



IMCOMVIL GRUP SRL
str. Maria Dragău 19
Chisinau, MD 2052
+373 (22) 460 460
office@sapico.md

DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

Nr 002

Din data 09/02/2023

Prin prezenta declarație de conformitate, noi SC IMCOMVIL GRUP SRL, declarăm și garantăm pe propria răspundere că produsele alimentare la care se referă această declarație și care sunt specificate în Anexa 1, nu pun în pericol viața, sănătatea, siguranța alimentară, securitatea muncii și protecția mediului.

Eliberarea acestui document se realizează în baza programului propriu HACCP, care este respectat pe întreg lanțul de recepție, păstrare și livrare - certificat în Sistemul de management al Siguranței Alimentului conform Standardului Internațional ISO 22000:2018.

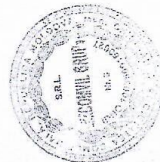
La fel producătorii ООО „ПЕТЕРБУРГСКАЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ КОРПОРАЦИЯ”; ООО „Лыткарский пищевой комбинат”; ОАО „Жировой комбинат”; „Petroproduty Otradnoie” Federația Rusă; „Heinz”; „Polimark Food Industry” Serbia, ne garantează calitatea și siguranța produsului, fiind produs și manipulat în conformitate cu standardele de siguranță al alimentului.

Garantăm conformitatea produselor realizate fiind în concordanță cu normativele de calitate, sanitară veterinară și siguranță a alimentelor în vigoare care sunt monitorizate și verificate periodic conform Programului Intern de Autocontrol.

Produsele enumerate în Anexa 1 sunt livrate în condițiile stabilite de producător și prezenta declarație este valabilă doar la respectarea condițiilor de păstrare indicate și în ambalaje originale întregi.

Data fabricării, termenul de valabilitate și condițiile de păstrare sunt indicate pe ambalaj și etichetă.

Director „Imcomvil Grup” SRL



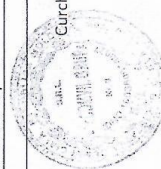
Curchi Veaceslav

Director „Imcomvil Grup” SRL



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25

Handwritten signature



Curchi Veaceslav

Producători: ООО „ПЕТЕРБУРГСКАЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ КОРПОРАЦИЯ”; ООО „Лыткарский пищевой комбинат”; ОАО „Жировой комбинат”; „Petroproduty Otradnoie” Federația Rusă; „Heinz”; „Polimark Food Industry” Serbia

Nr.	Denumirea produsului	Greutatea
1	Ketchup „MECITA HOZEAIK” (cili, tomate, frigărui)	140g-500g
2	Ketchup „Gotovim Doma” (Frigărui, lecho, tomate)	140g-450g
3	Ketchup „HEINZ” (tomate, iute, cu usturoi și condimente, p/ă grătar și frigărui, cu muștar, Italian, super iute, steak, condimente orientale, mediteraneene, cimbru-rozmarin, mărar-pătrunjel, usturoi-mentă, merișoare, legume pe grătar, coacăză, cu usturoi, hot cili)	25ml – 2 500g
4	Ketchup „VCUSNII” (perțovii, tomat, p/ă frigărui)	500g-10 kg
5	Sos „HEINZ” (de soia, de soia classic, de soia premium, Worcestershire Lea & Perrins, cu usturoi, cu cașcaval, Cezar, Cili, Cili-Dulce, Dulce – Acrisor, barbeque, cu muștar, Delicios, Salsa, Teriaki, sos picanț Chipotle Sauvet, Burgher, Grill, 1000 Islands, Curry, Ranch de usturoi, Delicios din merișoare, cu ciuperci, Blue Cheese, parmezano, Tar-Tar, Bolognese cu usturoi, Patru ardei, Balsamic, Buffalo, Chutney-pere, Curry-mango, Piper-condimente, tomate pentru pizza, Caesar, Honey Mustard, Roasted Onion, Sweet Chili)	250g-2kg
6	Sos de tomate „DLEA DOBROI CUHNI”	100g-300g
7	Muștar „EIK RUSSKAIK” (de masă, cu hrean, zernistaia, iadronaia juceaia, domasneaia, ostraia)	100g-300g
8	Muștar „HEINZ” (francez, classic, Dijon)	100g-300g
9	Muștar „STOLICINAYA” (rusec, cu hrean, cu miere)	100g-300g
10	Muștar „DLYA DOBROI CUHNI”	100g-5kg
11	Maioneza „Ya Lyublyu Gotovit (BAYAREZA cu semințe de muștar, RUSEASCA cu hrean hot)	200g-10000g
12	Maioneză și sos de maioneză „MECITA HOZEAIK” (classicescii, olive, provansal, cu suc de lămie, de post, domasni, ouă de prepeliță)	100g-10 000g
13	Maioneză și sos de maioneză „Provansal, EIK Food Expert”	100g-10 000g
14	Maioneză „HEINZ” (classic, olive, light)	10g-10 000g
15	Maioneză și sos de maioneză „MOSKOVSKII PROVANSAL” (clasic, olive, lights, de post, slivocinii, natur, de casă, ouă de prepeliță)	200g-10000g
16	Maioneză și sos de maioneză „CIUDESNIKA” (clasic, olive)	200g-10 000g
17	Maioneză „SOLPRO” provansal, clasic	200g-10 000g
18	Ketchup „POLIMARK” (clasic, Junior clasic, Professional clasic, hot, pizza)	30g-6g000g
19	Maioneza „POLIMARK” (delicates, light)	100g-10 000g
20	Muștar „POLIMARK” (clasic, professional classic)	30g-6000g
21	Sos „POLIMARK” (Tartar, classic)	100g-1000g
22	Sos „POLIMARK Keni”	100g-1000g
23	Sos „POLIMARK Penny” (Cili, Barbeque, Sweet Cili, Curry, de soia, worchestershire)	100ml-1000ml
24	Roșii găte „POLIMARK Tomatino” (Clasic, Hot, Oregano și Basilicum)	200ml-2000ml
25	Condimente POLIMARK	100g-500g

