



AGENȚIA NAȚIONALĂ
PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR

NATIONAL FOOD SAFETY AGENCY

НАЦИОНАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ



CERTIFICAT DE INOFENSIVITATE
SAFETY CERTIFICATE
СЕРТИФИКАТ БЕЗОПАСНОСТИ

nr. _____ din _____ of _____
№ **312** от **08 noiembrie 2022**

privind respectarea limitelor maxim admisibile (LMA) de reziduuri de pesticide și nitrați
в производстве пищевой продукции растительного происхождения
Напечатано в незарегистрированной версии Form Pilot : www.colorpilot.com
on compliance with the Maximum Residue Levels (MRL) for pesticides and nitrates in food of plant origin
o соблюдении предельно допустимой концентрации (ПДК) остатков пестицидов и нитратов
в пищевой продукции растительного происхождения

Eliberat **PANIM GROUP SRL** or. **Edineț, str.Independenței 2/1**
Issued (denumirea și adresa operatorului) (name and address of operator) (наименование и адрес оператора)
Выдан

Denumirea producției alimentare în sortiment, indiferent de tipul de ambalaj/vrac **Făină de grâu, calitate
superioară**
Name of foodstuffs in assortment, regardless the type of packing/bulk
Наименование пищевой продукции в ассортименте, независимо от вида упаковки/насыпи
Da.Raport de încercări N 6293-A din 20.10.2022

Pentru consum uman **Nu**
For human consumption
Для потребления человеком

Pentru hrana animalelor **R. Moldova**
For animal feed
На корм животных

Tara de origine **1500 t**
Country of origin
Страна происхождения

Lotul, numărul **-**
Batch number
Партия №

Numărul de ambalaj **-**
Number of packages
Номер упаковки

Tipul de ambalaj **-**
Type of package
Вид упаковок

Prezentul certificat atestă că lotul de producție menționat, conform rezultatelor raportului de încercări de laborator, respectă limitele maxim admisibile (LMA) de reziduuri de pesticide și de nitrați, aprobate de legislația națională.

This is to certify that the current lot of foodstuffs, according to the results of the Analytical Report, complies with the maximum residue levels (MRL) for pesticides and nitrates, approved by the national legislation.

Настоящий сертификат удостоверяет, что указанная партия продукции согласно результатам отчета о лабораторных испытаниях соответствует ПДК остатков пестицидов и нитратов, утвержденной национальным законодательством.

Conducător **[Signature]**
Manager (numele, prenumele, semnătura și stampila) (name, surname, signature and stamp) (фамилия, имя, подпись и печать)
Руководитель

Data eliberării **08.11.2022**
Date of issuance
Дата выдачи





Declaratie de conformitate

Noi, **RENAISSANCE STAR SRL**, cu sediul în Galați, str. Basarabiei, nr. 210, AVAND Nr. Inreg. Reg. Com.: J17/779/2010 și CUI RO 27308852, declarăm pe propria răspundere conform prevederilor legale privind regimul produselor și serviciilor care pot pune în pericol viața, sănătatea, securitatea muncii și protecția mediului ca, produsul la care face referire prezenta declarație de conformitate, nu pun în pericol viața, sănătatea, securitatea muncii, nu produc impact negativ asupra mediului și sunt în conformitate cu normele și standardele în vigoare.

1. Denumire produs: **SARE MARINA EXTRAFINA IODATA sac**
2. Producator: **TURCIA**
3. Importator: **SC RENAISSANCE STAR SRL, Galați, str. Basarabiei, 210 www.renaissancestar.ro, www.sarealimentara.ro, TEL 0723580864**
4. Legislație, standardele, norme: **HG 568/2002, HG 1022/2002, SR 13360/1996, GOST 13830/1997, DSTU 3583/1997**
5. Numar lot : **2**
6. Buletine analiza: **LAREX seria G Nr.001320/03.12.2018, DSP 4104/ oct.2019(NaCl), DSP 6995 / 2022 (IOD) și IISPV 21652/18.04.2019 (radioactivitate, conținutul elementelor toxice și radionuclide în limita normelor sanitare în vigoare), buletin 24880 din 20.11.2019 (drojdie și mucegaluri).**
6. Data producerii: **DECEMBRIE 2022**
7. Termen de valabilitate: **36 luni, după care se va consuma, termen nelimitat, ca sare neiodată.**
8. Depozitare: **A se păstra la loc uscat în conformitate cu normele de păstrare ale produselor alimentare. Produsul ambalat trebuie depozitat în spații uscate, ferit de lumina și căldura excesivă, la temp de max 25 °C și umiditate relativă a aerului de max 70%.**
9. Ambalare sac 25 kg ; cutie/punga 1kg, punga 5 kg.

