Data începutului încercărilor: 23.03.2021.

Data încheierii încercărilor: 30.03.2021.

Scopul încercărilor: certificare de conformitate.

Conformitatea DN: SF 00819906-001:2019, HG nr. 520 din 22.06.2010 "Regulamentul sanitar privind contaminanții din produsele alimentare", HG nr. 221 din 16.03.2009 "Regulile privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare", HG nr. 624 din 19.09.2020 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru preparate și produse din carne.

#### REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR:

Codul mostrei	Parametrul analizat	DN la Metode de incercari	Cerintele normative	Rezultatele obtinute
1	2	3	4	5
<b>856-1</b>	<b>Carcasă de pui-broiler "Tabaca" marinată, refrigerată</b>			
	<b>Indici fizico-chimici:</b>			
	Fracția masică de sare, %, max	GOST 9957-73, p.2	3.0	1,0
	Fracția masică de grasime, %, max	SM SR ISO 1443 : 2012	23.0	11,2
	Fracția masică de umiditate, %, max	SM SR ISO 1442:2014	75.0	69,2
<b>856-2</b>	<b>File de pui-broiler fără os, fără piele, în două părți, marinat, refrigerat</b>			
	<b>Indici microbiologici:</b>			
	Numarul de colonii la 30°C, ufc/g, max	SM EN ISO 4833-1:2014	1.0x 10 <sup>6</sup>	1,3 x 10 <sup>3</sup>

ŞEF SECŢIE



M. MOTROI (FIZICO-CHIMIE)



T. IACHIMOVA (MICROBIOLOGIE SANITARA)



N. VALICOV (REZIDUURI SI PRODUSE METABOLICE)



A. HÎNCU (ORGANOLEPTICA)

ŞEF DE LABORATOR

DIANA CURCHI

Rezultatele incercarilor se refera numai la proba analizata. Se interzice reproducerea partiala sau integrala a raportului dat fara aprobarea laboratorului emitent. Copiile Raportului de incercari nu sunt valabile fara semnatura si stampila originala a laboratorului emitent. Falsificarea acestui document se pedepseste in conformitate cu legislatia in vigoare. Responsabilitatea esantionarii o are solicitantul. Conform regulii de decizie LÎ nu furnizează declarații de conformitate și nu exprimă opinii și interpretări, iar incertitudinea de măsurarea se ia în considerație, atunci când rezultatul este la limita normelor specificate sau la solicitarea clientului. Incercări marcate cu semnul- ■ nu sunt acoperite de acreditarea MOLDAC.





**AGENTIA NATIONALA PENTRU SIGURANTA ALIMENTELOR**  
**CENTRUL REPUBLICAN DE DIAGNOSTIC VETERINAR**  
**Laboratorul de incercari a produselor alimentare de origine animala**  
**Adresa: MD 2051, mun. Chișinău, str. Murelor 3, tel. 93-01-84, fax 59-50-88**



## RAPORT DE ÎNCERCĂRI Nr. 857

din 30.03.2021.

Denumirea mostrelor de produse: 1) Carcasă de pui-broiler eviscerată "Grill", refrigerată, 2) File de piept de pui-broiler în bucăți, fără os și fără piele, refrigerat, 3) Aripă de pui-broiler refrigerate, 4) Carne de pui-broiler pentru frigărui refrigerată, 5) Gambe de pui-broiler refrigerate, 6) Sold de pui-broiler dezosată cu piele, refrigerat, 7) Pulpă de pui-broiler dezosată, în bucăți, refrigerată, 8) Carne tocată din pulpă de pui-broiler refrigerată.

Lotul: 1) 150 kg., 2) 50 kg., 3) 150 kg., 4) 50 kg., 5) 120 kg., 6) 80 kg., 7) 70 kg., 8) 30 kg.

Ambalare: caserole din plastic.

Data fabricării: 1) 22.03.2021, 2) 22.03.2021, 3) 22.03.2021, 4) 22.03.2021, 5) 22.03.2021, 6) 22.03.2021, 7) 22.03.2021, 8) 22.03.2021.

Data expirării: 1) 5 zile, 2) 5 zile, 3) 5 zile, 4) 5 zile, 5) 5 zile, 6) 5 zile, 7) 5 zile, 8) 5 zile.

Solicitantul: OC "Conservstandard".

Cantitatea mostrei: 1) 1,8 kg., 2) 0,5 kg., 3) 0,5 kg., 4) 1,0 kg., 5) 1,0 kg., 6) 0,5 kg., 7) 0,5 kg., 8) 0,5 kg.

Prelevat: conform Program de încercări 008A din 23.03.2021 de către A. Plăcintă, expert OC "Conservstandard".

