

	SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS FINIT			Cod: F- PO-SA - 01 - 01
	Pâine „Extra” Pâine din făină calitate superioară fortificată e 430 g			EDITIA: 01
				PAGINA: 1 / 2
Document normativ	HG nr. 775 / 2007			
Ingrediente	Făină de grâu calitatea superioară, apă potabilă, drojdie pentru panificație, sare alimentară iodată, zahăr cristal, ameliorator (făină de grâu , fumarat de fier, acid folic).			
Alergeni	Conține gluten .			
Informatii privind organismele modificate genetic (OMG):	Nu conține organisme modificate genetic, conform specificatiilor tehnice ale materiilor prime si ingredientelor.			
Proprietăți organoleptice	Aspect: suprafața netedă, lucioasă cu creștături. Culoare: de la galben pînă la cafeniu deschis. Forma: Alungit-ovală, nedeformată, fără impurități,crăpături mari pe coajă superioară și rupturi laterale. Se admite o aplatizare neînsemnată și maximum 1-2 lipituri laterale. Miros și gust: caracteristic, fără miros și gust acru sau amar, fără miros străin. Corpuri străine: lipsă.			
Proprietăți fizico-chimice	Caracteristici:		Condiții de admisibilitate	
	Fracția masică de umiditate, Aciditatea Porozitatea miezului	% grad %	max. 44,0 max.1,5 min. 65,0	HG nr. 775 / 2007
Contaminanți	Zearalenonă	[mg/kg]	max. 0,05.	HG nr.520/210
	Dezoxinivalenol	[mg/kg]	max. 0,5.	
	Aflatoxin B ₁	[mg/kg]	max. 0,002	
Informații nutriționale pentru 100 g produs:	Valoare energetică:	kJ/ kcal	1050,0/ 245,6	LEGE Nr. 279 din 15.12.2017
	Grăsimi,	[g]	0,8	
	din care - acizi grași saturați	[g]	0	
	Glucide,	[g]	51,1	
	din care - zaharuri	[g]	1,5	
	Fibre	[g]	2,6	
	Proteine	[g]	7,7	
	Sare	[g]	1,6	
	Fier	[mg]	2,2	
Acid folic	[mg]	0,1		
Ambalare și marcare	Pâine este ambalată în pungi personalizate din (CPP), care sunt sigilate prin clipsarea și grupate în lăzi din plastic de câte 8 unități x 430g.			
Termen de valabilitate/Condiții de depozitare:	Durata si conditii de depozitare: - Produsul își păstrează caracteristicile timp de: - ambalată - 36ore; - neambalată -24ore Produsul se depozitează in spatii curate, uscate, bine aerisite, neinfestate cu dăunatori ai cerealelor, la temperatura de minimum 6°C și umiditatea relativă a aerului de maximum 75%.			
Conditii de transportare:	Produsul se va transporta in mijloace de transport curate, fara mirosuri straine, și care să asigure păstrarea calității și integrității produselor pe timpul transportului.			

UTILIZAREA SI UTILIZAREA INTENTIONATA / UTILIZATORI SENSIBILI

Produsul este gata pentru consum.

IDENTIFICAREA SI ETICHETAREA

Identificarea lotului pentru produsele neambalate se face conform facturii (data, ora coacerii), pentru produsele ambalate conform identificării de pe etichetă (data, schimb).

Informatiile continute in prezentul document au valoare confidentiala si profesionala si nu pot fi divulgate sau folosite in afara contractului de utilizare.

	SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS FINIT	Cod: F- PO-SA - 01 - 01
		EDITIA: 01
	Pâine „Extra” Pâine din făină calitate superioară fortificată e 430 g	PAGINA: 2 / 2

DOCUMENTE INSOTITOARE

Documentul ce atesta calitatea produsului (certificate de calitate), este indicat în factura de expediere.

