



MD 2019, str. Grenoble, 128 lit „U”, or. Codru, mun. Chișinău, Republica Moldova
Tel./fax: (37322)28 59 59, 79 27 45; e-mail: laborator.lctbanpc@gmail.com



RAPORT DE ÎNCERCĂRI

nr. 1101DA din 27 octombrie 2022

- 1 **Obiectul încercat** *Mostra nr. 1101DA. Ceai negru*
(identificare, descriere)
- 2 **Solicitant** *S.R.L. "CONDIPROD-COM",*
Republica Moldova, mun. Chișinău, str. Varnița, 14/1
- 3 **Producător** *Neidentificat*
- 4 **Eșantionarea** *De către solicitant. Cererea depusă nr.0582DA din 13 octombrie 2022*
- 5 **Cantitatea de mostră** *1 x 0,5 kg* 6. **Data primirii mostrei** *LÎ 13.10.2022*
- 7 **Scopul încercărilor** *Corespunderea cerințelor: Reglementarea tehnica "Cafea. Extracte de cafea si de cicoare. Ceaiuri si produse de ceai" – HG RM nr. 206 din 11.03.2009*
- 8 **Data începerii încercărilor** *13.10.2022* 9. **Data finisării încercărilor** *27.10.2022*

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indici fizico chimici

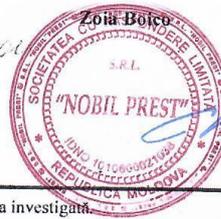
Indice	UM	Metoda de încercare	Valoarea de referință	Rezultatul obținut*
Umiditatea	%	SM SR ISO 1573:2012	max. 9,5	8,4±0,3
Teină	%	SM GOST R 53193-12, DS/1, ed.1	min. 1,95	2,21±0,27

*Incertitudinea de măsurare asociată rezultatelor încercărilor (valoarea după „±”) este estimată pentru un interval de încredere de aproximativ 95% și nu include contribuția din eșantionare.

Responsabil de emiterea RÎ

Angela Țurcanu

Șef de laborator



Rezultatele încercărilor se referă numai la mostra investigată.
Prezentul raport de încercări nu poate fi complet sau parțial reprodus fără acordul laboratorului de încercări

SRL "Vintage Distribution"

Republica Moldova,
Mun. Chisinau, Ialoveni, Suruceni
c/dMD92AG00000022514009035
în BC MOLDOVA-AGROINDBANK SA
FIL. Ialoveni
BIC AGRNMD2X797
IDNO 1014600022837
Cod TVA 6701322
email:office@buffy.md

Stimati parteneri, va garantam ca produsul de mai jos corespunde tuturor standartelor de calitate si normelor a legislatiei Republicii Moldova si Uniunii Europene:

Certificat de conformitate					
Nr	Denumirea produsului	Barcode	Tara de origine	Masa neta, kg	Unitatea de greutate
1	Sare gema neiodata IF 1kg (12)	4842023005657	Turcia	1,00kg	kg
Data eliberarii certificatului: 02 Ianuarie 2024		Persoana responsabila:  Gurițanu Victor			

SRL "Vintage Distribution"

Republica Moldova,
Mun. Chisinau, Ialoveni, Suruceni
c/dMD92AG00000022514009035
în BC MOLDOVA-AGROINDBANK SA
FIL. Ialoveni
BIC AGRNMD2X797
IDNO 1014600022837
Cod TVA 6701322
email:office@buffy.md

Stimati parteneri, va garantam ca produsul de mai jos corespunde tuturor standartelor de calitate si normelor a legislatiei Republicii Moldova si Uniunii Europene:

Certificat de conformitate, pentru factura AAS9904922 In baza raportului de incercari Nr.14409 din 25.09.2023						
Nr	Denumirea produsului	Barcode	Tara de origine	Masa neta, kg	Unitatea de greutate	Cantitatea
1	Sare gema iodata IF 1kg (12)	4842023006296	Turcia	1,00kg	kg	4000KG
Data eliberarii certificatului: 05 Februa-rie 2024		Persoana responsabila:  Gurițanu Victor				

CERTIFICAT DE CALITATE - CONDIMENTE / MIRODENII - Nr. 0124

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 viața și sănătatea consumatorului.

Denumirea produsului	Data producerii	Condiții de păstrare	Capacitatea	Conformitatea documentelor
Condiment Ajoca 25 g	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment 1 hmei-Suneli 15 g, kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	1000 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment plu carne de gratar 30 g	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	900 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment plu carne de gratar 90 g	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	700 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment plu carne de miel 25 g	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	900 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment plu carne de porc 25 g	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	1000 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment plu cartofi 25g	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	1000 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment plu figurali 25g	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	1500 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment plu gaina 25g	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	1800 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment plu hering sarat 40g	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	900 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment plu miel 30 g	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	500 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment plu morcov coraian IUTE 25 g	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	1000 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment plu morcov picant 25 g	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	1000 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment plu paste 25 g	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	900 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment plu peste cu lamie 30 g	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	700 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment plu pilaf 25 g	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	850 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment plu pupe de gaina 25 g	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	900 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment plu sarnale 25 g	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	800 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment plu slănină picantă 25 g	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	1000 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment plu supă 30 g	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	900 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment plu supă-turcio 25 g	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment plu tocatura de carne 25 g	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	800 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Cond. cu aroma de Gaiina 150g	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	2000 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Cond. cu aroma de Gaiina 75g	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	1500 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Cond. univ. 15 legume si mirodenii 150g	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	1500 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Cond. univ. 15 legume si mirodenii 75g	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	1100 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Cond. cu aroma de ciuperi 75g	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	600 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Bory acru 15g, 30g, 100g /kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment Legume 1 kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment 15 legume si mirodenii 1kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment cu aroma de Gaiina 1 kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	400 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Verdețea si legume 50g	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	80 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Verdețea si legume plu supă 50g	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	35 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023

