



Ministerul Sănătății al Republicii Moldova
 Agenția Națională pentru Sănătate Publică
 www.ansp.md



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

RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Nr. probei:



51015420

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

Denumirea probei: Praf de cacao dark

Beneficiar:

CAZANTIP SRL

Adresa juridică:

mun. Chișinău, sec. Ciocana,
 str. Industrială. 59/4A

Data și ora prelevării:

29.02.2024

Livrat în laborator:

29.02.2024 13:08:58

Data eliberării raportului:

15.03.2024 11:14:02

Producătorul Melt Ex Ptel Singapur

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 investigație
Aflatoxina B1	<1,0	µg/kg		De facto	POS 1.91
Data începerii investigației	29/02/2024				
Data finisării investigației	15/03/2024				

- 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.

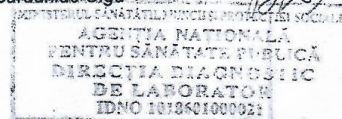
Notă:

Responsabili:

Ala Gheorghieva; Jana Oloinic

Autorizat: Șef direcție diagnostic de laborator

Burduniuc.Olga



-"CONDIPROD - COM" SRL
 c/ 100260001475, TVA 6503666, IBAN MD7840000002251580019605, MAO: AGRNMD2X723, BC "Moldova-Agroindbank" SA
 R. Moldova, c. Chisinau, str. Vamita, 14/1, MD 2023, email: condiprod@mail.ru, ce/ fax - 22421190

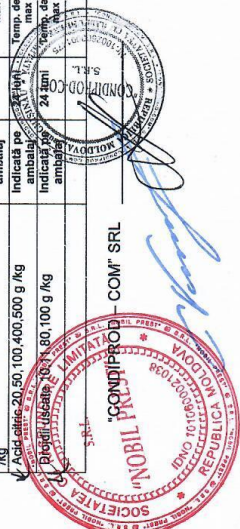
CERTIFICAT DE CALITATE - CONDIMENTE / MIRODENII - Nr. 310124

Elaborat la produsele menționate mai jos, produse de "CONDIPROD - COM" SRL
 "CONDIPROD - COM" SRL deținea pe propria răspundere, ca produsele enumerate mai jos consumul cerințelor documentelor
 normative indicate și nu prezintă pericol pentru viața și sănătatea consumatorului.

Produse livrate pentru realizare:

Denumirea produsului	Data de expirare	Condiții de depozitare	Cantitate	Conformitatea documentelor
Busuioac 10g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max. 25°C	800 cut	Raport de încercări nr. 116DA din 24.01.2023
Cardamon 10g, 100g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max. 25°C	1000 cut	Raport de încercări nr. 116DA din 24.01.2023
Chimen 15g, 20g, 50g, 100g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max. 25°C	900 cut	Raport de încercări nr. 0117DA din 26.01.2023
Cimbru 10g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max. 25°C	1000 cut	Raport de încercări nr. 0117DA din 26.01.2023
Culsoare 10g, 30g, 50g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max. 25°C	800 cut	Raport de încercări nr. 0117DA din 26.01.2023
Curcuma 20g, 50g, 100g, 500g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max. 25°C	1000 cut	Raport de încercări nr. 126DA din 24.01.2023
Curry 100g, 500g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max. 25°C	1000 cut	Raport de încercări nr. 126DA din 24.01.2023
Fenhel 100g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max. 25°C	1500 cut	Raport de încercări nr. 116DA din 24.01.2023
Fenugrek 50g, 500g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max. 25°C	1500 cut	Raport de încercări nr. 116DA din 24.01.2023
Ghimbir 15g, 100g, 500g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max. 25°C	600 cut	Raport de încercări nr. 116DA din 24.01.2023
Leustean 8g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max. 25°C	900 cut	Raport de încercări nr. 116DA din 24.01.2023
Maghiran 10g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max. 25°C	900 cut	Raport de încercări nr. 116DA din 24.01.2023
Mintă 200g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max. 25°C	1000 cut	Raport de încercări nr. 116DA din 24.01.2023
Oregano 10g, 200g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max. 25°C	900 cut	Raport de încercări nr. 116DA din 24.01.2023
Rozmarin 10g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max. 25°C	700 cut	Raport de încercări nr. 126DA din 24.01.2023
Semințe de chimen (nigella) 100g, 200g, 500g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max. 25°C	800 cut	Raport de încercări nr. 126DA din 24.01.2023
Usturoi 15g, 100g, 200g, 500g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max. 25°C	900 cut	Raport de încercări nr. 126DA din 24.01.2023
Zira 20g, 100g, 200g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max. 25°C	800 cut	Raport de încercări nr. 126DA din 24.01.2023
Coriandru 20g, 100g, 500g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max. 25°C	800 cut	Raport de încercări nr. 00148 din 27.01.2023
Scorțișoara belsoare 25g, 50g, 100g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max. 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0198DA din 16.02.2023
Scorțișoara machinata 20g, 100g, 500g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max. 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0198DA din 16.02.2023
Frunza de dețin 10g, 20g, 50g, 100g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max. 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0477DA din 10.04.2023
Nucsoara întregă 15g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max. 25°C	2000 cut	Raport de încercări nr. 186DA din 16.11.2023
Nucsoara machinata 10g, 200g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max. 25°C	1900 cut	Raport de încercări nr. 186DA din 16.11.2023
Paprica 20g, 100g, 400g, 500g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max. 25°C	1800 cut	Raport de încercări nr. 0119DA din 16.11.2023
Cili 50g, 100g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max. 25°C	1800 cut	Raport de încercări nr. 0119DA din 16.11.2023
Patrunjel 8g, 30g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max. 25°C	600 cut	Raport de încercări nr. 085DA din 16.11.2023
Marar 8g, 30g, 500g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max. 25°C	400 cut	Raport de încercări nr. 0119DA din 16.11.2023
Mustar boabe 20g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max. 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 086DA din 16.11.2023
Praf de muștar 90g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max. 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 186DA din 16.11.2023
Praf de copt 10g, 15g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max. 25°C	2800 cut	Raport de încercări nr. 0160DA din 25.01.2023
Mac albastru alimentar 100g, 500g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max. 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 086 din 16.04.2023
Fulgi de cocos albi 100g, 500g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max. 25°C	600 cut	Raport de încercări nr. 012DA din 24.01.2023

Denumirea produsului	Data de expirare	Condiții de depozitare	Cantitate	Conformitatea documentelor
Badian (Anis) 10g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max. 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0068DA din 26.01.2024
Semințe de in 100g, 200g, 500g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max. 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 1089DA din 27.10.2023
Semințe de susan 100g, 200g, 500g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max. 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0685DA din 07.06.2023
Semințe de susan negru 100g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max. 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0685DA din 07.06.2023
Semințe de susan Natural 200g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max. 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0685DA din 07.06.2023
Ardel dulce rosu, kg	24 luni	Temp. de păstrare max. 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0123DA din 26.01.2023
Ardel dulce verde, kg	24 luni	Temp. de păstrare max. 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0123DA din 26.01.2023
Ceapa uscata macinata, kg	24 luni	Temp. de păstrare max. 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0197DA din 16.02.2023
Ceapa uscata fulgi, kg	24 luni	Temp. de păstrare max. 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0197DA din 16.02.2023
Ceapa uscata petale, kg	24 luni	Temp. de păstrare max. 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0197DA din 16.02.2023
Estragon uscat, kg	24 luni	Temp. de păstrare max. 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Acid glutamic, kg	24 luni	Temp. de păstrare max. 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0198DA din 16.02.2023
Morcov uscat, kg	24 luni	Temp. de păstrare max. 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0113DA din 26.01.2023
Pastilmac granule, kg	24 luni	Temp. de păstrare max. 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Pastilmac radacinai, kg	24 luni	Temp. de păstrare max. 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Telina frunze, kg	24 luni	Temp. de păstrare max. 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Telina radacina, kg	24 luni	Temp. de păstrare max. 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Tomate uscate bucate, kg	24 luni	Temp. de păstrare max. 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0195DA din 27.10.2023
Tomate uscate macinate, kg	24 luni	Temp. de păstrare max. 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0195DA din 27.10.2023
Sumac macinat, kg	24 luni	Temp. de păstrare max. 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Praj uscat fulgi, kg	24 luni	Temp. de păstrare max. 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Piper alb boabe, kg	24 luni	Temp. de păstrare max. 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0123DA din 26.01.2023
Piper alb macinat, kg	24 luni	Temp. de păstrare max. 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0123DA din 26.01.2023
Piper negru boabe 10g, 15g, 20g, 50g, 100g, 250g, 500g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max. 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0041DA din 26.01.2024
Piper negru macinat 10g, 20g, 50g, 100g, 250g, 500g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max. 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0041DA din 26.01.2024
Piper rosu macinat 20g, 100g, 500g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max. 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0123DA din 26.01.2023
Piper roz boabe, kg	24 luni	Temp. de păstrare max. 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0123DA din 26.01.2023
Piper verde boabe, kg	24 luni	Temp. de păstrare max. 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0123DA din 26.01.2023
Piper Sichuan boabe, kg	24 luni	Temp. de păstrare max. 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0123DA din 26.01.2023
Piper LONGUM, kg	24 luni	Temp. de păstrare max. 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0123DA din 26.01.2023
Jasmin, Cacao praf intunecat 50, 100 g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max. 25°C	1600 cut	Raport de încercări nr. 0198DA din 16.02.2023
Mango, Cacao praf intunecat 50, 100 g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max. 25°C	2100 cut	Raport de încercări nr. 0198DA din 16.02.2023
Additive: 20, 50, 100, 400, 500 g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max. 25°C	3900 cut	Raport de încercări nr. 51007156 din 04.04.2023
Produsul este livrat în ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max. 25°C	3900 cut	Raport de încercări nr. 1603DA din 11.10.2023



L.S.



RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Nr. probei:



51017584

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

Denumirea probei: Pastă de roșii CASA DE NEGUSTORI 25% ,
amb. borcan sticlă 720g, d.f. 01.05.2024

Beneficiar:

SRL BONATA - COM

Adresa juridică:

mun. Choșinău, str. Nucanilor, 9

Producătorul Romania, S.C. Casa de Negustori CopouSRL

Data și ora prelevării: 23.05.2024

Livrat în laborator: 23.05.2024 12:57:04

Data eliberării raportul 07.06.2024 14:26:29

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

Parametrii investigați	Rezultate	ÎNCERCĂRI CHIMICE			D.N. a metodelor de investigare
		Unități de măsură	Incertitudinea de măsurare	Nivel admisibil	
Substanțe uscate solubile	25,1	%		25,0%	GOST 28562-90
Cloruri	2	%		max.3	GOST 26186-84
Patulina	<5,0	mkg/kg		De facto	SM SR ISO 8128.2-2012
Plumb	<0,02	mg/kg		0,05	SM.SR EN 14084:2006
Data începerii investigației	27/05/2024				
Data finisării investigației	06/06/2024				



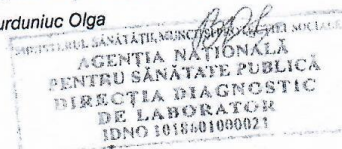
- Amendamente:
1. Rezultatul se referă numai la proba analizată. Este strict interzisă reproducerea parțială a raportului.
 2. Parametrii marcați cu simbolul * nu sunt incluși în Domeniul de acreditare a laboratorului în CNA MOLDAC. Documente la metode sau privind prelevare, marcate cu* sunt anulate.
 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; Jana Oloinic

Autorizat: Șef direcție diagnostic de laborator
Burduniuc Olga



REPUBLICA MOLDOVA

CERTIFICAT DE CONFORMITATE



Nr. de înregistrare OCpr-004 1L 014511 – 2023

Data emiterii:
10 noiembrie 2023

Valabil pînă la:
17 octombrie 2025



ORGANISMUL DE CERTIFICARE PRODUSE ALIMENTARE "CONSERVSTANDARD"

Adresa juridică: Republica Moldova, mun. Chișinău, str. București, 90
Adresa fizică: Republica Moldova, mun. Chișinău, str. Uzinelor 11,
GSM: 079541979; e-mail: cons_cert@mail.ru

PRIN PREZENTUL DOCUMENT SE CONFIRMĂ FAPTUL, CĂ PRODUSELE IDENTIFICATE ASTFEL DENUMIRE/DESCRIERE

Conserve. Mașiun de mere, calitatea întâi. Produs sterilizat
Data fabricării: 17.10.2023.

Codul NC MD
2007

Ambalaj: borcane de sticlă cu volumul 720 ml (masa netă 860 g). Lotul – 27000 buc.

SÎNT CONFORME CU CERINȚELE OBLIGATORII STABILITE ÎN:

Reglementarea tehnică "Gemuri, jeleuri, dulceați, piureuri și alte produse similare", anexa nr. 2, tabelul 2.1, p. k); anexa nr. 3, tabelul 3.1., p. j) - Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 216 din 27.02.2008; "Regulamentul sanitar privind contaminantii din produsele alimentare", pp. 35, 80, 88 – Hotărârea 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: S.R.L. "BIOENERGIE INC",

Republica Moldova, r-nul Ialoveni, s. Puhoi, tel: 069104343.

Codul IDNO
1012600030162

CERTIFICATUL ESTE ELIBERAT ÎN BAZA

- Buletin de analiză nr.150 din 10.11.2023, eliberat de către Organismul de certificare "Conservstandard"
- Certificat de calitate al producătorului nr. 17 din 19.10.2023.
- 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).

Condiții de păstrare: temperatura de la 0 pînă la plus 25°C, umiditatea relativă a aerului max 75%.
Termen de valabilitate al produsului - 2 ani.

ria A Nr. 00555



Conducătorul organismului
de certificare
Expert

L. Potorac

L. Potorac

I. Vacarenco

I. Vacarenco

Certificatul de conformitate este valabil doar însoțit de Raportul de încercări a produselor.

În atenția antreprenorilor și organelor de control!

CENTRUL DE CERTIFICARE "CONSERVSTANDARD"

CERTIFICAT DE CONFORMITATE

Nr. de înregistrare **OCpr-004 3S 014111 - 2022**
 Valabil până la: **26 mai 2025**
 Data emiterii: **27 mai 2022**



ORGANISMUL DE CERTIFICARE PRODUSE ALIMENTARE "CONSERVSTANDARD"
 Adresa juridică: Republica Moldova, mun. Chișinău, str. București, 90
 Adresa fizică: Republica Moldova, mun. Chișinău, str. Uzinelor 11,
 GSM 069122779, 079541979, e-mail: cons_cert@mail.ru

PRIN PREZENTUL DOCUMENT SE CONFIRMĂ FAPTUL, CĂ PRODUSELE IDENTIFICATE ASTFEL DENUMIRE/DESCRIERE

Codul NC MD
2007

Conservă. Dulceturi, magiunuri și gemuri de fructe sterilizate în sortiment, a se vedea anexa nr. 000496 pe o filă, total - 8 denumiri
 Ambalaj: borcane de sticlă cu volumul (212 + 720) ml; cutii metalice cu volumul (212 + 3020) ml.
 Produs fabricat în serie.

SÎNT CONFORME CU CERINȚELE OBLIGATORII STABILITE ÎN:

Reglementarea tehnică "Gemuri, juleni, dulceturi, pineuri și alte produse similare", anexa nr. 2, tabelul 2.1, p. 6, b, /p, anexa nr. 3, tabelul 3.1, p. e, /j, /k - Hoartaștea Guvernului Republicii Moldova nr. 216 din 27.06.2019, "Regulamentul privind condițiile din produse alimentare", pp. 35, 80, 88 - Hoartaștea Guvernului Republicii Moldova nr. 2206 din 27.06.2019 - Normele fundamentale de radioradiacție, Cernopile, 2000) din 27.02.2001, GESI 50425-97 - Conservă. Metoda de determinare a sterilității (norma internă nr. 270 din 18.12.2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, art. 8, alin (1);
 * Reglementarea Tehnică a Uniunii Vamale TP TC 021/2011 "O tehnologie de numerotare";
 din 09.12.2011 nr. 880, anexa nr. 2, p.2; anexa nr. 3, p. 6; anexa nr. 4, p. 13

PRODUCĂTOR: Z.A.O. "Fabrica de conserve din Kamenka",
 Republica Moldova, or. Kamenka, str. Kirova, 7, tel: (+373 216) 20007.

Codul țării
MD

SOLICITANT: Producătorul.

Codul ID NC
1006615000106

CERTIFICATUL ESTE ELIBERAT ÎN BAZA

- Raport de evaluare a procesului de producere nr. 006 din 09.03.2022, eliberat de către Organismul de certificare;
- Buleten de analiză nr. 021 din 04.04.2022, eliberat de Organismul de certificare "Conservstandard";
- Autorizația sanitară de funcționare a producătorului nr. 25 din 26.06.2021, eliberată de către Centrul de Igienă și Epidemiologie or. Kamenka, Republica Moldova.