Elaborat: Tehnolog ST	Aprobat: RSMI
Semnătura:	Semnătura:

	SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS FINIT		Cod: F- PO-SA - 01 - 01	
	Pâine „Dacia” Pâine din amestec din făină de grâu caliatatea a două și făină de secară (buget) e 500 g		EDITIA: 01	
			PAGINA: 1 / 2	
Document normativ	HG nr. 775 / 2007			
Ingrediente:	Făină de grâu calitatea a doua, apă potabilă, făină de secară albă, malț de secară nefermentat, sare alimentară iodată, malț de secară fermentat, drojdie pentru panificație.			
Alergeni	Conține gluten . Poate conține urme de: fructe cu coajă lemnoasă .			
Informatii privind organismele modificate genetic (OMG):	Nu conține organisme modificate genetic, conform specificatiilor tehnice ale materiilor prime si ingredientelor.			
Proprietăți organoleptice	Aspect: netedă, fără crăpături și rupturi mari. Culoare: de la culoare brună, fără arsuri. Forma: dreptunghiulară, nedeformată, fără impurități, crăpături mari pe coajă superioară și rupturi laterale. Miros și gust: caracteristic, fără miros și gust străin. Corpuri străine: lipsă.			
Proprietăți fizico-chimice	Caracteristici:		Condiții de admisibilitate	
	Fracția masică de umiditate, Aciditatea Porozitatea miezului	% grad %	max. 47,0 4,0-8,0 min. 46,0	HG nr. 775 / 2007
Contaminanți	Zearalenonă	[mg/kg]	max. 0,05.	
	Dezoxinivalenol	[mg/kg]	max. 0,5.	
	Aflatoxin B ₁	[mg/kg]	max. 0,002	
Informații nutriționale pentru 100 g produs:	Valoare energetică:	kJ/kcal	995,4/240,1	LEGE Nr. 279 din 15.12.2017
	Grăsimi,	[g]	1,3	
	din care - acizi grași saturați	[g]	0,2	
	Glucide,	[g]	46,8	
	din care - zaharuri	[g]	1,3	
	Fibre	[g]	5,2	
	Proteine	[g]	7,7	
Sare	[g]	1,0		
Ambalare și marcare	Pâine este ambalată în pungi personalizate din (CPP), care sunt sigilate prin clipsarea și grupate în lăzi din plastic de câte 10 unități x 500g.			
Termen de valabilitate/Condiții de depozitare:	Durata și condiții de depozitare: Produsul își păstrează caracteristicile timp de: - ambalată - 72ore; - neambalată -36ore Produsul se depozitează în spatii curate, uscate, bine aerisite, neinfestate cu dăunatori ai cerealelor, la temperatura de minimum 6°C și umiditatea relativă a aerului de maximum 75%.			
Conditii de transportare:	Produsul se va transporta în mijloace de transport curate, fara mirosuri straine, și care să asigure păstrarea calității și integrității produselor pe timpul transportului.			

UTILIZAREA SI UTILIZAREA INTENTIONATA / UTILIZATORI SENSIBILI

Produsul este gata pentru consum.

IDENTIFICAREA SI ETICHETAREA

Identificarea lotului pentru produsele neambalate se face conform facturii (data, ora coacerii), pentru produsele ambalate conform identificării de pe etichetă (data, schimb).

DOCUMENTE INSOTITOARE

Documentul ce atesta calitatea produsului (certificate de calitate), este indicat în factura de expediere.

Elaborat: Tehnolog ST	Aprobat: RSMI
Semnătura:	Semnătura:

Informatiile continute in prezentul document au valoare confidentiala si profesionala si nu pot fi divulgate sau folosite in afara contractului de utilizare.

	SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS FINIT	Cod: F- PO-SA - 01 - 01
		EDITIA: 01
	Pâine „Dacia” Pâine din amestec din făină de grâu caliatatea a două și făină de secară (buget) e 500 g	PAGINA: 2 / 2

	SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS FINIT	Cod: F- PO-SA - 01 - 01
		EDITIA: 01
	Biscuiți „Pentru copii”cu lapte masa netă: 300 g; 6,0 kg;	PAGINA: 2 / 2

UTILIZAREA SI UTILIZAREA INTENTIONATA / UTILIZATORI SENSIBILI
 Produsul este gata pentru consum.

IDENTIFICAREA SI ETICHETAREA
 Identificarea lotului pentru produsele neambalate se face conform facturii (data, ora coacerii), pentru produsele ambalate conform identificării de pe etichetă (data, schimb).

DOCUMENTE INSOTITOARE
 Documentul ce atesta calitatea produsului (certificate de calitate), este indicat în factura de expediere.