Denumirea produsului	Data producerii	Condiții de păstrare	Capacitatea	Conformitatea documentelor
Badian (Anis) 10g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0604DA din 25.01.2023
Semințe de in 100g, 200g, 500g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 1099DA din 27.10.2022
Semințe de susan 100g, 200g, 500g/kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0604DA din 07.06.2023
Semințe de susan negru 100g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0604DA din 07.06.2023
Semințe de susan Natural 200g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0604DA din 07.06.2023
Ardii dulci roșu, kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0122DA din 26.01.2023
Ardii dulci verde, kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0122DA din 26.01.2023
Ceapa uscată macinată, kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Ceapa uscată fuji, kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 18.02.2023
Ceapa uscată petale, kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 18.02.2023
Estragon uscat, kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0303C-21A din 22.12.2021
Acid glutamic, kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 18.02.2023
Morcov uscat, kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0112DA din 25.01.2023
Pastămac granule, kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0303C-21A din 22.12.2021
Pastămac radacină, kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0303C-21A din 22.12.2021
Telina frunze, kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0303C-21A din 22.12.2021
Telina radacină, kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0303C-21A din 22.12.2021
Tomate uscate bucati, kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 27.10.2022
Tomate uscate macinate, kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 27.10.2022
Sumac macinat, kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0303C-21A din 22.12.2021
Praj uscat fuji, kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0303C-21A din 22.12.2021
Piper alb boabe, kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0122DA din 26.01.2023
Piper alb macinat, kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0122DA din 26.01.2023
Piper negru boabe 10g, 15g, 20g, 50g, 100g, 250g, 500g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0504DA din 25.01.2024
Piper negru macinat 10g, 20g, 50g, 100g, 250g, 500g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0504DA din 25.01.2024
Jenibahar 15g, 100g, 500g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0122DA din 26.01.2023
Piper roșu macinat 20g, 100g, 500g/kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0122DA din 26.01.2023
Piper roz boabe, kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0122DA din 26.01.2023
Piper verde boabe, kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0122DA din 26.01.2023
Piper Sichuan boabe, kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0122DA din 26.01.2023
Piper LONGUM, kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0122DA din 26.01.2023
Piper: Casco praf intunecat 50,100 g /kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	1600 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 18.02.2023
Mango: Casco praf intunecat 50,30,100 g	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	2100 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 18.02.2023
Acid citric 20,50,100,400,500 g /kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	3900 cut	Raport de încercări nr. 1503F85 din 04.04.2023
Droșii uscate 10,11,80,100 g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	3900 cut	Raport de încercări nr. 1603DA din 11.10.2023

"CONDIPROD - COM" SRL
 S.R.L. Moldova nr. Chișinău, str. Văcărescu, 141, MD 2025, email: condiprod@condiprod.md, tel: +373 - 22211100

CERTIFICAT DE CALITATE - CONDIMENTE / MIRODENII - Nr. 310124

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 viața și sănătatea consumatorului.

Denumirea produsului	Data producerii	Condiții de păstrare	Capacitatea	Conformitatea documentelor
Bănușoi 10g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	800 cut	Raport de încercări nr. 110DA din 24.01.2023
Cardamon 10g, 100g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	1000 cut	Raport de încercări nr. 110DA din 24.01.2023
Chimen 15g, 20g, 50g, 100g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	900 cut	Raport de încercări nr. 0110DA din 26.01.2023
Cimbru 10g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	700 cut	Raport de încercări nr. 0110DA din 26.01.2023
Cuisoare 10g, 30g, 50g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	800 cut	Raport de încercări nr. 0110DA din 26.01.2023
Curcuma 20g, 50g, 100g, 500g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	1000 cut	Raport de încercări nr. 120DA din 24.01.2023
Curry 100g, 500g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	1000 cut	Raport de încercări nr. 120DA din 24.01.2023
Fenhel 100g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	1500 cut	Raport de încercări nr. 110DA din 24.01.2023
Fonugrek 50g, 500g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	1500 cut	Raport de încercări nr. 110DA din 24.01.2023
Ghimbr 15g, 100g, 500g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	800 cut	Raport de încercări nr. 110DA din 24.01.2023
Leustean 8g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	800 cut	Raport de încercări nr. 110DA din 24.01.2023
Maghiran 10g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	1000 cut	Raport de încercări nr. 110DA din 24.01.2023
Mina 200g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	1000 cut	Raport de încercări nr. 110DA din 24.01.2023
Oregano 10g, 200g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	900 cut	Raport de încercări nr. 0110DA din 26.01.2023
Rozmarin 10g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	700 cut	Raport de încercări nr. 120DA din 24.01.2023
Semințe de chimen (nștel) 100g, 200g, 500g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	800 cut	Raport de încercări nr. 130DA din 24.01.2023
Usturoi 15g, 100g, 200g, 500g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	900 cut	Raport de încercări nr. 120DA din 24.01.2023
Zira 20g, 100g, 200g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	800 cut	Raport de încercări nr. 120DA din 24.01.2023
Coriandru 20g, 100g, 500g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	1000 cut	Raport de încercări nr. 05145 din 27.01.2022
Scorțisoara belleoară 25g, 50g, 100g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	300 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 18.02.2023
Scorțisoara macinată 20g, 100g, 500g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 18.02.2023
Frunza de dafin 10g, 20g, 50g, 100g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	800 cut	Raport de încercări nr. 0471DA din 18.04.2023
Nucșoara întreaga 15g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	2000 cut	Raport de încercări nr. 184DA din 16.11.2023
Nucșoara macinată 10g, 200g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	1900 cut	Raport de încercări nr. 184DA din 16.11.2023
Paprica 20g, 100g, 400g, 800g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	1800 cut	Raport de încercări nr. 0110DA din 26.01.2023
Oil 50g, 100g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	1800 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 26.01.2023
Patunșii 8g, 30g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	800 cut	Raport de încercări nr. 184DA din 16.11.2023
Marar 8g, 30g, 500g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	400 cut	Raport de încercări nr. 0114DA din 26.01.2023
Mustar boabe 20g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	500 cut	Raport de încercări nr. 1600DA din 16.11.2023
Praf de mustar 30g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 1600DA din 16.11.2023
Praf de copt 10g, 15g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	2500 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 26.01.2023
Mac albastru alimentar 100g, 500g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0856 din 16.08.2023
Fulgi de coacș albii 100g, 500g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	600 cut	Raport de încercări nr. 0121DA din 24.01.2023