INFORMAȚIE SUPPLEMENTARĂ:

Schema de certificare 3 cu evaluarea procesului de producere. Supravegherea o dată pe an.
 Data fabricării, termenul de valabilitate al produselor - imprimată pe ambalaj.
 Condiții de păstrare: temperatura de la 0°C până la plus 25°C, umiditatea relativă a aerului max 75%.
 Acțiunea posesorilor de drepturi, se extinde asupra producătorilor fabricanți însoțind cu 22.06.2021.
 La expirarea termenului de valabilitate a certificatului de conformitate și înregistrarea produselor în această perioadă, acest certificat de conformitate este valabil pentru produsele respective în toată perioada de valabilitate / exp. iar produsele se consideră a fi finalizate.

Codul organismului
L. Potoraș - N. Ulianovschi

L. Potoraș
N. Ulianovschi



Știa B Nr. 002125
 Certificatul de conformitate este destinat exportului în țările UE și CSI.
 Certificatul de conformitate este emis în baza rezultatelor analizelor de analiză a produselor.

REPUBLICA MOLDOVA

Anexă

la certificatul de conformitate

Nr. OCpr-004 3S 014111 - 2022 din 27 mai 2022

Lista produselor concrete

asupra cărora se extinde acțiunea certificatului de conformitate

Fila File
1 1



n/o	codul NC MD	Denumirea produselor
1	2	3
Conservă. Dulceturi, magiunuri și gemuri din fructe sterilizate în sortiment:		
1.	2007	Dulceață de creșe cu sîmburi sterilizată, calitatea superioară și înfii
2.	2007	Dulceață de creșe fără sîmburi sterilizată, calitatea superioară și înfii
3.	2007	Magiun de prune sterilizat, calitatea superioară și înfii
4.	2007	Magiun de mere sterilizat, calitatea superioară și înfii
5.	2007	Gem de căpsuni sterilizat
6.	2007	Gem de caise sterilizat
7.	2007	Gem de piersici sterilizat
8.	2007	Gem de prune sterilizat

Total: 8 denumiri.

PRODUCĂTORUL: Z.A.O. "Fabrica de conserve din Kamenka",
 Republica Moldova, or. Kamenka, str. Kirova, 7, tel: (+373 216) 20007.



Știa B Nr. 000496

L. Potoraș
N. Ulianovschi

L. Potoraș
N. Ulianovschi

Codul organismului
L. Potoraș - N. Ulianovschi



Știa B Nr. 000496



ОСсрг-004

Дата выдачи:

27 июля 2022

ОСсрг-004 3S 014139 - 2022

Действителен до:

26 июля 2025
(для экспорта)



ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ "CONSERVSTANDARD"
Юридический адрес: MD 2012, Республика Молдова, мун. Кишинэу, ул. Букурешть, 90
Физический адрес: Республика Молдова, мун. Кишинэу, ул. Узиналор, 11,
GSM: 069122779, 079541979; e-mail: cons_cert@mail.ru

НАСТОЯЩИМ ДОКУМЕНТОМ УДОСТОВЕРЯЕТСЯ, ЧТО ПРОДУКЦИЯ ИДЕНТИФИЦИРОВАННАЯ
Наименование/Описание

Консервы овощные. Горьшек зеленый из мозговых сортов, стерилизованный

Код НК
2005

Упаковка: стеклотары вместимостью (212 + 720) мл; металлические банки вместимостью (212 + 3020) мл
Продукт серийного выпуска.

СООТВЕТСТВУЕТ ОБЯЗАТЕЛЬНЫМ ТРЕБОВАНИЯМ УСТАНОВЛЕННЫМ В:

ГОСТ 34112-2017 «Консервы овощные. Горьшек зеленый. Технические условия»; «Санитарный регламент о загрязнителях в пищевых продуктах», пп. 77, 83, 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. Методы определения промышленной стерильности»; Закон № 279 от 13.12.2017 об информировании потребителей относительно пищевых продуктов, статья 8, параграф (1);
* Технический Регламент Европейского 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: В.А.О. «Каменский консервный завод»

Республика Молдова, г. Каменка, ул. Кирова, 7, тел: (+373 216) 20007.

Код страны
MD

ЗАЯВИТЕЛЬ: Изготовитель

Код IDNO
1006615000

СЕРТИФИКАТ ВЫДАН НА ОСНОВАНИИ

- Акт обследования производства № 011 от 04.07.2022, выданный Органом по сертификации;
- Бюллетень анализа № 042 от 22.07.2022, выданный Органом по сертификации "Conservstandard";
- Санитарное разрешение производителя на право деятельности № 25 от 26.08.2021, выданные Центром Гигиены и Эпидемиологии г. Каменка, Республика Молдова.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:

Схема сертификации 3 с обследованием производства. Надзор 1 раз в год.
Дата изготовления и срок годности продукции – указаны на упаковке.
Условия хранения: температура от 0°C до плюс 25°C, относительная влажность воздуха не более 75%.
Действие сертификата распространяется на продукцию выданную с 01.06.2022. По истечении срока действия сертификата продукция, реализованная в этот период, производится этот сертификат действителен на соответствие условиям годности продукции и эта продукция считается сертифицированной.

Серия В №: 002135



Изготовитель органа
по сертификации
эксперт

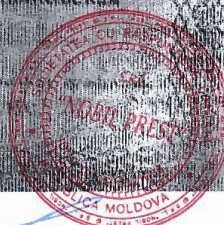
(Handwritten signature)

Д. Потокая
И. Ульяновская

• требования к продукции, предъявляемой для экспорта в страны ЕС

Сертификат действителен только в отношении товаров, указанных в нем, и не может быть использован для других товаров.

Копии сертификата действительны, если они заверены печатью Органа по сертификации.



(Handwritten signature)

	Declarație de Conformitate		DC 03
	Mazăre verde conservată din soluri cu bob zbrîcît		Ediția: 02 PM 03

Denumirea indicatorilor	Unitatea de măsură	Indicii conform DIN HG 520/2010	Indicii declarării de întreprindere
Declarația este întocmită în baza Raport de încercări nr. 0814DA din 13.06.2024:			
Plumb	mg/kg	-	<0.02
Cadmium	mg/kg	-	<0.015
Staniu total	mg/kg	-	<3
Declarația este întocmită în baza Raport de încercări nr. 0814DA din 13.06.2024:			
Cețiu-137	Bq/kg	Max. 600	<7
Strontiu-90	Bq/kg	Max. 240	<19

Produsul nu conține reziduuri de pesticide și nitrați. Materia primă verificată prin analiza multiriduidă LC-MS/MS; GC-MS/MS, confirmarea prin raport de încercări nr. 06859 din 12.06.2024, emis de către I.P. Laboratorul Central Fitosanitar subordonat Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor. Nr. de acreditare LI-022, conform SM/EN/ISO/IEC 17025:2018

Informație suplimentară
Specificăție tehnică Produs Finit:



Produs sterilizat
Bucărește sterilizată (valor: medii) per 100 g produs
Valoare energietică 168 kJ/100kcal
Glucide 6,5 g din care:
Zahăruri 3,3 g
Proteine 3,1 g
Sare 3,2 g
Impurități mecanice (nu se admit)
Impachetarea
Condiții de păstrare
Durata de păstrare
Grupul de consumatori

Boabe de mazăre verde conservată - min. 65%, soluție apoasă - max. 35%, cu adăos de sare și zahăr

Conținutul de sare - 0,8-1,5 %, Conținut de substanțe minerale în 100 gr - K-99, Ca-20, Mg-2, P-62, Fe-07. Vitamine β-carotină - 0,30 mg, C-30 mg, pH nu este limitat.

Amplasat în borcane de sticlă tip III pentru capace Twist Off, cu volume de 430 ml / 720 ml

Produs sterilizat

Bucărește sterilizată (valor: medii) per 100 g produs

Valoare energietică 168 kJ/100kcal

Glucide 6,5 g din care:

Zahăruri 3,3 g

Proteine 3,1 g

Sare 3,2 g

Impurități mecanice (nu se admit)

Impachetarea

Condiții de păstrare

Durata de păstrare

Grupul de consumatori

Produse alimentare gata pentru consum, altele decât cele destinate sugurilor sau unor scopuri medicale speciale

24 luni de la data fabricației

De pastrat în încheperi pentru depozitare bine aerisite, pe palate. Umiditatea relativă a aerului nu mai mult de 75 %, temperatura de păstrare în încheperi 0-25 °C

Borcane de sticlă de tip III-82-720 și III-82-430, închise cu capace Twist-off certificate CE.