QUALITY CERTIFICATE

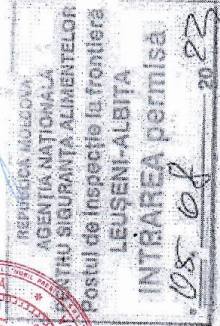
Shipment Date	29/05/2023
Shipper	PROCESOS Y CULTIVOS MARINOS, S.A. DE C.V., CARRETERA ENSENADA A TECATE KM. 104 S/N COL. EL SAUZAL DE RODRIGUEZ, ENSENADA, BAJA CALIFORNIA MEXICO C. P. 22760 by order of Aqualine Seafoods LTD. #205-7560 A Vantage Way Delta, BC V4G 1A7, Ensenada
Consignee	TELEMAR SRL, mun. Chisinau, sec. Ciocana, 21/1, Republica Moldova
Transport Facility No.	CXRU1448660/0346585
Place of Destination	CONSTANTA, RUMANIA
Place of Shipment	Ensenada, Mexico
Shelf Life	24 months from production date
Producer	PROCESOS Y CULTIVOS MARINOS, S.A. DE C.V., CARRETERA ENSENADA-TECATE KM 104 S/N, EL SAUZAL DE RODRIGUEZ, C. P. 22760, ENSENADA, BAJA CALIFORNIA, MEXICO Registration number: PCM 071212 E87

Item Name	Packing	Date of production	Quantity of Packages	Net Weight (kg)	Appearance	Texture	Smell	Fish Temperature at the moment of shipment
Frozen Hake H&G Tail-off (Merluccius productus)	Boxes	08/05/2023 12/05/2023	1,358 375	25,995	Clean surface	Dense	Fresh fish	- 18 °C

Date of issue 29/05/2023

Quality certificate issued by

PROCESOS Y CULTIVOS MARINOS S.A. DE C.V.
Km 104 Carretera Tecate-Ensenada
ENSENADA BAJA CALIFORNIA, MEXICO
R.F.C PCM-071212-E87



-“CONDIPROD – COM” SRL

UI/100200001-75, TVA 0503666, IBAN MD784000000000231580019605, MRO: AGRNMD2X723, RC “Moldova-Agroindbank” SA
R. Moldova or. Chișinău, str. Vamiei, 14/1, MD 2023, email: condiprod@condiprod.md, telefon: +373 – 22421190

CERTIFICAT DE CALITATE – CONDIMENTE / MIRODENII – Nr 240123

din data 24.01.2023

Eliberat la produsele menționate mai jos, produse de “CONDIPROD – COM” SRL

“CONDIPROD – COM” SRL declară pe propria răspundere, că produsele menționate au fost produse în condiții de siguranță și conform normelor tehnice în vigoare, fiind conforme cu cerințele documentelor normative indicate și nu prezintă pericol pentru viață și sănătatea consumatorului.

Produse livrate pentru realizare:				Conținutul documentelor	
Denumirea produsului	Data producerii	Condiții de păstrare	Cantitatea	Conținutul documentelor	
Busuioc 10g / kg	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	800 cut	Raport de încercări nr. 110DA din 24.01.2023	
Cardamon 10g, 100g / kg	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	1000 cut	Raport de încercări nr. 110DA din 24.01.2023	
Chimen 15g, 20g, 50g, 100g / kg	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	1000 cut	Raport de încercări nr. 011DA din 26.01.2023	
Cimbru 10g / kg	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	700 cut	Raport de încercări nr. 011DA din 26.01.2023	
Cuisoare 10g, 30g, 50g / kg	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	900 cut	Raport de încercări nr. 011DA din 26.01.2023	
Curcuma 20g, 50g, 100g, 500g / kg	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	1000 cut	Raport de încercări nr. 120DA din 24.01.2023	
Curry 100g, 500g / kg	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	1000 cut	Raport de încercări nr. 120DA din 24.01.2023	
Fenhel 100g / kg	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	1500 cut	Raport de încercări nr. 100DA din 24.01.2023	
Fenugrek 50g, 500g / kg	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	1500 cut	Raport de încercări nr. 110DA din 24.01.2023	
Ghimbir 15g, 100g, 500g / kg	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	900 cut	Raport de încercări nr. 110DA din 24.01.2023	
Leustean 8g / kg	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	500 cut	Raport de încercări nr. 120DA din 26.01.2023	
Maghiran 10g / kg	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	1000 cut	Raport de încercări nr. 120DA din 26.01.2023	
Mintă 200g / kg	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	1000 cut	Raport de încercări nr. 120DA din 26.01.2023	
Oregano 10g, 20g / kg	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	500 cut	Raport de încercări nr. 120DA din 26.01.2023	
Rozmarin 10g / kg	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	700 cut	Raport de încercări nr. 120DA din 24.01.2023	
Semințe de chimen (nigella) 100g, 200g, 500g / kg	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	900 cut	Raport de încercări nr. 120DA din 24.01.2023	
Usturoi 15g, 100g, 200g, 500g / kg	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	800 cut	Raport de încercări nr. 120DA din 24.01.2023	
Ziră 20g, 100g, 200g / kg	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	1000 cut	Raport de încercări nr. 09145 din 27.01.2023	
Coriandru 20g, 100g, 500g / kg	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	300 cut	Raport de încercări nr. 0960DA din 16.02.2023	
Scorțisoară bețoasă 25g, 50g, 100g / kg	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0960DA din 16.02.2023	
Scorțisoară machiată 20g, 100g, 500g / kg	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0471DA din 10.04.2023	
Frunza de dafin 10g, 20g, 50g, 100g / kg	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	2000 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021	
Nucsoara întreagă 15g / kg	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	1900 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021	
Nucsoara măcinată 10g, 200g / kg	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	1800 cut	Raport de încercări nr. 019DA din 26.01.2023	
Paprica 20g, 100g, 400g, 500g / kg	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	600 cut	Raport de încercări nr. 0119DA din 26.01.2023	
Cili 50g, 100g / kg	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	400 cut	Raport de încercări nr. 0119DA din 26.01.2023	
Patrunjel 8g, 30g, 500g / kg	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0119DA din 26.01.2023	
Mustar boabe 20g / kg	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0960DA din 26.01.2023	
Praf de muștar 90g / kg	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0960DA din 26.01.2023	
Praf de copt 10g, 15g / kg	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	2800 cut	Raport de încercări nr. 0194DA din 26.01.2023	
Mac albăstru alimentar 100g, 500g / kg	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0161DA din 24.03.2022	