Elaborat: Tehnolog ST	Ciubatco I	Aprobat: RSMI
Semnătura:		Semnătura:

	SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS FINIT		Cod: F- PO-SA - 01 - 01	
	Biscuiți „Cu Ovăz”cu unt		EDITIA: 01	
	masa netă: 3,0 kg		PAGINA: 1 / 2	
Document normativ	SM DSTU 3781			
Ingrediente	Făină de grâu calitatea întâi, făină de ovăz (15,0%), unt din smântână dulce, zahăr cristal, stafide, emulgator: lecitină de soia ; sare alimentară iodată, afânător: bicarbonat de sodiu; scorțișoară.			
Alergeni	Poate conține urme de: fructe nucifere, semințe de susan, lapte, ouă.			
Informatii privind organismele modificate genetic (OMG):	Nu conține organisme modificate genetic, conform specificațiilor tehnice ale materiilor prime si ingredientelor.			
Proprietăți organoleptice	Aspect: suprafața zgrunțuroasă. Culoarea: de la cafeniu deschis până la cafeniu închis. Forma: rotundă. Miros și gust: caracteristic produsului dat, fără gust și miros străin. Corpuri străine: incluziuni străine nu se admit.			
Proprietăți fizico-chimice	Caracteristici:		Condiții de admisibilitate	
	Fracția masică de umiditate,	%	8,5+2,0	SM DSTU 3781
	Alcalinitatea,	grad	2,0	
	Fracția masică de grăsime, exprimată în substanțe uscate,	%	15,7 ± 1,0	
	Fracția masică de zahăr, exprimată în substanțe uscate,	%	30,1 ± 2,0	
Criterii microbiologice	Numărul de microorganisme mezofile aerobe și facultativ anaerobe, UFC în1g. Bacterii coliforme în 0,1g Microorganisme patogene, inclusiv Salmonella, în 25g		max-1×10 ⁴ nu se admite nu se admite	SM DSTU 3781
Contaminanți	Zearalenonă	[mg/kg]	max. 0,05	HG nr.520/2010
	Deoxinivalenol	[mg/kg]	max. 0,5	
	Aflatoxin B ₁	[mg/kg]	max. 0,002	
Informații nutriționale pentru 100 g produs:	Valoare energetică:		1750,4kJ/ 416,4kcal	LEGE Nr. 279 din 15.12.2017
	Grăsimi	[g]	14,4	
	- din care acizi grași saturați	[g]	8,1	
	Glucide	[g]	64,4	
	- din care zaharuri	[g]	27,6	
	Fibre	[g]	2,6	
	Proteine	[g]	6,0	
	Sare	[g]	0,7	
Ambalare și marcare	Biscuiți sunt ambalate în cutii de carton câte 3,0 kg (în vrac).			
Termen de valabilitate/Condiții de depozitare:	Durata și condiții de depozitare: - Produsul își păstrează caracteristicile timp de: 3 luni – în vrac. - Produsul se depozitează in spații curate, uscate, bine aerisite, neinfestate cu dăunatori ai cerealelor, la temperatura maximă (18 ± 5)°C și umiditatea relativă a aerului maxim de 75%.			
Conditii de transportare:	Produsul se va transporta în mijloace de transport curate, fără mirosuri străine care va asigura calitatea și integritatea produselor în timpul transportării.			

	SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS FINIT	Cod: F- PO-SA - 01 - 01
		EDITIA: 01
	Biscuiți „Cu Ovăz”cu unt masa netă: 3,0 kg	PAGINA: 2 / 2

UTILIZAREA SI UTILIZAREA INTENTIONATA / UTILIZATORI SENSIBILI

Produsul este gata pentru consum.

IDENTIFICAREA SI ETICHETAREA

Identificarea lotului pentru produsele neambalate se face conform facturii (data, ora coacerii), pentru produsele ambalate conform identificării de pe etichetă (data, schimb).

DOCUMENTE INSOTITOARE

Documentul ce atesta calitatea produsului (certificate de calitate), este indicat în factura de expediere.

