

DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

Nr. 08

din 20 februarie 2020
valabil pînă la 20 februarie 2023

SA "Fabrica de unt din Florești"

(denumirea producătorului)

Republica Moldova, r-nul Florești, s. Vărvăreuca, tel: 250 225-97, fax: 250 220-01

(adresa, telefonul, fax-ul)

În persoana directorului Grigoraș Pavel

(numele, prenumele conducătorului, funcția)

declară pe propria răspundere că produsul brînză maturată tare: „De Olanda” 45%, „De Poșehonie” 45%, „Rossiischii” 50%; „Edam” 45%, „Gouda” 48%

(denumirea, tipul, marca)

NM MD: 0406

(codul produsului)

Fabricat în serie

la care se referă prezenta declarație, nu produce impact asupra mediului înconjurător și este în conformitate cu următoarele reglementări tehnice sau standarde:

- Hotărâre de Guvern Nr.158 din 07.03.2019 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate;
- Regulament sanitar privind contaminanții din produsele alimentare aprobat prin Hotărîrea Guvernului R. Moldova Nr.520 din 22.06.2010 p.8.53.99;
- Reguli privind criteriile microbiologice aprobate prin Hotărîrea Guvernului R. Moldova Nr.221 din 16.03.2009, HG Nr. 759 din 16.09.2014 pentru modificare și completarea;
- Legea Nr.279 din 15.12.2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare;
- NFRP – 2000 anexa F p.1.4. Norme fundamentale de radioprotecție.

Declarația este întocmită în baza:

- Raportului de încercări Nr.31 din 27.11.2019, Nr.74,75,76,86 din 04.02.2020, Nr.107,108,109 din 11.02.2020, Nr.152 din 12.02.2020 eliberat de Centrul Republican de Dignostică Veterinară, LÎ or. Dondușeni;
- Raportului de încercări Nr.0896-A din 20.02.2020 eliberat de Î.S."Centrul de Metrologie Aplicată și Certificare" mun. Chișinău;
- Certificatului sanitar-veterinar Seria SP Nr. 1106031 din 20.02.2020;
- Certificatului de calitate Nr.91. 92 din 20.02.2020;
- Certificatului de atestare LÎ-070 SA "Fabrica de unt din Florești" eliberat de CNARM-MOLDAC valabil pînă la 03.06.2022;
- Certificatului SR EN ISO 22000:2005 Nr.55 valabil pînă la 14.04.2022.

Informație suplimentară:

1. Declarația este valabilă doar în cazul asigurării cu informație în limba de stat a fiecărei unități de produs conform legislației în vigoare.
2. Data fabricării, termenul de valabilitate și condițiile de păstrare sunt indicate pe ambalaj și etichetă.
3. Numărul certificatului veterinar și a certificatului de calitate la produsele realizate se indică în factura de însoțire a produselor.

Directorul SA "Fabrica de unt din Florești"



Grigoraș Pavel

(numele, prenumele)

