

CERTIFICAT DE CONFORMITATE



Nr. de înregistrare **OCpr-004 1L 013347 – 2023**

Data emiterii:

24 august 2023

Valabil pînă la:

12 septembrie 2025



ORGANISMUL DE CERTIFICARE PRODUSE ALIMENTARE "CONSERVSTANDARD"

Adresa juridică: 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

Conserve. Pasta de tomate 25% substante uscate, calitatea întâi, SM 247:2004. Produs sterilizat

**Codul NC MD
2002**

Lotul: 37736 borcane de sticlă cu volumul 720 ml (masa netă 720 g);

18736 buc.; data fabricării – 12.09.2022;

19000 buc.; data fabricării – 14.09.2022.

Lotul: 15000 borcane de sticlă cu volumul 450 ml (masa netă 490 g); data fabricării: 12.09.2022.

SÎNT CONFORME CU CERINȚELE OBLIGATORII STABILITE ÎN:

SM 247:2004 "Conserve, Produse de tomate concentrate. Condiții tehnice"; "Regulamentul sanitar privind contaminanții din produsele alimentare", p. 77 – Hotărârea 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: S.C. „RG-AGRO PLUS” S.R.L.,

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

**Codul țării
MD**

SOLICITANT: S.R.L. "BIOENERGIE INC",

Republica Moldova, r-nul Ialoveni, s. Puhoi; tel: 069104347

**Codul IDNO
1012600030162**

CERTIFICATUL ESTE ELIBERAT ÎN BAZA

• Raport de încercări nr. 3762-C din 10.07.2023, eliberat de către laboratorul de încercări produse alimentare al Î.S. "Centrul de Metrologie Aplicată și Certificare", certificat de acreditare nr. 151-086; str. E. Coca, 28, mun. Chișinău, Republica Moldova, MD 2064.

• Certificat de calitate al producătorului nr. 14 din 22.06.2023;

• 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 pînă la plus 25°C, umiditatea relativă a aerului max 75%.

Termen de valabilitate al produsului - 3 ani.

Locul de eliberare al certificatului de conformitate nr. OCpr-004 1L 013272 – 2023 din 13 iulie 2023.

Conducătorul organismului
de certificare
Expert

P. Plăcintă

L. Potorac

Certificatul de conformitate este valabil doar însoțit de Raportul de încercări a produselor.

În atenția antreprenorilor și organelor de control!

Copiile certificatelor de conformitate se legalizează în modul stabilit.

Seria A N 0055



REPUBLICA MOLDOVA

CERTIFICAT DE CONFORMITATE

Nr. de înregistrare OCpr-004 3S 013224 – 2023

Data emiterii:

09 iunie 2023

Valabil până la:

08 iunie 2024

ORGANISMUL DE CERTIFICARE PRODUSE ALIMENTARE "CONSERVSTANDARD",
 Adresa juridică: 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

Produse pe baza de pasta de tomate nesterilizate cu conservant
 în sortiment:

Codul NC
2002

1. Produs pe baza de pasta de tomate, cu conținut de substanțe uscate min. 15%;
2. Produs pe baza de pasta de tomate, cu conținut de substanțe uscate min. 20%;
3. Produs pe baza de pasta de tomate, cu conținut de substanțe uscate min. 25%.

Ambalaj: borcane de sticlă cu masa netă (180 + 720) g;
 recipiente din masă plastică cu masa netă (0,125 – 20,0) kg;
 stickuri din ambalaj polimeric cu masa netă (30 + 100) g.

Produse fabricate în serie.

SÎNT CONFORME CU CERINȚELE OBLIGATORII STABILITE ÎN:

Regulile privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare – Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 221 din 16.03.2009; "Regulamentul sanitar privind aditivii alimentari" – Hotărârea 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. "LAOX PRIM" S.R.L.,

Republica Moldova, mun. Chișinău, str. Valea Bicului, 9.

Codul țării
MD

SOLICITANT: S.C. "LAOX PRIM" S.R.L.;

Republica Moldova, mun. Chișinău, bd. Moscovei, 17/1, ap. 7, tel: (022) 247507.

Codul IDNO
1003600099514

CERTIFICATUL ESTE ELIBERAT ÎN BAZA

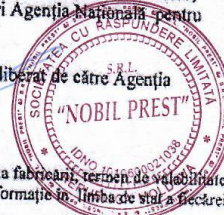
Raport de evaluare a procesului de producere nr. 034b din 05.05.2023, eliberat de către Organismul de certificare;
 Raport de încercări nr. 57005753 din 26.05.2023, eliberat de către Laborator de încercări Agenția Națională pentru
 Sănătate Publică CSP Chișinău, certificat de acreditare nr. LI – 127;
 Nr. Al. Hîjdeu, 49, mun. Chișinău, Republica Moldova, MD-2001.
 Certificat de înregistrare oficială pentru siguranța alimentelor nr. SP 850 / 24.11.2014, eliberat de către Agenția
 Națională pentru Siguranța Alimentelor mun. Chișinău, Republica Moldova.

INFORMAȚIE SUPLIMENTARĂ:

Schema de certificare și evaluarea procesului de producere. Supravegherea după 6 luni.
 Identificarea produsului: RAJ 40080629-007:2010 "Produse pe baza de pasta de tomate". Data fabricării termen de valabilitate
 și condiții de păstrare în ambalaj. Certificatul este valabil doar în cazul asigurării cu informație în limba de stat a fiecărei
 unități de producție în vigoare.

Producătorul organismului
 de certificare

Seria A Nr. 005



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

CENTRUL DE CERTIFICARE "CONSERVSTANDARD"

CERTIFICAT DE CONFORMITATE



Nr. de înregistrare OCpr-004 1L 013875 – 2021

Data emiterii:
05 octombrie 2021Valabil pînă la:
06 august 2024

ORGANISMUL DE CERTIFICARE PRODUSE ALIMENTARE "CONSERVSTANDARD"

Adresa juridică: 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. Pasta de tomate 25% substante uscate, calitatea superioară

2002

Lotul: 20240 borcane de sticlă cu volumul 370 ml (masa netă 370 g); data fabricării – 06.08.2021.

Lotul: 40660 borcane de sticlă cu volumul 720 ml (masă netă 720 g);

17020 buc.; data fabricării – 28.08.2021;

12580 buc.; data fabricării – 30.08.2021;

11060 buc.; data fabricării – 31.08.2021.

SÎNT CONFORME CU CERINȚELE OBLIGATORII STABILITE ÎN:

SM 247:2004 "Conserve. Produse de tomate concentrate. Condiții tehnice"; „Regulamentul sanitar privind contaminanții din produsele alimentare”, pp. 79, 89 - Hotărîrea Guvernului Republicii Moldova nr. 520 din 22.06.2010;
„Norme fundamentale de radioprotecție. Cerințe și reguli igienice” (NFRP-2000) din 27.02.2001;
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);
* Reglementarea Tehnică a Uniunii Vamale TP TC 021/2011 "О безопасности пищевых продуктов" din 09.12.2011 nr. 880, anexa nr. 2, p.2; anexa nr. 3, p.6; anexa nr. 4, p.3.

PRODUCĂTOR: S.R.L. „SERVEST-AGRO”,

Republica Moldova, r. Briceni, s. Corjeuți, tel: (+373 2475 57280.

SOLICITANT: Producătorul.