De pastrat în încheperi pentru depozitare bine aerisite, pe palate. Umiditatea relativă a aerului nu mai mult de 75 %, temperatura de păstrare în încheperi 0-25 °C

Produse alimentare gata pentru consum, altele decât cele destinate sugurilor sau unor scopuri medicale speciale

24 luni de la data fabricației

De pastrat în încheperi pentru depozitare bine aerisite, pe palate. Umiditatea relativă a aerului nu mai mult de 75 %, temperatura de păstrare în încheperi 0-25 °C

Borcane de sticlă de tip III-82-720 și III-82-430, închise cu capace Twist-off certificate CE.

De pastrat în încheperi pentru depozitare bine aerisite, pe palate. Umiditatea relativă a aerului nu mai mult de 75 %, temperatura de păstrare în încheperi 0-25 °C

Produse alimentare gata pentru consum, altele decât cele destinate sugurilor sau unor scopuri medicale speciale

24 luni de la data fabricației

De pastrat în încheperi pentru depozitare bine aerisite, pe palate. Umiditatea relativă a aerului nu mai mult de 75 %, temperatura de păstrare în încheperi 0-25 °C

Borcane de sticlă de tip III-82-720 și III-82-430, închise cu capace Twist-off certificate CE.

De pastrat în încheperi pentru depozitare bine aerisite, pe palate. Umiditatea relativă a aerului nu mai mult de 75 %, temperatura de păstrare în încheperi 0-25 °C

Produse alimentare gata pentru consum, altele decât cele destinate sugurilor sau unor scopuri medicale speciale

Director Servest Agro SRL

(nume, prenume)



	Declarație de Conformitate		DC 03
	Mazăre verde conservată din soluri cu bob zbrîcît		Ediția: 02 PM 03

Nr. 1/2024
din "01" Iulie 2024
Valabil până la "03" Iunie 2026

"SERVEST-AGRO" S.R.L. 1009604005320
Seria CSA nr. C340095660 din 21.05.2020
eliberat de ANSA r-ni Edineț/Briceni, Republica Moldova
Adresa de producere a întreprinderii: r-ul Briceni, satul Corjești
069 250 520, 069226981
Telefoane:
Fax: (0247) 57-768
Email: servest-agro@mah.tl

În persoana Directorului Zosim Sergiu declar pe propria răspundere că produsul:
- Produs Sterilizat Conserve, Mazăre verde conservată din soluri cu bob zbrîcît de calitate superioară, înfi și de masă, borcane de sticlă cu volumul 720 ml și 430 ml (masa netă 680 g și 400 g) este conform cu cerințele:
• Hotărârea Guvernului Republicii Moldova Nr.221 din 16.03.2009 cu privire la aprobarea Repuliilor 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 sugurilor sau unor scopuri medicale speciale (4) (8)*
• Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 570 din 22.06.2010 cu privire la aprobarea Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare. Punctele - 79; 88; 113; 154 -
• Norme fundamentale de radioprotecție. Cerințe și reguli igienice" (NFRP-2000) din 27.02.2001:
• GOST 15842-90 "Conserve. Mazăre verde conservată. Condiții tehnice.

Lotul Nr. 1261670 produs din datele:
720 ml, calitatea superioară - 03-05.13.14, 18-20.24-28.06.2024, cantitatea buciți - 802 920;
720 ml, calitatea înfi - 12.17.05.2024, cantitatea buciți - 147 000;
720 ml, calitatea de masă - 21.06.2024, cantitatea buciți - 74 700;
430 ml, calitatea superioară - 10.11.06.2024, cantitatea buciți - 195 800;
430 ml, calitatea înfi - 07.06.2024, cantitatea buciți - 41 250.

Termen de valabilitate 2 ani de la data fabricării.



Aspectul exterior	Caracteristici organoleptice conform Raport de încercări nr. 0814DA din 13.06.2024:		
Culoarea boabelor	- boabe întregi, fără particule de coji și fără mazăre de culoare maro, boabe sparte - 1%;		
Gust și miros	- măslinie, uniformă, boabe de mazăre care oferă după culcare nu s-au depistat		
Consistența	- tipic conservelor de mazăre, fără gust de amidon, fără gust și miros străin;		
Calitatea soluției	- cu nuanță verzui și ușoară opalescentă.		

Denumirea indicatorilor	Unitatea de măsură	Indicii conform Documentelor	Declarat de producător
Indicii fizico-chimici conform Raport de încercări nr. 0814DA din 13.06.2024:			
Frecția masică de boabe raportate la masa netă	%	min. 60,0	68,3±1,7
Impurități minerale	%	nu se admit	Nedepistat
Cloruri	%	0,8-1,5	1,0±0,1
Corpuri străine	buciți	nu se admit	Nedepistat
Impurități de origine vegetală	buciți	max. 1	Nedepistat
Indicii microbiologici conform Raport de încercări nr. 3955 din 24.06.2024 II 004:			
Steril		Microorganisme viabile aeriobe și anaerobe mezofile în 1,0 g, nu s-au detectat.	
Produse conservate corespund cerințelor sterilității industriale			

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

Nr. 2/2024
din "24" Iulie 2024
Valabilă până la "01" Iulie 2026



"SERVEST-AGRO" S.R.L. c/1100360400320
Certificat de înregistrare oficială pentru siguranța alimentului
Seria CSA nr. CSA0003660 din 21.05.2020 eliberat de ANSA - ex/1 Edineț/Briceni, Republica Moldova
Adresa de producere a întreprinderii: satul Briceni, satul Corbului
Telefon: 069 250 320, 069 226981
Fax: (0247) 57 768
E-mail: SERVEST-AGRO@nobil.md

In persoana Directorului Zosim Sargheci declar pe propria răspundere că produsul:

- Produs Sterilizat Conservat, Castraveți mărinați întregi slab acri, de calitate superioară și de calitate întâi, în borcane de sticlă cu volumul 720 ml și 3000 ml [masă 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 produse alimentare. Anexă punctul 1.3. Produse alimentare gata pentru consum, care nu permit dezvoltarea bacteriilor mesofile, altele decât cele de tip *Listeria monocytogenes* și *Salmonella* specifice (4/18)
- Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 520 din 22.06.2010 cu privire la aprobarea Regulamentului sanitar privind contaminanții din produse alimentare. Punctele: 79; 88; 115; 154;
- Hotărârea Guvernului Republicii Moldova Nr. 115 din 08-02-2013 privind controlul nitraților în produse alimentare de origine vegetală;
- Norme fundamentale de radioprotecție. Cerințe și reguli igienice (NFRP-2000) din 27.02.2001;
- GOST 16337-73 "Conserva. Legume marinate. Condiții tehnice.

Lotul Nr.	197150	produs din datele:	Lotul Nr.	36020	produs din datele:
720 ml, calitate superioară, cantitatea totală borcane produse	3000	ml, calitate 1, cantitatea totală borcane produse	3000	ml, calitate 1, cantitatea totală borcane produse	3000
- 197 150 buc. Produse pe partide din data de:	- 36 020 buc. Produse pe partide din data de:				
01.07.2024 - 20300 buc;	12.07.2024 - 20700 buc;	02.07.2024 - 3750 buc;	15.07.2024 - 3750 buc;		
02.07.2024 - 21000 buc;	15.07.2024 - 14700 buc;	03.07.2024 - 2700 buc;	16.07.2024 - 4500 buc;		
03.07.2024 - 16800 buc;	16.07.2024 - 13700 buc;	04.07.2024 - 3300 buc;	17.07.2024 - 1750 buc;		
04.07.2024 - 17500 buc;	17.07.2024 - 7000 buc;	05.07.2024 - 38200 buc;	19.07.2024 - 1750 buc;		
05.07.2024 - 14700 buc;	19.07.2024 - 9450 buc;	10.07.2024 - 3300 buc;	22.07.2024 - 2500 buc;		
10.07.2024 - 25600 buc;	22.07.2024 - 14700 buc;	12.07.2024 - 3900 buc;			

Termen de valabilitate	2 ani de la data fabricării
Caracteristici organoleptice conform Raport de încercări nr. 1020DA din 16.07.2024:	
Aspectul exterior pentru calitate superioară și calitate 1	Castraveți întregi uniformi. Fără tulpini și resturi de flori și frunze de plante de castraveți. Curoți, nefilizi, nealbănești, fără deteriorări mecanice sau de altă natură. Se admite prezența unică a castraveților cu formă neobișnuită în corcovec de ambalare. Se admite prezența unică a castraveților de dimensiuni diferite pentru a asigura greutatea netă. - Prezența în borcan a coșilor și frunzelor de mărar, semințelor de muștar, boabe de piper negru și cipsuri de usturoi. Pentru calitate 1 castraveți de dimensiuni mai mari cu semințe puțin dezvoltate.
Culoarea	Castraveți verde-măslini sau măslini, 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 goluți, cu pulpa crocantă și densă, cu semințe nedezvoltate. Se permit astraveți nu prea tari, mai puțin fermi sau cu puține goluți.
Calitatea mărinarului	Mărinarul este aproape transparent, cu o nuanță gălbuie, cu particule de condiment. Se permite mărinarat cu ușoară opalescență.

