

AGENTUL ECONOMIC

SC "OLEINEAC" SRL

CERTIFICAT DE CALITATE nr. 969 din 26.11.25

Expedito - "OLEINEAC" SRL

Destinatar - SRL „HEGEMON GRUP”

Factura fiscală - **DAA 62025477**

Nr. crt.	Denumirea produsului	Data fabricării	Termen de valabilitate	Nr. lotului	Tip ambalaj	Cantitatea, bucăți	Masa netă/ Unitate	Actul normativ ce reglementează investigarea produsului
1.	Făină superioara	24.11.2025	12 luni	5	vrac	24000	kg	Raport de încercări

Prezentul certificat de calitate este eliberat în baza raportului/rapoartelor de încercări de laborator nr. **6577-A din 28.10.2025** (se anexează), prin care se atestă că produsele livrate corespund cerințelor de calitate și sunt sigure pentru consumul uman.

ISO 22000:2018 Nr. 4158749

ISO 9001:2015 Nr. 4158748

Temperatura de transportare de la _____ până la _____.

De păstrat la temperatura de la + 5° până la + 25° și umiditatea relativă maximă 75 %.

Reprezentantul legal al agentului economic

Laborantă

Starii Elena

(funcția)

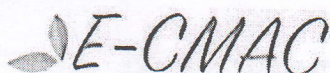
(numele, prenumele)

(semnătura)



Laboratorul de încercări produse agroalimentare

MD 2064 Chișinău, str. Coca, 28 fax +373 22 74 85 11, tel. 22 218 442, email linacme@cmac.md



RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Nr. 6577-A din 28 octombrie 2025



Denumirea produselor,
ambalarea, volumul partidei,
data fabricării,
termen de valabilitate

1. Producătorul
2. Solicitantul
3. Documente de însoțire
4. Locul prelevării probei
5. Prezentat de către
6. Cantitatea probei
7. Data primirii probelor

Făină de grâu, lot. 500 tone, nr. sigiliu 00011013

SC "Oleincac" SRL

SC "Oleincac" SRL, r-l. Drochia, s.Mindic

Cererea Nr. 2255 din 16.10.2025, Proces-verbal nr.25116 din 14.10.2025 de la ANSA

S.C "Oleincac" SRL

Solicitant

2 kg

16 octombrie 2025

Data începerii încercărilor

16.10.2025

Data finisării încercărilor

28.10.2025

Adresare

HG nr. 724 din 30.10.2024, anexa 1, punctul 1.5.3,

HG nr. 68 din 29.01.2009 anexa 2, tabelul 2.1

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indicii determinați, unități de măsură	Metoda de încercări	Limite admisibile conform DN	Rezultate	$U_{P=95\%}^{k=2}$
Caracteristici cromatografice				
Zearalenona, $\mu\text{g/kg}$, max.	*S/PL-3/8.2 (IM RIDASCREEN- metoda imunoenzimatică)	75	<2,0	-
Caracteristici fizico-chimice (panificația)				
Umiditatea, %, max.	GOST 9404-88	15,0	14,2	-
Continutul de gluten umed: -cantitatea, %, min. -calitatea, la aparatul IDK	*GOST 27839-88 punctul 4.3;4.4;5	23,0	25,0 58,8 grupa I (buna)	-

* Notă: Metoda nu este declarată în DA

Responsabili de încercări:

Șef de laborator



S. Rudacov

O. Smerea

S. Paiu

Rezultatele încercărilor sunt eliberate pentru proba prelevată și prezentată de către client

Atenție producătorilor și organelor de control!

Copia Raportului de încercări nu este valabilă fără originalul semnăturii și a ștampilei laboratorului de încercări care l-a eliberat.
Prezentul Raport de încercări nu poate fi reprodus sau utilizat integral sau parțial fără permisiunea laboratorului de încercări care l-a eliberat.

Sfârșit raport Nr. 6577-A din 28 octombrie 2025