Codul țării
MDCodul IDNO
1003604005320

CERTIFICATUL ESTE ELIBERAT ÎN BAZA

- Buletin de analiză nr. 059 din 27.09.2021, eliberat de către Organismul de certificare "Conservstandard";
- Certificat de calitate al producătorului f/nr. din 02.09.2021;
- Certificat de înregistrare oficială pentru siguranța alimentelor Seria CSA nr. CSA0003660 din 21.05.2020, eliberat de către Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor r-nul Edineț/Briceni, Republica Moldova.

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

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

Termen de valabilitate a produsului - 3 ani.

Seria B Nr. 001969

Adj.
Conducătorul organismului
de certificare
ExpertN. Ulianovschi
L. Potorac

cerințe la produsele destinate exportului în țările UV și CSI.
Certificatul de conformitate 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.

REPUBLICA MOLDOVA

CERTIFICAT DE CONFORMITATE



Nr. de înregistrare OCpr-004 2C 014377 – 2023

Data emiterii:

03 iulie 2023

Valabil până la:

02 iulie 2024



ORGANISMUL DE CERTIFICARE PRODUSE ALIMENTARE "CONSERVSTANDARD",

Adresa juridică: 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

Paste făinoase de diferite tipuri grupa B calitate superioară
(clasa întâi) "ТАЯ"

1902

Ambalaj: pachete din polietilenă, pachete din hârtie

cu masa netă : 0,7 kg; 1,0 kg; 5,0 kg; 14,0 kg; 16,0 kg; 18,0 kg; 20,0 kg.

Contract nr. 310523/2 din 31 mai 2023.

SÎNT CONFORME CU CERINȚELE OBLIGATORII STABILITE ÎN:

Reglementarea tehnică "Produse de panificație și paste făinoase", anexa nr. 1, p. g); anexa nr. 2, p. g) – Hotărîrea Guvernului Republicii Moldova nr. 775 din 03.07.2007; "Regulamentul sanitar privind contaminanții din produsele alimentare", pp. 11, 42, 76 - Hotărîrea Guvernului Republicii Moldova nr. 520 din 22.06.2010; Legea nr. 279 din 15.12.2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, art. 8, alin (1)

PRODUCĂTOR: ТОВ "ТРАДИЦІЯ СМАКУ",

Ucraina, reg. Kiev, r-nul Kievo-Svyatopetrivskyi, satul Svyatopetrivske, str. Zoriana, 20

Codul țării
UA

SOLICITANT: Importator: S.C. "PRODVIXON" S.R.L.

Republica Moldova, mun. Chișinău, str. Ginta Latina, 5B, of. 55, tel: 069127837.

Codul IDNO
1004600056251

CERTIFICATUL ESTE ELIBERAT ÎN BAZA

Act de evaluare/identificare și prelevare a mostrelor nr. 100i din 20.06.2023, eliberat de către Organismul de certificare;
Raport de încercări nr. 2402 din 26.06.2023, eliberat de către Laboratorul de încercări a produselor alimentare
al I.P. "Centrului Republican de Diagnostică Veterinară", certificat de acreditare nr. LI – 004; str. Mureșilor 3,
mun. Chisinau, Republica Moldova, MD 2051.

INFORMAȚIE SUPLIMENTARĂ:

Schema de certificare 2 (certificare în baza unui contract). Supravegherea după 6 luni.

Data fabricării, termenul de valabilitate și condiții de păstrare – indicate pe ambalaj. Certificatul este valabil doar în cazul asigurării confirmării în limba de stat a fiecărei unități de produs conform legislației în vigoare.

Seria A Nr. 005398



Producătorul organismului

de certificare

Expert

[Signature]

L. Potorac

I. Casianenco

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

Certificat de calitate №--007/23

Eliberat p/u produse de origine animaliera de catre SRL Pascolina

Expediat spre Autoritati contractante

Anexat la facturi de expeditie, fiscal, certificate veterinary nr-00346371 din 29.08.2022

raport de incercari nr-65 din 17/01/2023

Nr.	Denumirea marfei	Ambalaj, MASA	GOST---	Data, ora eliberarii	Durata de pastrare de la deschidere	Termen de valabilitate
1	File merlucciu neglazurat	+pelicula - vid. Cutii de carton Aprox. 1-7 kg		23/01/2023 Ora 09:15	48 ore La temperatura 0-4	18 luni La temperatura -18 C



Model health certificate for imports of fishery products intended for human consumption

