



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





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

Certificat de calitate № 389

Locul destinaţiei
Destinatar
Factura fiscală

mun. Chişinău
Nobil Prest SRL
AAR7482 192

№	Denumirea produsului	Lotul	Data fabricării	Documentaţia normativă al produsului	Ambalarea	Nr de netă locuri	Masa de netă kg	Corespunde documentelor normative	Termen de valabilitate	Temperatura produsului, inclusiv temperatura de transportare	In baza raportului / raporturilor de incercari	Umiditatea aerului max.
Boş acu		Lot 12	26.03.24	SF 40080629-015-2017	Buteii PET	300	300	SF 40080629-015-2017	90 zile	80-85°C	0756-G din 15.02.2023	75%

Data eliberării certificatului:

12 aprilie 2024

Persoana responsabilă:

Latişeva O.



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 *LÎ 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

Indicii fizico chimici

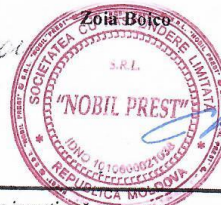
Indice	UM	Metoda de încercare	Valoarea de referință	Rezultatul obținut*
Umiditatea	%	SM SR ISO 1573:2012	max. 9,5	8,4±0,3
Teină	%	SM GOST R 53193-12, DS/1, ed.1	min. 1,95	2,21±0,27

*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

LÎ LCTBANPC

Cod: RÎ-7.8/2

Ediția: 3/01.06.2021

Pagina 1 din 1

"CONDIPROD - COM" SRL
SRL 101060021008, IAN 101060021008, MD0: AGRNMDX721, BC "Moldova-Agroindbank" SA
R. Moldova, str. Victoria, nr. 141, MD 2021, email: condiprod@condiprod.md, telefon: +373 - 22421199

CERTIFICAT DE CALITATE - CONDIMENTE / MIRODENII - Nr 0124
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 normative indicate și nu prezintă pericol pentru viață și sănătate consumatorului.

Denumirea produsului	Data producerii	Condiții de păstrare	Conținut	Conformitatea documentelor
Condiment Ajoca 25 g	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	800 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment 1 hmei-Suneli 15 g, kg	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	1000 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment plu carne 25 g	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	900 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment plu carne de gratar 30 g	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	700 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment plu carne de miel 25 g	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	900 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment plu carne de porc 25 g	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	1000 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment plu cartofi 25g	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	1000 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment plu figurali 25g	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	1500 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment plu gaina 25g	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	1600 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment plu hering sarat 40g	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	600 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment plu miel 30 g	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	500 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment plu morcov corolan IUTE 25 g	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	1000 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment plu morcov picant 25 g	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	1000 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment plu peste 25g	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	900 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment plu peste cu lamie 30 g	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	700 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment plu pif 25 g	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	800 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment plu pui de gaina 25 g	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	900 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment plu sarnale 25 g	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	800 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment plu slănină picantă 25 g	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	1000 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment plu supă 30 g	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	300 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment plu supă hurea 25 g	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	250 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment plu tocatură de carne 25 g	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	800 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Cond.ou aroma de Gaiina 150g	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	2000 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Cond.ou aroma de Gaiina 75g	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	1500 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Cond.univ. 15 legume si mirodenii 150g	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	1500 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Cond.univ. 15 legume si mirodenii 75g	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	1500 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Cond.ou aroma de ciuperci 75g	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	600 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Borș acru 15g, 30g, 100g /kg	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment Legume 1 kg	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment 15 legume si mirodenii 1kg	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment cu aroma de Gaiina 1 kg	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	400 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Verdeata si legume 50g	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	80 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Verdeata si legume plu supă 50g	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	35 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023

"CONDIPROD - COM" SRL
SRL 101060021008, IAN 101060021008, MD0: AGRNMDX721, BC "Moldova-Agroindbank" SA
R. Moldova, str. Victoria, nr. 141, MD 2021, email: condiprod@condiprod.md, telefon: +373 - 22421199

CERTIFICAT DE CALITATE - CONDIMENTE / MIRODENII - Nr 310124
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 normative indicate și nu prezintă pericol pentru viață și sănătate consumatorului.