FISA TEHNICA (CERTIFICAT DE CALITATE) SARE MARINA EXTRAFINA IODATA

Producator: **TURCIA**

Importator: **SC RENAISSANCE STAR SRL, 800129, România, Galați, str. Basarabiei, 210**

CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE

CARACTERISTICI	CONDITII DE ADMISIBILITATE
Aspect	Cristale uscate, neaglomerate, liber curgătoare
Corpuri straine	Nu se admit
Culoare	Alba cristalină, fara nuante cenușii
Gust și miros	Sărat, fără miros și gust străin, atât în stare solidă cât și în soluție

CARACTERISTICI FIZICO-CHIMICE

CARACTERISTICI	U.M.	CONDITII DE ADMISIBILITATE	REZULTATELE OBTINUTE
Na Cl	%	min. 99.0	AGENTIA NATIONALA
Clorura de Calciu	%	max. 0.2	POSTUL DE INSPECTIE SI SIGURANTA ALIMENTELOR
Clorura de Magneziu	%	max 0.2	POSTUL DE INSPECTIE SI SIGURANTA ALIMENTELOR
Sulfat de Calciu	%	max 0.4	POSTUL DE INSPECTIE SI SIGURANTA ALIMENTELOR
Sulfat de Magneziu	%	Lipsa	GIURGIU 0841
Cupru		Lipsa	INTRAREA PERMISA
Plumb		Lipsa	
Arsen		lipsa	
Substanțe insolubile în apă	%	max 0.3	0.0586
Umiditate	%	max 0.15	0.15
Granulație	mm	08-1.2	08-1.2
Iodat de potasiu	mg/kg sare	min 42 – max 67.2	45,20
Adjuvant tehnologic	mg/kg	max 10	10

CARACTERISTICI MICROBIOLOGICE

PARAMETRU	UNITATE	LIMITE ADMISE	REZULTAT OBTINUT
Drojii și mucegaluri	Nr/g	max. 1000	<1 x 10 ⁵ utc/g
Stafilococ coagulazo pozitiv	Nr/g	absent	absent
Nivel de radiații	Bq/kg	max 600	Nedetectabil

LIMITE MAXIME DE ARSEN, METALE GRELE - conform Reg.1881/2006/CE pentru stabilirea nivelurilor maxime de contaminanți din alimente.

CONTINUTUL DE PESTICIDE - conform Directivei 76/895/CE privind conținuturile maxime de anumite reziduuri de pesticide din alimente.

STATUTUL OMG: produsul nu conține organisme modificate genetic. Produsul nu conține aditivi sau coloranți interziși prin lege.

TRATAMENT PRIN IRADIERE: produsul nu este tratat cu radiații ionizante, produsul este verificat la nivel de radioactivitate la IISPV în momentul importului în România.

AUTENTICITATEA PRODUSULUI Nu este permis ca produsul să fie falsificat sau substituit.

ALERGENI: produsul Sare extrafina marina iodată nu conține alergeni.