Denumirea produsului	Data producerii	Condiții de păstrare	Capacitatea	Conformitatea documentelor
Badian (Anis) 10g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0604DA din 25.01.2023
Semințe de in 100g, 200g, 500g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 1099DA din 27.10.2022
Semințe de susan 100g, 200g, 500g/kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0604DA din 07.06.2023
Semințe de susan negru 100g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0604DA din 07.06.2023
Semințe de susan Natural 200g / kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0604DA din 07.06.2023
Ardii dulci roșu, kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0122DA din 26.01.2023
Ardii dulci verde, kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0122DA din 26.01.2023
Ceapa uscată macinată, kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Ceapa uscată fuji, kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 18.02.2023
Ceapa uscată petale, kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 18.02.2023
Estragon uscat, kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0303C-21A din 22.12.2021
Acid glutamic, kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 18.02.2023
Morcov uscat, kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0112DA din 25.01.2023
Pastămac granule, kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0303C-21A din 22.12.2021
Pastămac radacină, kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0303C-21A din 22.12.2021
Telina frunze, kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0303C-21A din 22.12.2021
Telina radacină, kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0303C-21A din 22.12.2021
Tomate uscate bucati, kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de înc



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

Centrul de Încercări de Laborator
Adresa: Mun. Chișinău, str. Gh. Asachi 67a

Nr. probei:



51016399

Denumirea probei: Acid acetic diluat de masă de uz alimentar
Soacra, amb 11, fabricat la data de 05.02.2024,
termen de valabilitate 12 luni de la data
fabricării

Beneficiar: VINTAGE DISTRIBUTION
SRL

Adresa juridică: Iaoveni, Suruceni, str.
Olimpiciilor, 8

Data și ora prelevării: 03.04.2024

Livrat în laborator: 03.04.2024 14:32:30

Data eliberării raportul 12.04.2024 13:25:16

Producătorul Anioan S.R.L., R.Moldova

D.N produs/prelevare

D.N privind reglementarea volumului cercetărilor și estimarea lor:
HG nr. 1403/2008

ÎNCERCĂRI CHIMICE

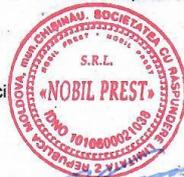
Parametrii investigați	Rezultate	Unități de măsură	Incertitudinea de măsurare	Nivel admisibil	D.N. a metodelor de investigare
Cupru	<0,10	mg/kg		1.0	SM SR EN 14082:2006
Fier	0,1	mg/kg		1.0	SM SR EN 14082:2006
Zinc	0,12	mg/mg		1.0	SM SR EN 14082:2006
Data începerii investigației	03/04/2024				
Data finisării investigației	12/04/2024				

- 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. Documente la metode sau privind prelevare, marcate cu* sunt anulate.
 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.

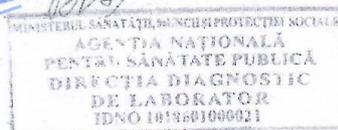
Notă:

Responsabili:

Raisa Scurtu; Stefan Constantinovici



Autorizat: Șef direcție diagnostic de laborator
Burduniuc Olga





CERTIFICAT DE CONFORMITATE



Nr. de înregistrare **OCpr - 001 11 A011904-24**

Data emiterii **04 aprilie 2024** Valabil pînă la **04 aprilie 2027**

ORGANISMUL DE CERTIFICARE **OCpr - 001**

ORGANISMUL DE CERTIFICARE PRODUSE (OCpr) din cadrul Î.S. „Centrul de Metrologie Aplicată și Certificare” (Î.S. CMAC). Adresa: str. E. Coca, 28, MD-2064, mun. Chișinău; tel.: 022 719279, 022 750463; fax: 022 745489.

PRIN PREZENTUL DOCUMENT SE CONFIRMĂ FAPTUL, CĂ PRODUSELE IDENTIFICATE ASTFEL:
DENUMIREA / DESCRIEREA

Biscuiți: glutenoși, zaharoși, din aluat fraged, glazurați complet sau parțial cu glazură de cacao, cu diverse umpluturi și cu diverse adaosuri.

Biscuiți de ovăz.

Ambalaj: pungi, pachete, saci polimerici, cutii de carton.

Fabricați în serie.

SÎNT CONFORME CU CERINȚELE OBLIGATORII STABILITE ÎN :

HG Nr. 520 din 22.06.2010 anexa 1 punctele: 11, 43, 51;

SM DSTU 3781:2005 punctul 4.2.2, tabelul 1, punctul 4.2.3, tabelul 2.

