

Anexa nr.3

la Reglementarea tehnică

„Produse de panificație și

paste făinoase

## Declarație de conformitate

Nr. 1

din „\_01.\_decembrie 2021”\_

Valabil pînă „31.12.2021”\_

II “Scutari Anatolie”, or Donduseni str Independentei ½ bir 10, tel 069442431

(denumirea furnizorului, adresa, telefonul)

în persoana Director Scutari Anatolie

(funcția, prenumele, numele conducătorului)

**declară pe propria răspundere că produsul**

**Franzela din faina calitatea I**

**Paine din faina cal. Superioara**

**Paine din faina de griu si secară**

**Franzelă din făină calitatea I și II**

**Chiflă din aluat de cozonac**

**Chiflă cu măgiun**

(denumirea, tipul, marca, codul produsului)

informația privind fabricarea în serie sau la un lot de produse; numărul și mărimea lotului, numărul de fabricație, denumirea și numărul documentului care însoțesc produsele (factura, contractul, certificatul de calitate), denumirea producătorului, țării etc. la care se referă prezenta declarație nu pune în pericol viața și sănătatea consumatorilor, nu produce impact asupra mediului înconjurător și este în conformitate cu următoarele acte normative:

**Contract de prestare a serviciilor în domeniul sănătății nr 45 din 02.06.2021 încheiat cu Agenția Sănătate publică acreditat conform cerințelor SMSRENISCO/CEI 170025/2006 cu anexa - Act de primire predare nr 45 din 02.06.2021, Certificat de inregistrare ANSA, (indicativul documentelor normative, cu indicarea punctelor din aceste documente care stabilesc cerințe pentru produsele respective)**

Declarația este întocmită în baza **Proces verbal de investigatie a probelor produselor alimentare nr 733 din 07.12.2021, 735 din 07.12.2021, 734 din 07.12.2021, 732 din 07.12.2021, 684 din 18.11.2021, 683 din 18.11.2021**

(informația despre documentele în baza cărora a fost întocmită declarația de conformitate)

Conducătorul organizației

Scutari Anatolie

(semnătura)

(prenumele, numele)



ANSP CSP Edinet

Formular

Nr. 336-1/e

Forma

Aprobat de MS al RM

Nr. 828 din 31.10.2011

Утверждена МЗ РМ

denumirea ins tituției  
наименование учре ждения

PROCES-VERBAL Nr 432

DE INVESTIGAȚIE A PROBELOR PRODUSELOR ALIMENTARE

ПРОТОКОЛ  
ИССЛЕДОВАНИЯ ПРОБ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

din " 04 " 12 20 21  
от

Denumirea obiectului, adresa Proiectaria "44 Sautari Anatolie" pe Dondulescu  
Наименование объекта, адрес

Denumirea probei Franzele din faina, cantitatea 26  
Наименование пробы количество 10.000 g.

Politoke I

Ora recoltării 10:15 Volumul lotului \_\_\_\_\_  
Время отбора Величина партии

Indicii organoleptici \_\_\_\_\_  
Органолептические показатели

Franzele este de o forma ovala,  
cu o suprafata neteda fara  
crapeturi, culoarea galben deschis.  
Mierea este bine coapta, cu o  
proportie bine dezvoltata.  
Mirosul si mirosul sunt  
caracteristice produsului dat  
fara nici un semn de alterare.





Formular

Nr. 336-1/e

Форма

Aprobat de MS al RM

Nr. 828 din 31.10.2011

Утверждена МЗ РМ

ANSP CSP Coluceșt

denumirea ins tituției  
наименование учре ждения

PROCES-VERBAL Nr 434

DE INVESTIGAȚIE A PROBELOR PRODUSELOR ALIMENTARE

ПРОТОКОЛ  
ИССЛЕДОВАНИЯ ПРОБ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

din " 04 " 12 20 11  
от

Denumirea obiectului, adresa  
Наименование объекта, адрес  
Prutăria, 44 Scutari Anatolie' or Donoheseni

Denumirea probei  
Наименование пробы  
Prine din făină, cantitatea  
количество 1 b.  
col. superioară 10.000 b.

Ora recoltării  
Время отбора 10<sup>15</sup>  
Volumul lotului  
Величина партии

Indicii organoleptici  
Органолептические показатели

Prine în formă friabilă, cu  
o suprafață fără crăpături, netedă.  
Culoarea galben deschis. Mirosul  
este bine corect cu o ușoară  
bună de miros. Gustul și  
mirosul sunt caracteristice  
produsului dat fără nici un  
semn de alterare.





Formular

Nr. 336-1/e

Forma

Aprobat de MS al RM

Nr. 828 din 31.10.2011

Утверждена МЗ РМ

ANSP CSP Bolinet

denumirea ins tituției  
наименование учре ждения

PROCES-VERBAL Nr 435

DE INVESTIGAȚIE A PROBELOR PRODUSELOR ALIMENTARE

ПРОТОКОЛ  
ИССЛЕДОВАНИЯ ПРОБ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

din " 04 " 12 20 21  
от

Denumirea obiectului, adresa Bucătăria „Уч. Сестри Анастасия и Довдусени  
Наименование объекта, адрес

Denumirea probei Orine din făină, cantitatea 2 b  
Наименование пробы de pînă și secară количество 10.000 b.