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

Conținutul de sare - 4%, conținut de substanțe vitaminice în 100 gr = K-p-carotină - 0,1 mg, C-10 mg, B1 - 0,01, PP-0,7, pH nu este limitat.
Ambalaj în Borcane de sticlă tip III pentru capace Twist Off, cu volume de 3000 ml / 720 ml

Produs sterilizat
Declarație nutrițională (valori medii) per 100 g produs
Valoare energetică 50kJ/12kcal
Glucide 4,0 g din care:
Proteine 3,1 g
Zaharuri 0,4-0,6 g
Sare 0,4 g
Impurități mecanice: nu se admit

Impurități mecanice: nu se admit
Borcane de sticlă de tip III-82-720 și III-82-3 L, închise cu capace Twist-off certificate CE.
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.
24 luni de la data fabricării.
Produse alimentare gata-pentru consum, altele decât cele destinate sugariilor sau unor scopuri medicale speciale.

Director Servesti-Agro SRL
[Signature]
(numele, prenumele)



	Declarație de Conformitate		DC 03
	Tomate cu pielea în suc de tomate		Ediția: 02
			PM 03

Nr. 7/20224
din "07" septembrie 2023
Valabil până la "16" august 2026



"SERVEST-AGRO" S.R.L. 100904003320
Certificat de înregistrare oficială pentru siguranța alimentului
eliberat de ANSA r-nl Edineț/Briceni, Republica Moldova
Seria CSA nr. CSA0003660 din 21.05.2020
Adresa de producere a întreprinderii: Ul. Bricea, satul Corjeuș
069 250 520, 069226981
Telefoane: 069 250 520, 069226981
Fax: (0247) 57-768
Email: service-agro@mail.ru

În persoana Directorului Zosim Sergiu declar pe propria răspundere că produsul:
- Produs Sterilizat Conservat, Tomate cu pielea în suc de tomate, de calitate înaltă, în borcane de sticlă cu volumul 720 ml (masă netă 680 g) este conform cu cerințele:
• Hotărârea Guvernului Republicii Moldova Nr.221 din 16.03.2009 cu privire la aprobarea Regurilor privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare. Anexă punctul 1.3. *Produse alimentare gata pentru consum, care nu permit dezvoltarea de Listeriamonocytogenes, areeie acest tip de produse sugariilor 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 tehnice (VFRP-2009) din 27.02.2001;
• GOST 7231-90 "Tomate Conservate. Condiții tehnice.

Lotul Nr28700 produs din datele:
720 ml, calitatea superioară, cantitatea totală borcane produse
- 28 700 buc. Produse pe perioade din data de:
16.08.2023 - 28700 buc.

Termen de valabilitate 3 ani de la data fabricării:

Caracteristici organoleptice conform Raportului de încercări nr. 1319DA din 30.08.2023 (I-015):	
Aspectul exterior pentru calitatea superioară și calitatea 1	- Tomate întregi cu pielea. Fără peduncul sau tulpini, resturi de flori și frunze de plante de tomate în suc 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. Tomatele sunt seminoli nărăsfierți. - Prezența în borcan a legumelor deformate până la 5%. Legume cu sepală 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		DC 03
	Tomate cu pielea în suc de tomate		Ediția: 02
			PM 03

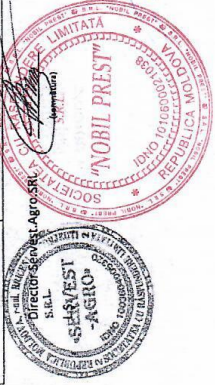
este Modificată Genetic.

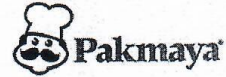
Compoziție:
Tomate-mediu, 55%, suc de tomate - max. 45%, cu adăos de sare, zahăr, acid citric, 360-380 gr
Conținutul de sare - 4 %, conținut de zahăr 4-6g, pH nu este limitat.
Ambalat în Borcane de sticlă tip III pentru capace Twist Off, cu volume de 720 ml
Produs sterilizat
Declarație nutrițională (valori medii) per 100 g produs
Valoare energetică 83kJ/20 kcal, grăsimi 0 g
Achi grași saturati 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

Borcane de sticlă de tip III-82-720 - 720 ml, închise cu capace Twist-off certificate CE.
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 sugariilor sau unor scopuri medicale speciale.

(nume, prenume)





PAK İHRACAT A.Ş.
 Engin Pak İş Merkezi
 Prof. Dr. Bülent Tarcan Cad. No: 5
 Gayrettepe, Beşiktaş 34349 İstanbul, Türkiye
 Tel: +90 (212) 274 07 51 Fax: +90 (212) 275 27 93
 Ticaret Sicil No: 243867
 Mersis No: 0-8250-0349-8200012
 www.pakmaya.com

RAMAIANA SRL
 REPUBLIC OF MOLDOVA,
 MUN. CHISINAU
 CODRU TOWN, STR. PADURILOR 21,
 MOLDOVA

ISTANBUL, 11/12/2023

**QUALITY CERTIFICATE
 INSTANT DRY YEAST**

Chemical Specifications

Fermentation Power : > 1550 ml CO₂ in 2 hrs
 Moisture : < 6 %
 Dry Matter : > 94 %
 Crude Protein : 40 – 50 %
 Nitrogen : 6.40 – 8.00 %
 Rehydrating agent : 0.75 – 1.0 % (E-491)

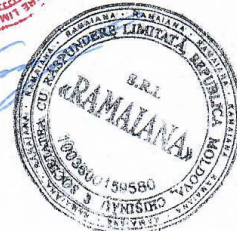
Microbiological Specifications

Coliform : ≤ 1 x 10³ cfu/g
 E. coli : Negative in 1 g
 Rope spores : < 210/g



WE, AS BENEFICIARY, HEREBY CERTIFY THAT, THE GOODS ARE FIT FOR HUMAN CONSUMPTION.

PRODUCT NAME	LOT NUMBER	PRODUCTION DATE	EXPIRY DATE
PAO PAO INSTANT DRY YEAST (8X60X11G)	23R2160116	12/2023	12/2025
PAO PAO INSTANT DRY YEAST (30X100G)	23T3251012	12/2023	12/2025
	23T3300513	12/2023	12/2025
PAO PAO INSTANT DRY YEAST (2X12X125G)	23T3300515	12/2023	12/2025
PAO PAO INSTANT DRY YEAST (20X450G)	23T3300112	12/2023	12/2025
PAO PAO INSTANT DRY YEAST (20X500G)	23T3300113	12/2023	12/2025



pak
topluluğu

SRL "Vintage Distribution"

Republica Moldova,
Mun. Chisinau, Ialoveni, Suruceni
c/dMD92AG00000022514009035
în BC MOLDOVA-AGROINDBANK SA
FIL. Ialoveni
BIC AGRNMD2X797
IDNO 1014600022837
Cod TVA 6701322
email:office@buffy.md

Stimati parteneri, va garantam ca produsul de mai jos corespunde tuturor standartelor de calitate si normelor a legislatiei Republicii Moldova si Uniunii Europene:

Certificat de conformitate					
Nr	Denumirea produsului	Barcod	Tara de origine	Masa neta, kg	Unitatea de greutate
1	Sare gema neiodata IF 1kg (12)	4842023005657	Turcia	1,00kg	kg
Data eliberarii certificatului: 02 Ianuarie 2024		Persoana responsabila:  Gurițanu Victor			

SRL "Vintage Distribution"

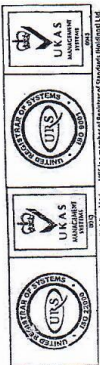
Republica Moldova,
Mun. Chisinau, Ialoveni, Suruceni
c/dMD92AG00000022514009035
în BC MOLDOVA-AGROINDBANK SA
FIL. Ialoveni
BIC AGRNMD2X797
IDNO 1014600022837
Cod TVA 6701322
email:office@buffy.md

Stimati parteneri, va garantam ca produsul de mai jos corespunde tuturor standartelor de calitate si normelor a legislatiei Republicii Moldova si Uniunii Europene:

Certificat de conformitate, pentru factura AAS9904922 In baza raportului de incercari Nr.14409 din 25.09.2023						
Nr	Denumirea produsului	Barcod	Tara de origine	Masa neta, kg	Unitatea de greutate	Cantitatea
1	Sare gema iodata IF 1kg (12)	4842023006296	Turcia	1,00kg	kg	4000KG
Data eliberarii certificatului: 05 Februa-rie 2024		Persoana responsabila:  Gurițanu Victor				

Renaissance Star

finding new ways to improve



Declarație de conformitate

Noi, RENAISSANCE STAR SRL, cu sediul în Galați, str. Basarabiei, nr. 210, AVAND Nr. în Reg. Com. 117/179/2010 și CUJ RO 27308652, declaram pe propria răspundere conform prevederilor legii privind regimul produselor și serviciilor care pot pune în pericol viața, sănătatea, securitatea muncii și protecția mediului că: produsul la care face referință prezenta declarație de conformitate, nu pun în pericol viața, sănătatea, securitatea muncii, nu produce impact negativ asupra mediului și sunt în conformitate cu normele și standardele în vigoare.