Legea Nr. 279 din 15.12.2017 articolul 8 aliniatul (1).

PRODUCĂTOR

„NEFIS” S.R.L., MD-2024, str. Calea Moșilor, 15, mun. Chișinău, Republica Moldova.

Producerea: str. Revaz Lomtadze, 2/3, s. Cojușna, r-nul Strășeni.

SOLICITANT

Producătorul.

Codul NCM
1905

Codul țării
MD

Codul IDNO
1003600044307

CERTIFICATUL ESTE ELIBERAT ÎN BAZA

Raport de evaluare final Nr. 550-RE din 04.04.2024, eliberat de OCpr din cadrul Î.S. CMAC, MD-2064, str. E. Coca, 28, mun. Chișinău, certificat de acreditare Nr. OCpr-001 din 10.09.2022; Rapoarte de încercări Nr. 2002-2008, 2011 din 02.04.2024, eliberate de LÎPA din cadrul Î.S. CMAC, MD-2064, str. E. Coca, 28, mun. Chișinău, certificat de acreditare Nr. LÎ-086 din 04.12.2020; Certificat de înregistrare oficială pentru siguranța alimentelor Seria CSA Nr. CSA 0000799 din 24.02.2021, eliberat de ANSA, Direcția Teritorială pentru Siguranța Alimentelor Strășeni.

INFORMAȚIE SUPPLEMENTARĂ:

Schema de certificare 3. Supravegherea se va efectua una dată pe an de către OCpr din cadrul Î.S. CMAC. Certificatul este valabil doar în cazul asigurării cu informație în limba de stat a fiecărei unități de produs conform legislației în vigoare. Acord Nr. 9260/2024 din 04.04.2024. Dosar Nr. 5774.

Nr. RO.011904



Conducătorul organismului
de certificare

Expert



Ghidirimschi L.

Călin M.

E-CMAC Î.S. „Centrul de Metrologie Aplicată și Certificare”



CERTIFICAT DE CONFORMITATE



Nr. de înregistrare OCpr - 001 11 A009948-22

Data emiterii 16 februarie 2022

Valabil până la 16 februarie 2025

ORGANISMUL DE CERTIFICARE OCpr - 001

ORGANISMUL DE CERTIFICARE PRODUSE (OCP) din cadrul Î.S. „Centrul de Metrologie Aplicată și Certificare” (Î.S. CMAC). Adresa: str. E. Coca, 28, MD-2064, mun. Chișinău; tel.: 022 719279, 022 750463; fax: 022 745489.

PRIN PREZENTUL DOCUMENT SE CONFIRMĂ FAPTUL, CĂ PRODUSELE IDENTIFICATE ASTFEL:
DENUMIREA / DESCRIEREA

Biscuiți zaharoși în sortiment.
Preambalați și în vrac.
Fabricați în serie.

Codul NCM
1905 31 990

SÎNT CONFORME CU CERINȚELE OBLIGATORII STABILITE ÎN :

GOST 24901-89 p. 1.2.3 tab. 1, p. 1.2.4 tab. 2; HG Nr. 520 din 22.06.2010 anexa p. 43, p. 51;
Legea Nr. 279 din 15.12.2017 art. 8 alin. (1).

PRODUCĂTOR

„DARON-LUX” S.R.L, MD-2023, str. Varnița, 14/1, mun. Chișinău, Republica Moldova.

Codul țării
MD

SOLICITANT

Producătorul.

Codul IDNO
1003600032623

CERTIFICATUL ESTE ELIBERAT ÎN BAZA

Raport de evaluare final Nr. 203-RE din 16.02.2022, eliberat de OCP din cadrul Î.S. CMAC, MD-2064, str. E. Coca, 28, mun. Chișinău, certificat de acreditare Nr. OCpr-001 din 10.09.2018;
Raport de încercări Nr. 0702 din 14.02.2022, eliberat de LÎPA din cadrul Î.S. CMAC, MD-2064, str. E. Coca, 28, mun. Chișinău, certificat de acreditare Nr. LÎ-086 din 04.12.2020;
Certificat de înregistrare oficială pentru siguranța alimentelor Seria CSA Nr. CSA0008774 din 04.08.2021, eliberat de Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor Subdiviziunea teritorială pentru siguranța alimentelor Chișinău.

INFORMAȚIE SUPPLEMENTARĂ:

Schema de certificare 3. Supravegherea se va efectua una dată pe an de către OCP din cadrul Î.S. CMAC.
Certificatul este valabil doar în cazul asigurării cu informație în limba de stat a fiecărei unități de produs conform legislației în vigoare. Acord Nr. 8444/2022 din 16.02.2022. Dosar Nr. 4943.



Conducătorul interimar al
organismului de certificare

Expert



Sili V.

Turcan T.

REPUBLICA MOLDOVA

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 2, tel: 069964746.

Codul țării
MD

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

Republica Moldova, r-nul Ialoveni, s. Puhoi; tel: 069104344

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. "Centrului 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 pastrare: 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

Copie 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 005519



CERTIFICAT DE CONFORMITATE

Număr de înregistrare 004144-23

28 noiembrie 2023

Valabil până la 28 noiembrie 2025

CERTIFICATUL DE CONFORMITATE ESTE ELIBERAT DE CĂTRE:

Organismul de certificare OC-pr-006 al I.P. „Laboratorul central de testare a băuturilor alcoolice/nealcoolice și a produselor conservate”

Adresa juridică: MD-2019, str. Grenoble, 128 lit. "U", or. Codru, mun. Chișinău, Republica Moldova

tel.(373 22) 28 59 59, 79 30 66, fax: (373 22) 79 30 66, e-mail: oc.letbanpc@gmail.com

PREZENTUL DOCUMENT CONFIRMĂ FAPTUL, CĂ PRODUSELE IDENTIFICATE ASTFEL

DENUMIR/DESCRIERE:

Produse de 7 denumiri, vezi anexa

Fabricat în serie, import în buază de contract, ambalaj: pachet hârtie

Codul NCM RM

1901

SUNT CONFORME CU CERINȚELE OBLIGATORII STABILITE ÎN:

HG nr. 520 din 22.06.2010, NFRP-2000 din 27.02.2001, GOST 18488-2000

PRODUCĂTOR: PrAT „Dnepropetrovskii kombinat piscoevih konfentratov”, str.

