

РЕСПУБЛИКА МОЛДОВА

СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ



Регистрационный номер

OCpr-004 3S 014432 – 2023

Дата выдачи:

07 сентября 2023

Действителен до:

06 сентября 2026



ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ "CONSERVSTANDARD",

Юридический адрес: MD 2012 Республика Молдова, мун. Кишинэу, ул. Букурешть, 90

Физический адрес: Республика Молдова, мун. Кишинэу, ул. Узинелор, 11,

GSM : 079541979; e-mail: cons_cert@mail.ru

НАСТОЯЩИМ ДОКУМЕНТОМ УДОСТОВЕРЯЕТСЯ, ЧТО ПРОДУКЦИЯ ИДЕНТИФИЦИРОВАННАЯ КАК:

Наименование/Описание

Консервы овощные. Кукуруза сахарная в зернах, стерилизованная

Упаковка: металлические банки вместимостью (212 ÷ 3000) мл;
стеклобанки вместимостью (420 ÷ 720) мл.

Серийный выпуск.

Код НК MD

2005

СООТВЕТСТВУЕТ ОБЯЗАТЕЛЬНЫМ ТРЕБОВАНИЯМ УСТАНОВЛЕННЫМ В:

SM ГОСТ 34114:2022 «Консервы овощные. Кукуруза сахарная. Технические условия»; «Санитарный регламент о загрязнителях в пищевых продуктах», пп.79, 88, 113 – Постановление Правительства Республики Молдова № 520 от 22.06.2010; «Основные нормы по радиационной защите. Гигиенические требования и правила» (ОНРБ-2000) от 27.02.2001; ГОСТ 30425-97 «Метод определения промышленной стерильности»; Закон № 279 от 15.12.2017 об информировании потребителей относительно пищевых продуктов, статья 8, параграф (1);

* Технический Регламент Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов» от 09.12.2011 № 880, приложение № 2, п. 2; приложение № 3, п. 6; приложение № 4, п. 13

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: I.C.S. "NATUR BRAVO" S.A.,

Республика Молдова, р-н Единец, г. Купчинь, ул. Кишинэу, 43, тел: 0 (246) 71603.

ЗАЯВИТЕЛЬ: Изготовитель.

Код страны

MD

Код IDNO

1003600011211

СЕРТИФИКАТ ВЫДАН НА ОСНОВАНИИ

- Акт обследования производства № 012 от 16.08.2023, выданный Органом по сертификации;
- Бюллетень анализа № 074 от 04.09.2023, выданный Органом по сертификации "Conservstandard"
- Официальное Свидетельство о регистрации пищевой безопасности Серия CSA № CSA0003665 от 28.07.2020, выданное Национальным Центром по Безопасности Пищевых Продуктов р-на Единец, Республика Молдова.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ: Схема сертификации 3 с обследованием производства. Надзор 1 раз в год.

Дата изготовления и срок годности - указаны на упаковке, этикетке.

Условия хранения: температура от 0 °С до плюс 25°С, относительная влажность воздуха не более 75%.

Действие данного сертификата распространяется на продукцию выработанную с 01.08.2023.

Об истечении срока действия сертификата соответствия и не реализованной в этот период продукции, этот сертификат действителен на соответствующую продукцию в течение всего срока годности продукции и эта продукция считается сертифицированной.

Серия В
№ 002304



Зам.ОС
Руководитель органа
по сертификации
Эксперт

*Places -
Potorac*

П. Плэчинтэ

Л. Поторак

- требования к продукции, предназначенной для экспорта в страны ТС.
Сертификат соответствия действителен только при наличии Протокола испытаний / Бюллетеня анализа продукции

Внимание предпринимателей и контролирующих органов!

Копии сертификата соответствия легализуются в установленном порядке.

Наименование показателей	Единицы измерения	НД на методы испытаний	Значение по НД	Результаты испытаний
Радионуклиды, не более:				
Цезий-137	Бк/кг	SM ГОСТ Р 54016:2013	600 / * 80	< 2
Стронций-90	Бк/кг	SM ГОСТ Р 54017:2013	240 / * 40	< 2
Физико-химические показатели:				
Массовая доля зерен кукурузы, не менее	%	ГОСТ 26664-85	60,0	65,2
Массовая доля хлоридов	%	PS-7.2-L-FCh-19	0,8 - 1,5	1,0
Минеральные примеси	%	SM ISO 762:2022	не допускаются	не обнаружено
Массовая доля примесей растительного происхождения (кусочки стержней и початков, частицы листового покрова, шелковистые нити) к массе нетто консервов, не более	%	ГОСТ 26323-84 (отменен)	0,15	не обнаружено
Посторонние примеси	-	SM UJCN 34114:2022	не допускаются	не обнаружено
Микробиологические показатели:				
Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, клеток в 1 г продукта		ГОСТ 30425-97 п.7.7.1	допуск: спорные непатогенные мезофильные и факультативно-аэробные микроорганизмы не более 11 клеток	отсутствуют
Мезофильные анаэробные микроорганизмы, клеток в 1 г продукта		ГОСТ 30425-97 п.7.7.2	допуск: спорные непатогенные мезофильные анаэробные микроорганизмы не более 1 клетки	отсутствуют
Образцы продукции, представленные на испытание, соответствуют требованиям промышленной стерильности				
Органолептические показатели:				
Внешний вид	- зерна целые, правильно срезанные, без рваных зерен и зерен с тканью початка, без кусочков стержней, частиц листового покрова и шелковистых нитей, без примесей растительного происхождения;			
Вкус и запах	- характерные для нежной сахарной кукурузы в стадии молочной зрелости, без посторонних привкуса и запаха;			
Цвет	- зерна желтые, заливка – мутная молочного оттенка.			

Примечание: Своим решением эксперт ОС подтверждает, что Бюллетень анализа содержит результаты испытаний образцов в ИЛ, отобранных из конкретной партии продукции.

Зам.руководителя органа по сертификации



Парасковья ПЛЕЧИНТЭ

Эксперт ОС

Лиана ПОТОРАК

М.П.