Denumirea produsului	Data producerii	Condiții de păstrare	Conținut	Conformitatea documentelor
Butoiul 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	900 cut	Raport de încercări nr. 0110DA din 24.01.2023
Cimbru 10g / kg	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	700 cut	Raport de încercări nr. 0110DA din 24.01.2023
Cuisoare 10g, 30g, 50g / kg	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	900 cut	Raport de încercări nr. 0110DA din 24.01.2023
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. 124DA din 24.01.2023
Fenhel 100g / kg	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	1500 cut	Raport de încercări nr. 110DA din 24.01.2023
Fonugrek 50g, 500g / kg	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	1500 cut	Raport de încercări nr. 110DA din 24.01.2023
Ghimbr 15g, 100g, 500g / kg	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	600 cut	Raport de încercări nr. 110DA din 24.01.2023
Leustean 8g / kg	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	900 cut	Raport de încercări nr. 110DA din 24.01.2023
Maghiran 10g / kg	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	1000 cut	Raport de încercări nr. 112DA din 25.01.2023
Mintă 100g / kg	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	1000 cut	Raport de încercări nr. 112DA din 25.01.2023
Oregano 10g, 200g / kg	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	900 cut	Raport de încercări nr. 112DA din 25.01.2023
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	800 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	900 cut	Raport de încercări nr. 124DA din 24.01.2023
Zira 20g, 100g, 200g / kg	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	800 cut	Raport de încercări nr. 120DA din 24.01.2023
Coriandru 20g, 100g, 500g / kg	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	1000 cut	Raport de încercări nr. 0514DA din 27.01.2023
Sorisoră bețoasă 25g, 50g, 100g / kg	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	300 cut	Raport de încercări nr. 0190DA din 18.02.2023
Sorisoră măcinată 20g, 100g, 500g / kg	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0190DA din 18.02.2023
Frunza de dafin 10g, 20g, 50g, 100g / kg	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	800 cut	Raport de încercări nr. 0471DA din 18.04.2023
Nucsoara întreagă 15g / kg	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	2000 cut	Raport de încercări nr. 184DA din 16.11.2023
Nucsoara măcinată 10g, 200g / kg	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	1900 cut	Raport de încercări nr. 184DA din 16.11.2023
Paprica 20g, 100g, 400g, 800g / kg	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	1800 cut	Raport de încercări nr. 0110DA din 25.01.2023
Oil 50g, 100g / kg	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	1800 cut	Raport de încercări nr. 0190DA din 25.01.2023
Patrunjel 8g, 30g / kg	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	800 cut	Raport de încercări nr. 184DA din 16.11.2023
Marar 8g, 30g, 500g / kg	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	400 cut	Raport de încercări nr. 0110DA din 25.01.2023
Mustar boabe 20g / kg	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 180DA din 16.11.2023
Praf de mustar 30g / kg	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 180DA din 16.11.2023
Praf de copt 10g, 15g / kg	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	2500 cut	Raport de încercări nr. 0190DA din 25.01.2023
Mac albăstru alimentar 100g, 500g / kg	Indicată pe ambalaj	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 085DA din 16.08.2023
Fulgi de coacăs 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	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 064DA din 25.01.2024
Semințe de în 100g, 200g, 500g / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 109DA din 27.02.2022
Semințe de susan 100g, 200g, 500g/kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 019DA din 18.02.2023
Semințe de susan negru 100g / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 061DA din 07.02.2023
Semințe de susan Natural 200g / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 061DA din 07.02.2023
Ardei dulce roșu, kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 012DA din 24.01.2023
Ardei dulce verde, kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 012DA din 24.01.2023
Ceapa uscată măcinată, kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 012DA din 24.01.2023
Ceapa uscată fulgi, kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 019DA din 18.02.2023
Ceapa uscată petale, kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 019DA din 18.02.2023
Estragon uscat, kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0350C-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. 011DA din 24.01.2023
Pastarnac granule, kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0350C-21A din 22.12.2021
Pastarnac 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
Telina frunze, kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0350C-21A din 22.12.2021
Telina 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 bucati, kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 019DA din 27.12.2022
Tomate uscate măcinate, kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 019DA din 27.12.2022
Sumak măcinat, kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0350C-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. 0350C-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. 012DA din 24.01.2023
Piper alb măcinat, kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 012DA din 24.01.2023
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. 051DA din 25.01.2024
Piper negru măcinat 10g, 20g, 50g, 100g, 250g, 500g / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 051DA din 25.01.2024
Jeinibar 15g, 100g, 500g / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 011DA din 25.01.2023
Piper roșu măcinat 20g, 100g, 500g / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 011DA din 25.01.2023
Piper roz boabe, kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 013DA din 25.01.2023
Piper verde boabe, kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 013DA din 25.01.2023
Piper Silihuana boabe, kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 013DA din 25.01.2023
Piper LONGUM, kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 013DA din 25.01.2023
Jasmin: Cacao praf întinsat 50,100 g /kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	1600 cut	Raport de încercări nr. 019DA din 18.02.2023
Mango: Cacao praf întinsat 50,30,100 g /kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	2100 cut	Raport de încercări nr. 019DA din 18.02.2023
Acid citric 20,50,100,400,500 g /kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	3900 cut	Raport de încercări nr. 153975DA din 04.04.2023
Drojdii uscate 10,11,80,100 g /kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	3900 cut	Raport de încercări nr. 1603DA din 11.10.2023