Fulgi de cocos albi 100g, 500g / kg	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	600 cut	Raport de încercări nr. 0121DA din 24.01.2023
Badian (Anis) 10g / kg	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 110DA din 24.01.2023
Semințe de in 100g, 200g, 500g / kg	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Aviz sanitar nr. 110 din 17.01.2022
Semințe de susan negru 100g / kg	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Semințe de susan Natural 200g / kg	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Ardei dulce roșu, kg	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0125DA din 26.01.2023
Ardei dulce verde, kg	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0125DA din 26.01.2023
Ceapa uscată machiată, kg	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0197DA din 16.02.2023
Ceapa uscată fulgi, kg	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0197DA din 16.02.2023
Ceapa uscată petale, kg	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0197DA din 16.02.2023
Estragon uscat, kg	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Acid glutamic, kg	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Morcov uscat, kg	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0113DA din 26.01.2023
Pastămac granule, kg	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Pastămac radacina, kg	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Teiina radacina, kg	Indicată pe ambalaj	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	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Tomate uscate machiate, kg	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Sumak machiat, kg	Indicată pe ambalaj	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	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	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	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0123DA din 26.01.2023
Piper negru machiat 10g, 20g, 50g, 100g, 250g, 500g / kg	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0123DA din 26.01.2023
Piper roz boabe, kg	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0123DA din 26.01.2023
Piper verde boabe, kg	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0123DA din 26.01.2023
Piper Sichuan boabe, kg	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0123DA din 26.01.2023
Piper LONGUM, kg	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0123DA din 26.01.2023
Jasmin: Cacao praf infuzat 50, 100 g / kg	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	1600 cut	Raport de încercări nr. 0195DA din 16.02.2023
Mango: Cacao praf infuzat 50, 80, 100 g / kg	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 110902021 din 30.07.2021
Adi citric 20, 50, 100, 400, 500 g / kg	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Aviz sanitar nr. 0083-A din 05.03.2022
Drojdii uscate 10, 11, 80, 100 g / kg	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	

*CONDIPROD – COM” SRL

"CONDIPROD - COM" SRL
 11002600001475, TVA 0503666, IBAN MD78AG000002251508019605, MFO: AGRNMD2X723, BC "Moldova-Agroindbank" SA
 e-mail: condiproduct@mail.ru, tel/fax +373 - 22421190

Eliberat la produsele menționate mai jos, produse de "CONDIPROD – COM" SRL
"CONDIPROD – COM" SRL declară pe propria răspundere, că produsele enumerate mai jos corespund cerințelor documentelor
"CONDIPROD – COM" SRL declară pe propria răspundere, că produsele enumerate mai jos corespund cerințelor documentelor
"CONDIPROD – COM" SRL declară pe propria răspundere, că produsele enumerate mai jos corespund cerințelor documentelor

Director "CONDIPROD - COM" SRL

A circular red ink stamp. The outer ring contains the text "PRESTI S.p.A. S.R.L. - VIALE D'EUROPA, 10 - 66012 CHIASSANO (VI) - ITALIA" at the top and "REPUBBLICA MOLDOVA" at the bottom. The center of the stamp features the text "NOBIL PRESTI" in a large, stylized font, with "S.p.A." below it. To the right of the company name is the identification number "IDNO 12105000203". At the bottom of the stamp, the text "FARM. TIRONE, 1955 - 1956" is visible.

"CONDIPROD - COM" SRL
Căminul nr. 10, 2002, Iași
Tel/fax 02600001475; TVA 05036666, IBAN MD78AG000002251508019605, MFO: AGRNMDX2X723, BC "Moldova-Agroindbank" SA
E-mail: coordprod@msil.ro, tel/fax +373 - 22421190

Eliberat la produsele menționate mai jos, produse de "CONDIPROD – COM" SRL
din data 21.12.2021

Director "CONDIPROD - COM" SRL

REPUBLICA MOLDOVA

CERTIFICAT DE CONFORMITATE



Nr. de înregistrare

OCpr-004 3S 010279 - 17

Data emiterii:

06 iulie 2023

Valabil până la:

05 iulie 2024

ORGANISMUL DE CERTIFICARE PRODUSE ALIMENTARE "CONSERVSTANDARD"
ACREDITAT CONFORM STANDARDULUI SM SR EN ISO/CEI 17065:2013
PENTRU CERTIFICARE PRODUSE, CERTIFICAT DE ACREDITARE nr. OCpr-004
Adresa juridică: Republica Moldova, mun. Chișinău, str. București, 90
Adresa fizică: MD 2023, Republica Moldova, mun. Chișinău, str. Uzinelor 19,
tel/fax (022) 47 71 93, GSM 069122779, e-mail: cons_cert@mail.ru

PRIN PREZENTUL DOCUMENT SE CONFIRMĂ FAPTUL, CĂ PRODUSELE IDENTIFICATE ASTFEL

DENUMIRE/DESCRIERE

Acid acetic diluat de masă de uz alimentar în sortiment:

1. Acid acetic diluat de masă de uz alimentar 6%;

2. Acid acetic diluat de masă de uz alimentar 9%;

3. Acid acetic diluat de uz alimentar aromatizat cu aromă de mare 4%.

Fabricat în serie.