Molodogvardiiskaia, n.1, or. Dnepr, Ucraina

Codul țării

UA

SOLICITANT: SRL „SOLIDUS LDS” str. A. Vlașcuț, nr. 19/1, mun. Chișinău,

Republica Moldova

Codul IDNO

1011600019018

CERTIFICATUL DE CONFORMITATE ESTE ELIBERAT ÎN BAZA:

Raportul final al procesului de evaluare, analizei Comitetului Tehnic și a deciziei conducătorului organismului de certificare asupra certificației din 28 noiembrie 2023

INFORMAȚIE SUPPLEMENTARĂ:

Cerere 2752C23 din 14.11.2023. Schema de certificare nr. 2

Supravegherea periodică a conformității produselor certificate se efectuează nu mai puțin de o dată la 12 luni.

Contract nr. MD040621 din 04.06.2021 „Dnepropetrovskii kombinat piscoevih konfentratov”, str.

Molodogvardiiskaia, n.1, or. Dnepr, Ucraina



Conducătorul organismului de certificare

L.S.:



Lucia GHERDELESCU

Conducătorul organismului de certificare

L.S.:

ANEXĂ

la certificatul de conformitate

Număr de înregistrare 004144-23 din 28 noiembrie 2023

Lista produselor asupra cărora se extinde acțiunea certificatului de conformitate:

Nr.	Codul NCM RM	Denumirea produsului
1	1901	Pelten cu gust de pomșoare și suc concentrat de mere, Fabricat în serie
2	1901	Pelten cu gust de afine și suc concentrat de mere, Fabricat în serie
3	1901	Pelten cu gust de vișină-căpșună și suc concentrat de mere, Fabricat în serie
4	1901	Pelten cu gust de căpșuni și suc concentrat de mere, Fabricat în serie
5	1901	Pelten cu gust de caise și suc concentrat de mere, Fabricat în serie
6	1901	Pelten cu gust de măr-vișină și suc concentrat de mere, Fabricat în serie
7	1901	Pelten cu gust de răchițele și suc concentrat de mere, Fabricat în serie

În total 7 denumiri

Conducătorul organismului de certificare

Lucia GHERDELESCU



L.S.:

Anexa nu este valabilă în lipsa certificatului de conformitate

Pagina 1

Seria CA № 003544

Seria CA № 005211

REPUBLICA MOLDOVA

CERTIFICAT DE CONFORMITATE



Nr. de înregistrare **OCpr-004 1L 013807 – 2021**

Data emiterii:
21 iulie 2021

Valabil până la:
18 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**

**Conserve de legume. Mazăre verde din soiuri cu bobul zbircit,
sterilizată, calitatea superioară, GOST 34112-2017.**
Data fabricării: 18,19,21-23.06.2021.
Ambalaj: borcane de sticlă cu volumul 720 ml (masa netă 670 g).
Lotul – 475614 buc.

Codul NC MD
2005

SÎNT CONFORME CU CERINȚELE OBLIGATORII STABILITE ÎN:

GOST 34112-2017 "Conserve de legume. Mazăre verde. Condiții tehnice"; "Regulamentul sanitar privind contaminanții din produsele alimentare", pp. 77, 88 – Hotărârea 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. 13

PRODUCĂTOR: Z.A.O. "Fabrica de conserve Kamenka"
Republica Moldova, or. Kamenka, str. Kirova, 7, tel: (+373) 216720007.

Codul țării
MD

SOLICITANT: Producătorul.

Codul IDNO
1006615000106

CERTIFICATUL ESTE ELIBERAT ÎN BAZA:

- Buletin de analiză nr. 014 din 21.07.2021, eliberat de către Organismul de certificare "Conservstandard";
- Certificat de calitate al producătorului nr. 5 din 30.06.2021;
- Autorizația sanitară de funcționare a producătorului nr. 88 din 15.06.2009, eliberată de către Centrul de Igienă și Epidemiologie or. Kamenka, Republica Moldova.

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

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

Seria B Nr. 001901



Conducătorul organismului
de certificare
Expert

P. Potorac
N. Ulianovschi

Potorac

Ulianovschi

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



Societatea cu Răspundere Limitată V. A. STRUC
c/f 1003602028938
dir. Struc Veaceslav
ajf m. Bălți, str. Pușkin 79/6

Societatea cu Răspundere Limitată V. A. STRUC
c/f 1003602028938
dir. Struc Veaceslav
ajf m. Bălți, str. Pușkin 79/6

Certificat de calitate

Expeditor: „V. A. STRUC” SRL
Locul de expediere: m. Bălți, str. Calea Ieșilor 186
Beneficiar: „NOBIL PREST” SRL
Produs: Arpacas de orz
Data fabricării:
Data preambalării:
Termen de valabilitate: 18 luni
Certificat de calitate: №6 din 24.10.2023
Raport de încercări: 5962-A din 19.10.2023
Standart de referință: GOST 5784-60
A se păstra în locuri uscate