"CONDIPROD - COM" SRL

L.S.

QUALITY CERTIFICATE

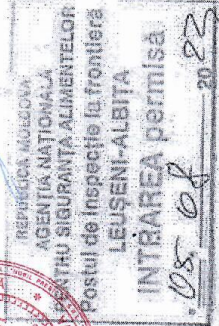
Shipment Date	29/05/2023
Shipper	PROCESOS Y CULTIVOS MARINOS, S.A. DE C.V., CARRETERA ENSENADA A TECATE KM. 104 S/N COL. EL SAUZAL DE RODRIGUEZ, ENSENADA, BAJA CALIFORNIA MEXICO C. P. 22760 by order of Aqualine Seafoods LTD. #205-7560 A Vantage Way Delta, BC V4G 1A7, Ensenada
Consignee	TELEMAR SRL, mun. 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



CERTIFICADO DE CAPTURA PARA LA COMUNIDAD EUROPEA

1. ENTIDAD VALIDADORA: Valiadora Autorizada por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Dirección: Avda. de la Constitución, 100. 28001 Madrid (España). Tel: 91 347 1549. E-mail: bap@mapa.es

2. DATOS DEL BUQUE

Nombre buque pesquero	SANTA MARINA	Indicativo radio	E.M.X. Nº 04/Lloyd (en su caso)	8619675
Nº de matrícula	VA-5-0026	Puerto base	DANOS	
Nº de licencia de pesca	15833073	Fecha de expedición	13-1-2023	
Nº Inmóvil, nº fax, nº Tel, correo electrónico (en su caso)	76540057, 76540058, bap@mapa.es			

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO (véase página siguiente)

4. MEDIDAS DE CONSERVACIÓN Y ORDENACIÓN DE LICENCIAS

Referencias a las medidas de conservación y ordenación aplicables:
BAJO LICENCIA DE PESCA DE ESPAÑA CALADERO ATLANTICO SUDOCIDENTAL PTP NRO. P0052023 a P0542023

5. DATOS DEL CAPITÁN

Nombre del capitán del buque pesquero: EDUARDO SANCHEZ RIOS

6. DETALLADO DEL TRÁNSITO EN EL MAR

Nombre del capitán del buque pesquero	Firma:	7. AUTORIZACIÓN DEL TRÁNSITO EN UNA ZONA PORTUARIA	Firma:
Fecha del transbordo	Firma:	Nombre y apellidos	
Zona del transbordo	Fecha:	Autoridad	
Fecha del transbordo		DIRECCIÓN	
Peso estimado (kg)		CONSTITUYENTE 1487	
Capitán BUQUE RECEPTOR		Teléfono	
Nombre del buque		fax 2.402.46.88 INT. 137	
Indicativo de llamada de radio		Puerto de desembarque	
Nº 04/Lloyd (en su caso)		PUERTO DE MONTEVIDEO, URUGUAY	
		Fecha de desembarque	
		25/01/2023	



accreditat pentru
CERTIFICARE
SR EN ISO/CEI 17021-1:2015
CERTIFICAT DE ACREDITARE
SM 007

CERTIFICAT Nr. **FSMS-19/489/R** CERTIFICATE No.

SE CERTIFICĂ SISTEMUL DE MANAGEMENT AL SIGURANTEI ALIMENTULUI AL
IT IS HEREBY CERTIFIED THAT THE FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM OF

MEAT HOUSE PRODUCTION SRL

STR. VALEA BICULUI 5/3, CHISINAU, MD-2002, REPUBLICA MOLDOVA

ÎN URMĂTOARELE UNITĂȚI OPERAȚIONALE / IN THE FOLLOWING OPERATIONAL UNITS

STR. VALEA BICULUI 5/3, CHISINAU, MD-2002, REPUBLICA MOLDOVA

CARE ESTE CONFORM CU STANDARDUL
IS IN COMPLIANCE WITH THE STANDARD

ISO 22000:2018 (SR EN ISO 22000:2019)

PENTRU URMĂTOARELE DOMENII DE ACTIVITATE / FOR THE FOLLOWING FIELD(S) OF ACTIVITIES

FABRICAREA SI LIVRAREA PRODUSELOR DIN CARNE.