БЮЛЛЕТЕНЬ АНАЛИЗА

№ 074 от 04 сентября 2023

образец № 142

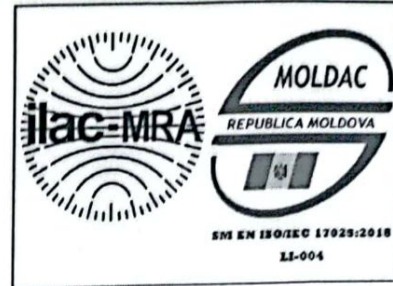
- 1. Наименование продукции:** Консервы овощные. Кукуруза сахарная в зернах, стерилизованная, первого сорта.
 Дата изготовления: 05.08.2023.
 Упаковка: металлические банки вместим.425 мл (масса нетто 340 г).
 Дата изготовления: 11.08.2023.
 Упаковка: металлические банки вместим. 212 мл (масса нетто 220 г).
 Дата изготовления: 13.08.2023.
 Упаковка: стеклобанки вместимостью 720 мл (масса нетто 700 г).
 Дата изготовления: 14.08.2023.
 Упаковка: стеклобанки вместимостью 450 мл (масса нетто 450 г).
- 2. Заявитель:** Î.C.S. «NATUR BRAVO» S.A.;
 Республика Молдова, р-н Единец, г. Купчинь, ул. Кишинэу, 43
- 3. Изготовитель:** Î.C.S. «NATUR BRAVO» S.A.;
 Республика Молдова, р-н Единец, г. Купчинь, ул. Кишинэу, 43
- 4. Подтверждающий документ** Протоколы испытаний № 3933 от 29.08.2023, № 2222 от 26.06.2023.
Протокол испытаний № 57010074 от 25.08.2023.
- 5. Нормативный документ** SM ГОСТ 34114-2022 «Консервы овощные. Кукуруза сахарная. Технические условия»; «Санитарный регламент о загрязнителях в пищевых продуктах», пп. 79, 88, 113 – Постановление Правительства Республики Молдова № 520 от 22.06.2010; «Основные нормы по радиационной защите. Гигиенические требования и правила» (ОНРБ-2000) от 27.02.2001; ГОСТ 30425-97 «Консервы. Метод определения промышленной стерильности»;
* Технический Регламент Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов» от 09.12.2011 № 880, приложение № 2, п. 2; приложение № 3, п. 6; приложение № 4, п. 13
- 6. Эксперт** Лилиана Поторак
- 7. Испытания были проведены:** Испытательной лабораторией пищевой продукции П.У. «Республиканский Центр Ветеринарной Диагностики», сертификат аккредитации № L1 – 004;
Испытательной лабораторией Национального Агентства Общественного Здоровья ЦОЗ Кишинэу; сертификат аккредитации пг. L1-127.

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

Наименование показателей	Единицы измерения	НД на методы испытаний	Значение по НД		Результаты испытаний
			для метал.банки	для стеклобанки	
Показатели безопасности, не более:					
Свинец	мг/кг	SM SR EN 14083:2006 PS 7.2-L-R-22	0,1 / *1,0	0,1 / *0,5	< 0,02
Кадмий	мг/кг	SM SR EN 14083:2006 PS 7.2-L-R-22	0,05 / *0,05	0,05 / *0,03	< 0,005
Олово	мг/кг	POS 7.2/2/7/SI, (ГОСТ 26935-86)	200	-	< 10
Мышьяк	мг/кг	ГОСТ 26930-86, PS 7.2-L-R-03	- / *0,2		< 0,03
Ртуть	мг/кг	SM SR EN 13806:2006 PS 7.2-L-R-19	- / *0,02		< 0,01

**I.P. CENTRUL REPUBLICAN DE DIAGNOSTIC VETERINAR
LABORATORUL DE ÎNCERCĂRI A PRODUSELOR ALIMENTARE**

Chișinău, str. Murelor 3, MD 2051, Email: labcrdv@mail.ru; tel. 0-22-93-01-84 Codul fiscal: 1005600030818 Contul IBAN: MD64TRPCCCS18430A00412AA Codul SWIFT: TREZMD2X Denumirea băncii: Ministerul Finanțelor Trezoreria de Stat



**RAPORT DE ÎNCERCĂRI Nr. 7041
din 18.12.2023**

I. Informații furnizate de solicitant:

Denumire probă/e: 1) Arpacas de orz , 2) Arpacas de grâu , 3) Crupe de gris , 4) Crupe de hrișcă , 5) Crupe de porumb "Mălai Extra" , 6) Fulgi de ovăs , 7) Fasole albă alimentară , 8) Mazăre uscată boabe despicate , 9) Crupe de orez cu bob rotund

Ambalare: pachet polipropilen m.n 900g, 450g

Data fabricării: 1) 06.10.2023; d/amb 03.11.2023 , 2) 16.09.2023 d/amb 16.10.2023 , 3) 06.10.2023 d/amb 24.10.2023 , 4) 27.09.2023 d/amb 14.10.2023 , 5) 27.09.2023 d/amb 14.10.2023 , 6) 26.08.2023 d/amb 15.09.2023 , 7) 14.10.2023 d/amb 24.10.2023 , 8) 06.10.2023 d/amb 24.10.2023 , 9) 02.07.2022 d/amb 02.09.2023

Data expirării: 1) 15luni , 2) 16luni , 3) 12 luni , 4) 20luni , 5) 18 luni , 6) 9 luni , 7) 24 luni , 8) 20 luni , 9) 18 luni

Solicitantul: OC "Conservstandard"

Cantitatea mostrei: 1) 1 buc , 2) 1 buc , 3) 1 buc , 4) 1 buc , 5) 1 buc , 6) 1 buc , 7) 1 buc , 8) 1 buc , 9) 1 buc

Prelevat: Program de Incercari nr.579b din 07.12.2023 expert OC Conservstandard

Scopul încercărilor: certificare

II. Informații furnizate de laborator:

Cerere la încercări din: 07.12.2023

Temperatura recepție/ stare termică: +8°C

Data începutului încercărilor: 07.12.2023

Data încheierii încercărilor: 14.12.2023

Conformitatea DN: GOST 21149-93 (anulat) , GOST 276-60 (anulat) , GOST 5550-74 (anulat) , GOST 5784-60 (anulat) , GOST 6002-69 (anulat) , GOST 692-93(anulat) , HG nr. 520 din 22.06.2010 "Regulamentul sanitar privind contaminanții din produsele alimentare", p.11 , HG nr. 520 din 22.06.2010 "Regulamentul sanitar privind contaminanții din produsele alimentare", p.119 , HG nr. 520 din 22.06.2010 "Regulamentul sanitar privind contaminanții din produsele alimentare", p.41 , HG nr. 520 din 22.06.2010 "Regulamentul sanitar privind contaminanții din produsele alimentare", p.76 , HG nr. 68 din 29.01.2009 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice "Făina, grîșul și tărîța de cereale" , RT HG nr.205 din 11.03.2009

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR:

Cod probă/e	Parametrul analizat/Unitate de măsură	DN la Metode de încercare	Cerințe normative/ Parametri de performanță	Rezultate obținute
1	2	3	4	5
7041-1 Arpacăș de orz				
	Micotoxine			
	Aflatoxina B1, µg/kg, max	PS 7.2-L-R-31 (Meroda ELISA)	2,0	< 1,20*
	Radiologie și toxico-chimie			
	Conținutul de umiditate, %, max	☑ GOST 26312.7-88	15,0	9,4
7041-2 Arpacăș de grâu				
	Micotoxine			
	Deoxinivalenol, µg/kg, max	☑ PS 7.2-L-R-34 (Metoda ELISA)	750	<55,5*
	Radiologie și toxico-chimie			
	Conținutul de umiditate, %, max	☑ GOST 26312.7-88	14,0	9,8
7041-3 Crupe de griș				
	Micotoxine			
	Aflatoxina B1, µg/kg, max	PS 7.2-L-R-31 (Meroda ELISA)	2,0	< 1,20*
	Radiologie și toxico-chimie			
	Conținutul de umiditate, %, max	☑ GOST 26312.7-88	15,5	11,3
7041-4 Crupe de hrișcă				
	Micotoxine			
	Deoxinivalenol, µg/kg, max	☑ PS 7.2-L-R-34 (Metoda ELISA)	750	<55,5*
	Radiologie și toxico-chimie			
	Conținutul de umiditate, %, max	☑ GOST 26312.7-88	14,0	9,7
7041-5 Crupe de porumb "Mălai Extra"				
	Elemente toxice			
	Pb ...Plumb, mg/kg, max	SM SR EN 14083:2006, PS 7.2 -L-R-22	0,2	<0,02
	Radiologie și toxico-chimie			
	Conținutul de umiditate, %, max	☑ GOST 26312.7-88	14,0	10,4
7041-6 Fulgi de ovăs				
	Micotoxine			
	Aflatoxina B1, µg/kg, max	PS 7.2-L-R-31 (Meroda ELISA)	2,0	< 1,20*
	Radiologie și toxico-chimie			
	Conținutul de umiditate, %, max	☑ GOST 26312.7-88	12,0	9,4
7041-7 Fasole albă alimentară				
	Elemente toxice			