1. Denumire produs: SARE MARINA EXTRAFINA IODATA
2. Producător: TURCIA
3. Importator: SC RENAISSANCE STAR SRL, Galați, str. Basarabiei, 210 www.renaissancestar.ro, www.sarealimentar.ro, TEL 0723580864
4. Legislație, standardele, norme: HG 548/2002, HG 1022/2002, SR 13360/1996, GOST 13830/1997, DSTU 3583/1997
5. Număr lot: 1/2024
6. Buletine analiza: LAREX seria G Nr.001320/03.12.2018, DSP 41047 oct.2019(NaCl), DSP 4399/2020 (IOD) și IISPV buletin 24880 din 20.11.2019 (drojdie și mucegaluri).
7. Data producerii: Ianuarie 2023
8. Termen de valabilitate: 36 luni, după care se va consuma, termen nelimitat, ca sare nelodată.
9. Depozitare: A se păstra la loc uscat în conformitate cu normele de pasturare ale produselor alimentare. 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%.
10. Ambalare: pungă, 1 kg

FISA TEHNICA (CERTIFICAT DE CALITATE) SARE MARINA EXTRAFINA IODATA
Producător: TURCIA
Importator: SC RENAISSANCE STAR SRL, 800129, Romania, Galați, str. Basarabiei, 210

CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE

Alteci	CONDITII DE ADMISIBILITATE	REZULTATE OBTINUTE
Aspect	Cristale uscate, neaglomerate, liber curgătoare	
Colori	Nu se admit	
Culoare	Alba cristalină, fara nuanțe 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	REZULTATE OBTINUTE
Na Cl	%	min. 99.0	99.66
	%	max. 0.2	0.11
Clorură de Calciu	%	max. 0.2	0.09
Clorură de Magneziu	%	max. 0.4	0.04
Sulfat de Calciu	%	Lipsa	lipsa
Sulfat de Magneziu	%	Lipsa	lipsa
Cupru	lipsa	Lipsa	lipsa
Plumb	lipsa	Lipsa	lipsa
Arsen	%	max. 0.3	0.0586
Substanțe insolubile în apă	%	max. 0.15	0.15
Umefitate	mm	08-1.2	
Granulație	mg/kg sare	min 42 - max 47.2	59.30
locul de potașiu	mg/kg	max 10	10
Aiuvant tehnologic	mg/kg		

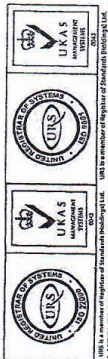
CARACTERISTICI MICROBIOLOGICE

PARAMETRU	UNITATE	LIMITE ADMISE	REZULTAT OBTINUT
Drojii și mucegaluri	Ni/g	max. 1000	< 1 x 10 ⁶ ufc/g
Stafilococ coccalazoz pozitiv	Ni/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 arsen și metale grele în alimente.
CONTINUTUL DE PESTICIDE - conform Directivei 76/685/CE privind contribuțiile maxime de pesticide reziduale în alimente.
STATUTUL ONG: produsul nu conține organisme modificate genetic.
TRATAMENT PRIN IRADIERE: produsul nu este tratat cu radiații ionizante, în conformitate cu cerințele nivelului de siguranță stabilit în legislația în vigoare.

Renaissance Star

finding new ways to improve



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

ALERGENI: produsul Sare extrafina marina iodată nu conține alergeni.

REGULI DE VERIFICARE A CALITĂȚII SAUBURITĂȚII: Verificarea calității și salubrității produsului Sare marina extrafina iodată se face pe fiecare lot recepționat. Se fac inspecții la recepție, conform „Procedurii de recepție și depozitare a mării uscate” și amănunțit:

- 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”) ca fiind adecvată, starea de transport și mijloace de transport autorizate, special destinate transportului de produse alimentare, care să permită menținerea calității și integrității produselor pe toată durata transportului;

- identificarea ambalajelor (fiecărui ambalaj trebuie să fie identificat, printr-o etichetă);

- integritatea ambalajelor și a ambalajelor;

- 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/pungă 1kg pentru transport, manipulare și depozitare.

EICHENAREA 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 producerii și data expirării, conținți de păstrare și alergeni 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

- Colorii 0
- Proteine 0
- Uleiuri 0
- Carbohidrați 0
- Fibre 0

Declarația emisă către: **VITACOLUS SRL**
Invoice Nr.: **RUSI 1615** din **16.04.2023**

CAMION: **TYC 560 / M 61525**

RENAISSANCE STAR SRL GALATI
REPUBLICA ROMANIA
ANEXA LA PROTOCOALUL DE VERIFICARE A CALITĂȚII SAUBURITĂȚII
63/01 de transport la frontieră
LENGHEA-ALBIIA
INTRAREA permisă
04 2011

REPUBLICA ROMANIA
ANEXA LA PROTOCOALUL DE VERIFICARE A CALITĂȚII SAUBURITĂȚII
63/01 de transport la frontieră
LENGHEA-ALBIIA
INTRAREA permisă
04 2011

REPUBLICA ROMANIA
ANEXA LA PROTOCOALUL DE VERIFICARE A CALITĂȚII SAUBURITĂȚII
63/01 de transport la frontieră
LENGHEA-ALBIIA
INTRAREA permisă
04 2011



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

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

Nr. probei:



51016399

Denumirea probei: Acid acetic diluat de masă de uz alimentar
Soacra, amb 11, fabricat la data de 05.02.2024,
termen de valabilitate 12 luni de la data
fabricării

Beneficiar: VINTAGE DISTRIBUTION
SRL

Producătorul Anioan S.R.L., R.Moldova

Adresa juridică: Ialoveni, Suruceni, str.
Olimpiciilor, 8

Data și ora prelevării: 03.04.2024

Livrat în laborator: 03.04.2024 14:32:30

Data eliberării raportul 12.04.2024 13:25:16

D.N produs/prelevare

D.N privind reglementarea volumului cercetărilor și estimarea lor:
HG nr. 1403/2008

ÎNCERCĂRI CHIMICE

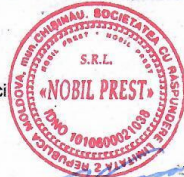
Parametrii investigați	Rezultate	Unități de măsură	Incertitudinea de măsurare	Nivel admisibil	D.N. a metodelor de investigare
Cupru	<0,10	mg/kg		1.0	SM SR EN 14082:2006
Fier	0,1	mg/kg		1.0	SM SR EN 14082:2006
Zinc	0,12	mg/mg		1.0	SM SR EN 14082:2006
Data începerii investigației	03/04/2024				
Data finisării investigației	12/04/2024				

- 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.

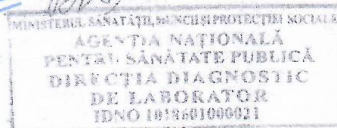
Notă:

Responsabili:

Raisa Scurtu; Stefan Constantinovici



Autorizat: Șef direcție diagnostic de laborator
Burduniuc Olga



FABRICAT IN MOLDOVA
EZIO GRUP SRL
MD-2011 mun.Chisinau str.Haiducilor ,44
Tel. 079483054

Documentatie de calitate
eliberat in baza Avizului sanitar din
29.06.2022 nr/01-13/1-2590
La nr.1916. din 10.06.2022

CERTIFICAT DE CALITATE

PENTRU PRODUSELE ALIMENTARE NR. P02/2023

Prin prezentul certificate se confirma ca producerea ,importul,utilizarea si desfacerea produselor

Acid acetic diluat de masa 6% ,9 % , 70%

Acid acetic diluat de mar 4%

Acid acetic diluat de strugure 4%

Sunt conforme Regulamentului sanitar :

HG nr.1403 din 09.12.2008 Regulamentari tehnice "Oteturi si acid acetic de uz alimentar"

Intreprinderea producatoare ,tara, locul

EZIO GRUP SRL Republica Moldova, str. Puhoi 54/1

Ca temei:

Aviz sanitar eliberat de Agentia Nationala pentru Sanatate Publica in conformitate cu prevederile art.17 si 23 din Legea 10/2009 privind Supravegherea de Stat a Sanatatii Publice ,pct 56 din Regulamentul sanitar privind aditivii alimentari,aprobat prin HG 229/2013, instruction tehnologice IT MD67-40600939-01:2022 pentru fabricarea acidului acetic diluat ,de uz alimentar ,aprobat prin HG 1403/2008 si proiectele etichetelor pentru produsele in care au fost adaugati aditivi alimentari

Domeniu de utilizare:

Plasare pe piata, consum uman

Conditii necesare de utilizare ,depozitare ,transportare,masurile de securitate.