Cerere la incercari din: 23.03.2021.

Data începutului încercărilor: 23.03.2021.

Data încheierii încercărilor: 30.03.2021.

Scopul încercărilor: certificare de conformitate.

Conformitatea DN: HG nr. 696 din 04.08.2010 pentru aprobarea Cerințelor privind producerea, importul și plasarea pe piață a cărnii - materie primă, HG nr. 520 din 22.06.2010 "Regulamentul sanitar privind contaminanții din produsele alimentare", HG nr. 624 din 19.09.2020 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru preparate și produse din carne, de facto, HG nr. 221 din 16.03.2009 "Regulile privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare", SF 00819906-001:2019.

### REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR:

Codul mostrei	Parametrul analizat	DN la Metode de incercari	Cerintele normative	Rezultatele obtinute
1	2	3	4	5
857-1	<b>Carcasă de pui-broiler eviscerată "Grill", refrigerată</b>			
	<b>Elemente toxice:</b>			
	Cd ... Cadmiu, mg/kg max	SM SR EN 14082:2006 PS 7.2-L-R-01	0.05	<0.005
	Pb ... Plumb, mg/kg max	SM SR EN 14082:2006 PS 7.2-L-R-01	0.1	<0.02
857-2	<b>File de piept de pui-broiler în bucăți, fără os și fără piele, refrigerat</b>			



Cerere: 857 (RI 7.8-01 L ed.2)

Codul mostrei	Parametrul analizat	DN la Metode de incercari	Cerintele normative	Rezultatele obtinute
1	2	3	4	5
	<b>Indici fizico-chimici:</b>			
	Fractia masica de proteine, %, .	PS 7.2-L-FCh-12,( SM SR ISO 937)	de facto	23,60
857-3	<b>Aripi de pui-broiler refrigerate</b>			
	<b>Indici microbiologici:</b>			
	Numarul de colonii la 30°C, ufc/g, max	SM EN ISO 4833-1:2014	1.0x 10 <sup>4</sup>	1,2 x 10 <sup>3</sup>
(1)	Salmonella spp (detectie) in 25.0 g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	nu s-a detectat
(2)	Salmonella spp (detectie) in 25.0 g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	nu s-a detectat
(3)	Salmonella spp (detectie) in 25.0 g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	nu s-a detectat
(4)	Salmonella spp (detectie) in 25.0 g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	nu s-a detectat
(5)	Salmonella spp (detectie) in 25.0 g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	nu s-a detectat
857-4	<b>Carne de pui-broiler pentru frigărui refrigerată</b>			
	<b>Indici microbiologici:</b> (Pentru Salmonella spp: Limitele in cauza se refera la o singura unitate de proba testata)			
	Numarul de colonii la 30°C, ufc/g, max	SM EN ISO 4833-1:2014	1.0x 10 <sup>4</sup>	1,0 x 10 <sup>3</sup>
	Salmonella spp (detectie) in 25.0 g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	nu s-a detectat
857-5	<b>Gambe de pui-broiler refrigerate</b>			
	<b>Indici fizico-chimici:</b>			
	Fractia masica de proteine, %, .	PS 7.2-L-FCh-12,( SM SR ISO 937)	de facto	19,30
857-6	<b>Șold de pui-broiler dezosat cu piele, refrigerat</b>			
	<b>Elemente toxice:</b>			
	Pb ...Plumb , mg/kg max	SM SR EN 14082:2006 PS 7.2-L-R-01	0.1	<0.02
	Cd ...Cadmiu , mg/kg max	SM SR EN 14082:2006 PS 7.2-L-R-01	0.05	<0.005
857-7	<b>Pulpă de pui-broiler dezosată, în bucăți, refrigerată</b>			
	<b>Indici microbiologici:</b> (Pentru Salmonella spp: Limitele in cauza se refera la o singura unitate de proba testata)			
	Numarul de colonii la 30°C, ufc/g, max	SM EN ISO 4833-1:2014	1.0x 10 <sup>4</sup>	1,2 x 10 <sup>3</sup>
	Salmonella spp (detectie) in 25.0 g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	nu s-a detectat
857-8	<b>Carne tocată din pulpă de pui-broiler refrigerată</b>			
	<b>Indici microbiologici:</b>			
	Numarul de colonii la 30°C, ufc/g, max	SM EN ISO 4833-1:2014	1.0x 10 <sup>6</sup>	2,2 x 10 <sup>4</sup>
<b>Indici organoleptici:</b>				
Codul mostrei	Denumirea mostrei	Metoda de incercare	Rezultatul obtinut	