Codul NC MD

2209

SÎNT CONFORME CU CERINȚELE OBLIGATORII STABILITE ÎN:

Reglementarea tehnică „Oțeturi și acid acetic de uz alimentar” – Hotărârea Guvernului Republicii

Moldova nr. 1403 din 09.12.2008; „Normele privind etichetarea produselor alimentare” – Hotărârea Guvernului

Republicii Moldova nr. 996 din 20.08.2003

PRODUCĂTOR: S.R.L. „ANIOAN S”,

(secția de producere – str. Alexandru cel Bun, 9/1, or. Ialoveni)

Republica Moldova, or. Ialoveni, str. Testenițanu, 10, tel: 069919697

Codul țării

MD

SOLICITANT: Producătorul

Codul IDNO

1011600003635

CERTIFICATUL ESTE ELIBERAT ÎN BAZA

• Raport de evaluare a procesului de producere nr. 024b din 12.06.2017, eliberat de către Organismul de certificare;

• Raport de încercări nr. 342 din 27.06.2017, eliberat de către Laboratorul de încercări al Centrului pentru Standardizare și Experimentarea Calității Producției de Conserve, certificat de acreditare nr. LI-063;

str. Uzinelor, 19, mun. Chișinău, Republica Moldova, MD 2023;

• Autorizația sanitară de funcționare nr. 405 din 17.09.2012, eliberată de către Centrul de Servicii Sanitare, or. Ialoveni, Republica Moldova.

INFORMAȚIE SUPLIMENTARĂ: Ambalaj: butelii PET cu volumul: 500 ml;

Schema de certificare 3 cu evaluarea procesului de producere. Supravegherea după

Data fabricării, termen de valabilitate al producției, condițiile de păstrare - Indicație pe

Prezentul certificat este valabil pe termenul de valabilitate al producției. Titularul prezentei

și aplică marea națională de conformitate (SM 004) pe produsele specificate în prezentul certificat.

Conducătorul organismului

de certificare

Seria A Nr. 001400



Mihail

L. Potaru

Certificatul de conformitate este valabil doar în baza de Raportul de încercări a produselor

de către antreprenorii și organelor de control!

Copile certificatelor de conformitate se legalizează în modul stabilit.



SC CRINEXCOM SRL

GALATI, ROMANIA

Str. Nae Leonard Nr. 25

Tel/Fax: 0236/344 106

Mobil: 0744 338 308

Registrul Comertului: J17/297/2002

Cod fiscal : RO 14575971

Web: www.crinexcom.ro

Email : office@crinexcom.ro

Nr. 399/ 21.07.2023

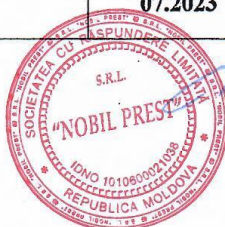
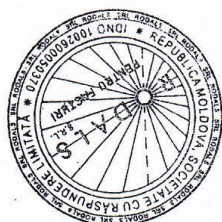
DECLARATIE DE CONFORMITATE

SC CRINEXCOM SRL, cu sediul in Galati, cu sediul in Galati , str Nae Leonard nr . 25 bl. R 2 sc. 1, ap 1, punct de lucru Galati, comuna Tulucesti nr. 1148 B, avand nr. de inregistrare J17/297/2002 in calitate de furnizor, declaram pe propria raspundere ca produsele firmei noastre livrate catre SC RODALS SRL, la data de 21.07.2023 cu INVOICE nr. 399 indeplinesc parametrii specificati in STAS SR 13360 (specificatia tehnica a produsului).

Denumire Produs	Data fabricatiei	Data expirarii	Cantitate TO	Mod de ambalare
SARE EXTRAFINA IODATA ALBA CA ZAPADA Tara de origine Turcia	07.2023	07.2025	17	Punga 1 kg
SARE GEMA NEIODATA PT.IND. ALIM. PG-2KG origine Turcia	07.2023	nelimitat	3	Punga 2 kg
SARE EXTRAFINANEIODATA origine Turcia	07.2023	07.2024	1	Punga 1kg
SARE CU NITRIT Origine Romania	07.2023	07.2024	1	Sac 25 kg

DATA 21.07.2023

SEMNATURA.....



