



OCpr-004

Nr. de înregistrare **OCpr-004 2C 012378 – 2022**Data emiterii:
01 martie 2022Valabil pînă la:
28 februarie 2023

ORGANISMUL DE CERTIFICARE PRODUSE ALIMENTARE "CONSERVSTANDARD"
Adresa juridică: MD 2012, Republica Moldova, mun. Chișinău, str. București 90
Adresa fizică: Republica Moldova, mun. 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

Codul NC MD

Conserve din peste în sortiment

1604

a se vedea anexa nr. 001616 pe o filă, total – 12 denumiri
Contract nr. nr. 66/18 din 21 august 2018.

SÎNT CONFORME CU CERINȚELE OBLIGATORII STABILITE ÎN:

SM GOST 7454:2008 "Conserve din peste blanșat, uscat sau zvîntat în ulei. Condiții tehnice";
GOST 16978-99 "Conserve din peste în sos de tomate. Condiții tehnice"; "Regulamentul sanitar privind contaminanții
din produsele alimentare", pp. 72, 99, 111, 113. – Hotărîrea Guvernului Republicii Moldova nr. 520 din 22.06.2010;
GOST 30425-97 "Conserve. Metoda de determinare a sterilității industriale"; Legea nr. 279 din 15.12.2017 privind
informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, art. 8, alin (1)

PRODUCĂTOR: SIA "Karavella",
Letonia, or. Riga, str. Atlantias, 15.

Codul țării
LV

SOLICITANT: Importator: Firma "CUSTOMAGIC" S.R.L.,
Republica Moldova, mun. Chișinău, str. Sciusev, 111, tel: (022) 232425.

Codul IDNO
1002600056224**CERTIFICATUL ESTE ELIBERAT ÎN BAZA**

• Act de identificare și prelevare a mostrelor nr. 022b din 14.01.2022, eliberat de către Organismul de certificare;
• Rapoarte de încercări nr. 0251-C, nr. 0252-C, nr. 0253-C, nr. 0254-C, nr. 0255-C, nr. 0256-C din 03.02.2022, eliberate
de către Laborator de încercări produse agroalimentare I.S. "CMAC" certificat de acreditare nr. LI 086;
str. Coca, 28, mun. Chișinău, Republica Moldova, MD 2064.

INFORMAȚIE SUPLIMENTARĂ:

Schema de certificare, 2 (certificare în baza unui contract). Supravegherea după 6 luni.
Data fabricării, data expirării, termen de valabilitate și condiții de păstrare – indicate pe ambalaj. Certificatul este
valabil, doar în cazul asigurării cu informație în limba de stat a fiecărei unități de produs conform legislației în vigoare,
din organismului de coordonat cu cumpărătorul

Conducătorul organismului
de certificare
Expert

L. Potorac

N. Ulianovschi

Certificatul de conformitate este valabil doar însoți de Raportul de încercări la produsele

Seria A. Nr. 004282

COPIA CORESPUNDE
ORIGINALULUI



Fila File

la certificatul de conformitate



Nr. OCpr-004 2C 012378 – 2022 din 01 martie 2022

Lista produselor concrete
asupra cărora se extinde acțiunea certificatului de conformitate

Nr.	Cod NCMD	Denumirea produselor	Ambalaj:
<i>Conserve din peste sterilizate în sortiment:</i>			
1	1604	Sardina de Atlantic în ulei	cutii metalice cu masa netă 160 g, 170 g, 240 g
2	1604	Hering în ulei	
3	1604	Macrou în ulei	
4	1604	Sardinela în ulei	
5	1604	Hering în sos de tomate	
6	1604	Macrou în sos de tomate	
7	1604	File de hering în ulei	
8	1604	File de hering în sos de tomate	
9	1604	File de sardine în ulei	
10	1604	File de sardine în sos de tomate	
11	1604	File de macrou în ulei	
12	1604	File de macrou în sos de tomate	

Total: 12 denumiri.

Importator: Firma "CUSTOMAGIC" S.R.L.

Republica Moldova, mun. Chișinău, str. Sciusev, 111, tel: (022) 232425.

