



Badian (Anis) 10g / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Seminte de in 100g, 200g, 500g / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 8993 din 30.12.2021 Aviz sanitar nr. 110 din 17.01.2022
Seminte de susan 100g, 200g, 500g/kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Seminte de susan negru 100g / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Seminte de susan Natural 200g / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Seminte CHIA 100g, 500g / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Ardei dulce rosu, kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Ardei dulce verde, kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Ceapa uscata macinata, kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Ceapa uscata fulgi, kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Ceapa uscata petale, kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Estragon uscat, kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Acid glutamic, kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Morcov uscat, kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Pastarnac granule, kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Pastarnac radacina, kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Telina frunze, kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Telina radacina, kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Tomate uscate bucati, kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Tomate uscate macinate, kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Sumak macinat, kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Praj uscat fulgi, kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Piper alb boabe, kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Piper alb macinat, kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Piper negru boabe 10g, 15g, 20g, 50g, 100g, 250g, 500g / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Piper negru macinat 10g, 20g, 50g, 100g, 250g, 500g / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Ienibahar 15g, 100g, 500g / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Piper rosu macinat 20g, 100g, 500g / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Piper roz boabe, kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Piper verde boabe, kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Piper Sichuan boabe, kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Piper LONGUM, kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Jasmin: Cacao praf intunecat 50, 100 g / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	1600 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Mango: Cacao praf intunecat 50, 80, 100 g / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	2100 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021

"CONDIPROD - COM" SRL



Acid citric 10g / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Acid maleic 100g, 200g, 500g / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 8993 din 30.12.2021
Acid tartaric 100g, 200g, 500g / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Aviz sanitar nr. 110 din 17.01.2022
Acid succinic 100g, 200g, 500g / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Acid succinic negru 100g / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Acid succinic Natural 200g / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Acid succinic CHIA 100g, 500g / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Aditivi dulci roși / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Aditivi dulci verzi / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Cașcaval uscat macinat / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Cașcaval uscat fulgi / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Cașcaval uscat petole / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Estragon uscat / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Acid glutamic / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Morcov uscat / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Păstărnac granule / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Păstărnac rădăcină / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Tei frunze / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Tei rădăcină / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Tomate uscate bucate / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Tomate uscate macinate / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Sumac macinat / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Praie uscat fulgi / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Piper alb boabe / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Piper alb macinat / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Piper negru boabe 10g, 15g, 20g, 50g, 100g, 250g, 500g / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Piper negru macinat 10g, 20g, 50g, 100g, 250g, 500g / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
fenibanan 15g, 100g, 500g / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Piper roșu macinat 20g, 100g, 500g / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Piper roz boabe / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Piper verde boabe / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Piper Sichuan boabe / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Piper LONGUM / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Cacao praf întunecat 50, 100 g / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	1600 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Mango Cacao praf întunecat 50, 80, 100 g / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	2100 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021