	2	3	4	5
Pb ...Plumb, mg/kg, max		SM SR EN 14083:2006, PS 7.2 -L-R-22	0,2	<0,02
Radiologie și toxico-chimie				
Conținutul de umiditate, %, max		☑ GOST 10856-96	18,0	15,6
7041-8 Mazăre uscată boabe despicate				
Radiologie și toxico-chimie				
Conținutul de umiditate, %, max		☑ SM SR ISO 24557:2014	14,0	10,2
7041-9 Crupe de orez cu bob rotund				
Elemente toxice				
As...Arsen, mg/kg, max		SM EN 14546:2014, PS 7.2-L-R-23	0,25	0,06
Radiologie și toxico-chimie				
Conținutul de umiditate, %, max		☑ GOS 26312.7-88	15,5	10,7

Indici organoleptici:

Codul mostrei	Denumirea mostrei	Metoda de incercare	Cerintele normative	Rezultatul obtinut
7041-6	Fulgi de ovăș	☑ GOST 26312.2	GOST 21149-93 (anualt)	Fulgi de ovăz, fără impurități străine vizibile, fără urme de dăunători ai cerealelor, uscați, de culoare de la alb cu nuanță de bej până la cafenie deschis, uniformă în toată masa produsului, fără miros de mucegai. După preparare, conform cerințelor de pe etichetă, fulgi de culoare cafeniu deschis, caracteristic fulgilor pregătiți pentru consum, cu miros caracteristic produsului, fără miros străin, cu gust specific pentru ovăz, fără gust străin.
7041-8	Mazăre uscată boabe despicate	☑ GOST 10967-90	RT HG nr.205 din 11.03.2009	Boabe de mazăre, despicate, sferturi și bucăți de diferite mărimi, uscate, cu suprafața curată, fără urme de putrefacție sau deteriorare, fără impurități străine vizibile, fără urme de dăunători ai cerealelor, de culoare de la galben deschis până la portocaliu deschis, caracteristică tipului de produs, fără pete sau alte nuanțe străine de culoare. Miros specific produsului, fără miros de rânced, de sol sau de mucegai, sau alt miros străin.

Remarcă: *- 1,20; 55,5 - LOQ-Limita de cuantificare a metodei. < LOQ - nu s-a depistat.

Responsabili de încercări: A. Raboșvili D. Jora S. Șova T. Cacicovscaia T. Ponomariova T. Pogrebniaia

Lista de distribuire a Raportului de încercări:



Solicitant:	ANSA, Direcția inspecție la frontieră
Original: <input type="checkbox"/> Copie: <input type="checkbox"/> Scanat: <input type="checkbox"/>	Original: <input type="checkbox"/> Copie: <input type="checkbox"/> Scanat: <input type="checkbox"/>
ANSA, Direcția siguranța produselor alimentare de origine animală	ANSA, Direcția siguranța produselor alimentare de origine nonanimală
Original: <input type="checkbox"/> Copie: <input type="checkbox"/> Scanat: <input type="checkbox"/>	Original: <input type="checkbox"/> Copie: <input type="checkbox"/> Scanat: <input type="checkbox"/>
ANSA, Direcția planificarea, evaluarea riscurilor și managementul calității	I.P.CRDV din subdiviziuni:
Original: <input type="checkbox"/> Copie: <input type="checkbox"/> Scanat: <input type="checkbox"/>	Original: <input type="checkbox"/> Copie: <input type="checkbox"/> Scanat: <input type="checkbox"/>
STSA:	
Original: <input type="checkbox"/> Copie: <input type="checkbox"/> Scanat: <input type="checkbox"/>	

SPECIALIST ȘEF



D. JORA (RECEPȚIE PROBE ȘI ORGANOLEPTIC)



N. VALICOV (REZIDUURI SI PRODUSE METABOLI)



S. BATANOV (RADIOLOGIE ȘI TOXICO-CHIMIE)

ȘEF DE LABORATOR DIANA CURCHID

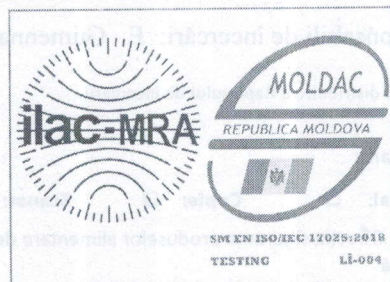


Rezultatele incercarilor se refera numai la proba analizata. Se interzice reproducerea partiala sau integrala a raportului dat fara aprobarea laboratorului emitent. Copiile Raportului de incercari nu sunt valabile fara semnatura si stampila originala a laboratorului emitent. Falsificarea acestui document se pedepseste in conformitate cu legislatia in vigoare. Responsabilitatea esantionarii o are solicitantul. Conform regulii de decizie L1 nu furnizează declarații de conformitate și nu exprimă opinii și interpretări, iar incertitudinea de măsurarea se ia în considerație, atunci când rezultatul este la limita normelor specificate sau la solicitarea clientului. Incercări marcate cu semnul- ■ nu sunt acoperite de acreditarea MOLDAC.

I.P. CENTRUL NAȚIONAL SĂNĂTATEA ANIMALELOR, PLANTELOR ȘI SIGURANȚA
ALIMENTELOR

LABORATORUL DE ÎNCERCĂRI A PRODUSELOR ALIMENTARE

Chișinău, str. Murelor 3, MD 2051, Email: labordv@mail.ru; tel. 076 528 648 Codul fiscal: 1005600030818 Contul IBAN:
MD64TRPCCC518430A00412AA Codul SWIFT: TREZMD2X Denumirea băncii: Ministerul Finanțelor Trezoreria de Stat



RAPORT DE ÎNCERCĂRI Nr. 8193

din 23.12.2024

I. Informații furnizate de solicitant:

Denumire probă/e: 1) Leguminoase uscate. Linte roșie. , 2) Leguminoase uscate. Năut

Data fabricării: 1) 05.09.2024 , 2) 31.04.2024

Data expirării: 1) 05.09.2026 , 2) 31.04.2026

Producătorul: SRL "VINTAGE DISTRIBUTION"

Solicitantul: SRL "VINTAGE DISTRIBUTION"

Cantitatea mostrei: 1) 0,9 kg , 2) 0,9 kg

Prelevat: solicitantul

Scopul încercărilor: autocontrol

II. Informații furnizate de laborator:

Cerere la încercări din: 20.12.2024

Temperatura recepție/ stare termică: +17°C

Data începutului încercărilor: 20.12.2024

Data încheierii încercărilor: 23.12.2024

Conformitatea DN: HG nr. 205 din 11.03.2009 Reglementarea tehnică "Produse de leguminoase proaspete și uscate. Cerințe de comercializare."