Seria A Nr. 001616

Conducătorul organismului
de certificare
Expert

I. Potorac

N. Ulianovschi

Anexa nu este valabilă în lipsa certificatului de conformitate

COPIA CORESPUNDE
ORIGINALULUI



Laboratorul de încercări produse agroalimentare

RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Nr. 0251-C din 03 februarie 2022

1. Denumirea produselor
2. Calitatea, conținutul porției
3. Data fabricării, termen de valabilitate

Sardina de Atlantic în ulei, amb. cutii metal m.n 240g (pește 168g),
d/f 03.12.2021, în 03.12.2024

4. Indicatorul
5. Solicitantul
6. Documente de referință

OC "Conservstandard" SRL, mun. Chișinău, str. Uzinelor, 19
Cererea Nr. 100 din 20.01.2022, Program de încercări nr. 022b de la OC
"Conservstandard" SRL
OC "Conservstandard" SRL

7. Locul prelevării probei
8. Prelevatul de către
9. Cantitatea probei
10. Data primirii probei

1. Potorac
7 buc
20 ianuarie 2022
Data începerii încercărilor 20.01.2022
Data finisării încercărilor 03.02.2022

11. Scopul încercărilor
12. Documente normative (DN)

Pe contract
SM GOST 7454:2008 punctul 5.2.5, tabelul 3, punctul 5.2.4, tabelul 2:
conform etichetei, de facto

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indicii determinați, unități de măsură	Metoda de încercări	Limite admisibile conform DN	Rezultate	$U_{95\%}$
Caracteristici microbiologice				
Microbiologia: mezo-filanaerobe în 1,0 g	GOST 30425-97 p.7.2.2		nu s-a detectat	
Microbiologia: mezo-fil aerobe în	GOST 30425-97 p.7.2.1		nu s-a detectat	
Microbiologia: anaerobe în 1,0 g				
Stabilitatea calitatii	GOST 30425-97 p.8		stabil pentru grupa A	
Caracteristici fizico-chimice				
Masa totală a conținutului solid	SM GOST 7454:2008 p.4.2.60	24,0g	24,1g	
	24,1g ± 8% (20,1-26,1)			
Conținutul de apă în conținutul solid	SM GOST 7454:2008 p.4.2.60			
	24,1g ± 8% (20,1-26,1)			
pește, % min.		60,0	61,4	
în ulei, % min.		10,0	27,2	
Fracția masă de sare de uz alimentară, %	GOST 9957-73 punctul 2	1,0-2,0	1,3	

Indicii determinați	Metoda de încercări	Caracteristica senzorială
Gust	GOST 26664-85	caracteristic tipului unit de conserve de pește, potrivit de sare, fără gust straniu
Mirore	GOST 26664-85	caracteristic tipului unit de conserve de pește, fără miros straniu
Consistența cărnii peștelui	GOST 26664-85	suculentă, moale
Consistența oaselor	GOST 26664-85	moale
Starea uleiului	GOST 26664-85	lichid opalescent de culoare galben deschis
Starea peștelui	GOST 26664-85	bucățele de pește întregi în ulei
Caracteristica transpirației	GOST 26664-85	bucățele de pește bine conservate
Prezența arămurilor	GOST 26664-85	bucățele de pește aranjate dintr-un rând
Prezența solzilor	GOST 26664-85	solzi îndepărtați
Prezența impurităților	GOST 26664-85	lipsă

Probele testate au fost în conformitate cu SM GOST 7454:2008 p.4.2.60: conserve de pește adăugat, ventilat sau uscat în ulei

Pondere medie: 24,1 g (20,1-26,1)

Caracteristica senzorială s-a efectuat de către comisia

Responsabili de încercări

M. Toporiyskaya

D. Ananui

N. Șelcova

Sef de laborator

S. Puiu

Rezultatele încercărilor sunt eliberate pentru proba prelevată și prezentată de către client

Atenție producătorilor și organelor de control!

Prezentul Raport de încercări este valabil numai în originalul semnăturii și însoțit de înregistrarea de încercări în sistemul de control

OC "Conservstandard"

Chișinău, 03.02.2022

Page 1 of 1