MDS GRUP

ORC: J23/5075/2016; CUI: RO 24061366

DECLARATIE CONFORMITATE

NOI, SC MDS GRUP SRLSRL, cu sediul in Voluntari Str DrumulBecheanului nr 21 bis
RO24061366,J23/5075/2016, declaram pe propria raspundere coform prevederilor legale privind
regimul produselor si serviciilor care pot pune in pericol viata, sanatatea,securitatea muncii si protectia
mediului ca produs la care face referire prezenta declaratie de conformitate, nu pun in pericol viata,
sanatatea, securitatea muncii, nu produc impact negativ asupra mediului

1. Denumire produs: SARE MARINA IODATA PUNGA 1 KG
2. Producator: TURCIA
3. Legistatie, standardele, norme: HG 568/2002, HG 1022/2002, SR 13360/1996, GOST 13830/1997, DSTU 3583/1997
4. Numar lot: 1710/2022
5. Distribuitor: Vintage-PD SRL
6. Termen de valabilitate: NELIMITAT
7. Depozitare: A se pastra la loc uscat in conformitate cu normele de pastrare ale produselor alimentare. Produsul ambalat trebuie depozitat in spații uscate, ferit de lumina si caldura excesiva, la temp de max 25 °C si umiditate relativa a aerului de max 70%.
8. Ambalare PUNGA 1kg

FISA TEHNICA (CERTIFICAT DE CALITATE) SARE MARINA IODATA PUNGA 1 KG
Producator: TURCIA

CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE

CARACTERISTICI	CONDITII DE ADMISIBILITATE
Aspect	Cristale uscate, liber curgătoare
Corpur străine	Nu se admit
Culoare	Alba cristalina, fara nuante cenușii
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. 99,05	99,05
Sodiu	%	38,8	38,8
Cl	%	59,7	59,7
Umiditate	%	0,1	0,1
Ph	%	6,9	6,9
Substanțe insolubile in apa	%	0,018	0,018

CARACTERISTICI MICROBIOLOGICE

PARAMETRU	UNITATE	LIMITE ADMISE	REZULTAT OBTINUT
Drojdii 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 contine organisme modificate genetic. Produsul nu contine radiatii sau a fost interzis
prin lege.

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

AUTENTICITATEA PRODUSULUI Nu este permis ca produsul sa fie falsificat sau substituit.



Renaissance Star

finding new ways to improve

UKAS is a member of Registrar of Standards (RoS) Ltd.

UKAS is a member of Registrar of Standards (RoS) Ltd.

Declarație de conformitate

NOL, RENAISSANCE STAR SRL, cu sediul în Galați, str. Basarabiei, nr. 210, AVAND Nr. Reg. Com.: J17/1779/2010 și CUI RO 27308832, declarăm pe propria răspundere conform prevederilor legale privind regimul produselor și serviciilor care pot pune în pericol viața, sănătatea, securitatea muncii și protecția mediului că, produsul la care face referire prezenta declarație de conformitate, nu pun în pericol viața, sănătatea, securitatea muncii, nu produc impact negativ asupra mediului și sunt în conformitate cu normele și standardele în vigoare.

1. Denumire produs: SARE MARINA EXTRAFINA IODATA
2. Producător: TURCIA
3. Importator: SC RENAISSANCE STAR SRL, Galați, str. Basarabiei, 210 www.renaissancestar.ro, www.sarealimentara.ro, TEL 0725350864
4. Legislație, standardele, norme: HG 568/2002, HG 1022/2002, SR 13360/1996, GOST 13830/1997, DSTU 3583/1997
5. Număr lot: 1/2026
6. Buletine analiza: LAREX seria G Nr. 001320/03.12.2018, DSP 4104/ oct. 2019 (NOCII, DSP 4399/2020 (IOD) și ISPV 21652/18.04.2019 (radioactivitate, conținutul elementelor toxice și radionuclide în limita normelor sanitare în vigoare), buletin 24880 din 20.11.2019 (dată de expirare și mușcătură).
7. Data producerii: Ianuarie 2023
8. Depozitare: A se păstra la loc uscat în condiții de temperatură de păstrare ale produselor alimentare. Produsul ambalat trebuie depozitat în spații uscate, ferit de lumină și caldura excesivă, la temperatură de max 25 °C și umiditate relativă a aerului de max 70%.
9. Ambalare: pungă 1 kg

FISA TEHNICA (CERTIFICAT DE CALITATE) SARE MARINA EXTRAFINA IODATA

Produsător: TURCIA

Importator: SC RENAISSANCE STAR SRL, 800129, Roman, Galați, str. Basarabiei, 210

CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE			
CONDITII DE ADMISIBILITATE			
CARACTERISTICI	Cristale uscate, neaglomerate, liber curgătoare		
Aspect	Nu se admit		
Corpur străine	Alba cristalină, fără nuanțe cenușii		
Culoare	Sărat, fără miros și gust străin, atât în stare solidă cât în soluție		
Gust și miros			
CARACTERISTICI FIZICO-CHIMICE			
CARACTERISTICI	U.M.	CONDITII DE ADMISIBILITATE	REZULTATE OBTINUTE
Nr Cl	%	min. 99.0	97.66
Clorură de Calciu	%	max. 0.2	0.11
Clorură 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	0.0586
Substanțe insolubile în apă	%	max. 0.3	0.15
Umiditate	%	max. 0.15	08-1.2
Granulație	mm	08-1.2	59.30
Încălzire la 100°C	mg/kg sare	min 42 - max 67.2	59.30
Activități microbiologice	mg/kg	max 10	10

CARACTERISTICI MICROBIOLOGICE			
PARAMETRU	UNITATE	LIMITE ADMISE	REZULTAT OBTINUT
Droscii si mușcătură	Nr/g	max. 1000	<1 x 10 ³ ufc/g
Stafilococi coagulază pozitiv	Nr/g	absent	absent
Nivel de radiații	Bq/kg	max 600	Nedetectabil
LIMITE MAXIME DE ARSEN, METALE GRELE - conform Reg. 1881/2006/CE pentru stabilirea valorilor maxime de contaminanți din alimente .			
CONTINUTUL DE PESTICIDE - conform Directivei 76/895/CE privind conținutul maxim de pesticide în alimente.			
STATUTUL OMG: produsul nu conține organisme modificate genetic			
Tratat prin iradiere: produsul nu este tratat prin iradiere			



Renaissance Star

finding new ways to improve

UKAS is a member of Registrar of Standards (RoS) Ltd.

