



CERTIFICAT DE CONFORMITATE



Nr. de înregistrare **OCpr - 001 11 A010394-22**

Data emiterii 12 august 2022

Valabil până la 12 august 2024

ORGANISMUL DE CERTIFICARE OCpr - 001

ORGANISMUL DE CERTIFICARE PRODUSE (OCpr) din cadrul Î.S. „Centrul de Metrologie Aplicată și Certificare” (Î.S. CMAC). Adresa: str. E. Coca, 28, MD-2064, mun. Chișinău; tel.: 022 719279, 022 750463; fax: 022 745489.

PRIN PREZENTUL DOCUMENT SE CONFIRMĂ FAPTUL, CĂ PRODUSELE IDENTIFICATE ASTFEL: DENUMIREA / DESCRIEREA

Paste făinoase grupa C', calitate superioară (clasa 1), în sortiment.
Ambalate în pachet de polipropilenă și în vrac.
Produse fabricate în serie.

Codul NCM
1902 19 000

SÎNT CONFORME CU CERINȚELE OBLIGATORII STABILITE ÎN :

HG Nr. 775 din 03.07.2007 anexa 1 litera g), anexa 2 litera g);
HG Nr. 520 din 22.06.2010 anexa punctele: 11, 42; NFRP -2000 din 27.02.2001 anexa F p. 2.3;
Legea Nr. 279 din 15.12.2017 articolul 8 aliniatul (1).

PRODUCĂTOR

„GARMA-GRUP” S.R.L., MD-3427, s. Fîrlădeni, rl. Hîncești, Republica Moldova.
Producerea - mun. Hîncești, str. Cogălniceanu, nr. 1.

Codul țării
MD

SOLICITANT

Producătorul.

Codul IDNO
1003605004560

CERTIFICATUL ESTE ELIBERAT ÎN BAZA

Raport de evaluare final Nr. 1617-RE din 12.08.2022, eliberat de OCpr din cadrul Î.S. CMAC, str. E.Coca, 28, mun.Chisinau, MD-2064, certificat de acreditare Nr.OCpr - 001 din 10.09.2018;
Raport de încercări Nr. 4542 din 08.08.2022, eliberat de LÎPA din cadrul Î.S. CMAC, str. E. Coca, 28, mun. Chisinau, MD-2064, certificat de acreditare Nr. LÎ-086 din 04.12.2020;
Certificat de înregistrare oficială pentru siguranța alimentelor Seria CSA Nr. CSA0005203 din 13.03.2020, eliberat de ANSA DTSA Hîncești.

INFORMAȚIE SUPPLEMENTARĂ:

Schema de certificare 3. Supravegherea se va efectua una dată pe an de către OCpr din cadrul Î.S. CMAC. Certificatul este valabil doar în cazul asigurării cu informație în limba de stat a fiecărei unități de produs conform legislației în vigoare. Acord Nr. 8663/2022 din 12.08.2022. Dosar Nr. 5175.

Titularul prezentului certificat deține dreptul și este obligat să aplice marca națională de conformitate SM pe produsele specificate în prezentul certificat



Conducătorul organismului
de certificare

Muzica S.

RAPORT DE ÎNCERCĂRI

nr. 0913DA din 11 iulie 2023

- | | | |
|----------|---|--|
| 1 | Obiectul încercat
(identificare, descriere) | <i>Mostra nr. 0913DA. Paste făinoase din grupa C</i> |
| 2 | Solicitant | <i>S.R.L. „GARMA GRUP”
Republica Moldova, r-nul Hîncești, s. Fîrlădeni</i> |
| 3 | Informație furnizată de solicitant | <i>Producător - S.R.L. „GARMA GRUP”
Republica Moldova, r-nul Hîncești, s. Fîrlădeni</i> |
| 4 | Eșantionarea | <i>De către solicitant. Cererea depusă nr.0480DA din 28 iunie 2023</i> |
| 5 | Cantitatea de mostră | <i>1 x 2,0 kg</i> |
| 6 | Data primirii mostrei | <i>LÎ 28. 06.2023</i> |
| 7 | Scopul încercărilor | <i>Correspondența cerințelor: Normelor Fundamentale de Radioprotecție. Cerințe și reguli igienice (NFRP-2000) din 27.02.2001; Reglementarea tehnică “Produse de panificație și paste făinoase” - H.G. nr. 775 din 03.07.2007</i> |
| 8 | Data începerii încercărilor | <i>29.06.2023</i> |
| 9 | Data finisării încercărilor | <i>10.07.2023</i> |

