

CERTIFICAT DE CONFORMITATE



Nr. de înregistrare **OCpr-004 1L 014225 – 2022**

Data emiterii:
03 noiembrie 2022

Valabil până la:
28 iunie 2023



ORGANISMUL DE CERTIFICARE PRODUSE ALIMENTARE "CONSERVSTANDARD",

Adresa juridică: Republica Moldova, mun. Chișinău, str. București, 90
Adresa fizică: MD 2023, Republica Moldova, or. Chișinău, str. Uzinelor 11
GSM: 069122779, 079541979; e-mail: cons_cert@mail.ru

PRIN PREZENTUL DOCUMENT SE CONFIRMĂ FAPTUL, CĂ PRODUSELE IDENTIFICATE ASTFEL DENUMIRE/DESCRIERE

Umpluturi termostabile de fructe pentru produse de panificație și patiserie nesterilizate, cu conservant în sortiment:

Codul NC MD
2007

1. Umplutură de mere cu aromă de visine termostabilă, nesterilizată (cu conservant).
Data fabricării: 28.09.2022.

Ambalaj: cutii din carton cu saci din polietilenă ca cite 14,0 kg. Lotul – 15000 kg (1071 cutii).

2. Umplutură de mere cu aromă de zmeură termostabilă, nesterilizată (cu conservant).
Data fabricării: 28.09.2022.

Ambalaj: cutii din carton cu saci din polietilenă ca cite 14,0 kg. Lotul – 5000 kg (357 cutii).

3. Umplutură de mere cu aromă de caise termostabilă, nesterilizată (cu conservant).
Data fabricării: 28.09.2022.

Ambalaj: cutii din carton cu saci din polietilenă ca cite 14,0 kg. Lotul – 5000 kg (357 cutii).



SÎNT CONFORME CU CERINȚELE OBLIGATORII STABILITE ÎN:

SM 333:2021 "Umpluturi de fructe, pomușoare și legume pentru produse de panificație și patiserie. Condiții tehnice";
"Regulamentul sanitar privind contaminanții din produsele alimentare", pp. 80, 88 – Hotărîrea Guvernului Republicii Moldova nr. 520 din 22.06.2010; Regulamentul sanitar privind aditivii alimentari – Hotărîrea Guvernului Republicii Moldova nr. 229 din 29.03.2013; Legea nr. 279 din 15.12.2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, art. 8, alin (1)

PRODUCĂTOR: S.C. „RG-AGRO PLUS” S.R.L.,

Republica Moldova, r-nul Strășeni, s. Cojușna, str. Chișinăului, 25, tel: 069964746.

Codul țării
MD

SOLICITANT: Producătorul.

Codul IDNO
1004600069437

CERTIFICATUL ESTE ELIBERAT ÎN BAZA

- Buletin de analiză nr. 105 din 01.11.2022, elberat de către Organismul de certificare "Conservstandard"
- Certificat de calitate al producătorului nr. 10 din 05.10.2022.
- Certificat de înregistrare oficială pentru siguranța alimentelor Seria CSA din 17.07.2018, eliberat de către Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor Strășeni, Republica Moldova.

INFORMAȚIE SUPLIMENTARĂ: Schema de certificare 1b (certificare lot).

Condiții de păstrare: temperatura de la 0°C până la plus 25°C, umiditatea relativă a aerului max 75 %.

Termen de valabilitate al produsului – indicat pe ambalaj.



Produsătorul organismului
de certificare

N. Uljanovschi
L. Potorac

N. Uljanovschi
L. Potorac

Certificatul este valabil doar însoțit de Raportul de încercări, Buletinul de analiză a produselor.

În atenția antreprenorilor și organelor de control!
Copiile certificatelor de conformitate se legalizează în modul stabilit.

Seria A Nr. 004866

BULETIN DE ANALIZĂ

Nr. 105 din 01 noiembrie 2022

mostra nr. 220

1. Denumirea produsului: Umpluturi termostabile de fructe pentru produse de panificație și patiserie nesterilizate cu conservant în sortiment:

1. Umplutură de mere cu aromă de visine termostabilă, nesterilizată
(cu conservant)

Data fabricării: 28.09.2022.

Ambalaj: cutii din carton cu saci din polietilenă a câte 14,0 kg.

Lotul – 15000 kg (1071 cutii).

2. Umplutură de mere cu aromă de zmeură termostabilă, nesterilizată
(cu conservant)

Data fabricării: 28.09.2022.

Ambalaj: cutii din carton cu saci din polietilenă a câte 14,0 kg.

Lotul – 5000 kg (357 cutii).

