



SRL "Cuptorul Fermecat"

...tot ce-i mai bun pentru brutari și cofetari!!!

C.F.1003602008280, cod TVA 1200937

Societatea cu raspundere limitata

Or.Chisinau, str.A.Pann 4

Tel (373) 79586089, fax (37322) 234511

Общество с ограниченной ответственностью

г. Кишинев ул. А.Панн 4

тел. (373) 79586089

Certificat de Calitate si Conformitate № 04.03.24 din 04.03.24

Noi, Cuptorul Fermecat SRL, cu sediul in mun. Bălăi, str. Sorocii, 117 A, c/f 1003602008280, asigurăm, garantam si declarăm pe propria raspundere că produsele menționate mai jos, de la producătorul **Lesaffre**, Romania, Ungaria, la care se referă aceasta declarație, sunt conform cu legislația in vigoare in domeniul alimentar si pentru siguranța alimentelor:

Conform anexei

Acest produs a fost verificat de ANSA, are certificate de calitate și încercări de laborator de la producător. Termenele de valabilitate sunt conform livrărilor pe ambalaj.

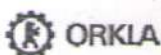
Responsabil departament calitate
Roman Evciuc

04.03.2024

Certificatul este valabil până 04.03.2025



LESAFFRE GROUP



Moldova, m. Balti, str. Bulgara 55, Tel. (0373231) 7-64-75, 7-11-30; fax (0373231) 7-67-98, web: www.cuptorul.info mail: brutarul@cuptorul.info

C/F 1003602008280 TVA 1200937, cont 22249004983653 BC "Mobiasbanca" SA MFO 280101749

Drojdie:

1. Drojdie activă «Fala», Fala industrială
2. Drojdie activă «Secretul Bunicii»
3. Drojdie dezactivată Baker's Bonus RS190 / Relax 100
4. DrojdieSaf Instant

Premix:

1. InventisCozonac
2. InventisPatiserie, CrolisVienoise
3. InventisCozonac Star
4. InventisCozonac Lemon
5. Inventis 4 semințe
6. InventisExtramalt
7. Pangusto
8. Pave Rustique
9. Braun decor tiramisu
10. Soft bun

Amelioratori:

1. MagimixGri
2. MagimixOptimo
3. Magimix Super albastru
4. Magimix Fresh
5. Magimix Protect
6. Magimix Pastry
7. MagimixVolpus
8. MagimixBonopan
9. MagimixMedio
10. MagimixPansoft Plus
11. Negropan MR

Cereale, semințe:

1. Dachstein
2. Mohnfulle trocken
3. MM Streunmix

Maia:

1. Kontinol
2. Creme de Levain
3. Secara Natura, Grâu Natura
4. Zavarka

Agent de îngroșare:

1. Tortenguss

Responsabil departament calitate

Roman Șevciuc



MD 2019, str. Grenoble, 128 lit „U”, or. Codru, mun. Chișinău, Republica Moldova
Tel./fax: (37322)28 59 59, 79 27 45; e-mail: laborator.lctbanpc@gmail.com



RAPORT DE ÎNCERCĂRI

nr. 0309DA din 11 martie 2024

- 1 **Obiectul încercat** (identificare, descriere) *Mostra nr. 0309DA. Stafide*
- 2 **Solicitant** *S.R.L. „RODALS”
Republica Moldova, mun. Chișinău, str. Uzinelor, 19*
- 3 **Informație furnizată de solicitant** *Țara de origine – India,
Exportator – S.R.L. „Zara Prod Srv”, Romania
Data fabricării/expirării – 09.2023/09.2024*
- 4 **Eșantionarea** *De către solicitant. Cererea depusă nr. 0115DA din 05.03.2024*
- 5 **Cantitatea de mostră** *0,5 kg* 6 **Data primirii mostrei LÎ** *05.03.2024*
- 7 **Scopul încercărilor** *Corespunderea cerințelor: HG nr. 520 din 22.06.2010; HG nr.229 din 20.03.2013*
- 8 **Data începerii încercărilor** *06.03.2024* 9 **Data finisării încercărilor** *11.03.2024*