Codul mostrei	Parametrul analizat	DN la Metode de incercari	Cerintele normative	Rezultatele obtinute
1	2	3	4	5
857-1	Carcasă de pui-broiler eviscerată "Grill", refrigerată	<u>GOST 7702.0-74, PS- CSA-RPO-01</u>	Carcasă eviscerată, întreagă, curată, fără impurități străine și pete de sânge vizibile, fără oase rupte proeminente, fără cioturi de pene, pene filiforme și resturi de viscere. În secțiune musculatură dezvoltată, pieptul lat, cărnos, carnea umedă, lucioasă, fără hematoame și pete cenușii. Consistența elastică, foseta de la apăsarea cu degetul dispare repede. Culoarea: cărnii de la roz-palid până la roz-roșietic, pielii galben-palid cu nuanță roz. Miros caracteristic pentru carnea proaspătă, fără miros străin.	
857-5	Gambe de pui-broiler refrigerate	<u>GOST 7702.0-74, PS- CSA-RPO-01</u>	Gambe de pui cu os și piele, cu suprafața curată, fără impurități străine și cheaguri de sânge vizibile, fără oase rupte proeminente, pielea fără jupuiuri, fără cioturi de pene și pene filiforme; fără suc scurs în ambalaj. În secțiune carnea ușor umedă, lucioasă, fără pete cenușii. Consistența elastică, foseta de la apăsarea cu degetul dispare repede. Culoarea cărnii de la roz până la roz-pal, pielii galben-pal, caracteristică pentru carnea proaspătă. Miros caracteristic pentru carnea proaspătă, fără miros străin.	

Responsabili de încercări: Lișcenco Tatiana S. Sova M. Motroi Antohiev Tatiana

ȘEF SECȚIE

*A. Hîncu*

A. HÎNCU (ORGANOLEPTICA)

*N. Valicov*  
N. VALICOV (REZIDUURI SI PRODUSE METABOLICE)

*M. Motroi*  
M. MOTROI (FIZICO-CHIMIE)

*T. Iachimova*  
T. IACHIMOVA (MICROBIOLOGIE SANITARA)

ȘEF DE LABORATOR

*Diana Curchi*  
DIANA CURCHI





REPUBLICA MOLDOVA

# CERTIFICAT DE CONFORMITATE



Nr. de înregistrare

OCpr-004 3S 000313 - 2021

Data emiterii:

06 aprilie 2021

Valabil până la:

05 aprilie 2024



**ORGANISMUL DE CERTIFICARE PRODUSE ALIMENTARE "CONSERVSTANDARD"**  
Adresa juridică: MD 2012, Republica Moldova, mun. Chișinău, str. București 90  
Adresa fizică: MD 2023, Republica Moldova, mun. Chișinău, str. Uzinelor 19,  
GSM 069122779; 079541979; e-mail: cons\_cert@mail.ru

PRIN PREZENTUL DOCUMENT SE CONFIRMĂ FAPTUL, CĂ PRODUSELE IDENTIFICATE ASTFEL  
DENUMIRE/DESCRIERE

*Carne de pasăre separată mecanic congelată.*

Codul NC MD  
0207

**Ambalaj:** tăvițe din polisterol, pungi de polietilenă cu masă netă (0,9÷3,0) kg;  
cutii din carton a câte (5,0÷ 15,0) kg.  
Produs fabricat în serie.

**SÎNT CONFORME CU CERINȚELE OBLIGATORII STABILITE ÎN:**

„Regulamentul sanitar privind contaminanții din produsele alimentare”, - Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 520 din 22.06.2010; Regulile privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare” - Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 221 din 16.03.2009; SF 00819906-002:2018; Legea nr. 279 din 15.12.2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, art. 8, alin (1).

**PRODUCĂTOR:** Abatorul S.R.L. "Floreni",  
Republica Moldova, r. Anenii Noi, s. Floreni

Codul țării

**SOLICITANT:** S.R.L. "Floreni",  
Republica Moldova, r. Anenii Noi, s. Floreni

MD  
Codul IDNO  
1002601002055

**CERTIFICATUL ESTE ELIBERAT ÎN BAZA**

- Raport de evaluare a procesului de producere nr. 003 din 25.03.2021, eliberat de către Organismul de certificare;
- Raport de încercări nr.854 din 30.03.2021, eliberate de către Laboratorul de Încercări a produselor alimentare de origine animală al IP Centrul Republican de Diagnostic Veterinar, certificat de acreditare nr.LÎ - 004;  
str. Murelor 3, mun. Chișinău, Republica Moldova, MD 2051;
- Autorizație sanitar-veterinară de funcționare nr. AS1\*VF\*0022497 VF din 07.08.2018 eliberată de către Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor, r-nul Anenii Noi, Republica Moldova.