1.1. Emisor
1.2. Destinatar

2.1. Descrierea produsului
2.2. Cantitate

3.1. Originea produsului
3.2. Data de expirare

4.1. Temperatura de depozitare
4.2. Temperatura de transport

5.1. Temperatura de prezentare
5.2. Temperatura de servire

6.1. Temperatura de depozitare
6.2. Temperatura de transport

7.1. Temperatura de prezentare
7.2. Temperatura de servire

8.1. Temperatura de depozitare
8.2. Temperatura de transport

9.1. Temperatura de prezentare
9.2. Temperatura de servire

10.1. Temperatura de depozitare
10.2. Temperatura de transport

11.1. Temperatura de prezentare
11.2. Temperatura de servire

12.1. Temperatura de depozitare
12.2. Temperatura de transport

13.1. Temperatura de prezentare
13.2. Temperatura de servire

14.1. Temperatura de depozitare
14.2. Temperatura de transport

15.1. Temperatura de prezentare
15.2. Temperatura de servire

16.1. Temperatura de depozitare
16.2. Temperatura de transport

17.1. Temperatura de prezentare
17.2. Temperatura de servire

18.1. Temperatura de depozitare
18.2. Temperatura de transport

19.1. Temperatura de prezentare
19.2. Temperatura de servire

20.1. Temperatura de depozitare
20.2. Temperatura de transport

21.1. Temperatura de prezentare
21.2. Temperatura de servire

22.1. Temperatura de depozitare
22.2. Temperatura de transport

23.1. Temperatura de prezentare
23.2. Temperatura de servire

24.1. Temperatura de depozitare
24.2. Temperatura de transport

25.1. Temperatura de prezentare
25.2. Temperatura de servire

26.1. Temperatura de depozitare
26.2. Temperatura de transport

27.1. Temperatura de prezentare
27.2. Temperatura de servire

28.1. Temperatura de depozitare
28.2. Temperatura de transport

29.1. Temperatura de prezentare
29.2. Temperatura de servire

30.1. Temperatura de depozitare
30.2. Temperatura de transport

31.1. Temperatura de prezentare
31.2. Temperatura de servire

32.1. Temperatura de depozitare
32.2. Temperatura de transport

33.1. Temperatura de prezentare
33.2. Temperatura de servire

34.1. Temperatura de depozitare
34.2. Temperatura de transport

35.1. Temperatura de prezentare
35.2. Temperatura de servire

36.1. Temperatura de depozitare
36.2. Temperatura de transport

37.1. Temperatura de prezentare
37.2. Temperatura de servire

38.1. Temperatura de depozitare
38.2. Temperatura de transport

39.1. Temperatura de prezentare
39.2. Temperatura de servire

40.1. Temperatura de depozitare
40.2. Temperatura de transport

41.1. Temperatura de prezentare
41.2. Temperatura de servire

42.1. Temperatura de depozitare
42.2. Temperatura de transport

43.1. Temperatura de prezentare
43.2. Temperatura de servire

44.1. Temperatura de depozitare
44.2. Temperatura de transport

45.1. Temperatura de prezentare
45.2. Temperatura de servire

46.1. Temperatura de depozitare
46.2. Temperatura de transport

47.1. Temperatura de prezentare
47.2. Temperatura de servire

48.1. Temperatura de depozitare
48.2. Temperatura de transport

49.1. Temperatura de prezentare
49.2. Temperatura de servire

50.1. Temperatura de depozitare
50.2. Temperatura de transport

51.1. Temperatura de prezentare
51.2. Temperatura de servire

52.1. Temperatura de depozitare
52.2. Temperatura de transport

53.1. Temperatura de prezentare
53.2. Temperatura de servire

54.1. Temperatura de depozitare
54.2. Temperatura de transport

55.1. Temperatura de prezentare
55.2. Temperatura de servire

56.1. Temperatura de depozitare
56.2. Temperatura de transport

57.1. Temperatura de prezentare
57.2. Temperatura de servire

58.1. Temperatura de depozitare
58.2. Temperatura de transport

59.1. Temperatura de prezentare
59.2. Temperatura de servire

60.1. Temperatura de depozitare
60.2. Temperatura de transport

61.1. Temperatura de prezentare
61.2. Temperatura de servire

62.1. Temperatura de depozitare
62.2. Temperatura de transport

63.1. Temperatura de prezentare
63.2. Temperatura de servire

64.1. Temperatura de depozitare
64.2. Temperatura de transport

65.1. Temperatura de prezentare
65.2. Temperatura de servire

66.1. Temperatura de depozitare
66.2. Temperatura de transport

67.1. Temperatura de prezentare
67.2. Temperatura de servire

68.1. Temperatura de depozitare
68.2. Temperatura de transport

69.1. Temperatura de prezentare
69.2. Temperatura de servire

70.1. Temperatura de depozitare
70.2. Temperatura de transport

71.1. Temperatura de prezentare
71.2. Temperatura de servire

72.1. Temperatura de depozitare
72.2. Temperatura de transport

73.1. Temperatura de prezentare
73.2. Temperatura de servire

74.1. Temperatura de depozitare
74.2. Temperatura de transport

75.1. Temperatura de prezentare
75.2. Temperatura de servire

76.1. Temperatura de depozitare
76.2. Temperatura de transport

77.1. Temperatura de prezentare
77.2. Temperatura de servire

78.1. Temperatura de depozitare
78.2. Temperatura de transport

79.1. Temperatura de prezentare
79.2. Temperatura de servire

80.1. Temperatura de depozitare
80.2. Temperatura de transport

81.1. Temperatura de prezentare
81.2. Temperatura de servire

82.1. Temperatura de depozitare
82.2. Temperatura de transport

83.1. Temperatura de prezentare
83.2. Temperatura de servire

84.1. Temperatura de depozitare
84.2. Temperatura de transport

85.1. Temperatura de prezentare
85.2. Temperatura de servire

86.1. Temperatura de depozitare
86.2. Temperatura de transport

87.1. Temperatura de prezentare
87.2. Temperatura de servire

88.1. Temperatura de depozitare
88.2. Temperatura de transport

89.1. Temperatura de prezentare
89.2. Temperatura de servire

90.1. Temperatura de depozitare
90.2. Temperatura de transport

91.1. Temperatura de prezentare
91.2. Temperatura de servire

92.1. Temperatura de depozitare
92.2. Temperatura de transport

93.1. Temperatura de prezentare
93.2. Temperatura de servire

94.1. Temperatura de depozitare
94.2. Temperatura de transport

95.1. Temperatura de prezentare
95.2. Temperatura de servire

96.1. Temperatura de depozitare
96.2. Temperatura de transport

97.1. Temperatura de prezentare
97.2. Temperatura de servire

98.1. Temperatura de depozitare
98.2. Temperatura de transport

99.1. Temperatura de prezentare
99.2. Temperatura de servire

100.1. Temperatura de depozitare
100.2. Temperatura de transport

18.01.2023, 10:48

Cornea: 65 (pH 7.4-0.11, pH 3)

I.P. CENTRUL REPUBLICAN DE DIAGNOSTIC VETERINAR
LABORATORUL DE INCERCARI A PRODUSELOR ALIMENTARE

Chisinau, str. Melder 1, MD 2001, Email: labor@icv.md, tel. 022-93-61-84 Cămin: 103560903818
Contul IBAN: MD6176PC031843040412A Codul SWIFT: TLE24022 Denumirea bancii: Moldovbank S.A. Sucursala: Chișinău

RAPORT DE INCERCĂRI Nr. 65
din 17.01.2023

I. Informații furnizate de solicitant:
Denumire produs: Peste congelat, File de merlucciu (Merluccius hubbsi)
Lotul: 23928.0 kg
Ambalare: cutii de carton câte 14.0 kg
Data fabricării: 10.01.2022
Data expirării: 18.01.2023
Solicitantul: OC Conservatorilor
Cantitatea mostrei: 2.0 kg
Prelevat: conform Programului de incercari 001A din 17.01.2023 de către expert în farmacie OC Conservatorilor
Scopul incercărilor: certificare
II. Informații furnizate de laborator:
Cantitate la incercare din: 13.01.2023
Temperatura recepției/stocării termice: congelat
Data începerii incercărilor: 13.01.2023
Data încheierii incercărilor: 17.01.2023
Conformitatea DN: GOST 1948-90 "File de peste congelat" HG nr. 520 din 22.05.2010 "Regulamentul sanitar privind contaminanții din produse alimentare"
REZULTATELE INCERCĂRILOR:

Cod probă/c	Parametrul analizat/Unitate de măsură	DN la Metode de incercare	Cerințe normative/ Parametri de performanță	Rezultate obținute
1	2	3	4	5
65	Elemente toxice:			
	Pb ...Plumb, mg/kg max	SM SR EN 14083:2006 PS 7.2-L-R-22	0.3	0.02
	Cd ...Cadmium, mg/kg max	SM SR EN 14083:2006 PS 7.2-L-R-22	0.05	<0.005
	Hg ...Mercur, mg/kg max	SM SR EN 13806:2006 PS 7.2-L-R-19	0.5	0.02

II. Informații sanitare
II. Health information

II. a. Numărul de referință al certificatului
II. b. Certificate reference number

00746371

Создано в Scanner Pro



MD

MP-446-C

CONTRACȚIA DE CĂLĂRI

Creativmeat SRL

Marcă Chisinau, str. Muncarilor 100-2 ap. 20

Telefon de contact: (+372) 70235555

creativmeat@creativmeat.md

Certificat de calitate nr. 433

Data eliberării: 04.12.2023

Certificat de calitate eliberat pentru produsele enumerate în tabelul de mai jos.
Termenul și condițiile de păstrare a produselor conform documentului normativ
specificat în tabelul de mai jos.