România, 800219, Str. Basarabiei 210, Galați

Cod fiscal: RO27308852 Registrul Comerțului Galați Nr. J17/779/2010

Tel/fax: 004 0728 448270 E-mail: renaissancestar@reliance.ro www.renaissancestar.ro www.sarealimentara.ro



REGULI DE VERIFICARE A CALITĂȚII ȘI SALUBRITĂȚII: Verificarea calității și salubrității produsului Sare rafinate extrafine este iodată, se face pe fiecare lot recepționat. Se fac inspecții la recepție, conform „Procedurii de recepție și depozitare materii auxiliare” și anume:

- se verifică documentele însoțitoare - să fie prezente, corecte, complete: declarația de conformitate, buletin de analiză obligatoriu la prima comandă;
- starea de igienă a camionului (care trebuie să fie atestată prin aplicarea ștampilei "SPĂLAT - DEZINFECTAT" pe foaia de parcurs); Sarea se transportă cu mijloace de transport autorizate, special destinate transportului de produse alimentare, care să permită menținerea calității și integrității produselor pe toată durata transportului.
- integritatea paleților și a ambalajelor;
- identificarea ambalajelor (fiecare ambalaj trebuie să fie identificat, printr-o etichetă);
- dacă datele de pe declarație/certificat corespund cu datele înscrise pe etichetele de identificare de pe ambalaje;

Pentru verificarea caracteristicilor organoleptice se aleg randomizat mai multe probe din ambalaje diferite și se analizează din punct de vedere al caracteristicilor organoleptice (culoare, miros, aspect).

Pentru verificarea parametrilor fizico-chimici, se prelevează o probă din fiecare lot recepționat și se analizează.

AMBALAREA Produsul - Sare extrafina marina iodată, se ambalează în saci de PE, PP (25-50 kg), cutie/punga 1kg, punge 5 kg, pentru transport, manipulare și depozitare.

ETICHETAREA se face în conformitate cu Reg UE 1169/2011- fiecare sac trebuie să fie identificat, iar eticheta trebuie să conțină următoarele informații: denumirea produsului, denumirea furnizorului, masa netă, lotul, data producției, data expirării, condiții de păstrare și alergenii din compoziție.

DEPOZITAREA Produsul ambalat trebuie depozitat în spații uscate, ferit de lumină și căldură excesivă, la temp de max 25 °C și umiditate relativă a aerului de max 70%.

VALORI NUTRITIONALE

- Calorii 0
- Proteine 0
- Lipide 0
- Carbhidrați 0
- Fibre 0

Declarația emisă către RIA - PRODEX SRL
 Factura Fiscală Nr. RMS/1504 din 09.01.2022

RENAISSANCE-STAR-SRL



REPUBLICA MOLDOVA
 AGENȚIA NAȚIONALĂ
 PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
 Postul de inspecție la frontieră
 GIURGIULEȘTI
 INTRAREA permisă
 10.01.2022



SC "Compania Brutarilor" SRL

SC "Compania Brutarilor" SRL, MD - 2002, Chisinau, str. Valea Bicului 9, TVA: 0305534,
c/f:1005600060257, c/d: 225100000272912, BC SA „Victoria Banc”, c/b: VICBMD2X416
Tel. +/373 22/927919, 927923, Tel/fax. +/373 22/632620, GSM +/373/79105197 Celebi Nicoale

Declarație cu privire la Calitate si Conformitate

SC "Compania Brutarilor" SRL asigură si garantează pe propria răspundere că produsele al producatorului ENZYM Ucraina pe care le comercializează sunt conforme cu legislația în vigoare în domeniul alimentar si pentru siguranța alimentelor. Produsele (enumerat mai jos) au fost verificate de A.N.S.P prin încercări de laborator care confirma calitatea si conformitatea.

1. Drojdie presata Extra
2. Drojdie presata Effect +15%
3. Drojdie presata Livovskie
4. Drojdie uscata Extra
5. Drojdie uscata Livovskie

Data 28.03.2023

Director



Celebi Nicolae



RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Nr. probei:



51006610

Centrul de Încercări de Laborator
Adresa: Mun. Chișinău, str. Gh. Asachi 67a

Denumirea probei: Drojdii presate pentru produse de brutărie și
panificație m.c. ENZYM EFFECT, amb.1000g,
d.f. 03.03.2023, t.v. 12.04.2023

Beneficiar: SC Compania Brutarilor SR

Producătorul: SAI COMPANIA ENZIM, Ucraina

Adresa juridică: mun. Chișinău, str. Valea Bicului,
9

Data și ora prelevării: 17.03.2023

Livrat în laborator: 17.03.2023 10:47:36

Data eliberării raportul 28.03.2023 16:51:22

D.N produs/prelevar

D.N privind reglementarea volumului cercetărilor și estimarea lor:

HG nr. 221/2009

ÎNCERCĂRI CHIMICE

Parametrii investigați	Rezultate	Unități de măsură	Incertitudinea de măsurare	Nivel admisibil	D.N. a metodelor de investigare
Plumb	0,08	mg/kg		5,0	SM SR EN 14082:2006
Cadmium	<0,01	mg/kg		1,0	SM SR EN 14082:2006
Data începerii investigației	17/03/2023				
Data finisării investigației	28/03/2023				

- Amendamente:
1. Rezultatul se referă numai la proba analizată. Este strict interzisă reproducerea parțială a raportului.
 2. Parametrii marcați cu simbolul * nu sunt incluși în Domeniul de acreditare a laboratorului în CNA MOLDAC.
 3. 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.
 4. În coloana "Nivel admisibil" sunt indicate valori, stabilite în DN de reglementare/DN la produs sau specificația producătorului. În caz, dacă parametru solicitat de client nu se normează conform DN, este indicat "de facto".
 5. Rezultatul eliberat (<LOQ) – rezultatul este mai mic decât limita de cuantificare a metodei utilizate.
 6. Responsabilitatea pentru calitatea prelevării, eșantionării și transportării probei se atribuie prelevatorului/clientului.

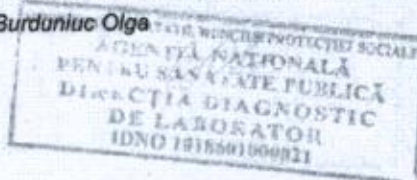
Notă:

Responsabili:

Raisa Scurtu; Jana Oloinic

Autorizat: Șef direcție diagnostic de laborator

Burdaniuc Olga





RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Nr. probei:



51006609

Centrul de Încercări de Laborator
Adresa: Mun. Chișinău, str. Gh. Asachi 67a

Denumirea probei: Drojii presate pentru produse de brutărie m.c.
ENZYM EXTRA, amb.1000g, d.f. 14.03.2023,
t.v. 23.04.2023

Beneficiar: SC Compania Brutarilor SR

Adresa juridică: mun. Chișinău, str. Valea Bîcului,
9

Data și ora prelevării: 17.03.2023

Livrat în laborator: 17.03.2023 10:47:34

Data eliberării raportul 22.03.2023 10:24:52

Producătorul: SAI COMPANIA ENZIM, Ucraina

D.N produs/prelevar

D.N privind reglementarea volumului cercetărilor și estimarea lor:
HG nr. 221/2009

ÎNCERCĂRI SANITARO-MICROBIOLOGICE

Parametrii investigați	Rezultate	Unități de măsură	Incertitudinea de măsurare	Nivel admisibil	D.N. a metodelor de investigare
Salmonella spp.	Nu a fost detectat	25,0 g		Absent	SM EN ISO 6579-1:2017/A1:2020
Bacterii coliforme	<1x10 ⁴	UFC/g		1x10 ³	SM ISO 4832:2016
Data începerii investigației	17/03/2023				
Data finisării investigației	22/03/2023				

- Amendamente:**
1. Rezultatul se referă numai la proba analizată. Este strict interzisă reproducerea parțială a raportului.
 2. Parametrii marcați cu simbolul * nu sunt incluși în Domeniul de acreditare a laboratorului în CNA MOLDAC.
 3. 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.
 4. În coloana "Nivel admisibil" sunt indicate valori, stabilite în DN de reglementare/DN la produs sau specificația producătorului. În caz, dacă parametru solicitat de client nu se normează conform DN, este indicat "de facto".
 5. Rezultatul eliberat (<LOQ) – rezultatul este mai mic decât limita de cuantificare a metodei utilizate.
 6. Responsabilitatea pentru calitatea prelevării, eșantionării și transportării probei se atribuie prelevatorului/clientului.

Notă:

Responsabili:

Tatiana Mogus; Jana Oloinic

Autorizat: Șef direcție diagnostic de laborator

Burdunuc Olga