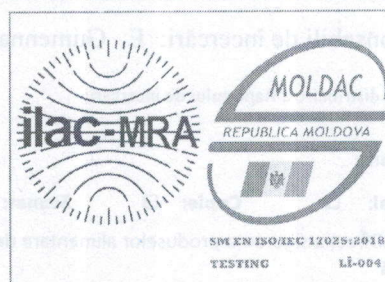
REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR:

Cod probă/e	Parametrul analizat/Unitate de măsură	DN la Metode de încercare	Cerințe normative/ Parametri de performanță	Rezultate obținute
1	2	3	4	5
8193-1	Leguminoase uscate. Linte roșie.			
	Radiologie și toxico-chimie			
	Conținutul de umiditate, %, max	<input checked="" type="checkbox"/> SM SR ISO 24557:2014	15,0	10,1
	Impurități minerale: prundiș, zgură, minereu, %	<input checked="" type="checkbox"/> SM SR ISO 605:2012	nu se admit	nu s-au detectat
8193-2	Leguminoase uscate. Năut			
	Radiologie și toxico-chimie			

I.P. CENTRUL NAȚIONAL SĂNĂTATEA ANIMALELOR, PLANTELOR ȘI SIGURANȚA
ALIMENTELOR

LABORATORUL DE ÎNCERCĂRI A PRODUSELOR ALIMENTARE

Chișinău, str. Murelor 3, MD 2051, Email: laberdv@mail.ru; tel. 076 528 648 Codul fiscal: 1005600030818 Contul IBAN:
MD64TRPCCC518430A00412AA Codul SWIFT: TREZMD2X Denumirea băncii: Ministerul Finantelor Trezoreria de Stat



RAPORT DE ÎNCERCĂRI Nr. 8193

din 23.12.2024

I. Informații furnizate de solicitant:

Denumire probă/e: 1) Leguminoase uscate. Linte roșie. , 2) Leguminoase uscate. Năut

Data fabricării: 1) 05.09.2024 , 2) 31.04.2024

Data expirării: 1) 05.09.2026 , 2) 31.04.2026

Producătorul: SRL "VINTAGE DISTRIBUTION"

Solicitantul: SRL "VINTAGE DISTRIBUTION"

Cantitatea mostrei: 1) 0,9 kg , 2) 0,9 kg

Prelevat: solicitantul

Scopul încercărilor: autocontrol

II. Informații furnizate de laborator:

Cerere la încercări din: 20.12.2024

Temperatura recepție/ stare termică: +17°C

Data începutului încercărilor: 20.12.2024

Data încheierii încercărilor: 23.12.2024

Conformitatea DN: HG nr. 205 din 11.03.2009 Reglementarea tehnică "Produse de leguminoase proaspete și uscate. Cerințe de comercializare."

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR:

Cod probă/e	Parametrul analizat/Unitate de măsură	DN la Metode de încercare	Cerințe normative/ Parametri de performanță	Rezultate obținute
1	2	3	4	5
8193-1	Leguminoase uscate. Linte roșie.			
	Radiologie și toxico-chimie			
	Conținutul de umiditate, %, max	☑ SM SR ISO 24557:2014	15,0	10,1
	Impurități minerale: prundiș, zgură, minereu, %	☑ SM SR ISO 605:2012	nu se admit	nu s-au detectat
8193-2	Leguminoase uscate. Năut			
	Radiologie și toxico-chimie			

1	2	3	4	5
	Conținutul de umiditate, %, max	<input checked="" type="checkbox"/> SM SR ISO 24557:2014	14,0	12,5
	Impurități minerale: prundiș, zgură, minereu, %	<input checked="" type="checkbox"/> SM SR ISO 605:2012	nu se admit	nu s-au detectat

Responsabili de încercări: E. Gumennaia

Lista de distribuire a Raportului de încercări:

Solicitant:	ANSA, Direcția inspecție la frontieră
Original: <input type="checkbox"/> Copie: <input type="checkbox"/> Scanat: <input type="checkbox"/>	Original: <input type="checkbox"/> Copie: <input type="checkbox"/> Scanat: <input type="checkbox"/>
ANSA, Direcția siguranța produselor alimentare de origine animală	ANSA, Direcția siguranța produselor alimentare de origine nonanimală
Original: <input type="checkbox"/> Copie: <input type="checkbox"/> Scanat: <input type="checkbox"/>	Original: <input type="checkbox"/> Copie: <input type="checkbox"/> Scanat: <input type="checkbox"/>
ANSA, Direcția planificarea, evaluarea riscurilor și managementul calității	I.P.CRDV din subdiviziuni:
Original: <input type="checkbox"/> Copie: <input type="checkbox"/> Scanat: <input type="checkbox"/>	Original: <input type="checkbox"/> Copie: <input type="checkbox"/> Scanat: <input type="checkbox"/>
STSA:	
Original: <input type="checkbox"/> Copie: <input type="checkbox"/> Scanat: <input type="checkbox"/>	

SPECIALIST ȘEF

Batanov

S. BATANOV (RADIOLOGIE ȘI TOXICO-CHIMIE)

DIRECTOR ADJUNCT DIANA CURCHI

Rezultatele incercarilor se refera numai la proba analizata. Se interzice reproducerea partiala sau integrala a raportului dat fara aprobarea laboratorului emitent. Copiile Raportului de incercari nu sunt valabile fara semnatura si stampila originala a laboratorului emitent. Falsificarea acestui document se pedepseste in conformitate cu legislatia in vigoare. Responsabilitatea esantionarii o are solicitantul. Conform regulii de decizie LI nu furnizează declarații de conformitate și nu exprimă opinii și interpretări, iar incertitudinea de măsurarea se ia în considerație, atunci când rezultatul este la limita normelor specificate sau la solicitarea clientului. Incercări marcate cu semnul- nu sunt acoperite de acreditarea MOLDAC.