Denumirea Produsului	Tip mem bran e	Termen de valabilitate		Condiții de păstrare		Documente normative
		Refrig erat	Conge lat	Refrigerat	Conge lat	
Carne de pui broiler	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Aripa de pui broiler	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Aripa de pui broiler fara virfuri	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
FILEU DE PUI	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Gamba de pui broiler	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
OASE DE PUI	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Pui broiler	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Pulpa de pui broiler	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Pulpa de pui fara spate	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Pulpa de pui broiler dezosata fara piele	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Pulpa de pui broiler dezosata	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Sold de pui broiler	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Sold de pui broiler	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Sold de pui broiler fara spate	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Spinari de pui broiler	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Tacim de pui broiler	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Tecim cu anpi	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Carnea de pui broiler	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Ficat pui	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Imina pui	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Piote pui	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Carne semigrasa de porc 80/20	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Carne semigrasa de porc 50/50	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Burta (piept) de porc	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Pent de porc cu costita (murdinka)	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Costita de porc	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Colet de porc cu os	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Colet de porc fara os	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Costita de porc-lenta	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Costita de porc	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Gulas de porc	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Muschulet de porc	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Osse de porc pînă supra	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019

Picior de porc	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Rasol de porc cu os	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Rasol de porc fara os	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Sel de porc	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Stifurici de porc	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Macuc	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Slanina	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Spata de porc fara os	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Sold de porc fara os PROMO	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Sold de porc cu os	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Ficat de porc	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Imina de porc	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Limba de porc	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Plamini de porc	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Rinichi de porc	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Splina de porc	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Urechii de porc	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Bugher porc-pui	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Carne tocata de porc	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Carne tocata de porc-vita	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Carne tocata din file din pui	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Carne tocata de pui	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Carne tocata de vita	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Carne de vita de/cosala	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Carne de vita supcrioara	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Cighiri	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Crnaciori din pui	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Crnaciori De casa	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Crnaciori din pulpa de pui	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Crnaciori "Tarnesteti" (vita+porc)	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Crnaciori "Traditional" (porc)	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Mici "Tarnesteti" (porc+vita)	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Mici "Traditional"	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Perisoare de casa	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Perisoare de pui	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Pirjoale de casa	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Pirjoale de pui	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Pelmeni Sibirschie	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Coltunasi	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Pelmeni Sibirschie	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Pelmeni de casa	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Costita de porc marinata	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Gamba de pui marinata	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Carnea de porc	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Carnea de pui din carne dezosata	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Costita de porc	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Colet de porc	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Colet de porc fara os	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Costita de porc-lenta	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Costita de porc	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Gulas de porc	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Muschulet de porc	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Osse de porc pînă supra	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019

Stan Leonid

Mihai Bitco

Medic Veterinar :

Administrator :



CERTIFICAT DE CALITATE Nr. 336.05 din 05.11.2023

Eliberat pentru semifabricate, gătite, preparate mai jos fabricate în Moldova de SRL "MEAT HOUSE PRODUCTION"

Expediat după prezentarea și verificarea conform facturii de însoțire pentru realizare



Nr	Denumirea preparatelor	Condiții și termen de păstrare:	Documente normative	Sfârșitul procesului tehnologic
		refrigerate	congelate	Ora 5:00
Preparate din carne tocată				
1	Carne tocată Specială	0...+2°C max. 3 zile		
2	Carne tocată de vită			
3	Carne tocată de porc			
4	Carne tocată de porc și vită			
5	Mici din carne de porc și vită			
6	Mici din carne de porc			
7	Mici De Casa, Buncuța mea			
8	Mici Naturini			
9	Crimacioli MH			
10	Crimacioli din carne de pui			
11	Crimacioli De Casa, Buncuța mea			
12	Crimacioli "Lux"			
13	Pirjoala de casă			
14	Pirjoala Naturini			
Preparate din carne de pasăre				
1	Gâină întregă	0...+4°C max. 48 ore		
2	Fileu de pui			
3	Pulpă de pui cu os			
4	Pulpă de pui fără os			
5	Sold de pui			
6	Gambă de pui			
7	Aripă de pui			
8	Încălm de pui pentru supe			
Preparate din carne de pasăre în marinadă, refrigerate				
1	Sold în marinadă	0...+4°C max. 48 ore		
2	Gambă în marinadă			
3	Fileu în marinadă			
4	Aripioare în marinadă			
Preparate din carne de porc				
1	Carne fără oase			
2	Coaste			
3	Ceafă			
4	Piept			
5	Spăță			
6	Colet cu os			

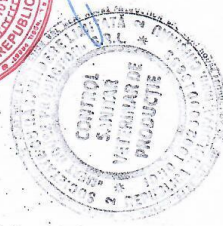
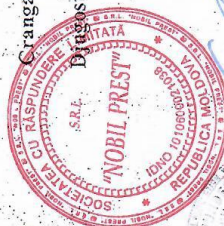
Denumirea preparatelor	Cantitatea, kg	Condiții și termen de păstrare:	Documente normative	Sfârșitul procesului tehnologic
		refrigerate	congelate	Ora 5:00
7	Colet fără os			
8	Rasol			
9	Picioare			
10	Sold fără os			
11	Gulaș			
12	Muschulet			
13	Oase			
Preparate din carne de porc în marinadă, refrigerate				
1	Costite în marinadă			
2	Ceafă în marinadă			
3	Colet cu os în marinadă			
4	Frigar din carne de porc			
5	Frigar din carne de porc Clasic			
6	Frigar din carne de porc Plăc în sos roșu			
Preparate din carne de vită				
1	Anticot cu os			
2	Anticot fără os			
3	Muschulet			
4	Gulaș			
Preparate din carne de vită în marinadă, refrigerate				
1	Anticot fără os în marinadă			
2	Anticot cu os în marinadă			

Tehnolog

Șef secția ambalare

Medic veterinar

Cazacu V.
Crangaci V.
Dragoștrău V.



	Declarație de Conformitate Tomate cu pielă în suc de tomate	DC 03
		Ediția: 02 PM 03

Nr. 7/20224
din "07" septembrie 2023
Valabil până la "16" august 2026

"SERVEST-AGRO" S.R.L. 100904005320
Certificat de înregistrare oficială pentru siguranța alimentului
Seria CSA nr. CSA0003660 din 21.05.2020 eliberat de ANSA (n-l Edineț/Briceeni, Republica Moldova)
Adresa de producere a întreprinderii: ul Briceeni, satul Corjeu
Telefon: 069 250 520, 069226981
Fax: (0247) 57-768
Email: servest-agro@mail.ru

În persoana Directorului Zosim Sergiu declar pe propria răspundere că produsul:

720 ml (masă netă 680 g) este conform cu cerințele:

- Hotărârea Guvernului Republicii Moldova Nr.221 din 16.03.2009 cu privire la aprobarea Regulilor privind criteriile microbiologice pentru produse alimentare. Anexă punctul 1.3. *Produse alimentare gata pentru consum, care nu permit dezvoltarea de Listeriamonocytogenes, altele decât cele destinate suporilor sau unor scopuri medicale speciale (4) (8)*
- Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 520 din 22.06.2010 cu privire la aprobarea Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare. Punctele - 88; 113; 154;
- Norme fundamentale de radioprotecție. Cerințe și reguli igienice (NRP-2000) din 27.02.2001;
- GOST 7231-90 "Tomate Conservate. Condiții tehnice.

Lotul N28700 produs din datele:
720 ml, calitatea superioară, cantitatea totală borcane produse
- 28 700 buc. Produse pe perioadă din data de:
16.08.2023 - 28700 buc.

