

REPUBLICA MOLDOVA

CERTIFICAT DE CONFORMITATE



Nr. de înregistrare **OCpr-004 IL 013654 - 2020**

Data emiterii:
15 decembrie 2020

Valabil pînă la:
12 noiembrie 2022



ORGANISMUL DE CERTIFICARE PRODUSE ALIMENTARE "CONSERVSTANDARD"
Adresa juridică: 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

Conserve. Magiun de mere sterilizat, calitatea superioară

Codul NC MD
2007

Data fabricării: 12.11.2020.

Ambalaj: borcane de sticlă cu volumul 720 ml (masa netă 860 g). Lotul – 25500 bdc.

SÎNT CONFORME CU CERINȚELE OBLIGATORII STABILITE ÎN:

Reglementarea tehnică "Gemuri, jeleuri, dulceturi, piureuri și alte produse similare", anexa nr. 2, tabelul 2.1, p. 4/1, anexa nr. 3, tabelul 3.1, p. j) - Hotărîrea Guvernului Republicii Moldova nr. 216 din 27.02.2008; „Regulamentul sanitar privind contaminanții din produsele alimentare”, pp. 35, 113 - Hotărîrea Guvernului Republicii Moldova nr. 520 din 22.06.2010; GOST 30425-97 "Conserve. Metoda de determinare a sterilității industriale"; Legea nr. 279 din 15.12.2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, art. 8, alin (1)

PRODUCĂTOR: S.C. „RG-AGRO PLUS” S.R.L.,

Republica Moldova, r-nul Strășeni, s. Cojușna, str. Chișinăului, 25, tel: 069964746.

Codul țării
MD

SOLICITANT: Producătorul.

Codul IDNO
1004600069437

CERTIFICATUL ESTE ELIBERAT ÎN BAZA

- Raportul de încercări nr. 282 din 09.12.2020, eliberat de către I.P. "Laboratorul central de testare a băuturilor alcoolice/nealcoolice și a produselor conservate", certificat de acreditare nr. L1 – 015 din 14.05.2020; str. Uzinelor, 19, mun. Chișinău, Republica Moldova, MD 2023;
- Certificat de calitate al producătorului nr. 2 din 20.11.2020;
- Certificat de înregistrare oficială pentru siguranța alimentelor Seria CSA din 17.07.2018, eliberat de către Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor Strășeni, Republica Moldova.

INFORMAȚIE SUPLIMENTARĂ: Schema de certificare 1b (certificare lot).

003498
Certificarea produsului conform GOST 6929-88 "Conserve. Magiunuri. Condiții tehnice" (anulat).
Condiții de păstrare: temperatura de la 0°C pînă la plus 25°C, umiditatea relativă a aerului max 75 %.
Termen de valabilitate al produsului – 2 ani.

Seria A Nr. 003498



Conducătorul organismului
de certificare
Expert

Plăcintă
L. Potorac

P. Plăcintă
L. Potorac

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.

I.P. "Laboratorul central de testare a băuturilor
alcoolice/nehoolice și produselor conservate"

Laboratorul de Încercări

MD 2023, Republica Moldova, mun. Chisinau, str. Uzinelor, 19
tel: (022) 477193, 471370; e-mail: uz.letbanpc@gmail.ru



RAPORT DE ÎNCERCĂRI
Nr. 282 din 09 decembrie 2020

1. Pentru încercări a fost prezentată mostra nr. 280 - c

Magiun de mere sterilizat, calitatea superioară

Data fabricării: 12.11.2020; t/v – 24 luni.

Ambalaj: borcane de sticlă cu volumul 720 ml (masa netă 860 g). Lotul – 25500 buc.