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indici fizico-chimici

Indice	UM	Metoda de încercare	Valoarea de referință	Rezultatul obținut*
Ocratoxina A	μg/kg	PS-17-IAC-HPLC ed.2	max. 10,0	<0,5
Dioxid de sulf (E 220-228)	mg/kg	GOST 25555.5-2014 p. 6	max. 2000	377±23

* Incertitudinea de măsurare asociată rezultatelor încercărilor (valoarea după „±”) este estimată pentru un interval de încredere de aproximativ 95% și nu include contribuția din eșantionare. Rezultatele încercărilor cu semnul "<" reprezintă valorile situate sub limita de cuantificare a metodei.

Responsabil de emiterea RÎ

Adriana COJOCARU

Șef de laborator

Zoia BOICO



Prezentul raport de încercări nu poate fi complet sau parțial reprodus fără acordul laboratorului de încercări

LÎ LCTBANPC

Cod: RÎ-7.8/3

Ediția: 1/ 15.05.2023

Pagina 1 din 1

REPUBLICA MOLDOVA

CERTIFICAT DE CONFORMITATE



Nr. de înregistrare OCpr-004 IL 014512 - 2023

Data emiterii:
10 noiembrie 2023

Valabil până la:
11 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

Codul NC MD
2007

Conserva. Măgunt de mere, calitate superioară. Produs sterilizat
Data fabricării: 11.10.2023.
Ambalaj: borceane de sticlă cu volumul 720 ml (masa netă 860 g). Lotul - 25170 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. 4;
anexa nr. 3, tabelul 3.1, p. 11 - Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 216 din 27.02.2008; „Regulamentul sanitar privind
contaminanții din produse alimentare”, pp. 35, 80, 88 - Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 520 din 22.06.2010;
GOST 30425-97 "Conserva, 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.,

Codul țării
MD

Republica Moldova, r-nul Strășeni, s. Cojușna, str. Chișinăului, 25, tel: 069964746.

SOLICITANT: Producătorul.

Codul IDNO
1004600069437

CERTIFICATUL ESTE ELIBERAT ÎN BAZA

- Buletin de analiză nr. 149 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 1h (certificat lot).

Condiții de păstrare: temperatura de la 0°C până la plus 25°C, umiditatea relativă a aerului max 75 %.

Termen de valabilitate al produsului - 2 ani.

Seria A NE 005618



Conducătorul organismului
de certificare
Expert

[Signature]

L. Pototac

I. Vacarenco

În atenția antreprenorilor și organelor de control!
Copiile certificatelor de conformitate se legalizează în modul stabilit.



Laboratorul de încercări produse agroalimentare

MD 2964 Chișinău, str. Cămin 28, etaj - al II-lea tel: 022 74 88 15, fax: 022 215 442, e-mail: laborator@cmac.md

E-CMAC

RAPORT DE ÎNCERCĂRI



Nr. 3141-A din 06 iunie 2023

Sare pentru uz alimentar, dT 11.01.2023

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

1. Producătorul
2. Solicitantul
3. Documente de însoțire
4. Locul prelevării probei
5. Prezentat de către
6. Cantitatea probei
7. Data primirii probelor
8. Scopul încercărilor
9. Documente normative (DN)

Casa de Comerț "NORVID-GRUP" SRL, bd. Dacia, 8-28, mun. Chișinău
Cererea Nr. 1046 din 29.05.2023Casa de comerț "NORVID-GRUP" SRL
Solicitant

1,0 kg

29 mai 2023

Data începerii încercărilor
Data încheierii încercărilor

29.05.2023

06.06.2023

Adresare

HG nr. 520 din 22.06.2010, anexa 1, punctele 86, 108, 112,
San PIN 2.3.2 1078-01, paragraful 1.9.12, de facto