Elaborat: Tehnolog ST	Ciubatco I	Aprobat: RSMI
Semnătura:		Semnătura:

	SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS FINIT		Cod: F- PO-SA - 01 - 01	
	Paste făinoase „Figurate plate”		EDITIA: 01	
	masa netă: 500 g; 5,0 kg; 22,0 kg.		PAGINA: 1 / 2	
Document normativ	RT HG nr.775			
Ingrediente	Faină de grâu calitatea superioară, apă potabilă.			
Alergeni	Conține: gluten.			
Informatii privind organismele modificate genetic (OMG):	Nu conține organisme modificate genetic, conform specificațiilor tehnice ale materiilor prime si ingredientelor.			
Proprietăți organoleptice	Aspect: suprafața netedă, fără urme de făină, aspect sticlos în secțiune, se admit particule punctiforme de culoare slab brună. Culoare: alb-gălbuie, uniformă. Forma: de inel. Miros și gust: caracteristic produsului dat, fără gust și miros străin. Corpuri străine: incluziuni străine nu se admit. Starea produsului după fierbere: trebuie să fie elastice, să nu-și piardă forma, să nu se lipească, să nu formeze conglomerate. Apa în care s-au fiert pastele făinoase se admite să fie opalescentă, cu sediment.			
Proprietăți fizico-chimice	Caracteristici:		Condiții de admisibilitate	
	Fracția masică de umiditate,	%	13,0	RT HG NR.775
	Aciditatea,	grad	4,0	
	Conținutul de produse scurte în pastele făinoase lungi,	%	-	
	Fracția masică de făcămituri	%		
	- în ambalaj de desfacere:		7,0	
	- în ambalaj colectiv:		10,0	
	Fracția masică de produse deformate,	%		
	- în ambalaj de desfacere:		8,0	
	- în ambalaj colectiv:		15,0	
	Fracția masică de produse sparte,	%		
	- în ambalaj de desfacere:		19,0	
	- în ambalaj colectiv:		19,0	
Contaminanți	Zearalenonă	[mg/kg]	max 0,05	HG nr.520/2010
	Deoxinivalenol	[mg/kg]	max. 0,75	
	Aflatoxin B ₁	[mg/kg]	max. 0,002	
Informații nutriționale pentru 100 g produs:	Valoare energetică:		1469,5 kJ / 346,5 kcal	LEGE Nr. 279 din 15.12.2017
	Grăsimi	[g]	1,1	
	- din care acizi grași saturați	[g]	0,2	
	Glucide	[g]	71,9	
	- din care zaharuri	[g]	1,6	
	Fibre	[g]	3,5	
	Proteine	[g]	10,5	
	Sare	[g]	0	
Ambalare și marcare	Pastele făinoase sunt ambalați în pungi BOPP câte 500g (preambalate); saci de hârtie câte 22,0 kg (în vrac); saci polimerice câte 5,0 kg (în vrac). Pungile cu paste făinoase sunt sigilate prin termosudare, iar etichetarea este efectuată prin inscripționarea și marcarea pe ambalajul fiecărei unități de vânzare, a informațiilor impuse de legislația în vigoare, referitoare la etichetarea produselor alimentare.			
Termen de valabilitate/Condiții de depozitare:	Durata si conditii de depozitare: - Produsul își păstrează caracteristicile timp de: 12 luni – preambalat; 12 luni – în vrac - Produsul se depozitează în spatii curate, uscate, bine aerisite, neinfestate cu			

	SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS FINIT	Cod: F- PO-SA - 01 - 01
		EDITIA: 01
	Paste făinoase „Figurate plate” masa netă: 500 g; 5,0 kg; 22,0 kg.	PAGINA: 2 / 2
	dăunatori ai cerealelor, la temperatura maximă 30°C și umiditatea relativă a aerului maxim de 70%.	
Conditii de transportare:	Produsul se va transporta în mijloace de transport curate, fără mirosuri străine care va asigura calitatea și integritatea produselor în timpul transportării.	

UTILIZAREA SI UTILIZAREA INTENTIONATA / UTILIZATORI SENSIBILI

Produsul este gata pentru consum.

IDENTIFICAREA SI ETICHETAREA

Identificarea lotului pentru produsele neambalate se face conform facturii (data, ora coacerii), pentru produsele ambalate conform identificării de pe etichetă (data, schimb).

