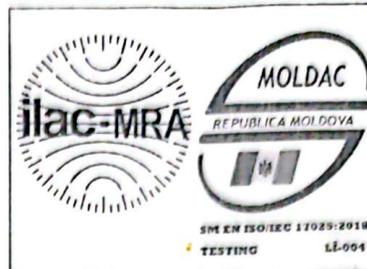


I.P. CENTRUL NAȚIONAL SĂNĂTATEA ANIMALELOR, PLANTELOR ȘI SIGURANȚA
ALIMENTELOR

LABORATORUL DE ÎNCERCĂRI A PRODUSELOR ALIMENTARE

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



RAPORT DE ÎNCERCĂRI Nr. 8902
din 12.12.2025

I. Informații furnizate de solicitant:

Denumire probă/e: 1) Stafide , 2) Seminte de in

Lotul: 1) 21000,0 kg , 2) 23000,0 kg

Ambalare: peliculă

Data fabricării: 1) Noiembrie 2025; Data ambalării: 01.12.2025 , 2) Septembrie 2025; Data ambalării: 21.11.2025

Data expirării: 1) 12 luni , 2) 24 luni

Producătorul: Tara de origine: 1) Uzbekistan; 2) Ucraina; Distribuitor: SRL "VINTAGE DISTRIBUTION" s. Suruceni, str. Olimpicilor, 8

Solicitantul: SRL "VINTAGE DISTRIBUTION"

Cantitatea mostrei: 1) 0,5 kg , 2) 0,5 kg

Prelevat: solicitantul

Scopul încercărilor: autocontrol

II. Informații furnizate de laborator:

Cerere la încercări din: 10.12.2025

Temperatura recepție/ stare termică: +18,0 °C

Data începutului încercărilor: 10.12.2025

Data încheierii încercărilor: 12.12.2025

Conformitatea DN: HG nr.724 din 30.10.2024 "Regulamentul sanitar privind nivelurile maxime pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare" ,de facto HG nr. 221 din 16.03.2009 cu privire la aprobarea Cerințelor privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR:

Cod probă/e	Parametrul analizat/Unitate de măsură	DN la Metode de încercare	Cerințe normative/ Parametri de performanță	Rezultate obtinute
1	2	3	4	5
8902-1	Stafide			
	Elemente toxice			

1	2	3	4	5
	Pb ...Plumb, mg/kg, max	SM SR EN 14083:2006, PS 7.2 -L/R-22	0,10	<0,02
Indici microbiologici : Limitele in cauza se refera la o singura unitate de proba testata				
	Listeria monocytogenes, ufc/g, max	SM EN ISO 11290-2:2017	100	<10
8902-2 Seminte de in				
Elemente toxice				
	Pb ...Plumb, mg/kg, max	SM SR EN 14083:2006, PS 7.2 -L/R-22	0,20	<0,02
Indici microbiologici				
	Escherichia Coli beta- glucuronidază pozitivă, ufc/g	SM SR ISO 16649-2:2011	de facto	<10

Responsabili de încercări: A. Raboșvili N. Donica

Lista de distribuire a Raportului de încercări:

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

SPECIALIST ȘEF

 N. VALICOV (REZIDUURI SI PRODUSE METABOLI)

 T. IACHIMOVA (MICROBIOLOGIE SANITARA)

DIRECTOR ADJUNCT DIANA GURCHI



Rezultatele încercărilor se refera numai la proba analizată. Se permite reproducerea parțială sau integrală a raportului dat fără aprobarea laboratorului emitent. Copiile Raportului de încercări nu sunt valabile fără semnătura și stampila originală a laboratorului emitent. Falsificarea acestui document se pedepsește în conformitate cu legislația în vigoare. Responsabilitatea eșantionării o are solicitantul. Lî nu furnizează declarații de conformitate și nu exprimă opinii și interpretări (cu excepția domeniului reziduuri de medicamente), iar incertitudinea de măsurare se ia în considerație, atunci cînd rezultatul este la limita normelor specificate sau la solicitarea clientului. Încercări marcate cu semnul-■ nu sunt acoperite de acreditarea MOLDAC.

ООО «Spectrum Dry Fruits»

Республика Узбекистан, 100000, г.Ташкент, Алмалыкский р-н, ул.Гузарбаши, 1 тор., дом 6. Р/с 20208000804814872001, САМАРКАНД Ш., "УЗСАНОАТКУРЛИШБАНКИ" АТБ САМАРКАНД МИНТАКАВИЙ ФИЛИАЛИ, МФО 00317, ИНН 305331921

СЕРТИФИКАТ КАЧЕСТВА

Дата: 17 декабрь 2025 г.

Для предъявления по месту требования

Получатель: "Vintage Distribution" LLC

Адрес: MD-6827, Olimpicilor str. 8, Suruceni village, Yaloveni district, Republic of Moldova.

Наименование товаров: Изюм чалифар, Абрикос сушеный кондитерский.

Счет-фактура: № 1 от 17.12.2025г.

Номер транспортного средства : 34ZCG54/06CHD78

Место погрузки: Самарканд, Узбекистан

Место выгрузки: Молдова

Количество: 2100 мест

Этот сертификат означает, что товар, описанный выше и отнесенный к месту выгрузки, были проверены с использованием соответствующих процедур и считаются свободными от солей тяжелых металлов, нитритов и любых опасных остатков использованных пестицидов, карантинных вредителей, химических, биохимических и других вредных веществ. Продукты соблюдают санитарные правила EESC и страны-импортера - Молдова

ПОКАЗАТЕЛИ

Этот отчет отражает наши результаты только по времени, дате и месту инспекции на данную партию

Изюм чалифар.

Состав: плоды винограда сушеного.

Пищевая ценность 100г продукта: углеводы-71,2г. Витамины, мг: B1-0,15, B2-0,08, PP-0,5.

Энергетическая ценность-262ккал/100г.

Абрикос сушеный кондитерский.

его еще всего называют Курагой, Ценнен высоким содержанием калия, органических кислот, каротина, фосфора, кальция, железа, витамина B5, по химическому составу близок свежим абрикосам. Сушеный абрикос в среднем на 100 г продукта содержит 5,2 г% белков и 65,9 г% углеводов. Энергетическая ценность его составляет 272 ккал. Легкоусвояемые сахара сушеного абрикоса примерно поровну представлены глюкозой, сахарозой и фруктозой. Содержание минеральных веществ в сушеном абрикосе таково (в мг%): калия - 1717, магния - 105, кальция - 160, фосфора - 146, железа - 12, натрия - 171. Диетические свойства кураги обусловлены главным образом значительным преобладанием солей калия над солями натрия

Срок годности: 12 месяцев от даты производства.

Хранить в сухом, прохладном месте при температуре не выше 20градусов

Влажностьвоздуха не более 75 %

БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ САХАРА, КОНСЕРВАНТОВ И ХИМИЧЕСКИХ ДОБАВОК И ПОДСЛАЩАЮЧИХ МАТЕРИАЛОВ

КОД ТОВАРА 0806209000, 0813100000. ГОСТ 28502-90 БЕЗ ГМО

Представитель:
ООО «Spectrum Dry Fruits»



Маджитов И.А.