Termen de valabilitate 3 ani de la data fabricării:	
Caracteristicile organoleptice conform Raportului de încercări nr. 1319DA din 30.08.2023 (L-015):	
Aspectul exterior pentru calitatea superioară și calitatea 1	- Tomate întregi cu pielă. Fără peduncul sau tulpini, resturi de flori și frunze de plante de tomate în suc de tomate. Curate, uniforme ca mărime și formă, fără deteriorări mecanice sau de altă natură. Se admite prezența unică a tomatelor cu coajă crăpată, cu formă neregulată într-o unitate de ambalare. Se admite prezența unică a tomatelor de dimensiuni diferite pentru a asigura greutatea netă. Tomatele sunt semimol nerăsfierite. - Prezența în borcan a legumelor deformate până la 5%. Legume cu sepală cu o suprafață mai mult de 1 cm - nu sunt admise, semințe de tomate nu sunt prezente.
Culoarea	- Culoarea tomatelor și a sucului este roșie specific sortului, fără pete și arsuri.
Gust și miros	- Gust și miros tipic tomatelor sterilizate fără aromă de ierburi și fără gust și miros străin.
Consistența	- Consistența este moale tipică tomatelor sterilizate

	Declarație de Conformitate Tomate cu pielă în suc de tomate	DC 03
		Ediția: 02 PM 03

este Modificată Genetic.

Compoziție:
Tomate-mediu, 55%, suc de tomate - max. 45%, cu adăos de sare, zahăr, acid citric. 360-380 gr
Conținutul de sare - 4 %, conținut de zahăr 4-6g, pH nu este limitat.
Ambalat în Borcane de sticlă tip II pentru capace Twist Off, cu volume de 720 ml
Produs sterilizat
Declarație nutrițională (valori medii) per 100 g produs
Valoare energetică 83k/20 kcal, grăsimi 0 g
Acizi grași saturați 0.0g
Glucide 5.5 g din care:
Proteine 0.2 g
Zaharuri 0.001 g
Sare 0.003 g
Impurități mecanice nu se admit
0,80% zahăr, 2,5% sare și 0,25% sare de lămâie la 100g suc de tomate
Impachetarea
Borcane de sticlă de tip II-82-720 - 720 ml, închise cu capace Twist-off certificate CE.
Condiții de păstrare
De păstrat în încăperi pentru depozitare bine aerisite, pe palete. Umiditatea relativă a aerului nu mai mult de 75 %, temperatura de păstrare în încăperi 0-25 °C.
Termen de păstrare
36 luni de la data fabricării.
Grupul de consumatori
Produse alimentare gata pentru consum, altele decât cele destinate sugarii sau unor scopuri medicale speciale.

(nume, prenume)



REPUBLICA MOLDOVA

CERTIFICAT DE CONFORMITATE



Nr. de înregistrare

OCpr-004 1L 011686 - 2022

Data emiterii:

28 octombrie 2022

Valabil pînă la:

15 septembrie 2025



ORGANISMUL DE CERTIFICARE PRODUSE ALIMENTARE "CONSERV STANDARD"

Adresa juridică: Republica Moldova, mun. Chișinău, str. București, 90

Adresa fizică: MD 2023, Republica Moldova, mun. Chișinău, str. Uzinelor 19,

GSM: 069122779, 079541979; e-mail: cons_cert@mail.ru

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

Codul NC MD
2002

Tomate cu pielită în suc de tomate, calitatea întâi, GOST 7231-90

Data fabricării: 15.09.2022

Ambalaj: borcane de sticlă cu volumul 1000 ml (masa netă 920 g). Lotul - 9500 buc.

Data fabricării: 17-19.09.2022

Ambalaj: borcane de sticlă cu volumul 720 ml (masa netă 670 g). Lotul - 34000 buc.

SÎNT CONFORME CU CERINȚELE OBLIGATORII STABILITE ÎN:

GOST 7231-90 "Conserve. Tomate conservate. Condiții tehnice"; „Regulamentul sanitar privind contaminanții din produsele alimentare”, p. 113 - Hotărîrea Guvernului Republicii Moldova nr. 520 din 22.06.2010;

„Norme fundamentale de radioprotecție. Cerințe și reguli igienice” (NFRP-2000) din 27.02.2001;

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: S.R.L. "RODOS-PRIM",

Republica Moldova, r-nul Edineț, s. Terebna, tel: 0 (246) 55238.

Codul țării
MD

SOLICITANT: S.R.L. "RODOS-PRIM",

Republica Moldova, r-nul Edineț, s. Cuconești Noi, tel: (0246) 55238

Codul IDNO
100960400050

CERTIFICATUL ESTE ELIBERAT ÎN BAZA

• Raportul de încercări nr. 20338 din 28.10.2022 eliberat de către I.P. "Laborator central de testare a băuturilor alcoolice/nealcoolice și a produselor conservate", certificat de acreditare nr. L1 - 0154 - 2019, str. Uzinelor, 19, or. Chișinău, Republica Moldova, MD 2023;

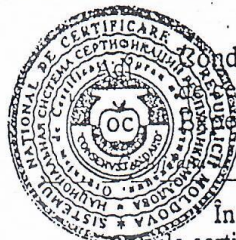
• Certificat de calitate al producătorului nr. 4 din 12.10.2022

• Certificat de înregistrare oficială pentru siguranța alimentelor Seria CSA 0000406 din 18.10.2018, eliberat de către Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor r-nul Edineț, Republica Moldova.

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

Condiții de păstrare: temperatura de la 0 pînă la plus 25°C, umiditatea relativă a aerului max 75%
Termen de valabilitate al produsului - 3 ani.

seria B Nr. 001783



Conducătorul organismului
certificare

Art

conformitate este valabil doar însoțit de Raportul de încercări a produselor.

In atenția antreprenorilor și organelor de control!

Certificatul de conformitate se legalizează în modul stabilit

Plac
P. Plăcintă
L. Potorac



SC CRINEXCOM SRL

GALATI, ROMANIA

Str. Nae Leonard Nr. 25

Tel/Fax: 0236/344 106

Mobil: 0744 338 308

Registrul Comertului: J17/297/2002

Cod fiscal : RO 14575971

Web: www.crinexcom.ro

Email : office@crinexcom.ro

Nr. 399/ 21.07.2023

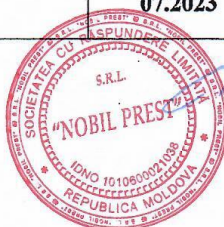
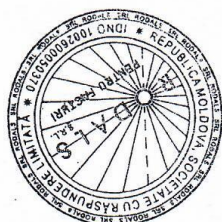
DECLARATIE DE CONFORMITATE

SC CRINEXCOM SRL, cu sediul in Galati, cu sediul in Galati , str Nae Leonard nr . 25 bl. R 2 sc. 1, ap 1, punct de lucru Galati, comuna Tulucesti nr. 1148 B, avand nr. de inregistrare J17/297/2002 in calitate de furnizor, declaram pe propria raspundere ca produsele firmei noastre livrate catre SC RODALS SRL, la data de 21.07.2023 cu INVOICE nr. 399 indeplinesc parametrii specificati in STAS SR 13360 (specificatia tehnica a produsului).

Denumire Produs	Data fabricatiei	Data expirarii	Cantitate TO	Mod de ambalare
SARE EXTRAFINA IODATA ALBA CA ZAPADA Tara de origine Turcia	07.2023	07.2025	17	Punga 1 kg
SARE GEMA NEIODATA PT.IND. ALIM. PG-2KG origine Turcia	07.2023	nelimitat	3	Punga 2 kg
SARE EXTRAFINANEIODATA origine Turcia	07.2023	07.2024	1	Punga 1kg
SARE CU NITRIT Origine Romania	07.2023	07.2024	1	Sac 25 kg

DATA 21.07.2023

SEMNATURA.....