3. Umplutură de mere cu aromă de caise termostabilă, nesterilizată
(cu conservant)

Data fabricării: 28.09.2022.

Ambalaj: cutii din carton cu saci din polietilenă a câte 14,0 kg.

Lotul – 5000 kg (357 cutii).

2. Solicitant: S.C. "RG-AGRO PLUS" S.R.L."

Republica Moldova, r-nul Strășeni, s. Cojușna, str. Chișinăului, 25

3. Producător: S.C. "RG-AGRO PLUS" S.R.L."

Republica Moldova, r-nul Strășeni, s. Cojușna, str. Chișinăului, 25

4. Documente de suport Rapoarte de încercări nr. 5590, nr. 5591, nr. 5592, nr. 5593 din 25 octombrie 2022.

5. Documente normative SM 333:2021 "Umpluturi de fructe, pomușoare și legume pentru produse de panificație și patiserie. Condiții tehnice"; "Regulamentul sanitar privind contaminanții din produsele alimentare", pp. 80, 88 – Hotărîrea Guvernului Republicii Moldova nr. 520 din 22.06.2010; "Regulamentul sanitar privind aditivii alimentari" – Hotărîrea Guvernului Republicii Moldova nr. 229 din 29.03.2013

6. Expertul responsabil: Liliana Potorac

7. Încercările au fost efectuate: de către Laborator de încercări Agenția Națională pentru Sănătate Publică CSP Chișinău, certificat de acreditare nr. L1 – 127.

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Denumirea indicilor	Unitatea de măsură	DN la metoda de încercări	Indicii conform DN	Rezultatele încercărilor		
				mostra 1	mostra 2	mostra 3
Metale grele:						
Plumb	mg/kg	SM SR EN 14084:2006	max. 0,1	0,011	0,011	0,011
Cadmium	mg/kg	SM SR EN 14084:2006	max. 0,05	< 0,003	< 0,003	< 0,003
Indicii fizico-chimici:						
Fractia masică de substanțe uscate solubile	%	SM ISO 2173 :2014	min. 50,0	63,6	63,3	63,0
Fractia masică de aciditate titrabilă	%	SM SR ISO 750:2014 p.7.2	min. 0,3	0,5	0,37	0,34
Fractia masică de acid sorbic	mg/kg	POS 7.2-2/1/SI	max. 500	-	-	427,5
Indicele de termostabilitate	%	SM 333:2021 p.7.8	90,0-100,0	97,0	97,5	96,8

Denumirea indicilor	Unitatea de măsură	DN la metoda de încercări	Indicii conform DN	Rezultatele încercărilor		
				mostra 1	mostra 2	mostra 3
Indicii microbiologici:						
Bacterii coliformi în 1 g de produs		SM ISO 4831:2010	nu se admit	nedetectat	nedetectat	nedetectat
Microorganisme mezofile aerobe și facultative anaerobe, UFC în 1 g de produs		SM EN ISO 4833-1:2014	5,0 x 10 ³	<1,0 x 10 ¹	<1,0 x 10 ¹	<1,0 x 10 ¹
Microorganisme patogene, inclusiv Sallmonela, în 25 g de produs		SM EN ISO 6579-1:2017/A1 2020	nu se admit	nedetectat	nedetectat	nedetectat
Mucegai, UFC in 1 g de produs		GOST 10444.12-88 (anulat) POS 7.2-2/20/MS	max 50	<1,0 x 10 ¹	<1,0 x 10 ¹	<1,0 x 10 ¹
Drojdii, UFC in 1 g de produs		GOST 10444.12-88 (anulat) POS 7.2-2/20/MS	max 50	<1,0 x 10 ¹	<1,0 x 10 ¹	<1,0 x 10 ¹
Listeria monocytogenes în 25 g de produs		POS 7.2-2/24/MS	nu se admit	nedetectat	-	-
Caracteristici organoleptice:						
Aspectul exterior și consistența	- masa onctuoasă de fructe, care se întinde neînsemnat pe o suprafață orizontală;					
Gust și miros	- caracteristice fructelor din care sunt fabricate umpluturile; gust plăcut, dulce, fără gust și miros străin;					
Culoare	- omogenă, corespunzătoare culorii fructelor, din care sunt fabricate umpluturile.					

Notă: Prin decizia sa expertul OC confirmă, că buletinul de analiză conține rezultatele încercărilor mostrelor în Lî, prelevate dintr-un lot concret de produse.

Conducătorul adj. Organismului de certificare

Nadejda ULIANOVSKI

Expert OC

Liliana POTORAC

L.Ș.

