

-"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.ro, tel/fax: +373 - 22421190

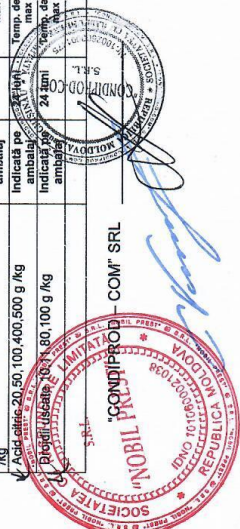
**CERTIFICAT DE CALITATE - CONDIMENTE / MIRODENII - Nr 310124**

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 păstrare	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. 110DA din 24.01.2023
Chimen 15g, 20g, 50g, 100g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	900 cut	Raport de încercări nr. 011DA din 26.01.2023
Cimbriu 10g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	10 cut	Raport de încercări nr. 011DA din 26.01.2023
Culsoare 10g, 30g, 50g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	800 cut	Raport de încercări nr. 011DA 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 belisoare 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	800 cut	Raport de încercări nr. 047DA din 10.04.2023
Nucșoara întregă 15g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	2000 cut	Raport de încercări nr. 186DA
Nucșoara machinata 10g, 200g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	1900 cut	Raport de încercări nr. 186DA
Paprica 20g, 100g, 400g, 500g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	1800 cut	Raport de încercări nr. 011DA din 16.11.2023
Cili 50g, 100g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	1800 cut	Raport de încercări nr. 011DA 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. 011DA din 26.01.2023
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. 016DA din 26.01.2023
Mac albăstru 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 păstrare	Cantitate	Conformitatea documentelor
Badian (Anis) 10g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 006DA 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. 109DA 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. 086DA din 07.06.2023
Semințe de susan negru 100g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 086DA din 07.06.2023
Semințe de susan Natural 200g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 086DA din 07.06.2023
Ardel dulce rosu, kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 012DA din 26.01.2023
Ardel dulce verde, kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 012DA 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
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
Pastilmac radacinai, kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A
Telina frunze, kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A
Telina radacina, kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A
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
Praj uscat fulgi, kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A
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. 0123DA din 26.01.2023
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
Aditivii: 20, 50, 100, 400, 500 g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	3900 cut	Raport de încercări nr. 5007166 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.

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. 0130DA din 06 februarie 2024

- |   |   |  |
|---|---|--|
| 1 | <b>Obiectul încercat</b><br>(identificare, descriere) | <i>Mostra nr. 0130DA. Ceai negru</i>   |
| 2 | <b>Solicitant</b>                                     | <i>S.R.L. „CONDIPROD-COM”<br/>Republica Moldova, mun. Chișinău, str. Varnița, 14/1</i> |
| 3 | <b>Informație furnizată<br/>de solicitant</b>         | -  |
| 4 | <b>Eșantionarea</b>                                   | <i>De către solicitant. Cererea depusă nr. 0045DA din 30.01.2024</i>                   |
| 5 | <b>Cantitatea de mostră</b>                           | <i>60 g</i>  |
| 6 | <b>Data primirii mostrei LÎ</b>                       | <i>30.01.2024</i>  |
| 7 | <b>Scopul încercărilor</b>                            | <i>Corespunderea cerințelor: HG nr. 206 din 11.03.2009</i>                             |
| 8 | <b>Data începerii încercărilor</b>                    | <i>31.01.2024</i>  |
| 9 | <b>Data finisării încercărilor</b>                    | <i>05.02.2024</i>  |

## REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

### Indici fizico-chimici

Indice	UM	Metoda de încercare	Valoarea de referință	Rezultatul obținut*
Umiditatea	%	GOST 15113.4-2021 p.6	max. 9,50	7.9±0,3
Theina	%	SM GOST R 51193:2012	min. 1,95	3.10±0,37

\* Incertitudinea de măsurare asociată rezultatelor încercărilor (valoarea după „±”) este estimată pentru un interval de încredere de aproximativ 95% și nu include contribuția din eșantionare.

Rezultatul evidențiat cu caractere albastre și subliniat se află în afara limitei de acceptare.

Responsabil de emiterea RÎ

Șef de laborator



Rezultatele încercărilor se referă numai la mostra investigată.

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



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

RAPORT DE ÎNCERCĂRI

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

Nr. probei: 51020777

Beneficiar: Tiera Grup SRL  
municip. Chișinău, sec. Botanica,  
str. Mărgăreș, sos. 7933  
Data și ora prelevării: 15.10.2024  
Livrat în laborator: 15.10.2024 14:25:26  
Data eliberării raportului: 18.10.2024 11:01:49

Denumirea probei: Sare iodată prelevată conform procesului  
verbal nr.20/14, fabricată la data de  
27.09.2024, valabilă până la 27.09.2025,  
sigiliu-086004, lotul-300 tone, probe-250g

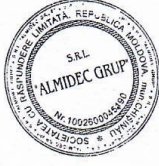
Producătorul: Egipt

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

INCERCĂRI CHIMICE

Parametri investigați	Rezultate	Unități de măsurare	Nivel admisibil	D.N. la metodele de investigație
Iod	26.5	mg/kg	25-40	POS 1.18

Data începerii investigației: 17/10/2024  
Data încheierii investigației: 17/10/2024



1. Rezultatul se referă numai la proba analizată. Este strict înverșăd reproducerea parțială a raportului.  
2. Parametri marcați cu simbolul \* nu sunt incluși în Domeniul de acoperire al laboratorului în CNA MOLDAC. Documente la  
măsurare sau pentru controlul rezultatului încercării se elaborează cu încertitudinea de măsurare calculată cu factorii de extindere k=2 și  
nivelul de încredere 95%, care nu include încertitudinea de eşantionare.  
3. În coloana "Nivel admisibil" sunt indicate valori, stabilite în DN de reglementare/DN la produs sau specificația producătorului. În  
caz, dacă parametri solicitați de client nu se normalizează conform DN, este indicat "de încercare" și nu se pot utiliza.  
4. Responsabilitatea pentru calitatea prelevării, eşantionării și transportării probei se atribuie prelevatorului/clientului.



Autorizat: Șef direcție diagnostic de laborator  
Olga Burdunuc



Anexa nr. 1

Modelul de certificat de calitate a produsului alimentar

AGENTUL ECONOMIC  
Almidec Grup

CERTIFICAT DE CALITATE nr. 1 din 04.12.24

Expeditor Almidec Grup SRL

Destinatar Nobil Prest SRL

Transport \_\_\_\_\_ Factura fiscală \_\_\_\_\_ din \_\_\_\_\_

Nr. crt.	Denumirea produsului	Data fabricării	Termen de valabilitate	Nr. lotului	Tip ambalaj	Cantitatea, bucăți	Masa netă/unitate	Actul normativ ce reglementează investigația produsului
1	Sare iodată Delcon 1 kg	05.11.24	nelimitat	051124	pachet	1000buc	1 kg	Raport de evaluare a procesului de producție nr.019 din 09.10.23

Prezentul certificat de calitate este eliberat în baza raportului/rapoartelor de încercări de laborator nr.132 din 03.11.23 (se anexază), prin care se atestă că produsele livrate corespund cerințelor de calitate și sunt sigure pentru consumul uman.

Temperatura de transportare de la 0 până la 25.

De păstrat la temperatura de la 0 până la 25 și umiditatea relativă maximă de 70%.

Reprezentantul legal al agentului economic  
(numele, prenumele)



Responsabili:

Ala Gheorghieva: Stelian Constantinovici

## 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	Barcode	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:  Guritanu 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	Barcode	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 Februaie 2024		Persoana responsabila:  Guritanu Victor				

**"CONDIPROD - COM" SRL**

CFR 01/2008 art.145, IMA 05/93/666, IRIANA 07/84/COM00023515/08/19/65, MACO, AGRIN/02/3733, DC "Moldova-Agriculturii" SA  
R. Moldova, str. Veneta, 14/1, MD 2023, email: contact@condiprod.com, telefon: +373-22421190

**CERTIFICAT DE CALITATE – CONDIMENTE / MIRODENII – Nr 0124**  
Eliberat la proclara pe proprie raspundere, ca produsele enumerate mai jos corespund cerințelor documentelor normative indicate și nu prezintă pericol pentru viața și sănătatea consumatorului.

"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 26.01.2023
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 26.01.2023
Condiment pui carne 25 g	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	900 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 26.01.2023
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 26.01.2023
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 26.01.2023
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 26.01.2023
Condiment pui cartofi 25g	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	1500 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 26.01.2023
Condiment pui frigarul 25g	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	1500 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 26.01.2023
Condiment pui gaina 25g	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	600 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 26.01.2023
Condiment pui heing sarat 40g	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	500 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 26.01.2023
Condiment pui micl 30 g	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	1000 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 26.01.2023
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 26.01.2023
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 26.01.2023
Condiment pui peste 25 g	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	900 cut	Raport de încercări nr. 0116DA din 26.01.2023
Condiment pui peste cu lamie 30 g	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	700 cut	Raport de încercări nr. 0116DA din 26.01.2023
Condiment pui pilar 25 g	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	800 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 26.01.2023
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 26.01.2023
Condiment pui sarmale 25 g	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	800 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 26.01.2023
Condiment pui sianna picanta 25 g	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	1000 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 26.01.2023
Condiment pui supa 30 g	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	300 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 26.01.2023
Condiment pui supa-harcio 25 g	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 26.01.2023
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 26.01.2023
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 26.01.2023
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 26.01.2023
Cond.univ.15 legume si mirodenii 150g	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	1800 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 26.01.2023
Cond.univ.15 legume si mirodenii 75g	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	600 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 26.01.2023
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. 0107DA din 26.01.2023
Condiment Legume 1 kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 26.01.2023
Condiment 15 legume si mirodenii 1kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 26.01.2023
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 26.01.2023
Verdeata si legume 50g	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	50 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 26.01.2023
Verdeata si legume pui supa 50g	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare	35 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 26.01.2023

Ardei gras rosii 40 g	ambalaj	max 25°C	cut	Raport de încercări nr. 0127DA din 26.01.2023
Ardei, tomate si legume 50g	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	55 cut	Raport de încercări nr. 0127DA din 26.01.2023
Ardei, tomate si legume 50g	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	40 cut	Raport de încercări nr. 0127DA din 26.01.2023
Ardei, tomate si legume 50g	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	75 cut	Raport de încercări nr. 0127DA din 26.01.2023

S.R.L.

**CONDIPROD - COM SRL**

Directia Comerciala

Sarcov O.

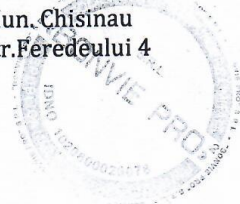
REPUBLICA MOLDOVA

STR. VENETA, 14/1, MD 2023

TELEFON: +373 22421190

EMAIL: CONTACT@CONDIPROD.COM

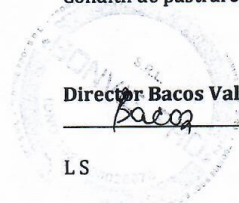
SRL "Bonvie PRO"  
Mun. Chisinau  
str. Feredeului 4



**18.06.2024**  
CERTIFICAT DE CALITATE №\_3\_

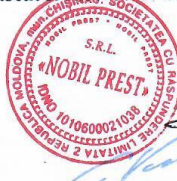
№	Denumirea	Data fabricarii	Masa neta/ buc	Termen de valabilitate (luni)	Asigurarea Conformitatii (Standart firma sau Instructiune tehnologica)
1	Struguri uscati Malayar, 0.500 kg	17.06.2024	3000 buc	12	SF 41419946-001:2020

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



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

Adresa juridică: Iaoveni, 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

Producătorul Anioan S.R.L., R.Moldova

D.N produs/prelevar

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

### ÎNCERCĂRI CHIMICE

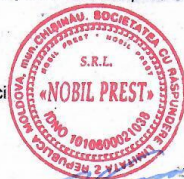
Parametrii investigați	Rezultate	Unități de măsură	Incertitudinea de măsurare	Nivel admisibil	D.N. a metodelor de investigare
Cupru	<0,10	mg/kg		1.0	SM SR EN 14082:2006
Fier	0,1	mg/kg		1.0	SM SR EN 14082:2006
Zinc	0,12	mg/mg		1.0	SM SR EN 14082:2006
Data începerii investigației	03/04/2024				
Data finisării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

- Amendamente:**
1. Rezultatul se referă numai la proba analizată. Este strict interzisă reproducerea parțială a raportului.
  2. Parametrii marcaji 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.

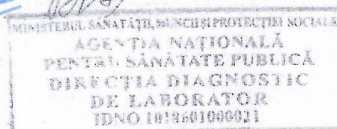
**Notă:**

**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







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