MDS GRUP

ORC: J23/5075/2016; CUI: RO 24061366

DECLARATIE CONFORMITATE

NOI, SC MDS GRUP SRL SRL, cu sediul in Voluntari Str Drumul Becheanului nr 21 bis
RO24061366, J23/5075/2016, declaram pe propria raspundere coform prevederilor legale privind
regimul produselor si serviciilor care pot pune in pericol viata, sanatatea, securitatea muncii si protectia
mediului ca produs la care face referire prezenta declaratie de conformitate, nu pun in pericol viata,
sanatatea, securitatea muncii, nu produc impact negativ asupra mediului

1. Denumire produs: SARE MARINA IODATA PUNGA 1 KG
2. Producator: TURCIA
3. Legistatie, standardele, norme: HG 568/2002, HG 1022/2002, SR 13360/1996, GOST 13830/1997, DSTU 3583/1997
4. Numar lot: 1710/2022
5. Distribuitor: Vintage-PD SRL
6. Termen de valabilitate: NELIMITAT
7. Depozitare: A se pastra la loc uscat in conformitate cu normele de pastrare ale produselor alimentare. Produsul ambalat trebuie depozitat in spații uscate, ferit de lumina si caldura excesiva, la temp de max 25 °C si umiditate relativa a aerului de max 70%.
8. Ambalare PUNGA 1kg

FISA TEHNICA (CERTIFICAT DE CALITATE) SARE MARINA IODATA PUNGA 1 KG
Producator: TURCIA

CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE

CARACTERISTICI	CONDITII DE ADMISIBILITATE
Aspect	Cristale uscate, liber curgătoare
Corpur străine	Nu se admit
Culoare	Alba cristalina, fara nuante cenușii
Gust si miros	Sărat, fără miros și gust străin, atât în stare solidă cât și în soluție

CARACTERISTICI FIZICO-CHIMICE

CARACTERISTICI	U.M.	CONDITII DE ADMISIBILITATE	REZULTATELE OBTINUTE
Na Cl	%	min. 99,05	99,05
Sodiu	%	38,8	38,8
Cl	%	59,7	59,7
Umiditate	%	0,1	0,1
Ph	%	6,9	6,9
Substanțe insolubile in apa	%	0,018	0,018

CARACTERISTICI MICROBIOLOGICE

PARAMETRU	UNITATE	LIMITE ADMISE	REZULTAT OBTINUT
Drojdii si mucegaiuri	Nr/g	max. 1000	<1 x 10 ⁵ utc/g
Stafilococ coagulazo pozitiv	Nr/g	absent	absent
Nivel de radiatii	Bg/kg	max 600	Nedetectabil

LIMITE MAXIME DE ARSEN, METALE GRELE - conform Reg.1881/2006/CE pentru stabilirea nivelurilor maxime de
contaminanți din alimente.

CONTINUTUL DE PESTICIDE - conform Directivei 76/895/CE privind continuturile maxime de anumite reziduuri de
pesticide din alimente.

STATUTUL OMG: produsul nu contine organisme modificate genetic. Produsul nu contine radiatii sau a fost interzis
prin lege.

TRATAMENT PRIN IRADIERE: produsul nu este tratat cu radiatii ionizante, produsul este verificat la nivel de
radioactivitate la IISPV in momentul importului in Romania.

AUTENTICITATEA PRODUSULUI Nu este permis ca produsul sa fie falsificat sau substituit.



20.09.2023
CERTIFICAT DE CALITATE №_6_

№	Denumirea	Data fabricarii	Masa neta/ buc	Termen de valabilitate (luni)	Asigurarea Conformitatii (Standard firma sau Instructiune tehnologica)
1	Semințe de in 0.500 kg	19.09.2023	400 buc	12	SF 41419946-001:2020
2	Miez de floarea soarelui 0.500 kg Cod 12060091	19.09.2023	1000 buc	12	SF 41419946-001:2020
3	Semințe de Susan, 0.500 kg	19.09.2023	400 buc	12	SF 41419946-001:2020

Conditii de pastrare: A se pastra intr-un loc uscat si racoros cu umiditatea relativa nu mai sus de 65-70 %;



Director Bacos Valeria

Responsabil productie : Varban Andrei



25.08.2023
CERTIFICAT DE CALITATE №_5_

№	Denumirea	Data fabricarii	Masa neta/ buc	Termen de valabilitate (luni)	Asigurarea Conformitatii (Standard firma sau Instructiune tehnologica)
1	Stafide Malayar, 0.500 kg	23.08.2023	2000 buc	12	SF 41419946-001:2020
2	Miez de floarea soarelui 0.500 kg Cod 12060091	23.08.2023	600 bbuc	12	SF 41419946-001:2020
3	Semințe de Susan, 0.500 kg	23.08.2023	400 buc	12	SF 41419946-001:2020

Conditii de pastrare: A se pastra intr-un loc uscat si racoros cu umiditatea relativa nu mai sus de 65-70 %;

Director Bacos Valeria

Responsabil productie : Varban Andrei



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

Burdolice Olga
AGENȚIA NAȚIONALĂ
PENTRU SĂNĂTATE PUBLICĂ
DIRECȚIA DIAGNOSTIC
DE LABORATOR
IDNO 16178441000021





CERTIFICAT DE CONFORMITATE



Nr. de înregistrare **OC ICC 11 A0007544-23**

Data emiterii

26 iunie 2023

Valabil până 26 iunie 2026

ORGANISMUL DE CERTIFICARE OCpr. - 003

ORGANISMUL DE CERTIFICARE produse din cadrul SC "Inspecție-Certificare-Calitate" S.R.L.
MD 2032, mun. Chișinău, str. Sarmizegetusa, 92, tel./fax 022 50-70-75, www.certificare.md
Certificat de acreditare nr. OCpr - 003.

PRIN PREZENTUL DOCUMENT SE CONFIRMĂ FAPTUL, CĂ PRODUSELE IDENTIFICATE AS FTTEL:
DENUMIREA / DES CRIEREA

Codul NCM
2009

Sucuri de fructe, reconstituite, pasteurizate.

A se vedea anexa: Ambalaj: butelii de sticlă, cu capace metalice twist-off, cu volumele 250 ml,
750 ml, 1000 ml; borcane de sticlă, cu capace metalice twist-off, cu volumul 3000 ml;
pachete PE de tip "Bag-in-box", cu volumul 3000 ml.
Fabricarea în serie conform IT 40175583-001:2023.

SÎNT CONFORME CU CERINȚELE OBLIGATORII STABILITE ÎN:

Reglementarea Tehnică "Sucuri și anumite produse similare destinate consumului uman", HG nr.1111 din
06.12.2010 p. 29, 30, 31, 33, 34, 35, anexele: nr.1 p.4; nr.3, nr.6 (tab. 6); Regulamentul sanitar privind
contaminanții din produsele alimentare, HG nr.520 din 22.06.2010 anexă p.33, 83, 88, 114; Norme fundamentale
de radioprotecție. Cerințe și reguli igienice NFRP-2000 nr.06.5.3.34 din 27.02.2001, anexa F p.2.11; Instrucțiunea
cu privire la modul de control tehnico-sanitar al conservelor la întreprinderile de producție, bazelor angro, în
rețeaua de comerț, cu amănuntul și la întreprinderile de alimentație publică nr. 019/9-1 din 21.07.1992, anexele
nr.8, nr.17; Legea privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare nr.279 din 15.12.2017
cap.IV, art.8.