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indici fizico-chimici

Indice	UM	Metoda de încercare	Valoarea de referință	Rezultatul obținut*
Ceziu-137	Bq/kg	SM GOST R 54016:2013	max.40	<6
Stronțiu-90	Bq/kg	SM GOST R 54017:2013	max. 70	<10
Umiditatea	%	GOST-14849-89 p.3.1	max. 13,0	12,3 ± 0,3
Aciditatea	grade	GOST 14849-89 p.3.2	max. 4	1,5±0,3
Impurități metalomagnetice	mg/kg	GOST 14849-89 p.3.8	max. 3,0	nu s-au depistat

Indici organoleptici

Indice	Metoda de încercare	Valoarea de referință	Rezultatul obținut
Aspectul exterior:	PS-16-ASPAC, ed.2		
-forma		Corespunzătoare tipului și subtipului pastelor făinoase respective	Paste făinoase tubulare în formă circulară, cu un procentaj mic de paste deformate.
-suprafața		Fără urme de făină. Pentru produse modelate prin tăiere și ștanțare – cu asperități, pentru produse modelate prin presare – netedă, fără strițiuni .	Suprafața cu luciu slab, fără urme de făină, cu asperități.
-aspectul în secțiune		Aspect opac	Aspect opac.
-culoarea		Uniformă, specifică calității făinii, fără urme de făină nefrământată Culoarea la produsele cu adaosuri – cu nuanță specifică adaosului	Specifică calității făinii, fără urme de făină nefrământată.
Gustul și mirosul		Caracteristice pastelor făinoase, fără gust și miros străine	Fără miros străin. Gustul - caracteristic pastelor făinoase, fără nuanțe străine.
Starea produselor după fierbere		Produsele trebuie să fie elastice, să nu-și piardă forma, să nu se lipească, să nu formeze conglomerate, să nu se desfacă. Apa în care s-au fiert pastele făinoase poate fi: - pentru pastele făinoase din grupa C ¹ și pentru toate pastele făinoase modelate prin tăiere, ștanțare – opalescentă, cu sediment	După fierbere pastele sunt elastice, nedeformate, nu se lipească, fără conglomerări. Apa în care s-au fiert pastele făinoase este puțin opalescentă, cu sediment.

** Incertitudinea de măsurare asociată rezultatelor încercărilor (valoarea după „±”) este estimată pentru un interval de încredere de aproximativ 95% și nu include contribuția din eșantionare. Rezultatele încercărilor cu semnul „<” reprezintă valorile situate sub limita de cuantificare a metodei.*

Responsabil de emiterea RÎ

Angela Țurcanu

Șef de laborator

Zoia Boico



Rezultatele încercărilor se referă numai la mostra investigată.
Prezentul raport de încercări nu poate fi complet sau parțial reprodus fără acordul laboratorului de încercări

RAPORT DE ÎNCERCĂRI

nr. 0914DA din 11 iulie 2023

- 1 **Obiectul încercat** *Mostra nr. 0914DA. Paste făinoase integrale*
(identificare, descriere)
- 2 **Solicitant** *S.R.L. „GARMA GRUP”*
Republica Moldova, r-nul Hîncești, s. Fîrlădeni
- 3 **Informație furnizată** *Producător - S.R.L. „GARMA GRUP”*
de solicitant *Republica Moldova, r-nul Hîncești, s. Fîrlădeni*
- 4 **Eșantionarea** *De către solicitant. Cererea depusă nr.0480DA din 28 iunie 2023*
- 5 **Cantitatea de mostră** *1 x 2,0 kg* **6. Data primirii mostrei LÎ** *28. 06.2023*
- 7 **Scopul încercărilor** *Corespunderea cerințelor: Normelor Fundamentale de Radioprotecție. Cerințe și reguli igienice (NFRP-2000) din 27.02.2001; Reglementarea tehnică “Produse de panificație și paste făinoase” - H.G. nr. 775 din 03.07.2007*
- 8 **Data începerii încercărilor** *29.06.2023* **9. Data finisării încercărilor** *10.07.2023*

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indici fizico-chimici

Indice	UM	Metoda de încercare	Valoarea de referință	Rezultatul obținut*
Ceziu-137	Bq/kg	SM GOST R 54016:2013	max.40	<6
Stronțiu-90	Bq/kg	SM GOST R 54017:2013	max. 70	<10
Umiditatea	%	GOST 14849-89 p.3.1	max. 13,0	11,9 ± 0,3
Aciditatea	grade	GOST 14849-89 p.3.2	max. 4	2,9±0,3
Impurități metalomagnetice	mg/kg	GOST 14849-89 p.3.8	max. 3,0	nu s-au depistat