Cod probe	Parametrii analizați/Unitate de măsură	DN la metode de încercare	Conținutul de umiditate, %, max	Impurități minerale: prundiș, zgură, minereu, %
8193-1	Radiologie și toxicologie chimică	SM SR ISO 24557:2014	14,0	nu se admit
8193-2	Radiologie și toxicologie chimică	SM SR ISO 605:2012	nu se admit	nu s-au detectat



Ministerul Sănătății al Republicii Moldova
AGENȚIA NAȚIONALĂ
PENTRU SĂNĂTATE PUBLICĂ
SECȚIA DIAGNOSTIC DE LABORATOR
IDNO 101860100021

Ministerul Sănătății al Republicii Moldova
Agenția Națională pentru Sănătate Publică

www.ansp.md

DOCUMENTAȚIE
MEDICALĂ
Formular 343/e
Aprobat de MS RM
Nr. 828 din
31.10.2011

RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Nr. probei:



57015192

Centrul de Sănătate Publică mun. Chișinău

Adresa: Str. A. Hajdeu, 49
Secția Diagnostic de laborator

Denumirea probei: Bicarbonat de sodiu, d/amb: 26.08.2023
ambalaj industrial original

Beneficiar: CC Conservstandard
Adresa juridică: Chișinău str. București, 90
Data și ora prelevării: 13.12.2023
Livrat în laborator: 13.12.2023 8:01:48
Data eliberării raportul 26.12.2023 9:14:31

Producătorul

D.N produs/prelevar PP PL cod 7.4/1
D.N privind reglementarea volumului cercetărilor și estimarea lor:
GOST 32802-2014

ÎNCERCĂRI CHIMICE

Parametrii investigați	Rezultate	Unități de măsură	Incertitudinea de măsurare	Nivel admisibil	D.N. a metodelor de investigare
Fracția masică a substanței de bază*	99,4	%		min.99,0	GOST 32802-2014
pH*	8,5	un.de pH		8.0-8.6	GOST 32802-2014
Umiditate*	0,11	%		max. 0,25	GOST 32802-2014
Indicii organoleptici*	Aspect exterior: pulbere albă, cristalină, fără miros.				
Data începerii investigației	18/12/2023				
Data finisării investigației	22/12/2023				

Declarație de conformitate:

Proba corespunde cerințelor GOST 32802-2014 după indicii investigați.

- 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: prelevator CC Conservstandard, P1 601 b din 13.12.23

Responsabili:

Sabina Turcanu

Autorizat: Șef secție diagnostic de laborator
Svetlana Gonta





RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Centrul de Încercări de Laborator

Adresa: Mun. Chișinău, str. Gh. Asachi 67a

Nr. probei:



51010026

Denumirea probei: Sare de mare extrafină iodată, d.p. 12.2022,
t.v. 36 luni

Beneficiar: SRL VITALCOMUS

Producătorul: Fabricat în Turcia

Adresa juridică: mun. Chișinău, sec. Ciocana, str.
Uzinelor, 90

Data și ora prelevării: 27.07.2023

Livrat în laborator: 27.07.2023 9:59:02

Data eliberării raportul 07.08.2023 10:48:05

D.N produs/prelevar

D.N privind reglementarea volumului cercetărilor și estimarea lor:
HG nr.596/2011

ÎNCERCĂRI CHIMICE

Parametrii investigați	Rezultate	Unități de măsură	Incertitudinea de măsurare	Nivel admisibil	D.N. a metodelor de investigare
Mercur	<0,010	mg/kg		0,1	SM SR EN 13806:2006
Plumb	0,10	mg/kg		2	SM SR EN 14082:2006
Iod	30,2	mg/kg	±3,02	25-40	POS 1.18
Data începerii investigației	27/07/2023				
Data finisării investigației	05/08/2023				

- 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 normalizează 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

Burduniuc Olga
AGENȚIA NAȚIONALĂ DE PROTECȚIE SOCIALĂ
AGENȚIA NAȚIONALĂ
PENTRU SĂNĂTATE PUBLICĂ
DIRECȚIA DIAGNOSTIC
DE LABORATOR
IDNO 1813601000021





RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Centrul de Încercări de Laborator

Adresa: Mun. Chișinău, str. Gh. Asachi 67a

Nr. probei:



51016708

Denumirea probei: Sare iodată prelevată conform procesului verbal nr.5938, fabricată la data de 21.02.2024, valabil până la 23.02.2026, mărimea lotului 22.950, cantitatea probei prelevate-250g, sigiliu

Beneficiar: Vintage Distribution SRL

Producătorul Țara de origine Turcia

Adresa juridică: Ialoveni, Suruceni, str.

Olimpicilor, 8

Data și ora prelevării: 12.04.2024

Livrat în laborator: 12.04.2024 11:00:42

Data eliberării raportul 16.04.2024 10:00:41

D.N produs/prelevar

D.N privind reglementarea volumului cercetărilor și estimarea lor:
HG nr. 520/2010

ÎNCERCĂRI CHIMICE

Parametrii investigați	Rezultate	Unități de măsură	Incertitudinea de măsurare	Nivel admisibil	D.N. a metodelor de investigare
Iod	28,6	mg/kg		25-40	POS 1.18 ed.1, rev.0
Data începerii investigației	15/04/2024				
Data finisării investigației	15/04/2024				

- 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. Documente la metode sau privind prelevare, marcate cu* sunt anulate.
 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.

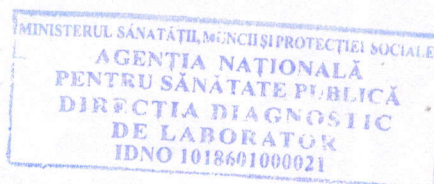
Notă:

Responsabili:

Ala Gheorghieva; Stefan Constantinovici

Autorizat: Șef direcție diagnostic de laborator

Burduniuc Olga





Declarație de Conformitate Suc de tomate cu sare

DC 03
Ediția: 02
PM 03

Nr. 4/2022

din "13"septembrie 2024
Valabil pînă la "13"august 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: serve-agro@mail.ru

În persoana Directorului Zosim Sergheideclar pe propria răspundere că produsul:

- Produs Sterilizat Suc de legume, Suc de tomate cu sare, în borcane de sticlă cu volumul 1000 ml, 1850 ml și 3000 ml 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 Listeriamonocytogenes, altele decât cele destinate sugarilor sau unor scopuri medicale speciale (4) (8)*
- Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 520 din 22.06.2010 cu privire la aprobarea Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare. Punctele - 88; 114; 154;
- Hotărârea Guvernului Republicii Moldova Nr. 1111 din 06-12-2010 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Sucuri și anumite produse similare destinate consumului uman”;
- **Norme fundamentale de radioprotecție. Cerințe și reguli igienice (NFRP-2000) din 27.02.2001:**

Lotul Nr. 74400 Lotul Nr. 94000 Lotul Nr. 30220

produs dindatele: produs dindatele: produs dindatele:

1000 ml, calitatea întii, cantitatea totală borcane produse – 74 400 buc. Produse pe partide din data de:	1850 ml, calitatea întii, cantitatea totală borcane produse – 94 000 buc. Produse pe partide din data de:	3000 ml, calitatea întii, cantitatea totală borcane produse – 30 220 buc. Produse pe partide din data de:
15.08.2024 – 20160 buc.;	21.08.2024 – 15020 buc.;	13.08.2024 – 3850 buc.;
16.08.2024 – 37920 buc.;	22.08.2024; - 14200 buc.;	10.09.2024 - 8400 buc.;
19.08.2024 – 16320 buc.	23.08.2024 – 10640 buc.;	11.09.2024 – 11810 buc.;
	28.08.2024 – 10360 buc.;	12.09.2024 – 6160 buc.
	29.08.2024; - 15400 buc.;	
	30.08.2024 – 16900 buc.;	
	02.09.2024 – 11480 buc.	