PRODUCĂTOR

S.C. "STAMCOM" S.R.L.,

producere: str. Promișlennaa, 14, s.Tomai, r-ul Ceadr-Lunga, Republica Moldova

SOLICITANT

S.C. "STAMCOM" S.R.L., str. Vl.Komarov, 18, s.Congaz, UTA Găgăuzia,
Republica Moldova

Codul țării
MD

Codul IDNO
1004611004825

CERTIFICATUL ESTE ELIBERAT ÎN BAZA

Rapoartelor de încercări nr.3374-C + nr.3378-C din 22.06.2023, eliberate de LIPA al IS "CMAC",
str. E.Coca, 28, mun. Chișinău, certificat de acreditare nr. LI-086; Raportului de evaluare a procesului
de producție nr. 9261-23 din 07.06.2023, Raportului de identificare a produselor alimentare supuse certificării
nr. 9261-23 din 07.06.2023, Raportului sumar asupra rezultatelor certificării produselor nr. 9261-23 din 23.06.2023,
eliberate de OC "ICC".

INFORMAȚIE SUPPLEMENTARĂ:

Schema certificării produselor nr. 3. Evaluarea periodică se va efectua o dată pe an de OC "ICC" conform contractului de
evaluare nr.23.22.9261-EPPC din 26.06.2023. Certificatul este valabil doar în cazul asigurării cu informația în limba de
stat a fiecărei unități de produs, conform legislației în vigoare. Condițiile de păstrare: temperatura de la 0°C până la 25°C.
Umiditatea relativă a aerului maxim 75%. Contract de efectuare a încercărilor periodice nr. 16-5/16 din 21.02.2023 cu

Titularul prezentului certificat este obligat să aplice marca de conformitate SM pe produsele specificate în prezentul certificat

CONDUCĂTORUL ORGANISMULUI
DE CERTIFICARE

Savoi V.

În atenția antreprenorilor și organelor de control!

Copiile certificatelor se legalizează prin specimenul de ștampilă și semnătura deținătorului certificatului

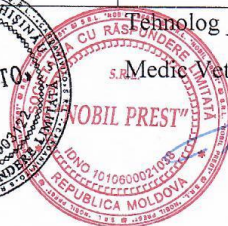
Seria A Nr. 0007544

CERTIFICAT DE CALITATE Nr. 116Data 05.12.2018.

Producător: SRL „CARDANIVITO”, mun. Chișinău, str. Busuiecești 25

Cui este destinat: SRL „Nobil-Prest” în Chișinău factură Nr. 116-1032813 pentru realizare

Nr.	Denumire produs	Masa, kg	Cantitatea pozitiilor	Ambalaj	Data, ora producerii	Termen de valabilitate	Document normativ
1	Carne tocată de vită și porc					12 ore, (0-2)°C	SF6816369 -016:2021
2	Carne tocată de porc					12 ore, (0-2)°C	
3	Carne tocată de porc și pasăre					12 ore, (0-2)°C	
4	Carne de vită					72 ore, (2-4) °C	
5	Carne de porc					72 ore, (2-4) °C	
6	Carne de pasăre în sortiment					72 ore, (2-4) °C	
7	Carne congelată de vită					6 luni, (-18) °C	
8	Carne de vită în vacuum	<u>conf. fact.</u>	<u>1</u>	<u>multicolor</u>	<u>05.12</u>	7 zile, (2-4) °C	
9	Carne de porc în vacuum	<u>conf. fact.</u>	<u>1</u>	<u>polonizat</u>	<u>05.12</u>	7 zile, (2-4) °C	

Tehnolog A. MunteanMedic Veterinar V. Djugostran

REPUBLICA MOLDOVA

CERTIFICAT DE CONFORMITATE



Nr. de înregistrare OCpr-004 3S 013001 – 2023

Data emiterii:
15 februarie 2023

Valabil până la:
14 februarie 2026



ORGANISMUL DE CERTIFICARE PRODUSE ALIMENTARE "CONSERVSTANDARD"

Adresa juridică: 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

1512

Ulei de floarea soarelui în sortiment (3 denumiri). Neambalat și ambalat

1. Ulei de floarea soarelui nerafinat m.c. "Cristal", m.c. "Uniflor";
2. Ulei de floarea soarelui rafinat nedeodorizat m.c. "Cristal";
3. Ulei de floarea soarelui rafinat deodorizat m.c. "Gurmand", m.c. "Uniflor".

Ambalaj: butelii PET cu volumul : 955 ml; 3000 ml; 5000 ml; în vrac.
Produsele fabricate în serie.

SÎNT CONFORME CU CERINȚELE OBLIGATORII STABILITE ÎN:

Reglementarea tehnică "Uleiuri vegetale comestibile", anexa nr. 1 – nr. 3 (tabelul I) – Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 434 din 27.05.2010; "Regulamentul sanitar privind contaminanții din produsele alimentare", p. 82 – Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 520 din 22.06.2010; "Norme fundamentale de radioprotecție. Cerințe și reguli igienice" (NDRP-2000) din 27.02.2001; Legea nr. 279 din 15.12.2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, art. 8, alin (1)

PRODUCĂTOR: S.R.L. "UNIFLOR AGRO",

Republica Moldova, mun. Chișinău, str. Industrială, 14/1, tel: (022) 421567.

SOLICITANT: Producătorul.

Codul țării

MD

Codul IDNO

1017600021277

CERTIFICATUL ESTE ELIBERAT ÎN BAZA

- Raport de evaluare a procesului de producere nr. 009b din 06.02.2023, eliberat de către Organismul de certificare;
- Buletin de analiză nr. 015/23 din 14.02.2023, eliberat de către Organismul de certificare "Conservstandard".
- Autorizația sanitară de funcționare a producătorului nr. 3625 din 02.10.2017, eliberată de către Centrul de Sănătate Publică mun. Chișinău, Republica Moldova;
- Certificat de înregistrare oficială pentru siguranța alimentelor Seria CSA nr. CSA 0010400 din 29.08.2022, eliberat de către Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor mun. Chișinău, Republica Moldova.

INFORMAȚIE SUPLIMENTARĂ:

Schema de certificare 3 cu evaluarea procesului de producere. Supravegherea după 6 luni.
Certificatul de conformitate este valabil cu condiția respectării cerințelor de certificare, condițiilor de depozitare a produsului: temperatura de la +2°C până la +25°C și umiditatea relativă a aerului max 75%.
Termen de valabilitate al certificatului - indicat pe ambalaj. Titularul deține dreptul și este obligat să aplice marca de conformitate pe produsele specificate în prezentul certificat.

Seria A Nr. 005082
Produsătorul organismului de certificare

L. Potorac

N. Ulianovschi

Certificatul de conformitate 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.