Indici organoleptici

Indice	Metoda de încercare	Valoarea de referință	Rezultatul obținut
Aspectul exterior:	PS-16-ASPAC, ed.2		
-forma		Corespunzătoare tipului și subtipului pastelor făinoase respective	Paste făinoase în formă de tub drept, lung, cu capetele tăiate oblic, cu un procentaj mic de paste deformatate
-suprafața		Fără urme de făină. Pentru produse modelate prin tăiere și ștanțare – cu asperități, pentru produse modelate prin presare – netedă, fără strițiuni .	Suprafața cu luciu slab, fără urme de făină, cu asperități
-aspectul în secțiune		Aspect opac	Aspect opac.
-culoarea		Uniformă, specifică calității făinii, fără urme de făină nefrământată Culoarea la produsele cu adaosuri – cu nuanță specifică adaosului	Specifică calității făinii integrale, fără urme de făină nefrământată.
Gustul și mirosul		Caracteristice pastelor făinoase, fără gust și miros străine	Fără miros străin. Gustul - caracteristic pastelor făinoase, fără nuanțe străine.
Starea produselor după fierbere		Produsele trebuie să fie elastice, să nu-și piardă forma, să nu se lipească, să nu formeze conglomerate, să nu se desfacă. Apa în care s-au fiert pastele făinoase poate fi: - pentru pastele făinoase din grupa C ¹ și pentru toate pastele făinoase modelate prin tăiere, ștanțare – opalescentă, cu sediment	După fierbere pastele sunt elastice, nedeformate, nu se lipească, fără conglomerări. Apa în care s-au fiert pastele făinoase este puțin opalescentă, cu sediment.

** Incertitudinea de măsurare asociată rezultatelor încercărilor (valoarea după „±”) este estimată pentru un interval de încredere de aproximativ 95% și nu include contribuția din eșantionare. Rezultatele încercărilor cu semnul ”<” reprezintă valorile situate sub limita de cuantificare a metodei.*

Responsabil de emiterea RÎ

Angela Țurcanu

Șef de laborator

Zoia Boico



(Handwritten signature)

Rezultatele încercărilor se referă numai la mostra investigată.
Prezentul raport de încercări nu poate fi complet sau parțial reprodus fără acordul laboratorului de încercări

RAPORT DE ÎNCERCĂRI

nr. 0915DA din 11 iulie 2023

1	Obiectul încercat (identificare, descriere)	Mostra nr. 0915DA. Făină de grâu
2	Solicitant	S.R.L. „GARMA GRUP” Republica Moldova, r-nul Hîncești, s. Fîrlădeni
3	Informație furnizată de solicitant	Producător - S.R.L. „GARMA GRUP” Republica Moldova, r-nul Hîncești, s. Fîrlădeni
4	Eșantionarea	De către solicitant. Cererea depusă nr.0480DA din 28 iunie 2023
5	Cantitatea de mostră	1 x 2,0 kg
7	Scopul încercărilor	6. Data primirii mostrei LÎ 28. 06.2023 Correspondența cerințelor: Reglementarea tehnică “Făină, grișul și tărița de cereale” – HG nr. 68 din 29.01.2009
8	Data începerii încercărilor	29.06.2023
		9. Data finisării încercărilor 10.07.2023

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indici fizico-chimici

Indice	UM	Metoda de încercare	Valoarea de referință	Rezultatul obținut*
Umiditatea	%	SM SR ISO 712:2012	max. 15,0	14,41±0,30
Aciditatea	grade	GOST 27493-87	-	2,4±0,2
Conținutul de gluten umed**:				
- cantitatea	%	GOST 27839-88	-	20,0
- calitatea	u.n.IDK-1M		min. gr. II	gr. II, 35 unit
Cenușă, raportată la substanță uscată	%	GOST 27494-87	-	0,49±0,04
Impurități metalomagnetice	mg/kg	GOST 20239-74	max. 3,0	nu s-au depistat

Indici organoleptici

Indice	Metoda de încercare	Valoarea de referință	Rezultatul obținut
Gust	PS-16-ASPAC, ed.2	Caracteristic făinii, fără gust străin, amar sau acru	Caracteristic făinii, fără gust amar sau acru.
Miros		Caracteristic făinii, fără miros străin, de mucegai sau închis .	Miros caracteristic făinii de grâu, fără miros străin, de mucegai.
Culoare		Făină de grâu pentru panificație: grișată - albă sau crem cu nuanță gălbuie; de calitate superioară- albă sau cu nuanță crem; de calitate întâi - albă sau albă cu nuanță gălbuie; de calitate a doua- albă cu nuanță gălbuie sau cenușie; integrală -albă cu nuanță gălbuie sau cenușie, cu particule vizibile de țărâțe	Albă cu nuanță gălbuie.

* Incertitudinea de măsurare asociată rezultatelor încercărilor (valoarea după „±”) este estimată pentru un interval de încredere de aproximativ 95% și nu include contribuția din eșantionare.

**Aceste încercări nu sunt acoperite de acreditarea MOLDAC

Responsabil de emiterea RÎ

Angela Țurcanu

Șef de laborator

Zoia Boico

Rezultatele încercărilor se referă numai la mostra investigată.

Prezentul raport de încercări nu poate fi complet sau parțial reprodus fără acordul laboratorului de încercări