Plasarea pe piata in conditiile respectarii legislatiei in vigoare in Republica Moldova,

Termenii de valabilitate

Certificatul este valabil pentru perioada de 12 luni de la data producerii produsului.

DIRECTOR EZIO GRUP SRL

IOVU ROMAN



"CONDIPROD - COM" SRL

CFR 01/2004/01/147, IANĂ, OSR 0466, IANĂ, MD78A/GM00002351508019265, MICO, AGRIN/02/3733, DC "Moldova-Agricultură" SA
R. Moldova, str. Veneția, 14/LI, MD.2023, email: canajimed@mail.ru, telefon: +373-22421190

CERTIFICAT DE CALITATE – CONDIMENTE / MIRODENII – Nr 0124
Eliberat la proclamaie marilor produse de "CONDIPROD - COM" SRL

"CONDIPROD - COM" SRL declara pe propria răspundere, că produsele enumerate mai jos corespund cerințelor documentelor normative indicate și nu prezintă pericol pentru viața și sănătatea consumatorului.

Produse livrate pentru realizare:

Denumirea produsului	Data producerii indicată pe ambalaj	Data expirării indicată pe ambalaj	Condiții de păstrare	Canit atea	Conformitatea documentelor
Condiment Ajica 25 g	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	800 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment Hmeli-Suneli 15 g, Kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	1000 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment pui carne 25 g	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	900 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment pui carne de gratar 30 g	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	700 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment pui carne de miel 25 g	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	900 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment pui carne de porc 25 g	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	1000 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment pui cartofi 25g	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	1500 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment pui frigarul 25g	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	1500 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment pui gaina 25g	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	600 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment pui heing sarat 40g	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	500 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment pui micl 30 g	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	1000 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment pui morcov coretan IUTE 25 g	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	1000 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment pui morcov picant 25 g	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	1000 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment pui peste 25 g	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	900 cut	Raport de încercări nr. 0115DA din 25.01.2023
Condiment pui peste cu lamie 30 g	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	700 cut	Raport de încercări nr. 0115DA din 25.01.2023
Condiment pui pilar 25 g	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	800 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment pui pulpe de gaina 25 g	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	900 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment pui sarmale 25 g	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	800 cut	Raport de încercări nr. 0108DA din 25.01.2023
Condiment pui siianina picanta 25 g	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	1000 cut	Raport de încercări nr. 0108DA din 25.01.2023
Condiment pui supa 30 g	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	300 cut	Raport de încercări nr. 0108DA din 25.01.2023
Condiment pui supa-harcio 25 g	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0108DA din 25.01.2023
Condiment pui tocatura de carne 25 g	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	800 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Cond cu aroma de Gaina 150g	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	2000 cut	Raport de încercări nr. 0116DA din 25.01.2023
Cond cu aroma de Gaina 75g	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	900 cut	Raport de încercări nr. 0116DA din 25.01.2023
Cond univ. 15 legume si mirodenii 150g	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	1800 cut	Raport de încercări nr. 0101DA din 25.01.2023
Cond univ. 15 legume si mirodenii 75g	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	600 cut	Raport de încercări nr. 0101DA din 25.01.2023
Cond cu aroma de ciuperci 75g	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 105DA din 23.01.2023
Boș acru 15g, 20g, 160g /kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0101DA din 25.01.2023
Condiment Legume 1 kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0101DA din 25.01.2023
Condiment 15 legume si mirodenii 1kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0101DA din 25.01.2023
Condiment cu aroma de Gaina 1 kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	400 cut	Raport de încercări nr. 0116DA din 25.01.2023
Verdeata si legume 50g	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	50 cut	Raport de încercări nr. 0101DA din 25.01.2023
Verdeata si legume pui supa 50g	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare	35 cut	Raport de încercări nr. 0101DA din 25.01.2023

Ardei gras rosii 40 g	ambalaj	max 25°C	cut	Raport de încercări nr. 0127DA din 25.01.2023
Ardei, tomate si legume 50g	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	55 cut	Raport de încercări nr. 0127DA din 25.01.2023
Deapa verde mara pețușe 30g	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	40 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	75 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023

S.R.L.

CONDIPROD - COM" SRL

ȘARCOV O.

REPUBLICA MOLDOVA

STR. VENETIA, 14

MD 2023

TELEFON: +373 22421190

EMAIL: canajimed@mail.ru

I.S.



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:



51008677

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

Denumirea probei: Aditiv alimentar - bicarbonat de sodiu,

Beneficiar: SRL POLICONTRACT

Adresa juridică: mun. Chișinău, str. Lunca Bicului,
33/3

Data și ora prelevării: 07.06.2023

Livrat în laborator: 07.06.2023 14:20:18

Data eliberării raportul 14.06.2023 17:37:54

Producătorul: Turcia, ETI SODA A.S.

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
Arsen	<0,08	mg/kg		3,0	GOST 26930-86
Pfumb	<0,02	mg/kg		2,0	SM SR EN 14082:2006
Data începerii investigației	07/06/2023				
Data finisării investigației	14/06/2023				

- 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:

Ala Gheorghieva; Raisa Scurtu; Jana Oloinic

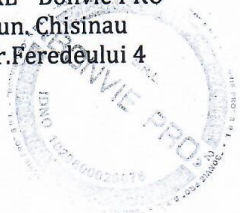


Autorizat: Șef direcție diagnostic de laborator

Burdumbeș Olga
AGENȚIA NAȚIONALĂ
PENTRU SĂNĂȚATE PUBLICĂ
DIRECȚIA DIAGNOSTIC
DE LABORATOR
IDNO 1678041000821



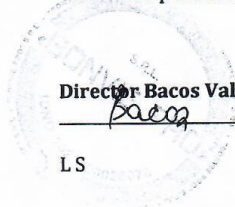
SRL "Bonvie PRO"
Mun. Chisinau
str. Feredeului 4



18.06.2024
CERTIFICAT DE CALITATE №_3_

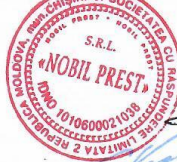
№	Denumirea	Data fabricarii	Masa neta/ buc	Termen de valabilitate (luni)	Asigurarea Conformitatii (Standart firma sau Instructiune tehnologica)
1	Struguri uscati Malayar, 0.500 kg	17.06.2024	3000 buc	12	SF 41419946-001:2020

Conditii de pastrare: A se pastra intr-un loc uscat si racoros cu umiditatea relativa nu mai sus de 65-70 %;



Director Bacos Valeria

LS



Responsabil productie : Varban Andrei



CERTIFICAT DE CONFORMITATE

Număr de înregistrare 004144-23

Data eliberării 28 noiembrie 2023 Valabil până la 28 noiembrie 2025

CERTIFICATUL DE CONFORMITATE ESTE ELIBERAT DE CĂTRE:

Organismul de certificare OCpr-006 al I.P. „Laboratorul central de testare a băuturilor alcoolice/nealcoolice și a produselor conservate”
Adresa juridică: MD-2019, str. Grenoble, 128 lit. "U", or. Codru, mun. Chișinău, Republica Moldova
tel:(373 22) 28 59 59, 79 30 66, fax: (373 22) 79 30 66, e-mail: oc.letbanpc@gmail.com

PREZENTUL DOCUMENT CONFIRMĂ FAPTUL, CĂ PRODUSELE IDENTIFICATE ASTFEL

DENUMIRI/DESCRIERE: Codul NCM RM 1901
Produse de 7 denumiri, vezi anexa
Fabricat în serie, import în buază de contract, ambalaj: pachet hârtie

SUNT CONFORME CU CERINȚELE OBLIGATORII STABILITE ÎN:
HG nr. 520 din 22.06.2010, NFRP-2000 din 27.02.2001, GOST 18488-2000