MANUFACTURE AND DELIVERY OF MEAT PRODUCTS.

Valabil pana la:



05-2023



05-2024

Categorie /
Subcategorie
alimentara: -
C / C I



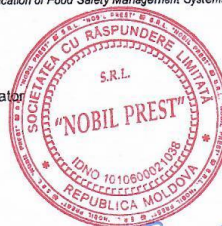
06-2025

Validitatea prezentului certificat depinde de auditurile de supraveghere periodice anuale si de recertificarea a sistemului de management la trei ani
The validity of this certificate is dependent on an annual audit and on a complete review, every three years, of the management system.
Utilizarea și validitatea prezentului certificat sunt supuse respectării documentului RINA: Regulament privind Certificarea Sistemelor de Management ale Sigurantei Alimentului
The use and validity of this certificate are subject to compliance with the RINA document: Rules for the Certification of Food Safety Management Systems

Prima Emitere First Issue	10.06.2019
Data actualizării Revision date	07.08.2023
Data scadenței Expiry Date	09.06.2025
Data deciziei de recertificare Renewal decision date	08.06.2022

Rosario Distefano
Certification EMEA Region
Senior Director
RINA SIMTEX-O.C. S.R.L. - Administrator

Rosario Distefano



RINA SIMTEX-O.C. S.R.L.
Str. Dr. Leonte Anastasievici, nr. 4D,
corpul A sector 5, Bucuresti Romania

CISQ is a member of



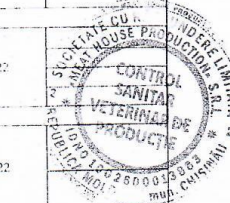
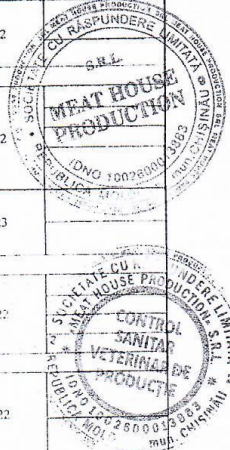
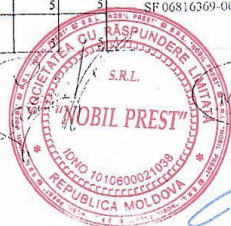
The International Certification Network
www.iq-net-certification.com