Ф 10 - 53

Найменування та місцезнаходження виробника
(Оператора ринку харчових продуктів):
ДП «Старокостянтинівський молочний завод»
Україна, 31104, Хмельницька обл., м. Старокостянтинів,
вул. І. Франка, 47, тел./факс: (03854) 4-10-94.
Код ЄДРПОУ 31952591. www.ГолокОлена.Анатоліївна@ukrproduct.com

Декларація виробника/Посвідчення про якість (масло) № 25

№ п/п	Найменування продукції	Відповідає вимогам нормативного документу	Дата виготовлення	Маса, кг	№ партії	Кількість місць, шт.	Організаційні показники	Фізико-хімічні показники		Температура вдвігнення продукту, °С під час підприємства	Строки придатності до споживання при відносній вологості повітря не більше 80%, діб
								Титрована кислотність плазми масла, %L	Масова частка жиру, %		
1	Масло солодкововершкове селянське 72,5% жиру ТМ «Наш Молочник» 200г	ТУ У 10.5-31952591- 006:2015	05.06.2023	1000	L05	250	Відповідають вимогам ТУ У 10.5-31952591- 006:2015	17	72,5	-11	1° не вище мінус 11°
											365

На ДП «Старокостянтинівський молочний завод» впроваджена система управління якістю та сертифікована система управління безпечністю харчових продуктів.
Експлуатаційний дозвіл № а-УА-22-23-01-ІХ-СССРР від 18.01.2018 р. Виданий Головним управлінням Держпродспоживслужби в Хмельницькій області
Старокостянтинівським міськрайонним управлінням.

Продукція не містить ГМО. Протокол дослідження проб харчових продуктів № 0271 ГМ від 25.04.22р. Державне підприємство «Київський обласний науково-виробничий центр стандартизації, метрології та сертифікації» (ДП «Київоблстандартметрологія»)
Вміст токсичних елементів, пестицидів, мікотоксинів, радіонуклідів С₁₃₇ Sr⁹⁰ не перевищує гранично допустимих концентрацій, встановлених в ТУ У 10.5-31952591-006:2015 «Масло вершкове загальнопризначення» на підставі протоколів



Дата видачі: « 06 » червня 2023 р.
Інженер-контролер Рудь С.Л.

"CONDIPROD – COM" SRL

CFR 1002/00001475, TVA 0503666, IBAN MD78800000251508019605, MOC AGRINDX2723, BC "Moldova-Agroindbank" SA
R. Moldova or Chisinau, str. Vanilie, 141, MD 2021, email: condiprod@agroindbank.md, tel/fax +373 – 22421190

CERTIFICAT DE CALITATE – CONDIMENTE / MIRODENII – Nr 291221
din data 24.03.2022

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 sănătatea consumatorului.

Produce livrate pentru realizare:		Conținutul documentelor	
Denumirea produsului	Data expirării	Conținutul documentelor	Conținutul documentelor
Ananas uscat, 300 g	12 luni	Raport de încercări nr. 6812 din 13.10.2021	Raport de încercări nr. 6812-A din 25.11.2021
Ananas dpse, 300 g	12 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C
Banana dpse, 300 g	12 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C
Cocos chpsa 110, 250, 300 g / kg	12 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C
Fructul pasului uscat 300 g	12 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C
Creveții (scusep) uscați 300 g	12 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C
Jackfruit uscat 300 g	12 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C
Mango uscat, 300, 500 g / kg	12 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C
Papaya uscată, 300 g	12 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C
Pomelo uscat, 300 g	12 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C
Caise uscate 200, 500 g / kg	12 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C
Smochine uscate 200, 500 g / kg	12 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C
Curmale uscate 200, 500 g / kg	12 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C
Alune de padure 120, 200, 500 g / kg	12 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C
Fistic prajit 120, 200, 500 g / kg	12 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C
Migdale decojite 120, 200, 500 g / kg	12 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C
Stafide 80, 120, 200, 500 g / kg	12 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C
Stafide GOLD 80, 120, 200, 500 g / kg	12 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C
Nuci de căju 120, 200, 400, 500 g / kg	12 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C
Semințe de dovleac 180, 200, 400, 500 g / kg	12 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C
Semințe de floarea soarelui 500, 1000 g / kg	12 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C

Director "CONDIPROD – COM" SRL

Sarcov O.

"CONDIPROD – COM" SRL

CFR 1002/00001475, TVA 0503666, IBAN MD78800000251508019605, MOC AGRINDX2723, BC "Moldova-Agroindbank" SA
R. Moldova or Chisinau, str. Vanilie, 141, MD 2021, email: condiprod@agroindbank.md, tel/fax +373 – 22421190

CERTIFICAT DE CALITATE – CONDIMENTE / MIRODENII – Nr 211221
din data 21.12.2021

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 sănătatea consumatorului.

Produce livrate pentru realizare:		Conținutul documentelor	
Denumirea produsului	Data expirării	Conținutul documentelor	Conținutul documentelor
Peltea "Agis" 80 g	12 luni	Raport de încercări nr. 6812 din 13.10.2021	Raport de încercări nr. 6812-A din 25.11.2021
Peltea "Ananas" 80 g	12 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C
Peltea "Asortit" 80 g	12 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C
Peltea "Banana" 80 g	12 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C
Peltea "Capsuna" 80 g	12 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C
Peltea "de lapte" 80 g	12 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C
Peltea "Kiw" 80 g	12 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C
Peltea "Lamie" 80 g	12 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C
Peltea "Mandarin" 80 g	12 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C
Peltea "Mango" 80 g	12 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C
Peltea "Pleisc" 80 g	12 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C
Peltea "Portocal" 80 g	12 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C
Peltea "Struguri" 80 g	12 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C
Peltea "Vanila" 80 g	12 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C
Peltea "Zmeura" 80 g	12 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C
Gelatina alimentara 10g, 15g, 75g, 500g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C
Zahar pudra 120g, 200g, 500g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C
Zahar cu vanilie 10g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C
Vanilie alimentara 1,5g / 2g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C

Director "CONDIPROD – COM" SRL

LS

Испытательная
лаборатория

УДОСТОВЕРЕНИЕ КАЧЕСТВА САХАРА

№ 1323 от 18.04.23

ICS «MOLDOVA-ZAHAR» SRL

» Fabrica de zahar din Cupcini

MD4626 , or. Cupcini, str. Renasterii 3, tel. +373 246 2 95 21

Destinatar
ПолучательMetro Cash CarryData expedierii
Дата отгрузки18.04.23 wagon, autotransport nr. SCAS 257
вагон, автотранспорт

Factura №

№ товаротранспортной накладной

Caracteristica ambalajului (capacitate, articol, categorie)

Характеристика тары (объем, наименование, категория)

500g saci polipropilene
filiceGreutatea zaharului:
Вес сахара:Bruto
БруттоAmbalajul
ТараNeto
НеттоCategoria zaharului:
Категория сахара:

Extra alb

Alb

Semialb

Indicii organoleptice:
Органолептические показатели:Culoare albCuloare friabilCuloare dulceCuloare specific zaharului

Indicii fizico-chimici:

Физико-химические показатели:

1. Fractiune de masa a zaharozei
Массовая доля сахарозы99,80 %2. Fractiune de masa a substantei de reducere
Массовая доля редуцирующих веществ0,006 %3. Fractiune de masa a cenusei
Массовая доля золы0,020 %4. Culoarea 60,0 unitati conventionale
Цветность условных единиц1000000 %5. Fractiune de masa a umeditatii
Массовая доля влажности0,04 %6. Fractiune de masa a impuritatilor de fer
Массовая доля ферропримесей0,0001 %Seful laboratorului
Зав. лабораториейICS «Moldova-Zahar» S.R.L.
Laborator
producere
Jitaru Olga