СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ



Регистрационный номер

Дата выдачи: 30 октября 2023

OCpr-004 1L 014488 - 2028

Действителен до:

28 сентября 2026



2005

ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ "CONSERVSTANDARD",

Юридический адрес: MD 2012 Республика Молдова, мун. Кишинэу,ул. Букурешть, 90 Физический адрес: Республика Молдова, мун. Кишинэу, ул. Узинелор, 11,

GSM: 079541979; e-mail:cons_cert@mail.ru

НАСТОЯЩИМ ДОКУМЕНТОМ УДОСТОВЕРЯЕТСЯ, ЧТО ПРОДУКЦИЯ ИДЕНТИФИЦИРОВАННАЯ КАК Наименование/Описание Код НК MD

Консервы. Рагу из овощей

Партия: 36794 стеклобанок вместимостью 430 мл (массой нетто 400 г);

2760 шт.; дата изготовления – 28.09.2023; 17254 шт.; дата изготовления – 29.09.2023; 16780 шт.; дата изготовления – 30.09.2023.

СООТВЕТСТВУЕТ ОБЯЗАТЕЛЬНЫМ ТРЕБОВАНИЯМ УСТАНОВЛЕННЫМ В:

*ГОСТ 18611-73 «Консервы. Овощи резаные в томатном соусе. Технические условия»; «Санитарный регламент о вагрязнителях в пищевых продуктах», пп. 77, 89 - Постановление Правительства Республики Молдова № 520 от 22.06.2010; «Основные нормы по радиационной защите. Гигиенические требования и правила» (ОНРБ-2000) от 27.02.2001; ГОСТ 30425-97 «Консервы. Метод определения промышленной стерильности»; Закон № 279 от 15.12.2017 об информировании потребителей относительно пищевых продуктов, статья 8, параграф (1);

Технический Регламент Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов» от 09.12.2011 № 880, приложение № 2, п. 2; приложение № 3, п. 6; приложение № 4, п. 13

изготовитель: Î.C.S. "NATUR BRAVO" S.A.,

Республика Молдова, р-н Единец, г. Купчинь, ул. Кишинэу, 43, тел: (+373 246)71603.

Код страны MD

ЗАЯВИТЕЛЬ: Изготовитель.

Код IDNO

1003600011211

СЕРТИФИКАТ ВЫДАН НА ОСНОВАНИИ

• Бюллетень анализа № 125 от 30.10.2023, выданный Органом по сертификации «Conservstandard» • Качественное удостоверение изготовителя № 262 от 02.10.2023.

Официальное Свидетельство о регистрации пищевой безопасности Серия CSA № CSA0003665 от 28.07.2020, выданное Национальным Центром по Безопасности Пищевых Продуктов р-на Единец, Республика Молдова.

дополнительная информация: Схема сертификации 1b (сертификация партии). Условия хранения: температура от 0°С до плюс 25°С, относительная влажность воздуха не более 75%. Срок годности продукции – 3 года.

требования к простить и предназначенной для экспорта в страны ТС. - Порманительно досумент как ченен на национальном уровне.

Руководитель органа

Л. Поторак

И. Касьяненко

сертификации Эксперт

Сертификат соответствия действителен только при наличии Протокола испытаний продукции.

Вниманию предпринимателей и контролирующих органов! Копии сертификата соответствия легализируются в установленном порядке.

ЦЕНТР ПО СЕРТИФИКАЦИИ "CONSERVSTANDARD"

Орган по сертификации пищевой продукции и сельскохозяйственного сырья (ОСрг-004) Республика Молдова, мун. Кишинэу, ул. Букурешть, 90, тел: 079541979; e-mail: cons_cert@mail.ru

БЮЛЛЕТЕНЬ АНАЛИЗА

№ <u>125</u> от <u>30 октября</u> 202<u>3</u>

образец № <u>210</u>

1. Наименование продукии:

Консервы. Рагу из овощей

Даты изготовления: <u>28-30.09.2023.</u>

Упаковка: стеклобанки вместимостью 430 мл, массой нетто 400 г.

Партия – 36794 банок.

2. Заявитель:

Î.C.S. «NATUR BRAVO» S.A.;

Республика Молдова, р-н Единец, г. Купчинь, ул. Кишинэу, 43

3. Изготовитель:

Î.C.S. «NATUR BRAVO» S.A.;

Республика Молдова, р-н Единец, г. Купчинь, ул. Кишинэу, 43

4. Подтверждающий документ

Протоколы испытаний №6036-С от 30.10.2023;№5762-С от 19.10.2023,

№ 5767-C от 17.10.2023; № 4908-C от 30.08.2023.