Termen de valabilitate 3 ani de la data fabricării (conform HG 1111/2010):

Caracteristici organoleptice conform Raport de încercări nr. 1300DA din 12.09.2024 emis de LI-015:

Aspectul exterior	- Lichid omogen uniform netransparent cu miez uniform mărunțit și repartizat
Culoarea	- Roșie, specific tomatelor roșii coapte, uniformă
Gust și miros	- Gust și miros tipic tomatelor proaspete, cu gust un pic sărat dulce. Fără gusturi și mirosuri străine ;

Denumirea indicilor	Unitatea de măsură	Indicii conform HG 1111/2010	Declarat de producător
Indicii fizico-chimici conform Raportului de încercări nr. 1300DA din 12.09.2024 emis de LI-015:			
Substanțe uscate solubile	%	min. 4,5	6,6±0,2
Aciditatea	%	min 0,3	0,38±0,02
Cloruri	%	Max 1,0	0,7±0,1
Corpuri străine	-	nu se admit	Nedepistat
Impurități de origine vegetală	bucăți	nu se admit	Nedepistate
Indicii microbiologici			
<i>Sterilitate industrială g Conform GOST 30425-97</i>		nu se admite	Microorganisme viabile anaerobe mezofile în 1,0 g, bacterii acidolactice în 1,0 g și drojdii și mucegaiuri în 1,0 g nu s-au detectat. Corespunde sterilității industriale.
Produsele conservate corespund cerințelor sterilității industriale Declarația este întocmită în baza raportului de			



Declarație de Conformitate Suc de tomate cu sare

DC 03
Ediția: 02
PM 03

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. 1300DA din 12.09.2024 emis de LÎ-015:			
Cadmium	mg/kg	Max. 0,05	<0,015
Staniu	mg/kg	Max. 200	<3,0
Radionuclizi, max.:			
Declarația este întocmită în baza Raportului de încercări nr. 1300DA din 12.09.2024 emis de LÎ-015:			
Ceziu-137	Bq/kg	Max. 40	<2
Stronțiu-90	Bq/kg	Max. 50	<20

Roșiile în stare proaspătă din câmp utilizate în calitate de materie primă, nu conține reziduuri de pesticide, conținutul de nitrați nu depășesc limitele admisibile. Materia primă verificată prin analiza de laborator la indice de cupru cu rezultat de mai mic de 1,1, mg/kg (conform HG 1191/2010), confirmată prin Raport de Încercări Nr. 02186 din 16.08.2024, emis de către I.P Laboratorul Central de testare a băuturilor alcoolice și nealcoolice și a produselor conservate subordonat Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor. Nr. de acreditare L.Î -015, conform SM/EN/ISO/IEC 17025:2018

Informație suplimentară Specificație tehnică Produs Finit:



Produsul este fabricat din roșii soi Pietrarossa, spălate de impurități agricole, suc omogen uniform netransparent cu miez uniform mărunțit și repartizat în borcane din sticlă în care cu adaos nesemnificativ de sare, diluat la temperatura de 80-85°C. Se aplică ermetic capacul metallic de tip **Twist off**. Borcanul închis este sterilizat în autoclav la temperatura de 120°C timp de 20 min.

Coloranți și aromatizatori nu sunt utilizați. Nu conține alergeni. Materia Primă nu este Modificată Genetic.

Compoziție:

Suc de tomate –100% cu adaos de sare.

Conținutul de sare – 0,9±0,1%, pH nu este limitat.

Ambalat în Borcane de sticlă tip III pentru capace Twist Off, cu volume de 3000 ml / 1000 ml

Produs sterilizat

Declarație nutrițională (valori medii) per 100 g produs

Valoare energetică 79,5 kj/19Kcal

Grăsimi – 0 g

din care: acizi grași saturați – 0 g, acizi grași trans – 0 g

Glucide – 3.3 g dintre care Zaharuri – 0 g

Proteine – 0 g

Sare – 0,4 g Impurități mecanice nu se admit

Împachetarea	Borcane de sticlă de tip III-53-1000 -1 L, III-82-1850 - 1,85 L și III-82-3000 -3 L, închise cu capace Twist-off certificate CE.
Condiții de păstrare	De păstrat în încăperi pentru depozitare bine aerisite, pe palete. Umiditatea relativă a aerului nu mai mult de 85 %, temperatura de păstrare în încăperi 0-25 °C. După deschidere a se păstra în frigider la temperatura de la 1° C până la 4° C.
Termen de păstrare	3 ani de la data fabricării.
Grupul de consumatori	Produse alimentare gata pentru consum, altele decât cele destinate sugarilor sau unor scopuri medicale speciale

Director Servest-AgroSRL

(semnătura)

Zosim Serghei



**Declarație de Conformitate
Tomate cu pieleță în suc de tomate**

DC 03
Ediția: 02
PM 03

Nr. 5/2024

din "13"septembrie 2024
Valabil pînă la "16"august 2027



"SERVEST-AGRO" S.R.L. 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, satulCorjeuți

Telefoane: 069 250 520, 069226981

Fax: (0247) 57-768

Email: serves-agro@mail.ru

În persoana Directorului Zosim Serghei declar pe propria răspundere că produsul:

- **Produs Sterilizat Conserve, Tomate cu pieleță în suc de tomate, de calitatea întâi, în borcane de sticlă cu volumul 720 ml (masa netă 680 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 Listeriamonocytogenes, altele decât cele destinate sugarilor sau unor scopuri medicale speciale (4) (8)*
- Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 520 din 22.06.2010 cu privire la aprobarea Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare. Punctele - 88; 113; 154;
- **Norme fundamentale de radioprotecție. Cerințe și reguli igienice (NFRP-2000) din 27.02.2001:**
- GOST 7231-90 "Tomate Conservate. Condiții tehnice.

Lotul Nr 122070 produs din datele:

720 ml, calitatea superioară, cantitatea totală borcane produse

– 122 070 buc. Produse pe partide din data de:

16.08.2024 – 15700 buc;

19.08.2024 – 21000 buc;

02.09.2024 – 20300 buc;

03.09.2024 – 20150 buc;

04.09.2024 – 17180 buc;

05.09.2024 – 27740 buc.

Termen de valabilitate 3 ani de la data fabricării:

Caracteristici organoleptice conform Raportului de încercări nr. 1298DA din 12.09.2024 LÎ-015:

Aspectul exterior pentru calitatea superioară și calitatea 1	- Tomate întregi cu pieleță. Fără peduncul sau tulpini, resturi de flori și frunze de plante de tomate în sucul de tomate. Curate, uniforme ca mărime și formă, fără deteriorări mecanice sau de altă natură. Se admite prezența unică a tomatelor cu coajă crăpată, cu formă neregulată într-o unitate de ambalare. Se admite prezența unică a tomatelor de dimensiuni diferite pentru a asigura greutatea netă. Toamtele sunt semimoi nerăsfierite. - Prezența în borcan a legumelor deformatate pînă la 5%. Legume cu sepale cu o suprafață mai mult de 1 cm – nu sunt admise, semințe de tomate nu sunt prezente.
Culoarea	- Culoarea tomatelor și a sucului este roșie specific sortului, fără pete și arsuri.
Gust și miros	- Gust și miros tipic tomatelor sterilizate fără aromă de ierburi și fără gust și miros străin ,
Consistența	- Consistența este moale tipică tomatelor sterilizate