www.cisq.com

CERTIFICAT DE CALITATE Nr. 954 2.2.2024										
Eliberat pentru semifabricate, enumerate mai jos, fabricate în Moldova de SRL "MEAT HOUSE PRODUCTION"										
Expediat către Rețeaua de comerț conform facturii de însoțire pentru realizare										
Nr.	Denumirea preparatelor	Cantitatea, kg	Condiții și termen de pastrare:		Termen de realizare după ambalaj, zile			Documente normative	Sfârșitul procesului tehnologic Ora 5:00	
			refrigerate	congelate	neambalat	vid	gaz			
Preparate din carne tocată										
1	Carne tocată Specialitatea casei		(0-2)°C, max 3 zile	Nu mai sus de minus 18 °C, 30 de zile	48ore	3	3	SF 06816369-001:2022		
2	Carne tocată de vită				48ore	3	3			
3	Carne tocată de pasare				48ore	3	3			
4	Carne tocată de porc				48ore	3	3			
5	Carne tocată de porc și vită				48ore	3	3			
6	Mici din carne de porc și vită		(0-4)°C, max 5 zile	Nu mai sus de minus 18 °C, 30 de zile	48ore	5	5	SF 06816369-001:2022		
7	Mici din carne de porc				48ore	5	5			
8	Mici De Casa, Bunicuța mea				48ore	5	5			
9	Mici Naturinni				48ore	5	5			
10	Cirnaciori MII				48ore	5	5			
11	Cirnaciori din carne de Pui				48ore	5	5			
12	Cirnaciori De Casa,				48ore	5	5			
13	Bunicuța mea		(0-4)°C, max 5 zile	Nu mai sus de minus 18 °C, 30 de zile	48ore	5	5	SF 06816369-001:2022		
14	Cărnăciori "Lux"				48ore	5	5			
15	Cărnăciori "FINUTTI"				48ore	5	5			
16	Cirnaciori Naturinni				48ore	5	5			
17	Pirjoală de casă				48ore	5	5			
18	Pirjoală Naturinni				48ore	5	5			
Preparate din carne de pasare										
19	Găină întreagă		(0-4)°C, max 5 zile	Nu mai sus de minus 18 °C, 30 de zile	48ore	5	5	SF 06816369-001:2022		
20	Semicarcasă De găină (jumătăți longitudinale)				48ore	5	5			
21	Fileu de pui				48ore	5	5			
22	Pulpă de pui cu os				48ore	5	5			
23	Pulpă de pui fără os				48ore	5	5			
24	Șold de pui				48ore	5	5			
25	Gambă de pui				48ore	5	5			
26	Aripă de pui				48ore	5	5			
27	Tacini de pui pentru supe				48ore	48ore	48ore			
Preparate din carne de pasare în marinadă										
28	Șold în marinadă		(0-4)°C, max 48 ore	Nu mai sus de minus 18 °C, 30 de zile	48ore	48ore	48ore	SF 06816369-001:2022		
29	Gambă în marinadă				48ore	48ore	48ore			
30	Fileu în marinadă				48ore	48ore	48ore			
31	Aripioare în marinadă				48ore	48ore	48ore			
32										
Preparate din carne de porc										
33	Carne fără oase		(0-4)°C, max 5 zile	Nu mai sus de minus 18 °C, 30 de zile	48ore	5	5	SF 06816369-001:2022		
34	Coaste				48ore	5	5			
35	Ceafă				48ore	5	5			
36	Piept				48ore	5	5			
37	Spătă				48ore	5	5			
38	Cotlet cu os				48ore	5	5			
39	Cotlet fără os				48ore	5	5			
40	Rasol				48ore	5	5			
41	Picioare				48ore	5	5			
42	Șold fără os				48ore	5	5			
43	Guleaș		(0-4)°C, max 5 zile	Nu mai sus de minus 18 °C, 30 de zile	48ore	5	5	SF 06816369-001:2022		
44	Mușchiuleț				48ore	5	5			
45	Oase		(0-4)°C, max 48 ore	Nu mai sus de minus 18 °C, 30 de zile	48ore	48ore	48ore			
Preparate din carne de porc în marinadă, refrigerate										
46	Costițe în marinadă		(0-4)°C, max 5 zile	Nu mai sus de minus 18 °C, 30 de zile	48ore	5	5	SF 06816369-001:2022		
47	Ceafă în marinadă				48ore	5	5			
48	Cotlet cu os în marinadă				48ore	5	5			
49	Frigărui din carne de porc				48ore	5	5			
50	Frigărui din carne de porc Clasic				48ore	5	5			
51	Frigărui din carne de porc clasic în sos roșu				48ore	5	5	SF 06816369-001:2023		
Preparate din carne de vită										
52	Antricot cu os		(0-4)°C, max 5 zile	Nu mai sus de minus 18 °C, 30 de zile	48ore	5	5	SF 06816369-001:2022		
53	Antricot fără os				48ore	5	5			
54	Mușchiuleț				48ore	5	5			
55	Gulaș				48ore	5	5			
Preparate din carne de vită în marinadă, refrigerate										
56	Antricot fără os în marinadă		(0-4)°C, max 5 zile	Nu mai sus de minus 18 °C, 30 de zile	48ore	5	5	SF 06816369-001:2022		
57	Antricot cu os în marinadă				48ore	5	5			

Tehnolog Cazacu V.
Șef secția ambalare Crangaci V.
Medic veterinar Djugostrau





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

Centrul de Încercări de Laborator
Adresa: Mun. Chișinău, str. Gh. Asachi 67a

Nr. probei:



51016399

Denumirea probei: Acid acetic diluat de masă de uz alimentar
Soacra, amb 11, fabricat la data de 05.02.2024,
termen de valabilitate 12 luni de la data
fabricării

Beneficiar: VINTAGE DISTRIBUTION
SRL

Adresa juridică: Iaoveni, Suruceni, str.
Olimpiciilor, 8

Data și ora prelevării: 03.04.2024

Livrat în laborator: 03.04.2024 14:32:30

Data eliberării raportul 12.04.2024 13:25:16

Producătorul Anioan S.R.L., R.Moldova

D.N produs/prelevar

D.N privind reglementarea volumului cercetărilor și estimarea lor:
HG nr. 1403/2008