2. Solicitant: OC "Conservstandard"

3. Producător: S.C. "RG-AGRO PLUS" S.R.L.,

Republica Moldova, r-nul Strășeni, s. Cojuszna, str. Chisinaului, 25

4. Informație suplimentară -

5. Esantionarea mostrelor de către reprezentantul OC "Conservstandard"

6. Numărul de mostre 8 buc. Data 20.11.2020 09.12.2020
începutul investigațiilor finalizarea investigațiilor

7. Scopul încercărilor Certificare

8. Corespunderea cerințelor : Reglementare tehnică: "Gemuri, jeleuri, dulceturi, piureuri și alte produse similare", anexa nr. 2, tabelul 2.1, p. k); anexa nr. 3, tabelul 3.1, p. j) - Hotărârea Guvernului nr. 216 din 27.02.2008; "Regulamentul sanitar privind contaminanții din produsele alimentare", pp. 35, 113. – Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 520 din 22.06.2010; GOST 30425-97 "Conserve, Metoda de determinare a sterilității industriale";

(identificarea produsului conform GOST 6929-88 "Conserve, Magiun, Condiții tehnice" (anulat))

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Denumirea indicilor	DN la metoda de încercare	Indicii conform DN	Rezultatele încercărilor*
1	2	3	4
Metale toxice, mg/kg, max: <i>„Regulamentul sanitar privind contaminanții...”, p. 113 – HG RM nr. 520 din 22.06.2010</i>			
Staniu	PIL -1-(2)/LI	200	< 5
Micotoxine, µg/kg, max: <i>„Regulamentul sanitar privind contaminanții...”, pp. 35 – HG RM nr. 520 din 22.06.2010</i>			
Patulină	PIL -3-(2)/LI	25,0	< 10,0
Indicii fizico-chimici: <i>RT "Gemuri, jeleuri, dulceturi, piureuri ..." anexa nr. 3, tabelul 3.1, p. j) – HG RM nr. 216 din 27.02.2008</i>			
Fracția masică de substanțe uscate, %, min	SM ISO 2173 :2014	61,0	62,9
Fracția masică de aciditate titrabilă, %, min	SM SR ISO 750:2014 p.7.2	0,2	0,4
Fracția masică de impurități minerale, %, max	GOST 25555.3-82 p.2	0,03	0,02
Impurități de origine vegetală, %	GOST 26323-84 p.1	nu se admit	nedeπισat
Corpuri străine	DN la produs	nu se admit	nedeπισat

Denumirea indicilor	DN la metoda de încercare	Indicii conform DN	Rezultatele încercărilor*
Indicii microbiologici:			
<i>GOST 30425-97 "Conserve, Metoda de determinare a sterilității industriale"; GOST 6929-88 p.1.2.7 "Conserve, Maginuri, Condiții tehnice" (anulat)</i>			
Bacterii nesporogene în 1 g de produs	GOST 30425-97	nu se admit	nedetectat
Levuri și mușcăiuri în 1 g de produs	GOST 30425-97 GOST 10444.12-88	nu se admit	nedetectat
<i>Mostrele investigate corespund cerințelor sterilității industriale.</i>			
Caracteristici organoleptice:			
<i>RT "Gemuri, jeleuri, dulțuri, piureuri ..." anexa nr. 2, tabelul 2.1, p. k) - HG RM nr. 216 din 27.02.2008</i>			
Aspectul exterior	- masa omogenă pasată fără semințe și bucățele de pieliță nepasată, fără corpuri străine și impurități de origine vegetală;		
Consistența	- masa densă onctuoasă, nefluidă pe o suprafață orizontală;		
Culoarea	- maro-închis, caracteristică merelor;		
Gust și miros	- bine pronunțate, gust dulce-aeriu, caracteristic merelor, fără gust și miros străin.		

Notă: La cererea clientului rezultatul încercării se eliberează cu incertitudinea calculată extinsă.
* Rezultatele încercărilor cu semnul "<" reprezintă valorile situate sub limita de cuantificare a metodei.

Responsabil de oformarea RÎ
Șef adjunct de laborator
L.S.



 I. Vacarenco
 I. Casianenco