Data: 14.03.2024

Director Struc Veaceslav



Societatea cu Răspundere Limitată V. A. STRUC
c/f 1003602028938
dir. Struc Veaceslav
ajf m. Bălți, str. Pușkin 79/6

Certificat de calitate

Expeditor: „V. A. STRUC” SRL
Locul de expediere: m. Bălți, str. Calea Ieșilor 186
Beneficiar: „NOBIL PREST” SRL
Produs: Crupe de grâu maruntit / *Aeranta*
Data fabricării:
Data preambalării:
Termen de valabilitate: 16 luni
Certificat de calitate: №4 din 24.10.2023
Raport de încercări: 5964-A din 19.10.2023
A se păstra în locuri uscate

Data: 14.03.2024

Director Struc Veaceslav



Societatea cu Răspundere Limitată V. A. STRUC
c/f 1003602028938
dir. Struc Veaceslav
ajf m. Bălți, str. Pușkin 79/6

Certificat de calitate

Expeditor: „V. A. STRUC” SRL
Locul de expediere: m. Bălți, str. Calea Ieșilor 186
Beneficiar: „NOBIL PREST” SRL
Produs: Mazăre șlefuită
Data fabricării:
Data preambalării:
Termen de valabilitate: 24 luni
Certificat de calitate: №5 din 24.10.2023
Raport de încercări: 5963-A din 19.10.2023
Standart de referință: HG 205 din 11.03.2009
A se păstra în locuri uscate

Data: 14.03.2024

Director Struc Veaceslav





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
Pfumb	<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

Burdumbeș Olga
AGENȚIA NAȚIONALĂ
PENTRU SĂNĂȚATE PUBLICĂ
DIRECȚIA DIAGNOSTIC
DE LABORATOR
IDNO 1678041000821



CERTIFICAT DE CALITATE - CONDIMENTE / MIRODENII - Nr. 0124
 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.

Denumirea produsului	Data producerii	Condiții de păstrare	Capacitatea	Conformitatea documentelor
Condiment Ajoca 25 g	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment 1 hmei-Suneli 15 g, kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	1000 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment plu carne de gratar 30 g	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	900 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment plu carne de gratar 90 g	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	700 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment plu carne de miel 25 g	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	900 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment plu carne de porc 25 g	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	1000 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment plu cartofi 25g	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	1000 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment plu figurali 25g	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	1500 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment plu gaina 25g	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	1800 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment plu hering sarat 40g	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	900 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment plu miel 30 g	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	500 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment plu morcov coraian IUTE 25 g	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	1000 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment plu morcov plicat 25 g	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	1000 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment plu paste 25 g	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	900 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment plu peste cu lamie 30 g	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	700 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment plu pifai 25 g	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	850 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment plu puipe de gaina 25 g	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	900 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment plu sarnale 25 g	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	800 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment plu slănină picantă 25 g	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	1000 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment plu supă 30 g	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	900 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment plu supă-turcio 25 g	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment plu tocatura de carne 25 g	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	800 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Cond. cu aroma de Gaiina 150g	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	2000 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Cond. cu aroma de Gaiina 75g	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	1500 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Cond. univ. 15 legume si mirodenii 150g	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	1500 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Cond. univ. 15 legume si mirodenii 75g	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	1100 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Cond. cu aroma de ciuperi 75g	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	600 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Bory acru 15g, 30g, 100g /kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment Legume 1 kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment 15 legume si mirodenii 1kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Condiment cu aroma de Gaiina 1 kg	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	400 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Verdețea si legume 50g	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	80 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023
Verdețea si legume plu supă 50g	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	35 cut	Raport de încercări nr. 0107DA din 25.01.2023

Profilul de calitate pentru produsele menționate mai jos:

Parametri	Unitate	Valori
Umiditate	%	10,00
Aciditate	%	0,10
Alcalinitate	%	0,10
Cloruri	%	0,10
Sulfuri	%	0,10
Fosfor	%	0,10
Calciu	%	0,10
Magneziu	%	0,10
Sodiu	%	0,10
Potasiu	%	0,10
Aluminiu	%	0,10
Cupru	%	0,10
Zinc	%	0,10
Plumb	%	0,10
Mercur	%	0,10
Cadmium	%	0,10
Chlorofila	mg/kg	0,10
Carotenoidi	mg/kg	0,10
Flavonoidi	mg/kg	0,10
Polifenoli	mg/kg	0,10
Acid salicilic	mg/kg	0,10
Acid cafeic	mg/kg	0,10
Acid galic	mg/kg	0,10
Acid p-cinamic	mg/kg	0,10
Acid ferulic	mg/kg	0,10
Acid cinnamic	mg/kg	0,10
Acid vanilic	mg/kg	0,10
Acid p-coumaric	mg/kg	0,10
Acid ferulic	mg/kg	0,10
Acid cinnamic	mg/kg	0,10
Acid vanilic	mg/kg	0,10
Acid p-coumaric	mg/kg	0,10
Acid ferulic	mg/kg	0,10
Acid cinnamic	mg/kg	0,10
Acid vanilic	mg/kg	0,10
Acid p-coumaric	mg/kg	0,10
Acid ferulic	mg/kg	0,10
Acid cinnamic	mg/kg	0,10
Acid vanilic	mg/kg	0,10
Acid p-coumaric	mg/kg	0,10
Acid ferulic	mg/kg	0,10
Acid cinnamic	mg/kg	0,10
Acid vanilic	mg/kg	0,10
Acid p-coumaric	mg/kg	0,10
Acid ferulic	mg/kg	0,10
Acid cinnamic	mg/kg	0,10
Acid vanilic	mg/kg	0,10
Acid p-coumaric	mg/kg	0,10
Acid ferulic	mg/kg	0,10
Acid cinnamic	mg/kg	0,10
Acid vanilic	mg/kg	0,10
Acid p-coumaric	mg/kg	0,10
Acid ferulic	mg/kg	0,10
Acid cinnamic	mg/kg	0,10
Acid vanilic	mg/kg	0,10
Acid p-coumaric	mg/kg	0,10
Acid ferulic	mg/kg	0,10
Acid cinnamic	mg/kg	0,10
Acid vanilic	mg/kg	0,10
Acid p-coumaric	mg/kg	0,10
Acid ferulic	mg/kg	0,10
Acid cinnamic	mg/kg	0,10
Acid vanilic	mg/kg	0,10
Acid p-coumaric	mg/kg	0,10
Acid ferulic	mg/kg	0,10
Acid cinnamic	mg/kg	0,10
Acid vanilic	mg/kg	0,10
Acid p-coumaric	mg/kg	0,10
Acid ferulic	mg/kg	0,10
Acid cinnamic	mg/kg	0,10
Acid vanilic	mg/kg	0,10
Acid p-coumaric	mg/kg	0,10
Acid ferulic	mg/kg	0,10
Acid cinnamic	mg/kg	0,10
Acid vanilic	mg/kg	0,10
Acid p-coumaric	mg/kg	0,10
Acid ferulic	mg/kg	0,10
Acid cinnamic	mg/kg	0,10
Acid vanilic	mg/kg	0,10
Acid p-coumaric	mg/kg	0,10
Acid ferulic	mg/kg	0,10
Acid cinnamic	mg/kg	0,10
Acid vanilic	mg/kg	0,10
Acid p-coumaric	mg/kg	0,10
Acid ferulic	mg/kg	0,10
Acid cinnamic	mg/kg	0,10
Acid vanilic	mg/kg	0,10
Acid p-coumaric	mg/kg	0,10
Acid ferulic	mg/kg	0,10
Acid cinnamic	mg/kg	0,10
Acid vanilic	mg/kg	0,10
Acid p-coumaric	mg/kg	0,10
Acid ferulic	mg/kg	0,10
Acid cinnamic	mg/kg	0,10
Acid vanilic	mg/kg	0,10
Acid p-coumaric	mg/kg	0,10
Acid ferulic	mg/kg	0,10
Acid cinnamic	mg/kg	0,10
Acid vanilic	mg/kg	0,10
Acid p-coumaric	mg/kg	0,10
Acid ferulic	mg/kg	0,10
Acid cinnamic	mg/kg	0,10
Acid vanilic	mg/kg	0,10
Acid p-coumaric	mg/kg	0,10
Acid ferulic	mg/kg	0,10
Acid cinnamic	mg/kg	0,10
Acid vanilic	mg/kg	0,10
Acid p-coumaric	mg/kg	0,10
Acid ferulic	mg/kg	0,10
Acid cinnamic	mg/kg	0,10
Acid vanilic	mg/kg	0,10
Acid p-coumaric	mg/kg	0,10
Acid ferulic	mg/kg	0,10
Acid cinnamic	mg/kg	0,10
Acid vanilic	mg/kg	0,10
Acid p-coumaric	mg/kg	0,10
Acid ferulic	mg/kg	0,10
Acid cinnamic	mg/kg	0,10
Acid vanilic	mg/kg	0,10
Acid p-coumaric	mg/kg	0,10
Acid ferulic	mg/kg	0,10
Acid cinnamic	mg/kg	0,10
Acid vanilic	mg/kg	0,10
Acid p-coumaric	mg/kg	0,10
Acid ferulic	mg/kg	0,10
Acid cinnamic	mg/kg	0,10
Acid vanilic	mg/kg	0,10
Acid p-coumaric	mg/kg	0,10
Acid ferulic	mg/kg	0,10
Acid cinnamic	mg/kg	0,10
Acid vanilic	mg/kg	0,10
Acid p-coumaric	mg/kg	0,10
Acid ferulic	mg/kg	0,10
Acid cinnamic	mg/kg	0,10
Acid vanilic	mg/kg	0,10
Acid p-coumaric	mg/kg	0,10
Acid ferulic	mg/kg	0,10
Acid cinnamic	mg/kg	0,10
Acid vanilic	mg/kg	0,10
Acid p-coumaric	mg/kg	0,10
Acid ferulic	mg/kg	0,10
Acid cinnamic	mg/kg	0,10
Acid vanilic	mg/kg	0,10
Acid p-coumaric	mg/kg	0,10
Acid ferulic	mg/kg	0,10
Acid cinnamic	mg/kg	0,10
Acid vanilic	mg/kg	0,10
Acid p-coumaric	mg/kg	0,10
Acid ferulic	mg/kg	0,10
Acid cinnamic	mg/kg	0,10
Acid vanilic	mg/kg	0,10
Acid p-coumaric	mg/kg	0,10
Acid ferulic	mg/kg	0,10
Acid cinnamic	mg/kg	0,10
Acid vanilic	mg/kg	0,10
Acid p-coumaric	mg/kg	0,10
Acid ferulic	mg/kg	0,10
Acid cinnamic	mg/kg	0,10
Acid vanilic	mg/kg	0,10
Acid p-coumaric	mg/kg	0,10
Acid ferulic	mg/kg	0,10
Acid cinnamic	mg/kg	0,10
Acid vanilic	mg/kg	0,10
Acid p-coumaric	mg/kg	0,10
Acid ferulic	mg/kg	0,10
Acid cinnamic	mg/kg	0,10
Acid vanilic	mg/kg	0,10
Acid p-coumaric	mg/kg	0,10
Acid ferulic	mg/kg	0,10
Acid cinnamic	mg/kg	0,10
Acid vanilic	mg/kg	0,10
Acid p-coumaric	mg/kg	0,10
Acid ferulic	mg/kg	0,10
Acid cinnamic	mg/kg	0,10
Acid vanilic	mg/kg	0,10
Acid p-coumaric	mg/kg	0,10
Acid ferulic	mg/kg	0,10
Acid cinnamic	mg/kg	0,10
Acid vanilic	mg/kg	0,10
Acid p-coumaric	mg/kg	0,10
Acid ferulic	mg/kg	0,10
Acid cinnamic	mg/kg	0,10
Acid vanilic	mg/kg	0,10
Acid p-coumaric	mg/kg	0,10
Acid ferulic	mg/kg	0,10
Acid cinnamic	mg/kg	0,10
Acid vanilic	mg/kg	0,10
Acid p-coumaric	mg/kg	0,10
Acid ferulic	mg/kg	0,10
Acid cinnamic	mg/kg	0,10
Acid vanilic	mg/kg	0,10
Acid p-coumaric	mg/kg	0,10
Acid ferulic	mg/kg	0,10
Acid cinnamic	mg/kg	0,10
Acid vanilic	mg/kg	0,10
Acid p-coumaric	mg/kg	0,10
Acid ferulic	mg/kg	0,10
Acid cinnamic	mg/kg	0,10
Acid vanilic	mg/kg	0,10
Acid p-coumaric	mg/kg	0,10
Acid ferulic	mg/kg	0,10
Acid cinnamic	mg/kg	0,10
Acid vanilic	mg/kg	0,10
Acid p-coumaric	mg/kg	0,10
Acid ferulic	mg/kg	0,10
Acid cinnamic	mg/kg	0,10
Acid vanilic	mg/kg	0,10
Acid p-coumaric	mg/kg	0,10
Acid ferulic	mg/kg	0,10
Acid cinnamic	mg/kg	0,10
Acid vanilic	mg/kg	0,10
Acid p-coumaric	mg/kg	0,10
Acid ferulic	mg/kg	0,10
Acid cinnamic	mg/kg	0,10
Acid vanilic	mg/kg	0,10
Acid p-coumaric	mg/kg	0,10
Acid ferulic	mg/kg	0,10
Acid cinnamic	mg/kg	0,10
Acid vanilic	mg/kg	0,10
Acid p-coumaric	mg/kg	0,10
Acid ferulic	mg/kg	0,10
Acid cinnamic	mg/kg	0,10
Acid vanilic	mg/kg	0,10
Acid p-coumaric	mg/kg	0,10
Acid ferulic	mg/kg	0,10
Acid cinnamic	mg/kg	0,10
Acid vanilic	mg/kg	0,10
Acid p-coumaric	mg/kg	0,10
Acid ferulic	mg/kg	0,10
Acid cinnamic	mg/kg	0,10
Acid vanilic	mg/kg	0,10
Acid p-coumaric	mg/kg	0,10
Acid ferulic	mg/kg	0,10
Acid cinnamic	mg/kg	0,10
Acid vanilic	mg/kg	0,10
Acid p-coumaric	mg/kg	0,10
Acid ferulic	mg/kg	0,10
Acid cinnamic	mg/kg	0,10
Acid vanilic	mg/kg	0,10
Acid p-coumaric	mg/kg	0,10
Acid ferulic	mg/kg	0,10
Acid cinnamic	mg/kg	0,10
Acid vanilic	mg/kg	0,10
Acid p-coumaric	mg/kg	0,10
Acid ferulic	mg/kg	0,10