UKAS is a member of Registrar of Standards (RoS) Ltd.

Declarație de conformitate

AVAND Nr. Reg. Com.: J17/1779/2010 și CUI RO 27308832, declarăm pe propria răspundere conform prevederilor legale privind regimul produselor și serviciilor care pot pune în pericol viața, sănătatea, securitatea muncii și protecția mediului că, produsul la care face referire prezenta declarație de conformitate, nu pun în pericol viața, sănătatea, securitatea muncii, nu produc impact negativ asupra mediului și sunt în conformitate cu normele și standardele în vigoare.

1. Denumire produs: SARE MARINA EXTRAFINA IODATA
2. Producător: TURCIA
3. Importator: SC RENAISSANCE STAR SRL, Galați, str. Basarabiei, 210 www.renaissancestar.ro, www.sarealimentara.ro, TEL 0725350864
4. Legislație, standardele, norme: HG 568/2002, HG 1022/2002, SR 13360/1996, GOST 13830/1997, DSTU 3583/1997
5. Număr lot: 1/2026
6. Buletine analiza: LAREX seria G Nr. 001320/03.12.2018, DSP 4104/ oct. 2019 (NOCII, DSP 4399/2020 (IOD) și ISPV 21652/18.04.2019 (radioactivitate, conținutul elementelor toxice și radionuclide în limita normelor sanitare în vigoare), buletin 24880 din 20.11.2019 (dată de expirare și mușcătură).
7. Data producerii: Ianuarie 2023
8. Depozitare: A se păstra la loc uscat în condiții de temperatură de păstrare ale produselor alimentare. Produsul ambalat trebuie depozitat în spații uscate, ferit de lumină și caldura excesivă, la temperatură de max 25 °C și umiditate relativă a aerului de max 70%.
9. Ambalare: pungă 1 kg

FISA TEHNICA (CERTIFICAT DE CALITATE) SARE MARINA EXTRAFINA IODATA

Produsător: TURCIA

Importator: SC RENAISSANCE STAR SRL, 800129, Roman, Galați, str. Basarabiei, 210

CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE			
CONDITII DE ADMISIBILITATE			
CARACTERISTICI	Cristale uscate, neaglomerate, liber curgătoare		
Aspect	Nu se admit		
Corpur străine	Alba cristalină, fără nuanțe cenușii		
Culoare	Sărat, fără miros și gust străin, atât în stare solidă cât în soluție		
Gust și miros			
CARACTERISTICI FIZICO-CHIMICE			
CARACTERISTICI	U.M.	CONDITII DE ADMISIBILITATE	REZULTATE OBTINUTE
Nr Cl	%	min. 99.0	97.66
Clorură de Calciu	%	max. 0.2	0.11
Clorură 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	0.0586
Substanțe insolubile în apă	%	max. 0.3	0.15
Umiditate	%	max. 0.15	08-1.2
Granulație	mm	08-1.2	59.30
Încălzire la 100°C	mg/kg sare	min 42 - max 67.2	59.30
Activități microbiologice	mg/kg	max 10	10

CARACTERISTICI MICROBIOLOGICE			
PARAMETRU	UNITATE	LIMITE ADMISE	REZULTAT OBTINUT
Droscii si mușcătură	Nr/g	max. 1000	<1 x 10 ³ ufc/g
Stafilococi coagulază pozitiv	Nr/g	absent	absent
Nivel de radiații	Bq/kg	max 600	Nedetectabil
LIMITE MAXIME DE ARSEN, METALE GRELE - conform Reg. 1881/2006/CE pentru stabilirea valorilor maxime de contaminanți din alimente .			
CONTINUTUL DE PESTICIDE - conform Directivei 76/895/CE privind conținutul maxim de pesticide în alimente.			
STATUTUL OMG: produsul nu conține organisme modificate genetic			
Tratat prin iradiere: produsul nu este tratat prin iradiere			



Renaissance Star

finding new ways to improve

UKAS is a member of Registrar of Standards (RoS) Ltd.

UKAS is a member of Registrar of Standards (RoS) Ltd.

Declarație de conformitate

AVAND Nr. Reg. Com.: J17/1779/2010 și CUI RO 27308832, declarăm pe propria răspundere conform prevederilor legale privind regimul produselor și serviciilor care pot pune în pericol viața, sănătatea, securitatea muncii și protecția mediului că, produsul la care face referire prezenta declarație de conformitate, nu pun în pericol viața, sănătatea, securitatea muncii, nu produc impact negativ asupra mediului și sunt în conformitate cu normele și standardele în vigoare.

1. Denumire produs: SARE MARINA EXTRAFINA IODATA
2. Producător: TURCIA
3. Importator: SC RENAISSANCE STAR SRL, Galați, str. Basarabiei, 210 www.renaissancestar.ro, www.sarealimentara.ro, TEL 0725350864
4. Legislație, standardele, norme: HG 568/2002, HG 1022/2002, SR 13360/1996, GOST 13830/1997, DSTU 3583/1997
5. Număr lot: 1/2026
6. Buletine analiza: LAREX seria G Nr. 001320/03.12.2018, DSP 4104/ oct. 2019 (NOCII, DSP 4399/2020 (IOD) și ISPV 21652/18.04.2019 (radioactivitate, conținutul elementelor toxice și radionuclide în limita normelor sanitare în vigoare), buletin 24880 din 20.11.2019 (dată de expirare și mușcătură).
7. Data producerii: Ianuarie 2023
8. Depozitare: A se păstra la loc uscat în condiții de temperatură de păstrare ale produselor alimentare. Produsul ambalat trebuie depozitat în spații uscate, ferit de lumină și caldura excesivă, la temperatură de max 25 °C și umiditate relativă a aerului de max 70%.
9. Ambalare: pungă 1 kg