Ora recoltării 10<sup>15</sup> Volumul lotului  
Время отбора Величина партии

Indicii organoleptici  
Органолептические показатели

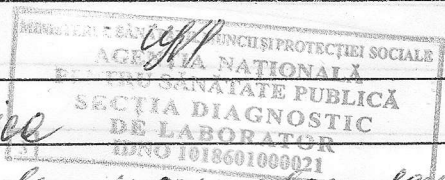
Orine în formă rotundă cu o  
secprofetă netedă, fără crăpături  
pe secprofetă. Culoarea galben-ochiuc.  
Mirosul este bine copt fără  
miros de făină nepăcătuțată și  
cu o poroxitate bine dezvoltată.  
Ușurează și mirosul sunt caracteristice  
produsei de aluat.

REZULTATELE INVESTIGAȚIEI  
РЕЗУЛЬТАТЫ ИССЛЕДОВАНИЯ

Denumirea indicilor, ingredientilor etc. Наименование показателей, ингредиентов и т.д.	Concentrația depistată Обнаруженная концентрация	CMA* ПДК	DN privind metodele de investigație НД на методы исследования
organoleptica	n	n	efort 26984
aciditatea	6,3°	5,5-12°	efort 5840
peroxidarea	63,0%	= 46,0%	efort 5869
umeditatea	42,3%	41-53%	efort 21094

Numele, prenumele și semnătura persoanei care a efectuat investigația  
ФИО и подпись проводившего исследование

*A. V. Șerghelicea*



Concluzia medicului-laborant  
Заключение врача-лаборанта

*Proba corespunde normelor sanitare  
in vigoare despre indicii investigati*

Numele, prenumele și semnătura șefului de laborator  
ФИО и подпись зав. лабораторией

*Z. Ștepanenco*  
*O. Ștefan*

\* CMA - concentrația maximă admisibilă  
ПДК - предельно-допустимая концентрация



Formular

Nr. 336-1/e

Forma

Aprobat de MS al RM

Nr. 828 din 31.10.2011

Утверждена МЗ РМ

ANSP CSP Colicet

denumirea ins tituției  
наименование учреждения

PROCES-VERBAL Nr. 433

DE INVESTIGAȚIE A PROBELOR PRODUSELOR ALIMENTARE

ПРОТОКОЛ  
ИССЛЕДОВАНИЯ ПРОБ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

din " 04 " 12 20 21  
от

Denumirea obiectului, adresa  
Наименование объекта, адрес  
Bucătărie, "Căminul Școlii Anotolie" or Deuduseeni

Denumirea probei  
Наименование пробы  
Frammka din făină  
содержимое тары  
calitatea 1 + II

santitatea  
количество

26 l  
10.000 g.

Ora recoltării  
Время отбора  
10:25

Volumul lotului  
Величина партии

Indicii organoleptici  
Органолептические показатели

Frammka are o formă ovală, cu  
o suprafață netedă fără  
căpături, culoarea galbenă mai închisă.  
Mierea este bine coaptă fără  
buteuri și miros de făină, cu  
o porozitate bine dezvoltată. Usture  
și mirosul sunt caracteristic  
produsei de ală fără nici un  
semn de alterare.



REZULTATELE INVESTIGAȚIEI  
РЕЗУЛЬТАТЫ ИССЛЕДОВАНИЯ

Denumirea indicelor, ingredientilor etc. Наименование показателей, ингредиентов и т.д.	Concentrația depistată Обнаруженная концентрация	CMA* ПДК	DN privind metodele de investigație НД на методы исследования
organoleptica	n	n	Ubest 26984
acido-fotica	5,5°	4,0°-8,0°	Ubest 5640
prosoxi-fotica	58,0%	≥ 5,0%	Ubest 5669
micro-fotica	44,4%	49-50%	Ubest 21094

Numele, prenumele și semnătura persoanei care a efectuat investigații  
ФИО и подпись проводившего исследование

*A. Uherghilicchio*

MINISTERUL SĂNĂTĂȚII ȘI PROTECȚIEI SOCIALE  
AGENCIJA NAȚIONALĂ  
PENTRU SĂNĂTATE PUBLICĂ  
SECȚIA DIAGNOSTIC  
DE LABORATOR  
IDNO 1018601000021

Concluzia medicului-laborant  
Заключение врача-лаборанта

*Proba corespunde normelor sanitare  
cu unguere după indicații investigații.*

Numele, prenumele și semnătura șefului de laborator  
ФИО и подпись зав. лабораторией

*Z. Stefanescu*  
*C. Stefanescu*

\* CMA - concentrația maximă admisibilă  
ПДК - предельно-допустимая концентрация