CERTIFICAT DE CALITATE Nr. 91

Nr. partidei	Denumirea produsului	Termen de maturizare	Data fabricării după maturizare	Denumirea standardului	În greutate netto,kg	INDICII FIZICO CHIMICI								Umiditatea aerului	Temperatura, °C	Data fabricari, ambalari, eliberarii	Ora finaliz. proc. tehnologic	Data preambalării	Termenul de realizare (zile) din ziua preambalării	Data finalizari termenului de vabilitate	Ora expirării termenului de valabilitate
						Fosfatază	% de Grăsime	Substanță uscată degresată, min.	Aciditatea, °T	Temperatura în product °C	Gustul	Umiditatea, %	% de sare								
807	Brînză maturată tare „De Olanda” amb	45		H.G 158 din 07.03.2019	neg.	45				caracter. brînzet	max 45	1,5-3,0	85±5%	0-4°C	1902.10			60	1909.10		
457	Brînză maturată tare „De Olanda” kg	45		H.G 158 din 07.03.2019	neg.	45				caracter. brînzet	max 45	1,5-3,0	85±5%	0-4°C	1902.10			60	1909.10		
	Brînză maturată tare „Rossiischir” amb/kg Uc	45		H.G 158 din 07.03.2019	neg.	50± 1,6				caracter. brînzet	max 43	1,3-1,8	85±5%	0-4°C				60			
	Brînză maturată tare „Rossiischir” kg/amb SA	45		H.G 158 din 07.03.2019	neg.	50± 1,6				caracter. brînzet	max 43	1,3-1,8	85±5%	0-4°C				60			
	Brînză cu cheag tare „De Posehonië” amb.	45		H.G 158 din 07.03.2019	neg.	45± 1,6				caracter. brînzet	max 45	1,5-2,5	85±5%	0-4°C				60			
	Brînză cu cheag tare „De Posehonië” kg.	45		H.G 158 din 07.03.2019	neg.	45± 1,6				caracter. brînzet	max 45	1,5-2,5	85±5%	0-4°C				60			
	Brînză semițare «Rossia amb»	45		H.G 158 din 07.03.2019	neg.	48				caracter. brînzet	max 43	1,3-1,8	85±5%	0-4°C				60			
	Brînză semițare «Rossia kg»	45		H.G 158 din 07.03.2019	neg.	45				caracter. brînzet	max 45	1,5-3,0	85±5%	0-4°C				60			
	Brînză topită 175 g „Delicioasă”			H.G 158 din 07.03.2019	neg.	40	34			pur lactat acid	max 65	max 3	max 85%	0-4°C				60			
	Brînză afumată amb./kg „De Basarabia” vid			H.G 158 din 07.03.2019	neg.	30	34			piceant gust de afumare	min 55	max 3	max 85%	0-4°C				90/60			
	Unt „Pentru tartine” 200 g			H.G 158 din 07.03.2019	neg.	61,5					35,0			0-4-18°C							
	Unt „Țărănesc” 200 g			H.G 158 din 07.03.2019	neg.	72,5					25,0			0-4-18°C							
	Amestec de grăsimi tartinabile „De Masă” 200 g			SF 00459075-007:2010	neg.	72,0					26,6			0-4-18°C							
	Amestec de grăsimi tartinabile „Dorintă” 200 g			SF 00459075-007:2010	neg.	62,0					35,7			0-4-18°C							
	Spred „Păcerea			SF 00459075-007:2010	neg.	72,0					26,6			0-4-18°C							
	Unt „Țărănesc” 10 kg / 20 kg			H.G 158 din 07.03.2019	neg.	72,5					25,0			0-4-18°C							
	Unt „Țărănesc” 200 g			H.G 158 din 07.03.2019	neg.	72,5					25,0			0-4-18°C							

Correspunde cerințelor de calitate pentru lapte și produselor lactate. Hotărâre nr.:158 din 07/03/2019

Correspunde cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate Hotărâre nr.158 din 07.03.2019

H G nr:1459 din 30.12.2016,H G nr:520 din 22.06.2010

Legii nr:279 din 15.12.2017,Legii nr 221 din 16.03.2009

Data și ora eliberării certificatului

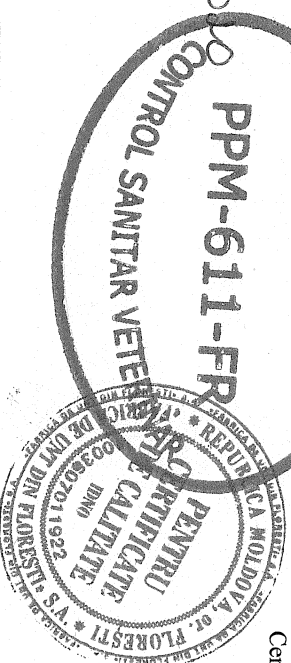
Certificat veterinar №

4106031

Responsabil :

Laborant pe calitate

[Signature]



HOTĂRÎRE
cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate
pentru lapte și produsele lactate

nr.158 din 07.03.2019

Monitorul Oficial nr.111-118/218 din 29.03.2019

În temeiul art.15 din Legea nr.279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2018, nr.7-17, art.54), Guvernul

HOTĂRĂȘTE:

1. Se aprobă Cerințele de calitate pentru lapte și produsele lactate (se anexează).
2. La data intrării în vigoare a prezentei hotărâri, se abrogă Hotărârea Guvernului nr.611/2010 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Lapte și produse lactate” (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2010 nr.119-120, art.692).
3. Controlul asupra executării prezentei hotărâri se pune în sarcina Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor.
4. Prezenta hotărâre intră în vigoare la expirarea a 6 luni de la data publicării.