FISA TEHNICA (CERTIFICAT DE CALITATE) SARE MARINA EXTRAFINA IODATA

Produsător: TURCIA

Importator: SC RENAISSANCE STAR SRL, 800129, Roman, Galați, str. Basarabiei, 210

CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE			
CONDITII DE ADMISIBILITATE			
CARACTERISTICI	Cristale uscate, neaglomerate, liber curgătoare		
Aspect	Nu se admit		
Corpur străine	Alba cristalină, fără nuanțe cenușii		
Culoare	Sărat, fără miros și gust străin, atât în stare solidă cât în soluție		
Gust și miros			
CARACTERISTICI FIZICO-CHIMICE			
CARACTERISTICI	U.M.	CONDITII DE ADMISIBILITATE	REZULTATE OBTINUTE
Nr Cl	%	min. 99.0	97.66
Clorură de Calciu	%	max. 0.2	0.11
Clorură 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	0.0586
Substanțe insolubile în apă	%	max. 0.3	0.15
Umiditate	%	max. 0.15	08-1.2
Granulație	mm	08-1.2	59.30
Încălzire la 100°C	mg/kg sare	min 42 - max 67.2	59.30
Activități microbiologice	mg/kg	max 10	10

CARACTERISTICI MICROBIOLOGICE			
PARAMETRU	UNITATE	LIMITE ADMISE	REZULTAT OBTINUT
Droscii si mușcătură	Nr/g	max. 1000	<1 x 10 ³ ufc/g
Stafilococi coagulază pozitiv	Nr/g	absent	absent
Nivel de radiații	Bq/kg	max 600	Nedetectabil
LIMITE MAXIME DE ARSEN, METALE GRELE - conform Reg. 1881/2006/CE pentru stabilirea valorilor maxime de contaminanți din alimente .			
CONTINUTUL DE PESTICIDE - conform Directivei 76/895/CE privind conținutul maxim de pesticide în alimente.			
STATUTUL OMG: produsul nu conține organisme modificate genetic			
Tratat prin iradiere: produsul nu este tratat prin iradiere			

"CONDIPROD - COM" SRL

R. Moldova or. Chisinau, str. Vamita, 141, MD 2023, email: condiprod@mail.ru, telefon: +373 - 22421190

CERTIFICAT DE CALITATE - CONDIMENTE / MIRODENII - Nr 211220

data 20.12.2021

Eliberat la produsele menționate mai jos, produse de "CONDIPROD - COM" SRL

"CONDIPROD - COM" SRL declara pe propria răspundere, că produsele enumerate mai jos au fost produse în condițiile documentelor normative indicate și nu prezintă pericol pentru viață și sănătatea consumatorului.

Produse livrate pentru realizare:

Denumirea produsului	Data producției inducată pe ambalaj	Data expirării 24 luni	Condiții de păstrare Temp. de păstrare max 25°C	Cantitate 800 cut	Conformitatea documentelor
Condiment Ajca 25 g	Inducată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	800 cut	Raport de încercări nr. 6085-A din 25.11.2021
Condiment Hmel-Sureli 15 g	Inducată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	1000 cut	Raport de încercări nr. 6085-A din 25.11.2021
Condiment pui carne 25 g	Inducată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	900 cut	Raport de încercări nr. 6085-A din 25.11.2021
Condiment pui carne de gratar 30 g	Inducată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	700 cut	Raport de încercări nr. 6085-A din 25.11.2021
Condiment pui carne de miel 25 g	Inducată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	900 cut	Raport de încercări nr. 6085-A din 25.11.2021
Condiment pui carne de porc 25 g	Inducată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	1000 cut	Raport de încercări nr. 6085-A din 25.11.2021
Condiment pui cartofi 25g	Inducată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	1000 cut	Raport de încercări nr. 6085-A din 25.11.2021
Condiment pui frigarii 25g	Inducată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	1500 cut	Raport de încercări nr. 6085-A din 25.11.2021
Condiment pui galina 25g	Inducată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	1500 cut	Raport de încercări nr. 6085-A din 25.11.2021
Condiment pui heing sarat 40g	Inducată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	500 cut	Raport de încercări nr. 6085-A din 25.11.2021
Condiment pui mici 30 g	Inducată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	1000 cut	Raport de încercări nr. 6085-A din 25.11.2021
Condiment pui morcov coreian I/UTE 25 g	Inducată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	1000 cut	Raport de încercări nr. 6085-A din 25.11.2021
Condiment pui morcov pican 25 g	Inducată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	900 cut	Raport de încercări nr. 6085-A din 25.11.2021
Condiment pui paste 25 g	Inducată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	700 cut	Raport de încercări nr. 6085-A din 25.11.2021
Condiment pui paste cu lamie 30 g	Inducată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	800 cut	Raport de încercări nr. 6085-A din 25.11.2021
Condiment pui plaf 25 g	Inducată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	900 cut	Raport de încercări nr. 6085-A din 25.11.2021
Condiment pui pulpe de galina 25 g	Inducată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	900 cut	Raport de încercări nr. 6085-A din 25.11.2021
Condiment pui sarmale 25 g	Inducată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	1000 cut	Raport de încercări nr. 6085-A din 25.11.2021
Condiment pui slanina picania 25 g	Inducată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	300 cut	Raport de încercări nr. 6085-A din 25.11.2021
Condiment pui supă 30 g	Inducată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 6085-A din 25.11.2021
Condiment pui supă-hancio 25 g	Inducată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	1800 cut	Raport de încercări nr. 6085-A din 25.11.2021
Cond cu aroma de Galina 150g	Inducată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	2000 cut	Raport de încercări nr. 6085-A din 25.11.2021
Cond cu aroma de Galina 75g	Inducată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	1900 cut	Raport de încercări nr. 6085-A din 25.11.2021
Cond.univ. 15 legume si mirodenii 150g	Inducată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	1800 cut	Raport de încercări nr. 6085-A din 25.11.2021
Cond.univ. 10 legume si mirodenii 75g	Inducată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	1800 cut	Raport de încercări nr. 6085-A din 25.11.2021
Bors acru 15g, 20g, 160g/kg	Inducată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	600 cut	Raport de încercări nr. 6085-A din 25.11.2021
Condiment Legume 1 kg	Inducată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 6085-A din 25.11.2021
Condiment 15 legume si mirodenii 1kg	Inducată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 6085-A din 25.11.2021
Condiment cu aroma de Galina 1 kg	Inducată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	400 cut	Raport de încercări nr. 6085-A din 25.11.2021
Verdeala si legume 50g	Inducată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	50 cut	Raport de încercări nr. 6085-A din 25.11.2021