DOCUMENTE INSOTITOARE

Documentul ce atesta calitatea produsului (certificate de calitate), este indicat în factura de expediere.

Elaborat: Tehnolog ST	Ciubatco I	Aprobat: RSMI
Semnătura:		Semnătura:

	SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS FINIT		Cod: F- PO-SA - 01 - 01		
	Covrigei uscați „Piciul” cu mac		EDITIA: 01		
	masa netă: 500 g; 14,0 kg;		PAGINA: 1 / 2		
Document normativ	RT HG nr.775				
Ingrediente	făină de grâu , zahăr cristal, ulei de palmier, semințe de mac (1,6%), drojdie pentru panificație, sare alimentară iodată.				
Alergeni	Poate conține urme de: semințe de susan, ouă .				
Informatii privind organismele modificate genetic (OMG):	Nu conține organisme modificate genetic, conform specificațiilor tehnice ale materiilor prime si ingredientelor.				
Proprietăți organoleptice	Aspect: cu luciu, netedă, pe o parte se admit imprimări de la plasa vetrei și crăpături. Culoarea: de la galben deschis până la cafeniu deschis. Forma: rotundă, în formă de inel. Miros și gust: caracteristic produsului dat, fără gust și miros străin. Corpuri străine: incluziuni străine nu se admit.				
Proprietăți fizico-chimice	Caracteristici:		Condiții de admisibilitate		
	Fracția masică de umiditate,	%	6,5	RT HG NR.775	
	Alcalinitatea,	grad	3,0		
	Fracția masică de grăsime, exprimată în substanțe uscate,	%	4,7 - 0,5		
	Fracția masică de zahăr, exprimată în substanțe uscate,	%	11,3 – 1,0		
	Coeficientul de umflare,	%	2,5		
Contaminanți	Zearalenonă	[mg/kg]	max. 0,05	HG nr.520/2010	
	Deoxinivalenol	[mg/kg]	max. 0,5		
	Aflatoxin B ₁	[mg/kg]	max. 0,002		
Informații nutriționale pentru 100 g produs:	Valoare energetică:		1737,0 kJ / 411 kcal	LEGE Nr. 279 din 15.12.2017	
	Grăsimi	[g]	6,5		
	- din care acizi grași saturați	[g]	2,5		
	Glucide	[g]	76,5		
	- din care zaharuri	[g]	13,0		
	Fibre	[g]	3,3		
	Proteine	[g]	10,0		
	Sare	[g]	0,9		
Ambalare și marcare	Covrigeii uscați sunt ambalați în pungi BOPP câte 500g (preambalate); saci de hârtie cu câte 14,0 kg (în vrac). Pungile cu covrigeii uscați sunt sigilate prin termosudare, iar etichetarea este efectuată prin inscripționarea și marcarea pe ambalajul fiecărei unități de vânzare, a informațiilor impuse de legislația în vigoare, referitoare la etichetarea produselor alimentare.				
Termen de valabilitate/Condiții de depozitare:	Durata si conditii de depozitare: - Produsul își păstrează caracteristicile timp de: 90 zile – preambalat; 90 zile – în vrac - Produsul se depozitează in spații curate, uscate, bine aerisite, neinfestate cu dăunatori ai cerealelor, la temperatura maximă 25°C și umiditatea relativă a aerului maxim de 75%.				
Conditii de transportare:	Produsul se va transporta în mijloace de transport curate, fără mirosuri străine care va asigura calitatea și integritatea produselor în timpul transportării.				

	SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS FINIT	Cod: F- PO-SA - 01 - 01
		EDITIA: 01
	Covrigei uscați „Piciul” cu mac masa netă: 500 g; 14,0 kg;	PAGINA: 2 / 2

UTILIZAREA SI UTILIZAREA INTENTIONATA / UTILIZATORI SENSIBILI
 Produsul este gata pentru consum.

IDENTIFICAREA SI ETICHETAREA

Identificarea lotului pentru produsele neambalate se face conform facturii (data, ora coacerii), pentru produsele ambalate conform identificării de pe etichetă (data, schimb).

DOCUMENTE INSOTITOARE

Documentul ce atesta calitatea produsului (certificate de calitate), este indicat în factura de expediere.

