


орубча

	Declarație de Conformitate Castraveți marinați întregi slab acri	DC 03
		Ediția: 02
		PM 03

Nr. 2A/2025

din "05" august 2025
Valabil pînă la "14" iulie 2027



"SERVEST-AGRO" S.R.L., c/f 1003604005320
 Certificat de înregistrare oficială pentru siguranța alimentului
 Seria CSA nr. CSA0003660 din 21.05.2020 eliberat de ANSA r-nl Edinet/Briceni, Republica Moldova
 Adresa de producere a întreprinderii: r-ul Briceni, satul Corjeuți
 Telefoane: 069 250 520, 069226981
 Fax: (0247) 57-768
 E-mail: serves-agro@mail.ru

- În persoana Directorului Zosim Serghei declar pe propria răspundere că produsul:
- Produs Sterilizat Conserve, Castraveți marinați întregi slab acri, de calitate superioară și de calitate întâi, în borcane de sticlă cu volumul 720 ml și 3000 ml (masa netă 680 g și 3000 g) este conform cu cerințele:
 - Hotărârea Guvernului Republicii Moldova Nr.221 din 16.03.2009 cu privire la aprobarea Regulilor privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare. Anexă punctul 1.3. Produse alimentare gata pentru consum, care nu permit dezvoltarea de *Listeria monocytogenes*, altele decît cele destinate sugarilor sau unor scopuri medicale speciale (4) (8)
 - Hotărârea Guvernului Republicii Moldova Nr.724 din 30-10-2024 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind nivelurile maxime pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare • Norme fundamentale de radioprotecție. Cerințe și reguli igienice (NFRP-2000) din 27.02.2001;
 - Cerințele inofensivității al materiei prime este conform HG Nr. 867 din 08-11-2023 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind limitele maxime de reziduuri de pesticide din sau de pe produse alimentare și hrană de origine vegetală și animală pentru animale;
 - Reguli FDA pentru alimente acidifiante: 21 CFR Part 114 – Acidified Foods – este regulamentul specific. Acolo, alimentele acidifiante sunt definite ca alimente cu aciditate scăzută;
 - GOST 1633-73 "Conserve. Legume marinate. Condiții tehnice.

Lotul Nr. 81370 produs din datele:	Lotul Nr. 25540 produs din datele:
720 ml, calitate superioară, cantitatea totală borcane produse – 81 370 buc. Produse pe partide din data de: 14.07.2025 – 10 880 buc.; 15.07.2025 - 9 480 buc.; 17.07.2025 - 29 250 buc.; 21.07.2025 - 31 760 buc.	3000 ml, calitate 1, cantitatea totală borcane produse – 25 540 buc. Produse pe partide din data de: 22.07.2025 – 6 220 buc.; 23.07.2025 – 9 320 buc.; 24.07.2025 – 10 000 buc.

Termen de valabilitate 2 ani de la data fabricării:

Caracteristici organoleptice conform Raport de încercări nr. 0900DA din 31.07.2025:	
Aspectul exterior pentru calitatea superioară și calitatea 1	- Castraveți, întregi uniformi. Fără tulpini și resturi de flori și frunze de plante de castraveți. Curați, neofiliți, nevătămați, fără deteriorări mecanice sau de altă natură. Se admite prezența unică a castraveților cu formă neregulată într-o unitate de ambalare. Se admite prezența unică a castraveților de dimensiuni diferite pentru a asigura greutatea netă. - Prezența în borcan a cozilor și frunzelor de mărar, semințelor de muștar, boabe de piper negru și cipsuri de usturoi. Pentru calitatea 1 castraveți de dimensiuni mai mari cu semințe puțin dezvoltate.
Culoarea	- Castraveți verde-măslinii sau măslinii, fără pete și arsuri. Se admite prezența unică a castraveților de culoare neomogenă și culoare mai puțin intensă cu pete naturale
Gust și miros	- Gustul este slab acru, moderat de sărat, mirosul este plăcut cu aromă de condimente, mărar, muștar și usturoi, fără gust și miros străin;
Consistența	- Castraveții sunt tari, fermi, fără goluri, cu pulpa crocantă și densă, cu semințe nedezvoltate. Se permit castraveți nu prea tari, mai puțin fermi sau cu puține goluri;