Verdeala si legume pui supă 50g	Inducată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	35 cut	Raport de încercări nr. 6085-A din 25.11.2021
Ardei gras rosu 40 g	Inducată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	85 cut	Raport de încercări nr. 6085-A din 25.11.2021
Ardei omate si legume 50g	Inducată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	40 cut	Raport de încercări nr. 6085-A din 25.11.2021
Ardei omate si legume marar, patrunjel 30g	Inducată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	75 cut	Raport de încercări nr. 6085-A din 25.11.2021



Șarcov O.

CONDIPROD - COM" SRL

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. 1101DA din 27 octombrie 2022

- 1 Obiectul încercat *Mostra nr. 1101DA. Ceai negru*
(identificare, descriere)
- 2 Solicitant *S.R.L. "CONDIPROD-COM",*
Republica Moldova, mun. Chișinău, str. Varnița, 14/1
- 3 Producător *Neidentificat*
- 4 Eșantionarea *De către solicitant. Cererea depusă nr. 0582DA din 13 octombrie 2022*
- 5 Cantitatea de mostră *1 x 0,5 kg* 6. Data primirii mostrei *L1 13.10.2022*
- 7 Scopul încercărilor *Corespunderea cerințelor: Reglementarea tehnica "Cafea. Extracte de cafea și de cicoare. Ceaiuri și produse de ceai" – HG RM nr. 206 din 11.03.2009*
- 8 Data începerii încercărilor *13.10.2022* 9. Data finisării încercărilor *27.10.2022*

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indici fizico chimici

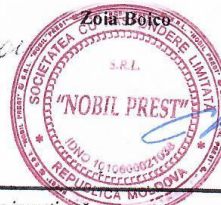
Indice	UM	Metoda de încercare	Valoarea de referință	Rezultatul obținut*
Umiditatea	%	SM SR ISO 1573:2012	max. 9,5	8,4±0,3
Teină	%	SM GOST R 53193-12, DS/1, ed.1	min. 1,95	2,21±0,27

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

Responsabil de emiterea RÎ

Angela Turcanu

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

L1 LCTBANPC

Cod: RÎ-7.8/2

Ediția: 3/01.06.2021

Pagina 1 din 1

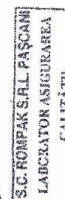
16.11.2023

Lot nr: 8412

Caracteristica	Metoda de analiza	Rezultatul analizei	Limite conform ST 1/2022
Culoare	IL 11.01	Corespunde	Crem – brun deschis
Consistență	IL 11.01	Corespunde	Densă, se rupe ușor
Gust, miros	IL 11.01	Corespunde	Caracteristic drojdiei
Substanța uscată, %	IL 11.01	33.68	Minim 30
Activitate, cm ³ CO ₂ / 60min.	IL 11.01	844	Minim 750

Concluzii: Lotul a fost analizat de departamentul Controlul Calității și a fost găsit conform cu specificația tehnică.

Şef Calitate,
Alexandra Angheluş



Prin prezenta declarăm că produsul nostru a fost produs în conformitate cu
 cerințele legale în vigoare și cu specificația tehnică a produsului.

Şef Calitate,
Alexandra Angheluş



DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

Exportator:	SC ROMPAK SRL
Producător:	SC ROMPAK SRL, Pașcani, România
Importator:	AUGUR PERLA, Republica Moldova
Tip produs:	Drojdie proaspătă pentru panificație
Denumire produs:	Bravo
Lot nr.:	8412
A se consuma înainte de:	24.12.2023
Ambalare:	pachete de 50g
Cantitate livrată:	20500 buc





LAOX PRIM

SRL "Laos Prim"
mun. Chişinău
str. Valea Bîcului 9
tel. (022) 24 63 72

Certificat de calitate № 987

Locul destinaţiei
Destinatar
Factura fiscală

mun. Chişinău
Nobil Prest SRL
AAR7481 587

Margarina "Provinciala" 40% kg. ✓

Lot 79 01.11.23 SF 40080629-005.2009 Cutie

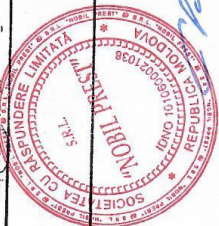
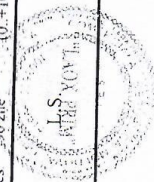
10 (100) 140 - 57 - 2 cores 90 zile (0...+10)°C 80%

Data eliberării certificatului:

Persoana responsabilă:

Laiseva O.

9 noiembrie 2023





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
Plumb	<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