PRIM-MINISTRU

Pavel FILIP

Contrasemnează:

Ministrul agriculturii, dezvoltării regionale și mediului Nicolae Ciubuc

Ministrul economiei și infrastructurii

Chiril Gaburici

Ministrul afacerilor externe și integrării europene

Tudor Ulianovschi

Nr.158. Chișinău, 7 martie 2019.

Aprobate
prin Hotărârea Guvernului
nr.158 din 7 martie 2019

CERINȚE DE CALITATE
pentru lapte și produsele lactate

Prezentele Cerințe transpun parțial: Partea III, Partea IV și Apendicele II din Partea VII a Anexei VII din Regulamentul (UE) nr.1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogarea Regulamentelor (CEE) nr.922/72, (CEE) nr.234/79, (CE) nr.1037/2001 și (CE) nr.1234/2007 ale Consiliului, publicat în Jurnalul oficial al Uniunii Europene L 347 din 20 decembrie 2013, astfel cum a fost modificat ultima dată prin Regulamentul (UE) 2017/2393 al Parlamentului European și al Consiliului din 13 decembrie 2017, CODEX STAN GENERAL 206-1999 cu privire la utilizarea termenilor privind produsele lactate (actualizat 1999), Codex STAN 207-1999 cu privire la laptele praf și smântina dulce praf (actualizat 2018), Codex STAN 208-1999 privind brânzeturile în saramură (actualizat 2018), CODEX STAN 221-2001 cu privire la brânza nematurată, inclusiv brânza proaspătă (actualizat 2018), Codex STAN 243-2003 cu privire la laptele fermentat (actualizat 2018), Codex STAN 279-1971 cu privire la unt (actualizat 2018), Codex STAN 281-1971 Standard pentru laptele concentrat (actualizat 2018), CODEX STAN 282-1971 cu privire la laptele concentrat cu zahăr (actualizat 2018); Codex STAN 283-1978 cu privire la brânzeturi (actualizat 2018), Codex STAN 284-1971 Standard pentru brânzeturi din zer (actualizat 2018), Codex STAN 289-1995 Standard pentru zerul praf (actualizat 2018).

Capitolul I
DISPOZIȚII GENERALE

1. Cerințele de calitate pentru lapte și produse lactate (în continuare – *Cerințe*) stabilesc cerințele de calitate, ambalare, etichetare, transportare pentru laptele de consum și produsele lactate provenite atât din producția autohtonă, cât și din import.
2. Prezentele Cerințe nu se aplică produselor fabricate din colostru și produselor fabricate în gospodării individuale pentru consum propriu.
3. Sub incidența prezentelor Cerințe cad grupele de produse cu următoarele poziții tarifare, conform Nomenclurii combinate a mărfurilor, aprobate prin Legea nr.172/2014: 0401, 0402, 0403, 0404, 0405 și 0406.
4. Laptele și produsele lactate pot fi plasate pe piață sub următoarele denumiri legale și trăsături caracteristice:

	<i>Brinză proaspătă granulată</i> – cu miros plăcut de smântână dulce. <i>Brinză din zer</i> – caracteristic de lapte, fără miros străin
Gust	Plăcut, aromă caracteristică de fermentație lactică, fără nuanțe străine. <i>Brinză proaspătă granulată</i> – cu gust plăcut de smântână dulce, ușor sărat. <i>Brinză din zer</i> – caracteristic, proaspăt și ușor dulce, fără gust străin
Desert/cremă de brinză	
Aspect exterior	Pastă moale, cremoasă, curată, fără eliminare de zer, culoare albă pînă la ușor gălbuie, în cazul cremei fără adaos, sau caracteristică ingredientelor introduse, în cazul cremei cu adaos
Consistență	Pastă fină, cremoasă
Miros	Plăcut, aromă caracteristică de fermentație lactică, în cazul cremei fără adaosuri, și miros specific ingredientelor utilizate, în cazul cremei cu adaos, fără miros străin
Gust	Plăcut, caracteristic de fermentație lactică, în cazul cremei fără adaos, sau specific ingredientelor utilizate în cazul cremei cu adaos, fără miros străin
Brînzică	
Aspect exterior	<i>Masă de brînză</i> – pastă curată, de formă regulată, fără eliminare de zer. <i>Brînzică glazurată</i> – formă de cilindru, dreptunghi sau alte forme, suprafață acoperită uniform cu glazură, la baza produsului se admite urme ale plasei pentru glazură sau a transportorului cu bandă. Suprafața glazurii – netedă, lucioasă sau mai puțin lucioasă, nu se admite aderarea glazurii de ambalaj. Nu se admite prezența picăturilor de apă pe suprafața glazurii
Culoare	<i>Masă de brînză</i> – albă pînă la alb-gălbuie sau specifică ingredientelor, uniformă. <i>Glazură</i> – specifică tipului glazurii utilizate
Consistență	<i>Masă de brînză</i> – pastă fină, omogenă, potrivit de densă, cu o repartizare uniformă a ingredientelor care îi conferă gustul. La produsele cu conținutul de grăsime de maximum 10% se admite slab grunjoasă. <i>Glazură</i> – tare, uniformă, nesfărîmicioasă, fără particule perceptibile de zahăr pentru glazura de cacao
Miros	<i>Masă de brînză</i> – plăcut, de fermentație lactică, specific ingredientelor utilizate. <i>Glazură</i> – cu miros specific ingredientelor utilizate, fără miros străin
Gust	<i>Masă de brînză</i> – plăcut, de fermentație lactică, dulce, cu gust specific ingredientelor utilizate. <i>Glazură</i> – cu gust specific ingredientelor utilizate, fără gust străin

Tabelul 2

Indicii fizico-chimici ai brînzei maturate

Tipul de brînză	Condiții de admisibilitate			
	Conținutul de grăsime raportat la substanța uscată, %	Conținutul de apă raportat la substanța degresată, % max.	Conținutul de apă, % max.	Conținutul de sare, %

Brânză maturată extra tare	min.32	42	36	min.1,0 max.3,0
Brânză maturată tare	min.22	55	51	min.0,5 max.2,5
Brânză maturată semitare	min.30	62	52	min.0,2 max.4,0
Brânză maturată cu pastă moale:				
- cu mușcăi în interior;	min.60	75	55	min.2,5 max.3,0
- cu mușcăi la suprafață	min.30	70	62	min.2,5 max.3,0
Brânză în saramură:				
- proaspătă;	min.40	65	60	min.2,0 max.6,0
- maturată	min.40	61	48	min.2,0 max.6,0

Tabelul 3

Indicii fizico-chimici ai brânzei moale nematurate

Tipul de brânză	Condiții de admisibilitate			
	Conținutul de grăsime raportat la substanța uscată, % min.	Conținutul de apă raportat la substanța degresată, % max.	Conținutul de apă, % max.	Conținutul de sare, %
Brânză moale nematurată	30	71	60	max.2,0

Tabelul 4

Indicii fizico-chimici ai brânzei cu pastă opărită

Tipul de brânză	Condiții de admisibilitate			
	Conținutul de grăsime raportat la substanța uscată, % min.	Conținutul de apă raportat la substanța degresată, % max.	Conținutul de apă, % max.	Conținutul de sare, %
Cașcaval	30	68	60	de la 2,5 max.3,5
Mozzarella:				
cu conținut ridicat de apă	20	80	76	max.1,5
cu conținut scăzut de apă	18	70	66	max.1,5

Tabelul 5

Indicii fizico-chimici ale brânzei topite

Tipul de brânză	Condiții de admisibilitate		
	Conținutul de grăsime raportat la substanța uscată, % max.	Conținutul de apă, % max.	Conținutul de sare, %