ÎNCERCĂRI CHIMICE

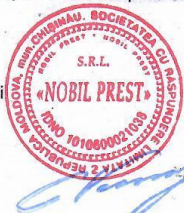
Parametrii investigați	Rezultate	Unități de măsură	Incertitudinea de măsurare	Nivel admisibil	D.N. a metodelor de investigare
Cupru	<0,10	mg/kg		1.0	SM SR EN 14082:2006
Fier	0,1	mg/kg		1.0	SM SR EN 14082:2006
Zinc	0,12	mg/mg		1.0	SM SR EN 14082:2006
Data începerii investigației	03/04/2024				
Data finisării investigației	12/04/2024				

- 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. Documente la metode sau privind prelevare, marcate cu* sunt anulate.
 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.

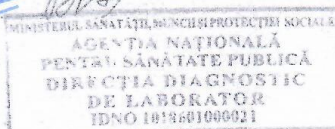
Notă:

Responsabili:

Raisa Scurtu; Stefan Constantinovici



Autorizat: Șef direcție diagnostic de laborator
Burduniuc Olga



FABRICAT IN MOLDOVA
EZIO GRUP SRL
MD-2011 mun.Chisinau str.Haiducilor ,44
Tel. 079483054

Documentatie de calitate
eliberat in baza Avizului sanitar din
29.06.2022 nr/01-13/1-2590
La nr.1916. din 10.06.2022

CERTIFICAT DE CALITATE

PENTRU PRODUSELE ALIMENTARE NR. P02/2023

Prin prezentul certificate se confirma ca producerea ,importul,utilizarea si desfacerea produselor

Acid acetic diluat de masa 6% ,9 % , 70%

Acid acetic diluat de mar 4%

Acid acetic diluat de strugure 4%

Sunt conforme Regulamentului sanitar :

HG nr.1403 din 09.12.2008 Regulamentari tehnice "Oteturi si acid acetic de uz alimentar"

Intreprinderea producatoare ,tara, locul

EZIO GRUP SRL Republica Moldova, str. Puhoi 54/1

Ca temei:

Aviz sanitar eliberat de Agentia Nationala pentru Sanatate Publica in conformitate cu prevederile art.17 si 23 din Legea 10/2009 privind Supravegherea de Stat a Sanatatii Publice ,pct 56 din Regulamentul sanitar privind aditivii alimentari,aprobat prin HG 229/2013, instruction tehnologice IT MD67-40600939-01:2022 pentru fabricarea acidului acetic diluat ,de uz alimentar ,aprobat prin HG 1403/2008 si proiectele etichetelor pentru produsele in care au fost adaugati aditivi alimentari

Domeniu de utilizare:

Plasare pe piata, consum uman

Conditii necesare de utilizare ,depozitare ,transportare,masurile de securitate.

Plasarea pe piata in conditiile respectarii legislatiei in vigoare in Republica Moldova,

Termenii de valabilitate

Certificatul este valabil pentru perioada de 12 luni de la data producerii produsului.


DIRECTOR EZIO GRUP SRL
IOVU ROMAN



CERTIFICAT DE CALITATE № 34

Data 22.04.2024

Producator: SRL "CARDANIVITO", mun. Chisinau, str. Busuiocesti 25

Destinatar: S.R.L. "Nobil Prest" mun. Chisinau. Factura Nr. Pentru realizare

№	Denumire produs	Masa kg.	Cantit atea poziti ilor	Ambalaj	Data, ora producerii	Termen de valabilitate	Document normativ
1.	Carne tocata(vita si porc)					12 ore, (0-2)°C	SF6816369-016:2021
2.	Carne tocata de porc					12 ore, (0-2)°C	
3.	Carne tocata(porc si pasare)					12 ore, (0-2)°C	
4.	Carne de porc					72 ore, (2-4)°C	
5.	Carne de vita					72 ore, (2-4)°C	
6.	Carne de pasare in sortiment					72 ore, (2-4)°C	
7.	Carne congelata de vita si porc					6 luni, (-18)°C	
8.	Carne de vita in vacuum					7 zile, (2-4)°C	
9.	Carne de porc in vacuum					7 zile, (2-4)°C	

22.04.2024

Tehnolog

A.Muntean

Medic veterinar

V.Djugostran