Declarație de Conformitate Tomate cu piele în suc de tomate

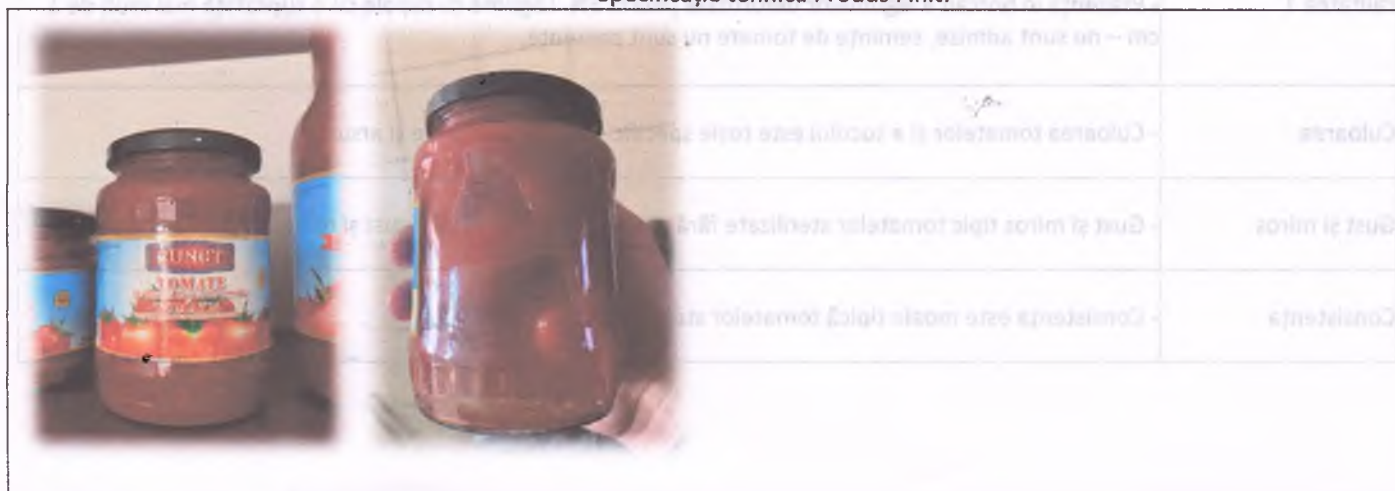
DC 03
Ediția: 02
PM 03

Denumirea indicilor	Unitatea de măsură	Indicii conform Documentelor normative	Declarat de producător
Indicii fizico-chimici conform Raportului de încercări nr. 1298DA din 12.09.2024 LI-015:			
Fracția masică de legume raportate la masa netă	%	min. 50	56,8±1,4
Impurități minerale	%	nu se admit	<0,005
Cloruri	%	1,5	1,1±0,1
Aciditate (recalculată la acid acetic)	%	0,6	0,48±0,01
Substanțe uscate solubile	%	min. 4,0	6,2±0,7
Corpuri străine	-	nu se admit	Nedepistat
Impurități de origine vegetală	bucăți	nu se admit	<0,005
Indicii microbiologici			
Sterilitate industrială g Conform GOST 30425-97		nu se admite	Microorganismele viabile anaerobe mezofile în 1,0 g, bacterii acidolactice în 1,0 g și drojii și mușcăiuri 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. 5433 din 09.09.2024 LI-004			

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. 1298DA din 12.09.2024 LI-015:			
Plumb	mg/kg	-	<0,02
Cadmium	mg/kg	-	<0,015
Staniu	mg/kg	-	<3
Radionuclizi, max.:			
Declarația este întocmită în baza Raportului de încercări nr. 1298DA din 12.09.2024 LI-015:			
Ceziu-137	Bq/kg	Max. 600	<6
Stronțiu-90	Bq/kg	Max. 240	<11

Roșiile în stare proaspătă din câmp utilizate în calitate de materie primă, nu conțin reziduuri de pesticide, conținutul de nitrați nu depășesc limitele admisibile. Materia primă verificată prin analiza de laborator la indice de cupru cu rezultat de mai mic de 1,1, mg/kg (conform HG 1191/2010), confirmată prin Raport de Încercări Nr. 02186 din 16.08.2024, emis de către I.P. Laboratorul Central de testare a băuturilor alcoolice și nealcoolice și a produselor conservate subordonat Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor. Nr. de acreditare LI-015, conform SM/EN/ISO/IEC 17025:2018

Informație suplimentară
Specificație tehnică Produs Finit:





**Declarație de Conformitate
Tomate cu pielită în suc de tomate**

DC 03
Ediția: 02
PM 03

Produsul este fabricat din roșii soi Pietrarossa, spălate de impurități agricole, aranjate în borcane din sticlă în care se adaugă suc de roșii adăugat cu sare de lămie, zahăr și sare, la temperatura de 90-92°C. Se aplică ermetic capacul metalic de tip Twist off. Borcanul închis este sterilizat în autoclav la temperatura de 105°C timp de 25 min. Coloranți și aromatizatori nu sunt utilizați. Tomatele ambalate în borcane de 720 ml, nu conține alergeni. Materia Primă nu este Modificată Genetic.

Compoziție:

Tomate–mediu. 55%, suc de tomate – max. 45%. cu adaos de sare, zahăr, acid citric. 360-380 gr

Conținutul de sare – 4 %, conținut de zahăr 4-6g. pH nu este limitat.

Ambalat în Borcane de sticlă tip III pentru capace Twist Off, cu volume de 720 ml

Produs sterilizat

Declarație nutrițională (valori medii) per 100 g produs

Valoare energetică 83kj/20 Kcal, grăsimi 0 g

Acizi grași saturați 0,0g

Glucide 3,5 g din care:

Proteine 0,2 g,

Zaharuri 0,001 g

Sare 0,003 g

Impurități mecanice nu se admit

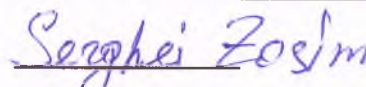
0,80% zahar, 2,5% sare și 0,25% sare de lămâie la 100g suc de tomate

Împachetarea	Borcane de sticlă de tip III-82-720 - 720 ml, închise cu capace Twist-off certificate CE.
Condiții de păstrare	De păstrat în încăperi pentru depozitare bine aerisite, pe palete. Umiditatea relativă a aerului nu mai mult de 75 %, temperatura de păstrare în încăperi 0-25 °C.
Termen de păstrare	36 luni de la data fabricării.
Grupul de consumatori	Produse alimentare gata pentru consum, altele decât cele destinate sugarilor sau unor scopuri medicale speciale

Director Servest.Agro.SRL




(semnătura)


(nume, prenumele)



**Declarație de Conformitate
Tomate marinate întregi slab acri**

**DC 03
Ediția: 02
PM 03**

Nr. 3B/2024

din "20" august 2024
Valabil pînă la "01" august 2026



"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 Edineț/Briceni, Republica Moldova
Adresa de producere a întreprinderii: r-ul Briceni, satul Corjeuți
Telefoane: 069 250 520, 069226981
Fax: (0247) 57-768
Email: serve-agro@mail.ru

În persoana Directorului Zosim Sergheideclar pe propria răspundere că produsul:

- **Produs Sterilizat Conserve, Tomate marinate întregi slab acri, de calitate superioară și de calitate întâi, în borcane de sticlă cu volumul 720 ml, 1000 ml și 3000 ml (masa netă 680 g, 1000 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 Listeriamonocytogenes, altele decât cele destinate sugarilor sau unor scopuri medicale speciale (4) (8)*
- Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 520 din 22.06.2010 cu privire la aprobarea Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare. Punctele - 88; 113; 154;
- **Norme fundamentale de radioprotecție. Cerințe și reguli igienice (NFRP-2000) din 27.02.2001:**
- GOST 1633-73 "Conserve. Legume marinate. Condiții tehnice.