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indicii determinați, unități de măsură	Metoda de încercări	Limite admisibile conform DN	Rezultate	$U_{p=95\%}$
Caracteristici toxicologice				
Arsen, mg/kg, max	GOST 26930-86	1,0	<0,25	-
Plumb, mg/kg, max	5.1/PL-2/01 (SM GOST R 51301:2003- Anulat)	3,0	0,15	±0,07
Cadmium, mg/kg, max	5.1/PL-2/01 (SM GOST R 51301:2003- Anulat)	1,0	0,025	±0,010
Mercur, mg/kg, max	5.1/PL-2/03 (Recommended analytical conditions and general information)	0,1	<0,01	-
Cupru, mg/kg	5.1/PL-2/02 (GOST 30178-96, SM GOST R ISO 17240: 2012- anulat)	-	<0,4	-
Caracteristici fizico-chimice (panificație)				
Umiditatea, %	GOST 15113.4-77 punctul 2, 3	-	0,3	±0,1

Responsabili de încercări:

E. Movilă

O. Petrov

Șef de laborator



Rezultatele încercărilor sunt eliberate pentru proba prelevată și prezentată de către client.

Atenție producătorilor și organelor de control!

Copia Raportului de încercări nu este valabilă fără originalul semnăturii și a ștampilei laboratorului de încercări care l-a eliberat.
Prezentul Raport de încercări nu poate fi reproduș sau utilizat integral sau parțial fără permisiunea laboratorului de încercări care l-a eliberat.CMAC Chișinău
Cod: 5/P - MSM-20

Ediția 03/data: 06.04.2021

Pagina 1 din



REPUBLICA MOLDOVA

CERTIFICAT DE CONFORMITATE



Nr. de înregistrare OCpr-004 3S 014495 – 2023

Data emiterii:
03 noiembrie 2023

Valabil până la:
02 noiembrie 2026



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

Zahăr din sfeclă de zahăr în sortiment:

Codul NC MD
1701

1. Zahăr cristal categoria alb, cu destinație alimentară sau materie primă pentru industria alimentară;
2. Zahăr presat rapid solubil;
3. Zahăr pudră

Ambalaj: poziția 1 - pungi din lăptos, din polipropilenă cu masă netă 1,0 kg; pungi din polietilenă cu masă netă 5,0 kg;
băgățele din hârtie a câte 5 g ambalate în cutii de carton, pungi de polietilenă cu masă netă 1,0 kg (5 g x 200 buc.);
cu masă netă 5,0 kg (5 g x 1000 buc.);

poziția 2 - cutii din carton cu masă netă 750 g;

poziția 3 - pachete din polipropilenă cu masă netă 500 g;

Produs preambalat în serie.

SÎNT CONFORME CU CERINȚELE OBLIGATORII STABILITE ÎN:

Reglementarea tehnică "Zahăr. Producerea și comercializarea", anexa nr. 1, nr. 2 - Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 774 din 03.07.2007
(GOST 21-94 p.3.2.4 (tabelul 3) "Zahăr. Condiții tehnice"); "Norme fundamentale de radioprotecție. Cerințe și reguli igienice" (NFRP-2000) din
27.02.2001; Legea nr. 279 din 15.12.2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, art. 8, alin (1);
Reglementarea Tehnică a Uniunii Vamale TP TC 021/2011 "O tehnologie pentru siguranța alimentară" din 09.12.2011 nr. 880, anexa nr. 3, p.5

PRODUCĂTOR / PREAMBALĂTOR:

"Südzucker-Moldova" S.R.L., Unitatea de Producere Alexandreni,

Republica Moldova, r-nul Singerei, or. Binița, str. Independenței, 1

SOLICITANT: "SÜDZUCKER-MOLDOVA" S.R.L.,

Republica Moldova, or. Drochia, str. 27 August, 1, tel: (+373 252) 28010.

CERTIFICATUL ESTE ELIBERAT ÎN BAZA

- Raport de evaluare a procesului de producere nr. 019 din 09.10.2023, eliberat de către Organismul de certificare;
- Buletin de analiză nr. 132 din 03.11.2023, eliberat de către Organismul de certificare "Conservstandard"
- Autorizația sanitar-veterinară de funcționare nr. ASVF/9028/37 din 16.02.2018 și
- Certificat de înregistrare oficială pentru siguranța alimentelor nr. CSA 0000307 din 14.09.2018,
eliberate de către Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor or. Singerei, Republica Moldova.

INFORMAȚIE SUPLIMENTARĂ:

Schema de certificare 3 cu evaluarea procesului de producere. Supravegherea o dată pe an.

Data fabricării, termen de valabilitate și condiții de păstrare - indicate pe ambalaj.

Certificatul este valabil doar în cazul asigurării cu informație la fișa de stat a fiecărei unități de produs, conform legislației în vigoare.

Titularul prezentului certificat este obligat să aplice marca de conformitate (SM 904) pe produsele specificate în acest certificat.

Înregistrarea este implementată sistemul de management al siguranței alimentelor conform ISO 22000.

Se înțelege la prezentul document raportul în țările UE:

locul de producție și de distribuție la nivel național.

Conducătorul organismului

de certificare

Expert

Expert

Expert

Expert

Expert

Expert

Expert

Expert

Expert

Expert

Expert

Expert

Expert

Expert

Expert

Expert

Expert

Expert

Expert

Expert

Expert

Expert

Expert

Expert

Expert

Expert

Expert

Expert

P. Plăcintă

L. Potorac

In atenția antreprenorilor și organelor de control!

Copii certificate de conformitate se legalizează în modul stabilit;



I.P. "LABORATORUL CENTRAL DE TESTARE A BĂUTURILOR ALCOOLICE/NEALCOOLICE ȘI A
PRODUSELOR CONSERVATE"
LABORATORUL DE ÎNCERCĂRI



MD 2019, str. Grenoble, 128 lit „U”, or. Codru, mun. Chișinău, Republica Moldova
Tel./fax: (37322)28 59 59, 79 27 45; e-mail: laborator.lctbanpc@gmail.com



RAPORT DE ÎNCERCĂRI

nr. 0006DA din 11 ianuarie 2024

- | | | | | |
|---|---|--|--------------------------------|------------|
| 1 | Obiectul încercat
(identificare, descriere) | Mostra nr. 0006DA. Făină de grâu pentru panificație, c/s, | | |
| 2 | Solicitant | "GALEXIM GRUP" S.R.L.,
Republica Moldova, mun. Chișinău, str. Uzinelor, 6 | | |
| 3 | Informație furnizată de solicitant | Producător - SE "Novopokrovschy BPP", Ucraina | | |
| 4 | Eșantionarea | Data fabricării - 20.11.2023; termenul de valabilitate - 12 luni.
De către solicitant. Cererea depusă nr. 0005DA din 05.01.2024 | | |
| 5 | Cantitatea de mostră | 1,0 kg | 6. Data primirii mostrei LÎ | 05.01.2024 |
| 7 | Scopul încercărilor | Coresponderea cerințelor: HG nr. 520 din 22.06.2010;
HG nr. 68 din 29.01.2009;
NFRP-2000 din 27.02.2001. | | |
| 8 | Data începerii încercărilor | 10.01.2024 | 9. Data finisării încercărilor | 11.01.2024 |

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indici fizico-chimici

Indice	UM	Metoda de încercare	Valoarea de referință	Rezultatul obținut*
Plumb	mg/kg	PS-09-(SM SR EN 14084:2006) ed.2	max. 0,2	< 0,04
Ceziu-137	Bq/kg	SM GOST R 54016:2013	max. 60	< 6
Stronțiu-90	Bq/kg	SM GOST R 54017:2013	max. 100	< 10
Deoxinivalenol	μg/kg	PS-17-IAC-HPLC ed.2	max. 750	< 100
Aflatoxina B ₁	μg/kg	PS-17-IAC-HPLC ed.2	max. 2,0	< 0,5
Aflatoxina B ₂	μg/kg	PS-17-IAC-HPLC ed.2	-	< 0,1
Aflatoxina G ₁	μg/kg	PS-17-IAC-HPLC ed.2	-	< 1,0
Aflatoxina G ₂	μg/kg	PS-17-IAC-HPLC ed.2	-	< 0,1
Suma aflatoxinelor	μg/kg	Calcul	max. 4,0	< 1,0
Umiditatea	%	SM EN ISO 712:2017	max. 15,0	14,70±0,30
Infestarea cu dăunători ai cerealelor	un/kg	GOST 27559-87	nu se admite	absent

* Incertitudinea de măsurare asociată rezultatelor încercărilor (valoarea după „±”) este estimată pentru un interval de încredere de aproximativ 95% și nu include contribuția din eșantionare. Rezultatele încercărilor cu semnul „<” reprezintă valorile situate sub limita de cuantificare a metodei.

Responsabil de emiterea RÎ

Olesea PÂRCĂLAB

Șef de laborator

Zoia BOICO



Rezultatele încercărilor se referă numai la mostra investigată.
Prezentul raport de încercări nu poate fi complet sau parțial reprodus fără acordul laboratorului de încercări

RAPORT DE ÎNCERCĂRI

nr. 1261DA din 10 august 2023

- 1 Obiectul încercat (identificare, descriere) *Mostra nr. 1261DA. Făină de secară*
- 2 Solicitant *S.R.L. "RARAS-MET"*
- 3 Informație furnizată de solicitant *Republica Moldova, mun. Chișinău, str. Uzinelor 6*
- 4 Eșantionarea *De către solicitant. Cererea depusă nr. 0700DA din 02 august 2023*
- 5 Cantitatea de mostră *1 x 1,0 kg*
- 6 Scopul încercărilor *6. Data primirii mostrei LÎ 02.08.2023*
Corespunderea cerințelor: Reglementarea tehnică "Făină, grișul și tărița de cereale" – HG nr. 68 din 29.01.2009. Regulamentul sanitar privind contaminanții din produse alimentare – HG nr. 520 din 22.06.2010;
- 8 Data începerii încercărilor *07.08.2023*
- 9 Data finisării încercărilor *09.08.2023*

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indici fizico-chimici

Indice	UM	Metoda de încercare	Valoarea de referință	Rezultatul obținut*
Deoxynivalenol	µg/kg	PS-17-IAC-HPLC, ed.2	max. 750	<100
Suma aflatoxinelor	µg/kg	PS-17-IAC-HPLC, ed.2	max. 4	<1,0
- aflatoxina B ₁	µg/kg		max. 2	<0,5
- aflatoxina B ₂	µg/kg			<0,1
- aflatoxina G ₁	µg/kg			<1,0
- aflatoxina G ₂	µg/kg			<0,1
Plumb	mg/kg	PS-09-(SM SR EN 14084:2006), ed.2	max. 0,2	<0,04
Umiditatea	%	SM EN ISO 712:2017	max. 15,0	12,25±0,3
Infestarea cu dăunători ai cerealelor	un/kg	GOST 27559-87	nu se admite	absența

*Incertitudinea de măsurare asociată rezultatelor încercărilor (valoarea după „±”) este estimată pentru un interval de încredere de aproximativ 95% și nu include contribuția din eșantionare. Rezultatele încercărilor cu semnul "<" reprezintă valorile situate sub limita de cuantificare a metodei.

Responsabil de emiterea RÎ



Doina Morari

Șef de laborator

Zoia Boico

Rezultatele încercărilor se referă numai la mostra investigată.
Prezentul raport de încercări nu poate fi complet sau parțial reprodus fără acordul laboratorului de încercări