

9.30 06 14.25
C/P 2/3. 1

OLEINEAC

Produsul asteptarilor tale

SRL "OLEINEAC"

C/F 1006607007212

TVA 5200580

IBAN MD95PR002251166284001498

cod bancar BIC PRCBMD22

Adresa: MD 5126, s. Mindic, raionul Drochia,

Mob. 068088003 mail: oleineac_liviu@mail.

Anexa nr. 1

AGENTUL ECONOMIC

SC "OLEINEAC" SRL

CERTIFICAT DE CALITATE nr. 923 din 06.11.2025

Expedito - "OLEINEAC" SRL

Destinatar - "TUGINTERTRANS" SA

Transport - _____ / _____ Factura fiscală/Aviz de însoțire a mărfii - EBC 000625604

Nr. crt.	Denumirea produsului	Data fabricării	Termen de valabilitate	Nr. lotului	Tip ambalaj	Cantitate a, bucăți	Masa netă/unitate	Actul normativ ce reglementează investigarea produsului
1.	Tarite de grau	23.10.2025	12 luni	4	saci	4000	kg	Raport de încercări
2.	Faina integrala	27.10.2025	12 luni	4	saci	4000	kg	Raport de încercări
3.	Faina extra	22.10.2025	12 luni	4	saci	2000	kg	Raport de încercări

Prezentul certificat de calitate este eliberat în baza raportului/rapoartelor de încercări de laborator nr. 5117-A din 19.08.2025 (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)

Starii

(semnătura)



Certificat de calitate a făinii

nr. 923.1

Expeditori: **SRL "OLEINEAC"**

Locul de expediere: **r. Drochia s. Mîndic**

Vagon, Auto _____

Greutatea _____ kg. Num locuri _____

Data producerii: 27.10.2025

Locul de destinatie. S. A. "TUCINTERTRANS"

Făină: Făină de calitate integrală

Culoarea: Cenușie cu particole de tărăță

Gust, miros. _____ străin nu are (specific făinii)

Umiditatea: 13 % Cenușa: 1,25

Albenta: -

Gluten umed: 26 % Calitatea IDG. Gr. 45-95

Impurități: _____ nu _____

Infectare cu dăunatori. _____ nu _____

Impurități metalomagnetice _____ nu _____

Termenul de valabilitate 6 luni din data fabricării

ISO 22000:2018 Nr. 4158749

ISO 9001:2015 Nr. 4158748

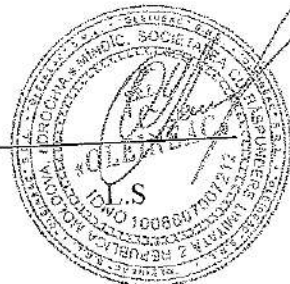
De pastrat la loc uscat !

Data: 06/11/2025

Laborant: Starii Elena

Starii

SRL "OLEINEAC"



Laboratorul de încercări produse agroalimentare

MD 2064 Clujșina, str. Cioca, 28. Fax +373 22 74 85 11, tel. 22 218 442, email: info@cmac.md

RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Nr. 5117-A din 19 august 2025



E-CMAC

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

Făină de grâu calitate superioară, Lot 4, cantitatea 500 tone,
nr. sigiliu 00030966

1. Producătorul	SC "Oleineac" SRL		
2. Solicitantul	SC "Oleineac" SRL, r-l Drochia, s.Mindie		
3. Documente de însoțire	Cererea Nr. 1700 din 05.08.2025, Proces-verbal nr.16017 din 31.07.2025 de la ANSA		
4. Locul prelevării probei	SC "Oleineac" SRL		
5. Prezentat de către	Solicitant		
6. Cantitatea probei	2,0 kg		
7. Data primirii probelor	05 august 2025	Data începerii încercărilor	05.08.2025
		Data finisării încercărilor	19.08.2025
8. Scopul încercărilor	Adresare		
9. Documente normative (DN)	HG nr. 724 din 30.10.2024, anexa 1, punctul 3.1.11., 1.1.12, HG nr. 68 din 29.01.2009 anexa 2, tabelul.2.1, de facto		

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indicii determinați, unități de măsură	Metoda de încercări	Limite admisibile conform DN	Rezultate	$U_{p=95\%}^k=2$
Caracteristici toxicologice				
Plumb, mg/kg, max	5/PL-2/01 (SM GOST R 51301:2003-Anulat)	0,20	0,01	±0,005
Caracteristici cromatografice				
Aflatoxina B1, µg/kg, max.	5/PL-3/15.1 ed. 02 Protocol de la producătorul de kituri RIDASCREEN aflatoxinei B1	2,0	<1,0	-
Caracteristici fizico-chimice (panificația)				
Umiditatea, %, max.	GOST 9494-88	15,0	12,9	-
Aciditatea, grade	GOST 27493-87	-	3,8	-
Impurități metalomagnetice, mg în 1 kg de făină, max	5/PL-7/08 ed.01 (GOST 20239-74)	3,0	-0	-

Responsabili de încercări:

E. Movilă

S. Rudacov

A. Prijelevscaia

Şef de laborator

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. 5117-A din 19.08.2025



RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Nr. probei:



60004700

Centrul de Sănătate Publică Căușeni

Adresa: Str. Ana și Alexandru, 16a

Secția Diagnostic de laborator

Denumirea probei: Franzela de sud 0,4kg
făină calitate superioară
3 buc

Beneficiar: SA IUGITERTRANS

Adresa juridică: or. Anenii Noi

Data și ora prelevării: 10.06.2025 12:00:00

Livrat in laborator: 10.06.2025 14:13:44

Data eliberării raportul 13.06.2025 9:06:48

Producătorul SA IUGITERTRANS

D.N produs/prelevar HG nr. 775/2007

D.N privind reglementarea volumului cercetărilor și estimarea lor:
HG nr. 775/2007

ÎNCERCĂRI CHIMICE

Parametrii investigați	Rezultate	Unități de măsură	Incertitudinea de măsurare	Nivel admisibil	D.N. a metodelor de investiga
Porozitatea miezului	66	%		min 65	GOST 5669-96
Aciditate	1,8	grade		1.5-3.5	GOST 5670-96
Umiditate	40	%		30-46	GOST 21094-75
Indicii organoleptici	Corespunde produsului dat				
Data începerii investigației	11/06/2025				
Data finisării investigației	13/06/2025				

Declarație de conformitate:

Proba corespunde cerințelor HG 775/2007 la indicatorii solicitați

Amendamente:

1. Rezultatul se referă numai la proba analizată. Este strict interzisă reproducerea parțială a raportului.
2. La cererea clientului rezultatul încercării se eliberează cu incertitudinea de măsurare, calculată cu factorul de extindere $k=2$ și nivelul de încredere 95%, care nu include incertitudinea de eșantionare.
3. Rezultatul eliberat (<LOQ) – rezultatul este mai mic decât limita de cuantificare a metodei utilizate.
4. Responsabilitatea pentru calitatea prelevării, eșantionării și transportării probei se atribuie prelevatorului/clientului.

Notă:

Responsabili:

Arnaut Liubovi

Șef secție diagnostic de laborator:

Digol Anna