5. Нормативный документ

**ГОСТ 18611-73 «Консервы. Овощи резаные в томатном соусе. Технические условия»; «Санитарный регламент о загрязнителях в пищевых продуктах», пп. 77, 89 - Постановление Правительства Республики Молдова № 520 от 22.06.2010; «Основные нормы по радиационной защите. Гигиенические

требования и правила» (ОНРБ-2000) от 27.02.2001;

ГОСТ 30425-97 «Консервы. Метод определения промышленной

стерильности»;

* Технический Регламент Таможенного Союза ТР ТС 021/2011

«О безопасности пищевых продуктов» от 09.12.2011 № 880,

приложение № 2, п. 2; приложение № 3, п. 6; приложение № 4, п. 13

6. Эксперт

Инна Касьяненко

7. Испытания были проведены: <u>Лабораторией испытаний пищевой и сельскохозяйственной продукции</u> Г.П. "Центра Прикладной Метрологии и Сертификации";

сертификат аккредитации № LÎ - 086.

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

Наименование показателей	Единицы измерения	НД на методы испытаний	Значение по НД	Результаты испытаний
	Показатели (безопасности, не бол	ee:	
Свинец	мг/кг	5.1/PL-2/01 (SM ГОСТ Р 51301:2003- отменен)	0,1 / *0,5	0,08
Кадмий	мг/кг	5.1/PL-2/01 (SM ГОСТ Р 51301:2003- отменен)	0,1 / *0,03	0,007
Мышьяк	мг/кг	ΓΟCT 26930-86	-/*0,2	< 0,08
Ртуть	мг/кг	5.1/PL-2/03 (Recommended analytical conditions and general information):	- / *0,02	< 0,01
	Радион	уклиды, не более:		
Цезий-137	Бк/кг	SM FOCT P 54016:2013	600 / *80	< 2,0
Стронций-90	Бк/кг	SM ΓΟCT P 54017:2013 5.1/PL-4/01 (ΜΒИ.ΜΗ 1181-2007)	240 / *40	4,00

Наименование показателей		Единицы измерения	НД на методы испытаний	Значение по НД	Результаты испытаний		
	Физи	ко-химичес	кие показателі	<i>ι</i> :			
Массовая доля хлоридов		%	ГОСТ 26186-84 n.3	1,0 – 1,5	1,1		
Массовая доля титруемых кислот в расчете на добавленную кислоту		%	SM SR ISO 750:2014 n.7.2	не более 0,5	0,36		
Массовая доля жира		%	ΓΟCT 26183-84	не менее 8,0	8,4		
	Микр	обиологиче	ские показател	u:			
Мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы, клеток в 1 г продукта			ΓΟCT 30425-97 n.7.7.1	допуск.споровые непатогенные мезофил. аэробные и факультативно-виазробные микрооргамизмы не более 11	отсутствуют		
Мезофильные анаэробные микрорганизмы, клеток в 1 г продукта			ΓΟCT 30425-97 n.7.7.2	допуск.споровые непатогенные мезофил янвэробные микроорганизмы не более 1	отсутствуют		
Образцы продукции, представлен	ные на ист	ытание, соотв	етствуют требова	ния <mark>м промышленной с</mark>	стерильности		
	Орган	нолептичес	кие показателі	i:			
	- смесь кусочков баклажанов, помидоров, перца сладкого, обжаренных моркови и лука в томатном соусе, овощи равномерно нарезаны и распределены по всей массе;						
	- свойственные консервированным овощам в томатном соусе, без посторонних привкуса и запаха;						
	- соуса – оранжево-красный; - овощей - свойственный консервированным овощам;						
Консистенция -	- овощи мягкие, но не разваренные.						
	- смесь кусочков баклажанов, помидоров, перца сладкого, обжаренных моркови и лука в томатном соусе, овощи равномерно нарезаны и распределены по всей массе;						

Примечание: Своим решением эксперт ОС подтверждает, что Бюллетень анализа содержит результаты испытаний образцов в ИЛ, отобранных из конкретной партии продукции.

*- требования к продукции, предназначенной для экспорта в страны ТС;

- нормативный документ отменен на национальном уровне.

Руководитель Органа по сертифо

Лилиана ПОТОРАК

Эксперт ОС

Инна КАСЬЯНЕНКО

М.П.