Lotul Nr.34100 produs din datele: Lotul Nr. 39300 produs din datele: Lotul Nr. 41800 produs din datele:

720 ml, calitatea 1, cantitatea totală borcane produse –34 100 buc. Produse pe partide din data de:	1000 ml, calitatea 1, cantitatea totală borcane produse –39 300 buc. Produse pe partide din data de:	3000 ml, calitatea 1, cantitatea totală borcane produse – 41 800 buc. Produse pe partide din data de:
01.08.2024 – 7000 buc; 05.08.2024 – 9100 buc; 08.08.2024 – 18000 buc.	12.08.2024 – 13500 buc; 13.08.2024 – 12200 buc; 14.08.2024 – 13600 buc.	02.08.2024 – 10150 buc; 06.08.2024 – 7500 buc; 09.08.2024 – 7500 buc; 12.08.2024 – 8700 buc; 13.08.2024 – 7950 buc.

Termen de valabilitate 2 ani de la data fabricării:

Caracteristici organoleptice conform Raport de încercări nr. 1179DA din 13.08.2024:

Aspectul exterior pentru calitatea superioară și calitatea 1	- Tomate întregi cu pieleță. Fără peduncul sau tulpini, resturi de flori și frunze de plante de tomate. Curate, uniforme ca mărime și formă, fără deteriorări mecanice sau de altă natură. Se admite prezența unică a tomatelor cu coajă crăpată, cu formă neregulată într-o unitate de ambalare. Se admite prezența unică a tomatelor de dimensiuni diferite pentru a asigura greutatea netă. Toamtele sunt semimoi nerăsfierite. - Prezența în borcan a cozilor și frunzelor de mărar sau țelină/pătrunjel, semințelor de muștar, boabe de piper negru și cipsuși de usturoi. Pentru tomatele marinate în Borcane de 3000 L nu se adaugă semințe de muștar de deminsiuni mai mari cu semințe puțin dezvoltate.
Culoarea	- Culoarea roșie a tomatelor specific sortului, fără pete și arsuri.
Gust și miros	- Gust și miros plăcut marinadelor, dulce acrișor, moderat de sărat cu aromă picantă, cu armoă de condimente, mărar, muștar și usturoi, fără gust și miros străin;
Consistența	- tomatele sunt tari, fermi, fără goluri, cu pulpa semitare. Se permit tomate nu prea tari, mai puțin fermi sau cu puține goluri;



Declarație de Conformitate Tomate marinate întregi slab acri

DC 03
Ediția: 02
PM 03

Calitatea marinatului	- Marinatul este aproape transparent, cu o nuanță gălbuie, cu particule de condiment. Particule de pulpă și de semințe de tomate nu sunt prezente.
-----------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Denumirea indicilor	Unitatea de măsură	Indicii conform Documentelor normative	Declarat de producător
Indicii fizico-chimici conform Raportului de încercări nr. 1179DA din 13.08.2024, LÎ-015:			
Fracția masică de legume raportate la masa netă	%	min. 50	55,5±1,4
Impurități minerale	%	nu se admit	<0,005
Cloruri	%	1,5- 2,0	1,5±0,1
Aciditate (recalculată la acid acetic)	%	0,5-0,7	0,50±0,02
Substanțe uscate solubile	%	min. 4,0	6,5±0,2
Corpuri străine	-	nu se admit	Nedepistat
Impurități de origine vegetală	bucăți	nu se admit	<0,005
Indicii microbiologici			
Sterilitate industrială Conform GOST 30425-97		nu se admite	Microorganisme viabile anaerobe mezofile în 1,0 g, drojdii 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. 4874 din 19.08.2024, LÎ-004			

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. 1179DA din 13.08.2024, LÎ-015:			
Plumb	mg/kg	Max. 0,1	<0,01
Cadmium	mg/kg	-	<0,015
Staniu	mg/kg	-	<3
Radionuclizi, max.:			
Declarația este întocmită în baza Raportului de încercări nr. 1179DA din 13.08.2024, LÎ-015:			
Ceziu-137	Bq/kg	Max. 600	<6
Stronțiu-90	Bq/kg	Max. 240	<10

Roșiile în stare proaspătă din câmp utilizate în calitate de materie primă, nu conține reziduuri de pesticide, conținutul de nitrați nu depășesc limitele admisibile. Materia primă verificată prin analiza de laborator la indice de cupru cu rezultat de mai mic de 1,1, mg/kg (conform HG 1191/2010), confirmată prin Raport de Încercări Nr. 02186 din 16.08.2024, emis de către I.P Laboratorul Central de testare a băuturilor alcoolice și nealcoolice și a produselor conservate subordonat Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor. Nr. de acreditare LÎ-015, conform SM/EN/ISO/IEC 17025:2018

Informație suplimentară
Specificație tehnică Produs Finit:



Declarație de Conformitate
Tomate marinate întregi slab acri

DC 03
Ediția: 02
PM 03



Produsul este fabricat din roșii soi Pietrarossa, spălate de impurități agricole, aranjate în borcane din sticlă în care se adaugă semințe de muștar, frunză de dafin, boabe de piper negru uscat, usturoi uscat și soluție apoasă (saramura) 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.

Materia Primă nu este Modificată Genetic.

Compoziție:

Tomate marinate –mediu 55%, soluție apoasă – max 45%. cu adaos de sare, zahăr, acid citric și acetic, usturoi, semințe de muștar, frunză de dafin, verdeață, condimente.

Conținutul de sare – 4 %, conținut de zahăr 4-6g. pH nu este limitat.

Ambalat în Borcane de sticlă tip III pentru capace Twist Off, cu volume de 3000 ml, 1000 ml și 720 ml

Produs sterilizat

Declarație nutrițională (valori medii) per 100 g produs

Valoare energetică 180kj/42Kcal, grăsimi 0,1g

Acizi grași saturați 0,03g

Glucide 9,9 g din care:

Proteine 0,2 g,

Zaharuri 0,4-0,6 g

Sare 0,4 g

Impurități mecanice nu se admit

Împachetarea	Borcane de sticlă de tip III-82-720 -0,72L, III-82-1000 -1 L și III-82-3000 -3 L, închise cu capace Twist-off certificate CE.
Condiții de păstrare	De păstrat în încăperi pentru depozitare bine aerisite, pe palete. Umiditatea relativă a aerului nu mai mult de 85 %, temperatura de păstrare în încăperi 0-25 °C.
Termen de păstrare	24 luni de la data fabricării.
Grupul de consumatori	Produse alimentare gata pentru consum, altele decât cele destinate sugarilor sau unor scopuri medicale speciale



Director Servest-AgroSRL

(semnătura)

Zosim Serghei

(numele, prenumele)