PRODUCĂTOR: PrAT „Dnepropetrovskii kombinat piscoevih konfentratov”, str. Molodogvardiiskaia, n.1, or. Dnepr, Ucraina

SOLICITANT: SRL „SOLIDUS LDS” str. A. Vlașcuț, nr. 19/1, mun. Chișinău, Republica Moldova

CERTIFICATUL DE CONFORMITATE ESTE ELIBERAT ÎN BAZA:

Raportul final al procesului de evaluare, analizei Comitetului Tehnic și a deciziei conducătorului organismului de certificare asupra certificației din 28 noiembrie 2023

INFORMAȚIE SUPLEMENTARĂ:

Cerere 2752C23 din 14.11.2023. Schema de certificare nr. 2
Supravegherea periodică a conformității produselor certificate se efectuează nu mai puțin de o dată la 12 luni.
Contract nr. MD040621 din 04.06.2021 „Dnepropetrovskii kombinat piscoevih konfentratov”, str. Molodogvardiiskaia, n.1, or. Dnepr, Ucraina



Conducătorul organismului de certificare

L.S.:



Conducătorul organismului de certificare

L.S.:

ANEXĂ
la certificatul de conformitate

Număr de înregistrare 004144-23 din 28 noiembrie 2023

Lista produselor asupra cărora se extinde acțiunea certificatului de conformitate:

Nr.	Codul NCM RM	Denumirea produsului
1	1901	Pelten cu gust de pomșoare și suc concentrat de mere, Fabricat în serie
2	1901	Pelten cu gust de afine și suc concentrat de mere, Fabricat în serie
3	1901	Pelten cu gust de vișină-căpșună și suc concentrat de mere, Fabricat în serie
4	1901	Pelten cu gust de căpșuni și suc concentrat de mere, Fabricat în serie
5	1901	Pelten cu gust de caise și suc concentrat de mere, Fabricat în serie
6	1901	Pelten cu gust de măr-vișină și suc concentrat de mere, Fabricat în serie
7	1901	Pelten cu gust de răchițele și suc concentrat de mere, Fabricat în serie

În total 7 denumiri

Conducătorul organismului de certificare

L.S.:

Lucia GHERDELESCU



Anexa nu este valabilă în lipsa certificatului de conformitate

CERTIFICAT DE CALITATE № 111

Data 30.09.2024

Producator: SRL "CARDANIVITO", mun. Chisinau, str. Busuiocesti 25

Destinatar: S.P.A. "Nobil Prest" mun. Chisinau Factura Nr. _____ Pentru realizare

No	Denumire produs	Masa kg.	Cantit atea poziti ilor	Ambalaj	Data, ora producerii	Termen de valabilitate	Document normativ
1.	Carne tocata (vita si porc)					12 ore, (0-2)°C	SF6816369-016:2021
2.	Carne tocata de porc					12 ore, (0-2)°C	
3.	Carne tocata (porc si pasare)					12 ore, (0-2)°C	
4.	Carne de porc					72 ore, (2-4)°C	
5.	Carne de vita					72 ore, (2-4)°C	
6.	Carne de pasare in sortiment					72 ore, (2-4)°C	
7.	Carne congelata de vita/porc in vacuum		conf. fact. 1		30.09.2024	6 luni, (-18)°C	
8.	Carne de vita in vacuum		conf. fact. 1		30.09.2024	7 zile, (2-4)°C	
9.	Carne de porc in vacuum		conf. fact. 1		30.09.2024	7 zile, (2-4)°C	



30.09.2024

Tehnolog *[Signature]* A. Muntean

Medic veterinar *[Signature]* V. Djuostrar





CERTIFICAT DE CALITATE

nr. 503

din 22.10.2024

Agent economic / Unitatea de producere "Meat House Production" SRL

Destinatar / beneficiar NOBIL PREST SRL

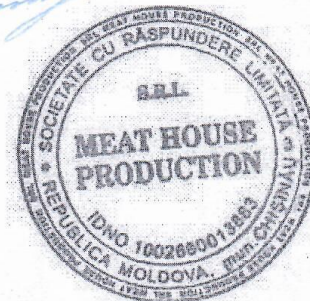
Operatorul din domeniul alimentar declară și garantează pe propria răspundere prin prezentul certificat de calitate emis în baza implementării planului de autocontrol, № Rapoartelor de încercării 5475-C, 5476-C, 5477-C, 5478-C, 5479-C, 5480-C, că produsele menționate mai jos nu pun în pericol viața, sănătatea umană și asigură siguranța și calitatea alimentelor în conformitate cu actele normative naționale în vigoare.

Nr. crt.	Denumirea produsului	Data fabricării și/sau nr. lotului ¹	Termen de valabilitate, zile	Tip ambalare	Cantitatea, (kg sau bucăți)	Masa netă/ (unitate) ²	Condiții de păstrare
1	Fileu de pui, refrigerat	22.10.2024	5	SUB VID	67,095		(0-4)°C
2	Pulpă de pui fără os, congelat	22.10.2024	30	PELICULA	71,898		Nu mai sus de minus 18 °C
3	Carne de bovine refrigerata C1	22.10.2024	5	SUB VID	51,386		(0-4)°C
4	Spata de porc refrigerata	22.10.2024	5	SUB VID	65,347		(0-4)°C

¹ Numărul lotului coincide cu data fabricării

² Se indică în cazul produselor comercializate la bucată

Reprezentantul legal al agentului economic medic veterinar Diuogostran Vladimir



AGENTUL ECONOMIC

TRC "EXPOIMPOCOM" SRL

CERTIFICAT DE CALITATE nr. 45 din 22.04.2024

Expeditoare TRC "Expoimocom" SRL, r-ul Anenii Noi, s. Bulboaca

Destinatar SRL "Customagic" mun. Chisinau, str. A. Sciusev, 111

Transport

Factura fiscală

Nr. crt.	Denumirea produsului	Expiră la data de:	Termen de valabilitate	Nr. lotului	Tip ambalaj	Cantitatea, bucăți	Masa netă/unitate	Actul normativ ce reglementează investigarea produsului
1.	Carne de porc înăbușită în jeleu	LAN	2 ani	503 26	cutii metalice		385g	IT HG 67-3885219-02:2021
		MORAVIX			borcane din sticlă	1428	500g	
							460g	
2.	Carne de porc înăbușită	LAN	2 ani		cutii metalice		200g	IT HG 67-3885219-02:2021
3.	Carne de vită înăbușită în jeleu	LAN	2 ani		cutii metalice		385g	IT HG 67-3885219-02:2021
		MORAVIX			borcane din sticlă		500g	
							460g	
4.	Carne de vită înăbușită	LAN	2 ani		cutii metalice		200g	IT HG 67-3885219-02:2021
5.	Carne de oale înăbușită în jeleu	LAN	2 ani		cutii metalice		385g	IT HG 67-3885219-02:2021
					borcane din sticlă		500g	
6.	Carne de pui în jeleu	LAN	2 ani	404 26	cutii metalice		385g	IT HG 67-3885219-02:2021
		MORAVIX			borcane din sticlă	460	500g	
		BRAVETTO		1413 26		460	500g	
7.	Carne de pui în suc propriu	LAN	2 ani		cutii metalice		385g	IT HG 67-3885219-02:2021
					borcane din sticlă		550g	
							500g	
8.	Carne de porc înăbușită	LAN	3 ani		cutii metalice		200g	GOST 697-84
					borcane din sticlă		385g	
		HAME					500g	
9.	Carne de vită înăbușită, calitatea înțel	LAN	3 ani		cutii metalice		200g	GOST 5284-84
					borcane din sticlă		500g	
		HAME					500g	
10.	Carne de oale înăbușită, calitatea înțel	LAN	3 ani		cutii metalice		385g	IT HG 67-3885219-01:2021
		HAME			borcane din sticlă		500g	
11.	Carne de porc tocată Deosebită	Zi de Zi	2 ani		cutii metalice		300g	IT HG 67-3885219-02:2021
12.	Carne de vită tocată Deosebită	Zi de Zi	2 ani		cutii metalice		300g	IT HG 67-3885219-02:2021

Prezentul certificat de calitate este eliberat în baza raportului/rapoartelor de încercări de laborator nr. 1296 din 12.01.2024 și conform planului de autocontrol (se anexează), prin care se atestă că produsele livrate corespund cerințelor de calitate și sunt sigure pentru consumul uman.

Temperatura de transportare de la 0°C până la 25°C.
Do păstrat la temperatura de la 0°C până la 25°C și umiditatea relativă maximă 75 %.

Reprezentantul legal al agentului economic:

[Signature]
(funcția)

[Signature]
(numele, prenumele)

[Signature]
(semnătura)