Elaborat: Tehnolog ST	Ciubatco I	Aprobat: RSMI
Semnătura:		Semnătura:

	SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS FINIT		Cod: F- PO-SA - 01 - 01	
	Covrigei uscați „Piciul” cu vanilină		EDITIA: 01	
	masa netă: 14,0 kg; e 500 g;		PAGINA: 1 / 2	
Document normativ	RT HG nr.775			
Ingrediente	Faină de grâu calitatea superioară, zahăr cristal, ulei de palmier rafinat, drojdie pentru panificație, sare alimentară iodată, vanilină.			
Alergeni	Poate conține urme de: semințe de susan, ouă.			
Informatii privind organismele modificate genetic (OMG):	Nu conține organisme modificate genetic, conform specificațiilor tehnice ale materiilor prime si ingredientelor.			
Proprietăți organoleptice	Aspect: suprafață cu luciu, netedă, pe o parte se admit imprimări de la plasa vetrei și crăpături. Culoarea: de la galben deschis până la cafeniu deschis. Forma: rotundă, în formă de inel. Miros și gust: caracteristic produsului dat, fără gust și miros străin. Corpuri străine: incluziuni străine nu se admit.			
Proprietăți fizico-chimice	Caracteristici:		Condiții de admisibilitate	
	Fracția masică de umiditate,	%	6,5	RT HG NR.775
	Alcalinitatea,	grad	3,0	
	Fracția masică de grăsime, exprimată în substanțe uscate,	%	4,7 - 0,5	
	Fracția masică de zahăr, exprimată în substanțe uscate,	%	13,7 – 1,0	
	Coeficientul de umflare,	%	2,5	
Contaminanți	Zearalenonă	[mg/kg]	max. 0,05	HG nr.520/2010
	Deoxinivalenol	[mg/kg]	max. 0,5	
	Aflatoxin B ₁	[mg/kg]	max. 0,002	
Informații nutriționale pentru 100 g produs:	Valoare energetică:		1719,0 kJ / 406 kcal	LEGE Nr. 279 din 15.12.2017
	Grăsimi	[g]	5,6	
	- din care acizi grași saturați	[g]	2,4	
	Glucide	[g]	77,8	
	- din care zaharuri	[g]	14,4	
	Fibre	[g]	3,2	
	Proteine	[g]	9,6	
	Sare	[g]	0,9	
Ambalare și marcare	Covrigeii uscați sunt ambalați în pungi BOPP câte 500g (preambalate); saci de hârtie câte 14,0 kg (în vrac). Pungile cu covrigeii uscați sunt sigilate prin termosudare, iar etichetarea este efectuată prin inscripționarea și marcarea pe ambalajul fiecărei unități de vânzare, a informațiilor impuse de legislația în vigoare, referitoare la etichetarea produselor alimentare.			
Termen de valabilitate/Condiții de depozitare:	Durata si conditii de depozitare: - Produsul își păstrează caracteristicile timp de: 90 zile – preambalat; 90 zile – în vrac - Produsul se depozitează in spații curate, uscate, bine aerisite, neinfestate cu dăunatori ai cerealelor, la temperatura maximă 25°C și umiditatea relativă a aerului maxim de 75%.			
Conditii de transportare:	Produsul se va transporta în mijloace de transport curate, fără mirosuri străine care va asigura calitatea și integritatea produselor în timpul transportării.			

	SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS FINIT	Cod: F- PO-SA - 01 - 01
		EDITIA: 01
	Covrigei uscați „Piciul” cu vanilină masa netă: 14,0 kg; e 500 g;	PAGINA: 2 / 2

UTILIZAREA SI UTILIZAREA INTENTIONATA / UTILIZATORI SENSIBILI

Produsul este gata pentru consum.

IDENTIFICAREA SI ETICHETAREA

Identificarea lotului pentru produsele neambalate se face conform facturii (data, ora coacerii), pentru produsele ambalate conform identificării de pe etichetă (data, schimb).

DOCUMENTE INSOTITOARE

Documentul ce atesta calitatea produsului (certificate de calitate), este indicat în factura de expediere.

Elaborat: Tehnolog ST	Ciubatco I	Aprobat: RSMI
Semnătura:		Semnătura: