

**Certificat sanitar-veterinar
pentru ouă destinate consumului uman**

Față

Partea I: Detalii despre produsul certificate		
I.1. Furnizorul Denumirea SRL Acustic Tehnologie Adresa b-ul Decebal 23/2 of 15 Tel. nr. 069443030		
I.2. Destinatarul Denumirea Rețeaua de Comerț Adresa Republica Moldova Tel. 069443030		
I.3 Locul de origine a ouălor: Denumirea exploatației SRL Acustic Tehnologie Adresa satul Floreni str. Chișinăului 1 Autorizare sanitară veterinară Seria ASVF din 26 iunie 2015 Nr AS1*VF*0012512VF		
I.6 Categoria <input checked="" type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B Data Ouatului: 01.10.2023	I.7 Categoriile de greutate: <input type="checkbox"/> XL – foarte mare: cel puțin 73 g; <input checked="" type="checkbox"/> L – mare: de la 63 la 73 g; <input checked="" type="checkbox"/> M – medie: de la 53 la 63 g; <input checked="" type="checkbox"/> S – mică: mai puțin de 53 g.	I.8 Codul producătorului 3MDAN026 Codul centrului de ambalare MDEPC-026-AN
I.8 Locul de încărcare Satul Floreni str Chisinaului 1	I.9 Data plecării 02.10.2023	
I.10 Mijloacele de transport Vehicul rutier <input checked="" type="checkbox"/> Altele <input type="checkbox"/> Identificarea: VHW308 IYB058 NHY 884		
I.11. Ouă de: Găină <input checked="" type="checkbox"/> Prepelite <input type="checkbox"/>alte specii <input type="checkbox"/> (se indică) _____		I.12 Numărul/Cantitatea (bucăți ouă) 90000
I.13 Temperatura de păstrare și transportare : De la 5 pînă la 20 grade	I.14 Data durabilității minimale: 29.10.2023	I.15 Numărul de ambalaje 250 I.16 Tipul de ambalare cutii carton

Verso

II.1. Certificatul de sănătate animală

Subsemnatul, medic veterinar certific prin prezenta că ouăle descrise în prezentul certificat provin din efective de păsări care:

- 1.1. au fost examinate la data emiterii prezentului certificat și nu au prezentat niciun semn clinic al unei boli sau un motiv de a suspecta vre-o boală;
- 1.2 nu fac obiectul unor interdicții din cauza unei creșteri inexplicabile a mortalității (3% într-o săptămână), sau a scăderea aportului de hrană și de apă (peste 20%);
- 1.3 nu urmează să fie distruse sau sacrificate pentru eradicarea bolilor;
- 1.4 care, la data emiterii prezentului certificat, erau indemne de gripa aviară, boala de Newcastle, unde se aplică un program de supraveghere a acestor boli;
- 1.5 provin dintr-un efectiv în vecinătatea cărora, pe o rază de 10 km, incluzînd, după caz, teritoriul unei țări învecinate, nu a existat niciun focar de gripă aviară înalt patogenă sau de boala Newcastle cel puțin în ultimele 30 de zile;
- 1.6 în cele 30 de zile premergătoare expedierii, nu au fost în contact cu păsări domestice care nu îndeplineau condițiile prevăzute mai sus.
- 1.7 proviun din efectiv care a fost supus conform cerințelor Hotărîrii Guvernului nr. 398 / 2012 „Pentru aprobarea unor norme sanitar-veterinare privind controlul și reducerea prevalenței salmonelilor în efectivele de animale”, unui program de autocontrol la Salmonella Enteritidis și Typhimurium fiind testat corespunzător și conform Raportului de încercări nr 4375 din 25.08.2023 emis de I.P Centru Republican de Diagnostic

Veterinar rezultatele au fost:

Negative Pozitive

1.9 nu lea fost administrate medicamente de uz veterinar sau alte produse care pot influența nociv starea de sănătate al animalelor sau siguranța produselor și subproduselor obținute de la acestea. La fel, păsările enumerate nu se află în perioada de așteptare ca urmare a administrării medicamentelor de uz veterinar.

II.2. Certificatul de sănătate publică

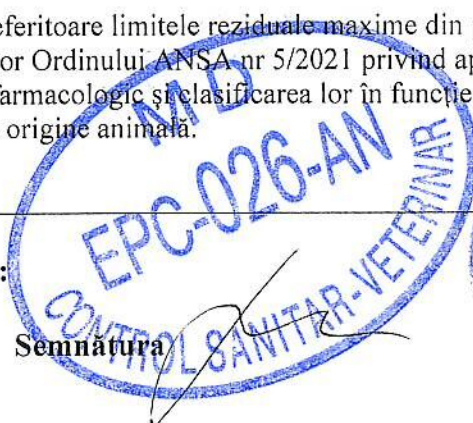
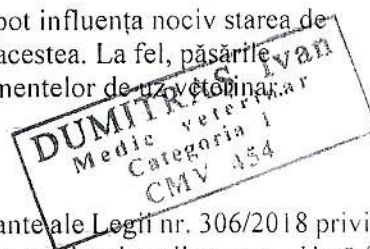
Subsemnatul, medic veterinar, declar că am luat cunoștință de dispozițiile relevante ale Legii nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor, Legii nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare, Hotărîrii Guvernului nr. 435 din 28 mai 2010 „Privind aprobarea Regulilor specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală și Hotărîrii Guvernului nr. 1208 /2008 cu privire la aprobarea Normei sanitar-veterinare privind comercializarea ouălor pentru consum uman, și certific prin prezenta că, ouăle descrisă în prezentul certificat a fost obținută în conformitate cu acele cerințe și, în special, că:

- II.2.1. provin dintr-o unitate/din unități care pun(e) în aplicare un program bazat pe principiile HACCP în conformitate cu Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare;
- II.2.3. au fost păstrate, depozitate, transportate și livrate în conformitate cu condițiile relevante prevăzute în Hotărîrea Guvernului nr. 435 din 28 mai 2010;
- II.2.4. sunt îndeplinite garanțiile referitoare la limitele reziduale maxime din produsele alimentare de origine animală conform prevederilor Ordinului ANSA nr 5/2021 privind aprobarea listei substanțelor active din punct de vedere farmacologic și clasificarea lor în funcție de limitele reziduale maxime din produsele alimentare de origine animală.

Medic veterinar :Dumitras Ivan
Numele/Prenumele (cu majuscule):

Data: 02.10.2023

Semnătura



PAȘAPORT de calitate

Eliberat pentru produsele Avicolei **ACUSTIC TEHNOLOGIE S.R.L.**

specificarea întreprinderii-productoare

CUMPĂRĂTOR M. M. Proșcovarski Lilian

destinatarul- punctul de destinație

Pentru producere și comercializare

Nr. crt	Debumirea și categoria produsului	Starea tehnică, temperatura în profunzimea produsului	Masa netă	Număr locuri	Tipul ambalajului	Data, luna, de fabricație	Termen de transportare, comercializare (se bazează după caz)
1	2	3	4	5	6	7	8
	Oua de găina	5+ 20 °C	10800		Cutii de carton	2023 octombrie	3MDAN026 28 zile
	proaspete						
	Categoria						
	" A "						

23.10.2023

Data Durabilității Minimize

Semnatura

funcția, numele de familie

LS



СЕРТИФІКАТ ЗДОРОВ'Я
для харчових продуктів нетваринного походження/
HEALTH CERTIFICATE
for food of non-animal origin

Країна-експортер/Exporting country **Україна/UKRAINE**

Країна-імпортер/Importing country **Молдова/Moldova**

1.1. Відправник/Consignor Назва/Name СФГ «Бущтрук»/AFE Bushtruk Адреса/Address 52433, Україна, Дніпропетровська обл., сел. Святовасилівка, Солонянський р-н, вул. Привокзальна 2/2, Privokzalnaya Str., vil. Svyatovasilevka, Solonianskiy district, Dnipropetrovsk region, Ukraine, 52433 Номер телефону/Tel.No.		1.2. Номер сертифіката/ Certificate reference number 1.2.a. 04-23-362	
1.5. Одержувач/Consignee Назва/Name S.A. JLC Адреса/Address Republic of Moldova, Sarmizegetus street 90. Номер телефону/Tel.No.		1.3. Компетентний орган/ Competent Authority Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів/State Service of Ukraine on Food Safety and Consumers Protection	
1.7. Країна походження/ Country of origin UKRAINE		Код ISO/ ISO code UA	1.8. Регіон походження/ Region of origin Dnipropetrovsk region
1.11. Місце відвантаження/Place of loading Україна, Дніпропетровська обл., сел. Святовасилівка, Солонянський р-н, вул. Привокзальна 2/2, Privokzalnaya Str., vil. Svyatovasilevka, Solonianskiy district, Dnipropetrovsk region, Ukraine, 52433		1.9. Країна призначення/ Country of destination Молдова/ Moldova	
1.13. Транспорт/ Means of transport <input type="checkbox"/> Літак/ Airplane <input type="checkbox"/> Судно/ Ship <input checked="" type="checkbox"/> Дорожній експізіт/ Road vehicle <input type="checkbox"/> Залізничні вагони/ Railway wagon <input checked="" type="checkbox"/> Інший/ Other		1.10. Регіон призначення/ Region of destination MD	
1.12. Дата відправлення/ Date of departure 03 листопада 2022 / 03 November 2022		1.14. Вхідний прикордонний інспекційний пункт (якщо відомо)/ Entry Border inspection point (if applicable) Старокозаче - Тудора / Starokozache - Tudora	
1.15. Умови зберігання та транспортування (температура)/ Storage and transport conditions (temperature) Зберігати макаронні вироби в приміщеннях з відносною вологістю повітря не більше ніж 70 % і температурою не вище ніж +30°C. Не зберігати разом із товарами, які мають специфічний запах. Обережати від потрапляння прямих сонячних променів. Умови транспортування – у критих транспортних засобах усіх видів згідно з правилами перевезення вантажів, під час перевезення макаронних виробів транспортні засоби мають бути чистими, не зараженими шкідниками хлібних продуктів стороннього запаху/ Store pasta products in places with relative air humidity not more than 70% and temperature no more than + 30°C. Do not store together with goods, that have peculiar smell. Protect from direct sunlight. Conditions of transportation - in closed vehicles of all kinds in accordance with the rules of carriage of goods, during transportation of pasta products, vehicles shall be clean, non-infectious of the luggage of the vehicles without any foreign smell.		1.17. Номер партії або дата маркування/ Lot number or date identification: 583 від 21,10,2022, 484 від 19,10,2022, 632 від 19,10,2022, 632 від 18,10,2022, 484 від 18,10,2022, 155 від 18,10,2022, 631 від 18,10,2022, 584 від 21,10,2022, 584 від 19,10,2022, 152 від 17,10,2022, 307 від 20,10,2022, 304 від 18,10,2022, 304 від 21,10,2022, 305 від 19,10,2022/ 583 from 21,10,2022, 484 from 19,10,2022, 632 from 19,10,2022, 632 from 18,10,2022, 484 from 18,10,2022, 155 from 18,10,2022, 631 from 18,10,2022, 584 from 21,10,2022, 584 from 19,10,2022, 152 from 17,10,2022, 307 from 20,10,2022, 304 from 18,10,2022, 304 from 21,10,2022, 305 from 19,10,2022	
1.16. Найменування товару та опис/ Name of the product and description Вироби з макаронного тіста з м'якої пшениці (без начинки) висушені, виготовлені згідно ДСТУ 7043:2009. Макаронні вироби фасуванням по 1,000 кг та 0,450 кг/ Macaroni products from dough from soft wheat (without filling) dried, according to DSTU 7043:2009. Macaroni products with packing 1,000 kg and 0.450 kg Згідно інвойсу № 20221023 від 23,10,2022/ recording invoice 20221023 from 23,10,2022		1.18. Термін придатності/ Expiration date 2 роки (24 місяці) / 2 years (24 months)	
1.19. Вага нетто одиниці/Unit net weight (in appropriate units) 1,000 кг та 0,450 кг / 1,000 kg and 0,450 kg		1.21. Кількість та вид упаковок/ Number and type of packages 11 000 пачок по 1000 г у 1100 мультипаках та 2400 пачок по 450 г у 120 мультипаках Первинний тип пакування – пачка 1000 грамів та пачка 450 грамів харчових продуктів поліпропілену, вторинний вид пакування – поліетиленовий мультипак / 11 000 packs of 1000 g in 1100 multipacks and 2400 packs of 450 g in 120 multipacks Primary type of packaging - a of 1000 grams and 450 grams of food products; secondary type of packaging - Polyethylene Multitipack	
1.22. Ідентифікація контейнера/номер пломби Identification of container/seal number		1.23. Вага нетто/ Net weight 12080 кг / 12080 kg	
1.23. Для людського споживання / For human consumption		1.24. Примітки/ Notes	
Я, державний інспектор, що нижче підписався, цим засвідчую, що виробник продукту, який призначений на експорт з України, підлягає перевіркам Компетентного органу України та знаходиться під його наглядом щодо дотримання відповідного законодавства про харчові продукти, а коли це необхідно, відбираються зразки продукту та досліджуються в уповноваженій Компетентним органом України лабораторії. I, the undersigned state inspector, hereby certify that the producer of the product, which is intended to be export by Ukraine has been undergoing inspections by Competent Authority of Ukraine and is being under its supervision in terms of relevant food legislation and when necessary samples are taken from the products and analyzed in laboratory authorized by Competent Authority of Ukraine.			
Державний інспектор / State inspector Прізвище (великими літерами)/ Name (in capitals) БОВСУНОВСЬКА Світлана Олександрівна/SVITLANA BOVSUNOVSKA		Кваліфікація та посада/ Qualification and title Начальник управління безпечності харчових продуктів та ветеринарної медицини Головного управління Держпродспоживслужби в Дніпропетровській області / Head of the Department of Food Safety and Veterinary Medicine of the Administration of SSUFSCP in Dnipropetrovsk region	
Дата/Date: 03.11.2022		Підпис/ Signature:	
Печатка/Stamp:		[Signatures and Stamps]	

Частина I: Деталі щодо відправленого вантажу/
Part I: Details of dispatched consignment

CENTRUL DE CERTIFICARE "CONSERVSTANDARD"

CERTIFICAT DE CONFORMITATE



Nr. de înregistrare

OCpr-004 1L 014207 – 2022

Data emiterii:
21 octombrie 2022

Valabil pînă la:
23 august 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 : 069122779, 079541979; e-mail : cons_cert@mail.ru

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

Conserve de legume. Porumb dulce în boabe, sterilizat,
calitatea superioară

Codul NC MD
2005

Lotul: 980426 - cutii metalice cu volumul 425 ml (masa netă 425 g).

Data fabricării, lotul și ambalajul – a se vedea anexa nr. 000521 pe o filă la certificatul de conformitate.

SÎNT CONFORME CU CERINȚELE OBLIGATORII STABILITE ÎN:

GOST 34114-2017 "Conserve de legume. Porumb dulce. Condiții tehnice"; "Regulamentul sanitar privind contaminanții din produsele alimentare", pp. 79, 88, 113 – Hotărîrea Guvernului Republicii Moldova nr. 520 din 22.06.2010;
"Norme fundamentale de radioprotecție. Cerințe și reguli igienice" (NFRP-2000) din 27.02.2001; 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);
Reglementarea Tehnică a Uniunii Vamale TP TC 021/2011 "О безопасности пищевых продуктов" din 09.12.2011 nr. 880, anexa nr. 2, p.2; anexa nr. 3, p. 6; anexa nr. 4, p. 13;
Marcarea produselor trebuie să corespundă cerințelor țării-importator.

PRODUCĂTOR: ОАО „Завод консервов детского питания»;
Republica Moldova, or. Tiraspol, str. K. Tetkin, 4, tel: (+016 00373 533) 80090.

Codul țării
MD

SOLICITANT: Producătorul.

Codul IDNO
1007615000389

CERTIFICATUL ESTE ELIBERAT ÎN BAZA

- Buletin de analiză nr. 093 din 20.10.2022, eliberat de către Organismul de certificare "ConservStandard";
- Certificat de calitate al producătorului nr. 304 din 05.10.2022;
- Autorizație sanitară de funcționare nr. 156 din 06.06.2022, eliberată de către Centrul de Cercetare și Control al Calității Republicii Moldova, Epidemiologie or. Tiraspol; str-la Zapadni, 13, or. Tiraspol, Republica Moldova.

INFORMAȚIE SUPLIMENTARĂ: Schema de certificare 1b (certificare lot).
Condiții de păstrare: temperatura de la 0°C pînă la plus 25°C, umiditatea relativă a aerului max. 75%
Termen de valabilitate al produsului: 4 ani.

Seria B. Nr. 002186



Conducătorul organismului
de certificare
Expert

N. Ulianoschi
L. Potorac

N. Ulianoschi
L. Potorac

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

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



RAPORT DE ÎNCERCĂRI

nr. 0905DA din 29 iunie 2023

- 1 Obiectul încercat *Mostra nr. 0905DA. Tomate*
(identificare, descriere)
- 2 Solicitant *I.Î. „Belousov Ivan”
Republica Moldova, r-nul Anenii Noi, s. Speia*
- 3 Informație furnizată
de solicitant *Producător - I.Î. „Belousov Ivan”
Republica Moldova, r-nul Anenii Noi, s. Speia*
- 4 Eșantionarea *De către solicitant. Cererea depusă nr.0472DA din 27 iunie 2023*
- 5 Cantitatea de mostră *1 x 0,7 kg*
6. Data primirii mostrei *LÎ 27.06.2023*
- 7 Scopul încercărilor *Corespunderea cerințelor: Regulament sanitar privind limitele
maxime admise de reziduuri ale produselor de uz fitosanitar din sau
de pe produse alimentare și hrană de origine vegetală și animală
pentru animale” – HG1191/2010*
- 8 Data începerii încercărilor *27.06.2023*
9. Data finisării încercărilor *28.06.2023*

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indici fizico-chimici

Indice	UM	Metoda de încercare	Valoarea de referință	Rezultatul obținut*
Cupru	mg/kg	PS-11-(SM SR EN 14084:2006), ed.2	max. 5	<1,1

* Rezultatele încercărilor cu semnul "<" reprezintă valorile situate sub limita de cuantificare a metodei.

Responsabil de emiterea RÎ

Angela Țurcanu

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



URS is a member of Registrar of Standards (Holdings) Ltd. URS is a member of Registrar of Standards (Holdings) Ltd.

Renaissance Star

finding new ways to improve

Declaratie de conformitate

Noi, **RENAISSANCE STAR SRL**, cu sediul in Galati, str.Basarabiei, nr.210, AVAND Nr.Inreg.Reg.Com.: J17/779/2010 si CUI RO 27308852, declaram pe propria raspundere conform prevederilor legale privind regimul produselor si serviciilor care pot pune in pericol viata, sanatatea, securitatea muncii si pritectia mediului ca, produsul la care face referire prezenta declaratie de conformitate, nu pun in pericol viata, sanatatea, securitatea muncii, nu produc impact negativ asupra mediului si sunt in conformitate cu normele si standardele in vigoare.

1. **Denumire produs: SARE MARINA EXTRAFINA IODATA**

2. **Producator: TURCIA**

3. **Importator: SC RENAISSANCE STAR SRL**, Galati, str. Basarabiei, 210 www.renaissancestar.ro, www.sarealimentara.ro, TEL 0723580864

4. **Legislatie, standardele, norme:** HG 568/2002, HG 1022/2002, SR 13360/1996, GOST 13830/1997, DSTU 3583/1997

5. **Numar lot:1/2026**

6. **Buletine analiza:** LAREX seria G Nr.001320/03.12.2018,DSP 4104/ oct.2019(NaCl), DSP 4399/2020 (IOD) si IISPV 21652/18.04.2019 (radioactivitate, continutul elementelor toxice si radionuclide in limita normelor sanitare in vigoare), buletin 24880 din 20.11.2019 (drojdie si mucegaiuri).

6. **Data producerii:** ianuarie 2023

7. **Termen de valabilitate:** 36 luni, dupa care se va consuma, termen nelimitat, ca sare neiodata.

8. **Depozitare:** A se pastra la loc uscat in conformitate cu normele de pastrare ale produselor alimentare. Produsul ambalat trebuie depozitat în spații uscate, ferit de lumina si caldura excesiva, la temp de max 25 °C si umiditate relativa a aerului de max 70% .

9. **Ambalare:** pungă 1 kg

FISA TEHNICA (CERTIFICAT DE CALITATE) SARE MARINA EXTRAFINA IODATA

Producator: TURCIA

Importator: SC RENAISSANCE STAR SRL, 800129, Romania, Galati, str. Basarabiei, 210

CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE

CARACTERISTICI	CONDITII DE ADMISIBILITATE
Aspect	Cristale uscate, neaglomerate, liber curgătoare
Corpuri straine	Nu se admit
Culoare	Alba cristalina, fara nuante cenusii
Gust si miros	Sărat , fără miros și gust străin, atât în stare solidă cât și în soluție

CARACTERISTICI FIZICO-CHIMICE

CARACTERISTICI	U.M.	CONDITII DE ADMISIBILITATE	REZULTATELE OBTINUTE
Na Cl	%	min. 99.0	99,66
Clorura de Calciu	%	max. 0.2	0.11
Clorura de Magneziu	%	max 0.2	0.09
Sulfat de Calciu	%	max 0.4	0.04
Sulfat de Magneziu	%	Lipsa	lipsa
Cupru		Lipsa	lipsa
Plumb		Lipsa	lipsa
Arsen		lipsa	lipsa
Substanțe insolubile in apa	%	max 0.3	0.0586
Umiditate	%	max 0.15	0.15
Granulatie	mm	08-1.2	08-1.2
Iodat de potasiu	mg/kg sare	min 42 – max 67.2	59,30
Adjuvant tehnologic	mg/kg	max 10	10

CARACTERISTICI MICROBIOLOGICE

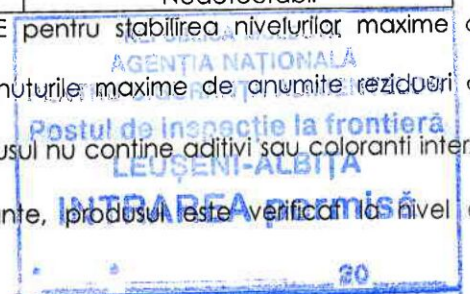
PARAMETRU	UNITATE	LIMITE ADMISE	REZULTAT OBTINUT
Drojii si mucegaiuri	Nr/g	max. 1000	<1 x 10 ⁵ utc/g
Stafilococ coagulazo pozitiv	Nr/g	absent	absent
Nivel de radiatii	Bg/kg	max 600	Nedetectabil

LIMITE MAXIME DE ARSEN, METALE GRELE - conform Reg.1881/2006/CE pentru stabilirea nivelurilor maxime de contaminanți din alimente .

CONTINUTUL DE PESTICIDE - conform Directivei 76/895/CE privind continuturile maxime de anumite reziduuri de pesticide din alimente.

STATUTUL OMG: produsul nu conține organisme modificate genetic. Produsul nu contine aditivi sau coloranti interzis prin lege.

TRATAMENT PRIN IRADIERE: produsul nu este tratat cu radiații ionizante, produsul este verificat la nivel de radioactivitate la IISPV in momentul importului in Romania.





Renaissance Star

finding new ways to improve

URS is a member of Registrar of Standards (Holdings) Ltd. URS is a member of Registrar of Standards (Holdings) Ltd.

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 ȘI SALUBRITĂȚII: 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 materii auxiliare” și anume:

- 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" pe foaia de parcurs); Sarea se transportă cu mijloace de transport autorizate, special destinate transportului de produse alimentare, care să permită menținerea calității și integrității produselor pe toată durata transportului.
- integritatea paleților și a ambalajelor ;
- identificarea ambalajelor (fiecare ambalaj trebuie să fie identificat, printr-o etichetă) ;
- 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), cutle/punga 1kg** pentru transport, manipulare și depozitare.

ETICHETAREA 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 producției, data expirării, condiții de păstrare și alergenii 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% .

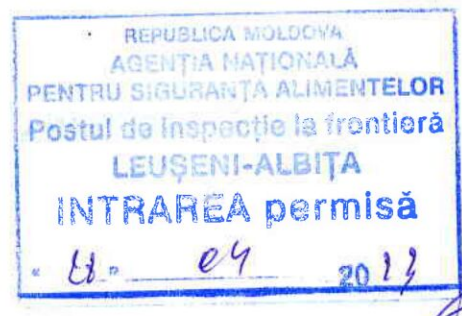
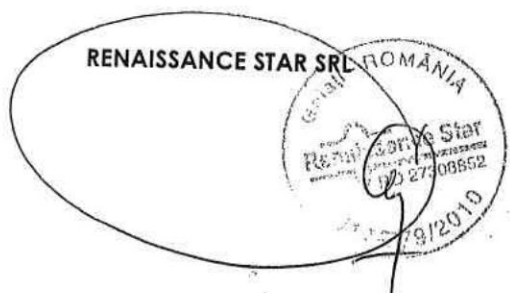
VALORI NUTRITIONALE

- Calorii 0
- Proteine 0
- Lipide 0
- Carbhidrați 0
- Fibre 0

Declarația emisă către VITA CONUS S.R.L.

Invoice Nr. MS11645 din 26.04.2023

CAMION: TXC 560 / M 615-25



CERTIFICAT DE CALITATE

Nr. 307 / 02 septembrie 2023

Eliberat pentru semibabricat, enumerat mai jos, fabricat în Moldova de SRI „MEAT HOUSE PRODUCTION”
 Expediat către Retinuta de comert conform facturii de însoțire pentru revizuire

Nr	Denumirea preparatelor	Cantitatea, kg	Condiții și termen de păstrare:		Documente normative	Stărușul procesului tehnologic Ora
			refrigerare	congelare		
Preparate din carne tocată						
1	Carne tocată Specialitatea casei					Ora 5:00
2	Carne tocată de vițel		0..+4°C max.			
3	Carne tocată de pasăre					
4	Carne tocată de porc		3 zile			
5	Carne tocată de porc și vițel					
6	Mici din carne de porc și vițel					
7	Mici din carne de porc					
8	Mici De Casa, Buniciuța mea				SF 06816369-001:2022	
9	Mici Naturali					
10	Cinnacol Mă		0..+4°C max.	păstrare 30 zile		
11	Cinnacol din carne de pui					
12	Cinnacol De Casa, Buniciuța mea					
13	Cinnacol "Lux"					
14	Cinnacol Naturali					
15	Pirgala de casă					
16	Pirgala Naturali					
Preparate din carne de pasăre						
1	Gâină întreagă					
2	Fileu de pui					
3	Puișel de pui cu os		0..+4°C max.	Nu mai sus de minus 18°C, termen de păstrare 30 zile	SF 06816369-001:2022	
4	Puișel de pui fără os		48 ore			
5	Solț de pui					
6	Cană de pui					
7	Arșă de pui					
8	Arșă de pui					
9	Încăm de pui pentru supe					
Preparate din carne de pasăre în marinadă, refrigerare						
1	Sold în marinadă					
2	Carabă în marinadă		0..+4°C max. 48 ore		SF 06816369-001:2022	
3	Fileu în marinadă					
4	Aripioare în marinadă					
Preparate din carne de porc						
1	Carne fără oase					
2	Coaste					
3	Caș		0..+4°C 5 zile	Nu mai sus de minus 18°C, termen de păstrare 30 zile	SF 06816369-001:2022	
4	Piept					
5	Spate					
6	Cotlet cu os					

Nr	Denumirea preparatelor	Cantitatea, kg	Condiții și termen de păstrare:		Documente normative	Stărușul procesului tehnologic Ora 5:00
			refrigerare	congelare		
7	Cotlet fără os					
8	Rasol					
9	Picioare		0..+4°C 5 zile	Nu mai sus de minus 18°C, termen de păstrare 30 zile	SF 06816369-001:2022	
10	Sold fără os					
11	Gulaș					
12	Mășchuleț				SF 06816369-001:2022	
13	Oase		0..+4°C 48 ore			
Preparate din carne de porc în marinadă, refrigerare						
1	Coaste în marinadă					
2	Ceață în marinadă					
3	Cotlet cu os în marinadă		0..+4°C 5 zile		SF 06816369-001:2022	
4	Frigarui din carne de porc					
5	Frigarui din carne de porc Clasic					
6	Frigarui din carne de porc clasic în sos roșu					
Preparate din carne de vițel						
1	Amrincot cu os					
2	Amrincot fără os		0..+4°C 5 zile	Nu mai sus de minus 18°C, termen de păstrare 30 zile	SF 06816369-001:2022	
3	Mășchuleț					
4	Gulaș					
Preparate din carne de vițel în marinadă, refrigerare						
1	Amrincot fără os în marinadă		0..+4°C 5 zile		SF 06816369-001:2022	
2	Amrincot cu os în marinadă					
Ambalaj de transport: Cutie de carton. Cantitatea conform facturii fiscale.						

Tehnolog

Șef secția ambalare

Cazacu V.

Crangaci V.

Djugostrian V.



REPUBLICA MOLDOVA

CERTIFICAT DE CONFORMITATE



Nr. de înregistrare OCpr-004 1L 013272 – 2023

Data emiterii:
13 iulie 2023

Valabil pînă la:
12 septembrie 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: 069122779, 079541979; e-mail: cons_cert@mail.ru

PRIN PREZENTUL DOCUMENT SE CONFIRMĂ FAPTUL, CĂ PRODUSELE IDENTIFICATE ASTFEL:

DENUMIRE/DESCRIERE

Conserve, Pasta de tomate 25% substante uscate,
calitatea întâi, SM 247:2004, Produs sterilizat

Codul NC MD
2002

Lotul: 37736 borcane de sticlă cu volumul 720 ml (masa netă 720 g);
18736 buc.; data fabricării – 12.09.2022;
19000 buc.; data fabricării – 14.09.2023.

Lotul: 15000 borcane de sticlă cu volumul 450 ml (masa netă 490 g); data fabricării: 12.09.2022.

SÎNT CONFORME CU CERINȚELE OBLIGATORII STABILITE ÎN:

SM 247:2004 "Conserve, Produse de tomate concentrate. Condiții tehnice"; "Regulamentul sanitar privind contaminanții din produsele alimentare", p. 77 – 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.,

Codul țării
MD

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

SOLICITANT: S.R.L. "BIOENERGIE INC",

Codul IDNO
1012600030162

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

CERTIFICATUL ESTE ELIBERAT ÎN BAZA

• Raport de încercări nr. 3762-C din 10.07.2023, eliberat de către Laboratorul de încercări produse alimentare al I.S. "Centrului de Metrologie Aplicată și Certificare", certificat de acreditare nr. L1-086; str. E. Coca, 28, mun. Chișinău, Republica Moldova, MD 2064.

• Certificat de calitate al producătorului nr. 14 din 22.06.2023,

• 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 - 3 ani.

Seria A Nr. 005422



Conducătorul organismului
de certificare
Expert

N. Uliș
N. Ulianovschi
L. Potorac

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

Certificat de calitate pentru produse și preparate din carne livrate
 Fabricate la SA "Basarabia-Nord" 02.10.2023 ora finalizării procesului 3-00
 Conform facturii № AAS0934232 din 02.10.2023
 Data eliberării 02.10.2023



№	Denumirea produsului	Cantitate kg (buc)	Starea termică	Ambalaj	Termen de valabilitate, condiții de păstrare	La deschidere ambalajului, termen și condiții de păstrare	Conformitate documentelor normative
1	F.Sold de porc fara os	57,276			5 zile t +2...+4		SF40988116-001:2016
2	F.Spata de porc fara os	69,732			5 zile		SF40988116-001:2016
3	F.Spata de porc fara os	74,95			5 zile		SF40988116-001:2016
4	F.Spata de porc fara os	20,152			5 zile		SF40988116-001:2016
5	F.Spata de porc fara os	28,66			5 zile		SF40988116-001:2016
Itoro:		250,77					



** - lot, data fabricării/congelării sunt indicate pe etichetă/ambalaj;

*** - pentru conserve, care au gramaj fixat cantitatea livrată se referă în unități, și nu în kg.

1391056

02.10.2023

Semnatura persoanei responsabile _____

Stampila

Certificat de calitate din 02.10.23 Nr. 021023

Eliberat la produsele menționate mai jos, produse de

Madivid SRL, mun. Chișinău, com. Bubuieci, str. G. Vieru 47, C/E: 100860004803

Expediate la _____

Certificat sanitar-veterinar Nr. 0013502



Certificat de Calitate eliberat conform hotărârii guvernului nr. 696 din 04.08.2010 pentru produsele enumerate în tabel mai jos, conform facturii fiscale seria AAS nr. 16834 din data 02.10.23

Termenul și condițiile de păstrare a produselor conform documentului normativ specificat în tabelul de mai jos:

Denumirea produsului	masa kg	Tip ambalaj	Termen de valabilitate		Condiții de păstrare		Data fabricării	Ora fabricării
			Refrigerat	Congelat	Refrigerat	Congelat		
Antricot vită		Saci	72 ore	180 zile	+2°C ...+4°C	-18°C, max	02.10.23	08 ⁰⁰
Mușchiuleț vită		Saci	72 ore	180 zile	+2°C ...+4°C	-18°C, max		
Spată vită		Saci	72 ore	180 zile	+2°C ...+4°C	-18°C, max		
Pulpă vită		Saci	72 ore	180 zile	+2°C ...+4°C	-18°C, max		
Cotlet vită		Saci	72 ore	180 zile	+2°C ...+4°C	-18°C, max		
Ceafă vită f/os		Saci	72 ore	180 zile	+2°C ...+4°C	-18°C, max		
Ceafă vită cu os		Saci	72 ore	180 zile	+2°C ...+4°C	-18°C, max		
Rasol vită f/os		Saci	72 ore	180 zile	+2°C ...+4°C	-18°C, max		
Rasol vită cu os		Saci	72 ore	180 zile	+2°C ...+4°C	-18°C, max		
Costiță vită		Saci	72 ore	180 zile	+2°C ...+4°C	-18°C, max		
Piept vită		Saci	72 ore	180 zile	+2°C ...+4°C	-18°C, max		
Guleș vită calit.1		Saci	72 ore	180 zile	+2°C ...+4°C	-18°C, max		
Guleș vită calit.2		Saci	72 ore	180 zile	+2°C ...+4°C	-18°C, max		
Carcas de bovină		Saci	72 ore	180 zile	+2°C ...+4°C	-18°C, max		
Calitate superioară		Saci	72 ore	180 zile	+2°C ...+4°C	-18°C, max		
Grăsimi		Saci	72 ore	180 zile	+2°C ...+4°C	-18°C, max		
Țesut conjunctiv		Saci	72 ore	180 zile	+2°C ...+4°C	-18°C, max		

Responsabil /Maloghin Viorel/

Medic veterinar /Marcenco Vladimir/



Certificat de calitate №--43

Eliberat p/u produse de origine animaliera de catre SRL Maxilumingrup

Expediat spre : SRL Pascolina

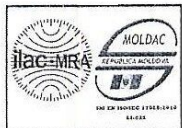
Fabricat: 28,08,23; Ambalat: 29,08,23

Anexat la facturi de expeditie ,fiscal,certIFICATE veterinary nr-73/16915/106 din 28/08/2023

Nr.	Denumirea marfei	Ambalaj	MASA=kg	Data,ora eliberarii	La deschidere	Termen de valabilitate
			Aprox.		pastrarea si temperatura	valabilitate
TUSCA						
1.	FILE de curcan -- refr.	Vid	600,000	30/08/2023=06:35	72 ore T=0;+4C	7 zile T=-0;+4C
	congelat	Vrac-Vid			T=-18C	6 luni
2.	ŞOLD dezosat si Pulpa		703,000	30/08/2023=06:35		
	pe os de curcan-ref,	Vid			72 ore T=0;+4C	7 zile T=-0;+4C
	congelat.	Vrac-Vid			T=-18C	6 luni
3.	GAMBA dezosata si		329,000	30/08/2023=06:35		
	pe os de curcan-ref,	Vid			72 ore T=0;+4C	7 zile T=-0;+4C
	congelata.	Vrac-Vid	0,000		T=-18C	6 luni
4.	ARIPA, umar si mijloc		182,000	30/08/2023=06:35		
	de curcan-ref,	Vid			72 ore T=0;+4C	7 zile T=-0;+4C
	congelat.	Vrac-Vid	0,000		T=-18C	6 luni
5.	Spata de curcan-.	Vid		30/08/2023=06:35	72 ore T=0;+4C	7 zile T=-0;+4C
	congelat.	Vrac-Vid	0,000		T=-18C	6 luni
6.	COZI de curcan-ref.	Vid	74,000	30/08/2023=06:35	72 ore T=0;+4C	7 zile T=-0;+4C
	congelat.	Vrac-Vid			T=-18C	6 luni
7.	GATURI de curcan.	Vid	118,000	30/08/2023=06:35	72 ore T=0;+4C	7 zile T=-0;+4C
	congelat.	Vrac-Vid			T=-18C	6 luni
8.	CARNE de curcan-.	Vid	50,000	30/08/2023=06:35	72 ore T=0;+4C	7 zile T=-0;+4C
	congelat.	Vrac-Vid			T=-18C	6 luni
9.	Sorici de curcan-ref.	Vid		30/08/2023=06:35	72 ore T=0;+4C	7 zile T=-0;+4C
	congelat.	Vrac-Vid			T=-18C	6 luni
10.	Suproduse de curcan		343,000	30/08/2023=06:35	72 ore T=0;+4C	7 zile T=-0;+4C
	CÎRNACIORI congelați	Vrac-Vid			T=-18C	3 luni
	BURGHERE congelați	Vrac-Vid			T=-18C	3 luni
	FRIGARUI congelați	Vrac-Vid			T=-18C	3 luni
D/T			2056,000			

SRL Maxilumingrup





Director LCF IP
Tatiana Rotari



RAPORT DE ÎNCERCĂRI
privind calitatea produselor

Nr. 01564 din 21.10.2022

Solicitant: COLDOR COM SRL

Adresa: mon. Chișinău, sec. Buiucani, str. Alba-Iulia, 81, ap.(of.) 32

Cod proba laborator: 01564/I

Produs: Snufide Nr.doc.insotire: ---

Data doc.de insotire: 18.10.2022 Data eșantionării: 18.10.2022 Data intrării in lab.: 18.10.2022

Nr. sigiliu: --- Stare de primire: Corespunde

Eșantionare efectuată: Autocontrol

Locul eșantionării: Chișinău

Cantit./supraf.lot.: --- N/Cantitate/proba: 1 most./990 g

Informație suplimentară: Snufide India

Origine proba: Republica Moldova

Solicitare: Conform cererii solicitantului

Destinație lot: India

Responsabil receptie: Negru Diana

Director adjunet: Zuza Elena



REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR Nr 01564 din 21.10.2022

Cod proba	Metoda de incercare /DN al metodei de incercare	Condiții de admisibilitate reglementate	DN pentru condiții de admisibilitate	Rezultatele incercarilor	U
01564/I	Aspect exterior: Forma. GOST1750-86 (AM)	---	---	Bonbe întregi, fără simburii.	---
01564/I	Aspect exterior: Suprafața. GOST1750-86 (AM)	---	---	Rugosă, tipică bonbelor de striguri uscate.	---
01564/I	Culoarea: GOST1750-86 (AM)	---	---	De la galben deschisă până la brună-roscată.	---
01564/I	Gust și miros: GOST1750-86 (AM)	---	---	Gust plăcut, caracteristic soiurilor de struguri din care au fost fabricate, fără gust și miros străin (de fermentare, de mucegai).	---
01564/I	Aflatoxina B1 / MU 2273-80 (AM)	max 2,0 µg/kg	HG nr.520/2010, modificat prin HG nr.1017/2017, p.10	Nu s-a depistat	---

Declarația de conformitate: Produsul este conform cu cerințele după parametrul Aflatoxin B1

Responsabil incercari:

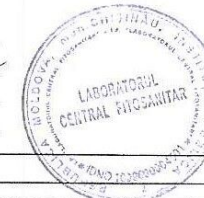
Tozlovan Tatiana

Untilov Svetlana

Romanenco Alla

Șef laborator:

Ursu Natalia



Nota: ---

Abrevieri:

AM - acreditare MOLDAC
NM - neacreditat MOLDAC
T C - temperatura
RH% - umiditatea relativa
U - incertitudinea de calcul
s.u. - rezultatul recalculat la substanta uscata
fact. - rezultatul "de facto"

* nu s-a depistat - valoarea identificata este mai mica decat limita de detectie a metodei 1,25 µg/kg pentru Aflatoxina B1/3,75µg/kg pentru suma Aflatoxinelor/200 µg/kg pentru Deoxivalenol

Rezultatele in prezentul raport de incercari pot fi prezentate cu incertitudine extinsa (U). Inotind un factor de acoperire k=2, nivelul de incredere P=95% la cererea beneficiarului

Incercarile sunt efectuate in localul laboratorului

Responsabilitatea juridica pentru prelevarea și eșantionarea probelor revine persoanei care a efectuat eșantionarea.

Reproducerea partiala a acestui document este permisa doar cu aprobarea scrisa a laboratorului.

Originale:

LCF IP Nr. de exemplare:

Beneficiarul Nr. de exemplare:

Copia electronica:

Autocontrol



Modelul Milk-HTB

Expeditör (numele și adresa completă)
Consignor (Full name and address)
Versender (vollständiger Name und Anschrift)

DMK Deutsches Milchkontor GmbH
Industriestrasse 27
27404 Zeven

REPUBLICA MOLDOVA
AGENCIA NAȚIONALĂ
PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
LEUȘENI-ALBIȚA
Postul de inspecție la frontieră
INTRAREA permisă
05.03 20 25



2. Destinatari (numele și adresa completă)
Consignee (Full name and address)
Empfänger (vollständiger Name und Anschrift)
J.L.C Group
90, Sarmizegetusa Str.
2032 Chișinău
Moldova

3. Originea lapteului și produselor lactate (2)
Origin of the milk and milk-based products (2)
Herkunft der Milch und der Erzeugnisse auf Milchbasis (2)
3.1. Codul ISO și denumirea țării Germany
ISO code and name of country
3.2. Codul teritoriului
Territorial Code
3.3. Denumirea și numărul de aprobare sau de înregistrare oficială ale unității de tratament și/sau prelucrate aprobate pentru export.
DE MW 024 EG
Name(s) and official approval number(s) of treatment and/or processing establishment(s) approved for export.
Name(n) und amtliche Zulassungsnummer(n) der/dies für die Ausfuhr zugelassenen behandelnden und/oder verarbeitenden Betriebe(s)

4. Autoritatea competentă
Competent Authority
Zuständige Behörde
4.2. Ministerul: Ministerium für Ernährung und Landwirtschaft
Ministry
4.3. Serviciul: Ministerium für Klimaschutz, Landwirtschaft, Service: ländliche Räume und Umweltschutz
Dienststelle:
4.4. Nivelul/local/regional: Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt, Landkreis Local/regional level: Lebensmittelüberwachungsamt, Landkreis Lokale/regionale Ebene: Mecklenburgische Seenplatte, Der Landrat

REPUBLICA MOLDOVA
AGENCIA NAȚIONALĂ
PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
LEUȘENI-ALBIȚA
Postul de inspecție la frontieră
PRELEVAT PROBE
05.03 20 25

Anexa la certificatul veterinar Nr 24-020323-04

Lista produselor asupra carora se extinde certificatul veterinar

Nr	Denumirea produselor	Cantitatea	kg	Fabricat	Expirat
1	Cheese Oldenburger Edamer 40%, 3 kg	6.394,939	kg	04/02/23	04/10/23
2	Cheese Oldenburger Gouda 48%, 3 kg	8.399,744	kg	31/01/23	01/10/23
3	Cheese Oldenburger Tilsiter 45%, 3 kg	3.886,340	kg	22/02/23	20/10/23