**INFORMAȚIE SUPLIMENTARĂ:** Schema de certificare 3 cu evaluarea procesului de producere.

Supravegherea - o dată pe an. Certificatul este valabil doar în cazul asigurării cu informație în limba de stat a fiecărei unități de produs conform legislației în vigoare. Data fabricării, termen de valabilitate și condițiile de păstrare - indicate pe ambalaj. Întreprinderea are implementat sistemul de management al siguranței alimentelor conform ISO 22000:2018.

Seria A Nr. 001044



Conducătorul organismului  
de certificare  
Expert

*L. Potorac*  
*A. Plăcintă*

L. Potorac

A. Plăcintă

Certificatul de conformitate este valabil doar însoțit de Raportul de încercări a produselor.  
**În atenția antreprenorilor și organelor de control!**  
**Copiile certificatelor de conformitate se legalizează în modul stabilit.**





**AGENTIA NATIONALA PENTRU SIGURANTA ALIMENTELOR**  
**CENTRUL REPUBLICAN DE DIAGNOSTIC VETERINAR**  
**Laboratorul de incercari a produselor alimentare de origine animala**  
**Adresa: MD 2051, mun. Chișinău, str. Murelor 3, tel. 93-01-84, fax 59-50-88**



## RAPORT DE ÎNCERCĂRI Nr. 854

din 30.03.2021.

Denumirea mostrelor de produse:

Carne de găină separată mecanic, congelată.

Lotul: 700 kg.

Ambalare: caserole din plastic.

Data fabricării: 22.03.2021.

Data expirării: 12 luni.

Solicitantul: OC "Conservstandard".

Cantitatea mostrei: 2,5 kg.

Prelevat: conform Program de încercări 009A din 23.03.2021 de către A. Plăcintă, expert OC "Conservstandard".

Cerere la incercari din: 23.03.2021.

Data începutului încercărilor: 23.03.2021.

Data încheierii încercărilor: 30.03.2021.

Scopul încercărilor: certificare de conformitate.

Conformitatea DN: SF 00819906-002:2018, HG nr. 520 din 22.06.2010 "Regulamentul sanitar privind contaminanții din produsele alimentare", HG nr. 221 din 16.03.2009 "Regulile privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare".

### REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR:

Codul mostrei	Parametrul analizat	DN la Metode de incercari	Cerintele normative	Rezultatele obtinute
1	2	3	4	5
<b>854</b>	<b>Elemente toxice:</b>			
	Pb ...Plumb , mg/kg max	SM SR EN 14082:2006 PS 7.2-L-R-01	0.1	<0.02
	Cd ...Cadmiu , mg/kg max	SM SR EN 14082:2006 PS 7.2-L-R-01	0.05	<0.005
	<b>Indici microbiologici:</b> (Limitele in cauza se refera la o singura unitate de proba testata)			
	Numarul de colonii la 30°C, ufc/g, max	SM EN ISO 4833-1:2014	1.0x 10 <sup>6</sup>	2,5 x 10 <sup>4</sup>
	Salmonella spp (detectie) in 10.0 g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	nu s-a detectat
	<b>Indici organoleptici:</b>			
Codul mostrei	Denumirea mostrei	Metoda de incercare	Rezultatul obtinut	



Codul mostrei	Parametrul analizat	DN la Metode de incercari	Cerintele normative	Rezultatele obtinute
1	2	3	4	5
854	Carne de găină separată mecanic, congelată	<u>PS-CSA-RPO-01</u>	Pastă fin mărunțită, consistența vâscoasă. Culoarea roz-roșietic, fără pete cenușii. Miros caracteristic materiei prime, fără miros străin.	

Responsabili de încercări: Iachimova Tatiana S. Sova Antohiev Tatiana

ŞEF SECȚIE

W Hince

### A. HÎNCU (ORGANOLEPTICA)


N. VALICOV (REZIDUURI SI PRODUSE METABOLICE)

T IACHIMOVA (MICROBIOLOGIE SANITARA)

ŞEF DE LABORATOR

DIANA CURCHI



Rezultatele incercarilor se refera numai la proba analizata. Se interzice reproducerea partiala sau integrala a raportului dat fara aprobarea laboratorului emitent. Copiile Raportului de incercari nu sunt valabile fara semnatura si stampila originala a laboratorului emitent. Falsificarea acestui document se pedepseste in conformitate cu legislatia in vigoare. Responsabilitatea esantionarii o are solicitantul. Conform regulii de decizie LI nu furnizează declarații de conformitate și nu exprimă opinii și interpretări, iar incertitudinea de măsurarea se ia în considerație, atunci când rezultatul este la limita normelor specificate sau la solicitarea clientului. Incercări marcate cu semnul-  nu sunt acoperite de acreditarea MOLDAC.