Declarație de Conformitate Castraveți mărinați întregi slab acri

DC 03
Ediția: 02
PM 03

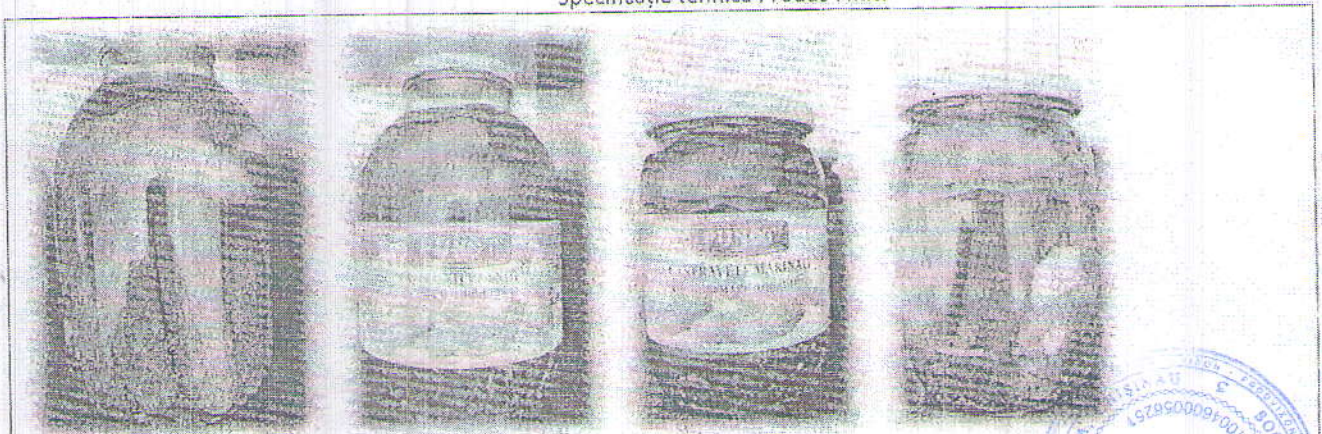
Calitatea mărinatului - Marinatul este aproape transparent, cu o nuanță gălbuie, cu particule de condiment. Se permite mărinate cu ușoară opalescență.

Denumirea indicilor	Unitate a dc măsură	Indicii conform Documentelor normative	Declarat de producător
Indicii fizico-chimici conform Raportului de încercări nr. 0900DA din 31.07.2025:			
Fracția masică de legume	%	min. 50	59,0±7,0
Impurități minerale	%	nu se admit	<0,005
Cloruri	%	1,5- 2,0	1,3±0,1
Corpuri străine	-	nu se admit	Absență
Impurități de origine vegetală	bucăți	nu se admit	Nedepistate
Indicii microbiologici conform Raport de încercări nr. 5212 din 05.08.2025:			
<i>Sterilitate industrială g Conform GOST 30425-97</i>		nu se admite	Microorganismele viabile anaerobe mezofile în 1,0 g, drojii și mucegaiuri în 1,0 g și bacterii acidolactice în 1,0 g nu s-au detectat. Corespunde sterilității industriale.
Produsele conservate corespund cerințelor sterilității industriale Declarația este întocmită în baza Raportului de încercări nr. 5212 din 05.08.2025.			

Denumirea indicilor	Unitatea de măsură	Indicii conform DN HG 520/2010	Indici declarați de întreprindere
Metale grele conform HG 520/2010, max:			
Declarația este întocmită în baza Raportului de încercări nr. 0900DA din 31.07.2025:			
Plumb	mg/kg	-	<0,01
Cadmiu	mg/kg	-	<0,008
Staniu	mg/kg	-	<2,0
Radionuclizi, max.:			
Declarația este întocmită în baza Raportului de încercări nr. 0900DA din 31.07.2025:			
Ceziu-137	Bq/kg	Max. 600	<6
Stronțiu-90	Bq/kg	Max. 240	<10

Castraveții în stare proaspătă din câmp utilizați în calitate de materie primă, nu conține reziduuri de pesticide, conținutul de nitrați nu depășesc limitele admisibile. Materia primă verificată prin analiza multiriziduală LC-MS/MS; GC-MS/MS, Inometrică, confirmată prin Raport de Încercări Nr. 51026905 din 25.07.2025, emis de către Centrul de Încercări de Laborator subordonat Agenția Națională pentru Sănătate Publică Nr. de acreditare L.Î -022, conform SM/EN/ISO/IEC 17025:2018

Informație suplimentară Specificație tehnică Produs Finit:



Produsul este fabricat din castraveți soi Ajax, spălați de impurități agricole, aranjați uniform în borcane din sticlă în care se adaugă semințe de muștar, frunză de dafin, boabe de piper negru uscat, usturoi uscat și soluție apoasă (saramură) diluată cu sare, zahăr, acid acetic și clorură de calciu, la temperatura de 80-85°C. Se aplică ermetic capacul metalic de tip Twist off. Borcanul închis este sterilizat în autoclav la temperatura de 90°C timp de 20 min.

Coloranți și aromatizatori nu sunt utilizați. Contine alergeni semințe de muștar. Materia Primă nu este Modificată Genetic.