Испытательная лаборатория 	<h2 style="margin: 0;">УДОСТОВЕРЕНИЕ КАЧЕСТВА САХАРА</h2> <p style="margin: 0;">№ <u>1323</u> от <u>18.04.23</u></p>	
ICS «MOLDOVA-ZAHAR» SRL » Fabrica de zahar din Cupcini MD4626 , or. Cupcini, str. Renasterii 3, tel. +373 246 2 95 21		
Destinatari / Получатель: <u>Metro Cash Carry</u>		
Data expedierii / Дата отгрузки: « <u>18</u> » « <u>04</u> » <u>2023</u> vagon, autotransport nr. / вагон, автотранспорт: <u>SCAS 257</u>		
Factura № / № товаротранспортной накладной: _____		
Caracteristica ambalajului (capacitate, articol, categorie) / Характеристика тары (объем, наименование, категория): <u>500g, saci polipropilene</u> <u>fractie</u>		
Greutatea zaharului: / Вес сахара: Bruto / Брутто: _____ Ambalajul / Тара: _____ Neto / Нетто: _____	Categoria zaharului: / Категория сахара: <input type="checkbox"/> Extra alb <input checked="" type="checkbox"/> Alb <input type="checkbox"/> Semialb	Indicii organoleptice: / Органолептические показатели: Цвет: <u>alb</u> Сыпучесть: <u>friabil</u> Вкус: <u>dulce</u> Zanaх: <u>specific zaharului</u>
Indicii fizico-chimici: / Физико-химические показатели:		
1. Fractiune de masa a zaharozei / Массовая доля сахарозы: <u>99,80</u> %		
2. Fractiune de masa a substantei de reducere / Массовая доля редуцирующих веществ: <u>0,006</u> %		
3. Fractiune de masa a cenusei / Массовая доля золы: <u>0,020</u> %		
4. Culoarea / Цветность: <u>60,0</u> unitati conventionale / условных единиц <u>1000000</u> %		
5. Fractiune de masa a umeditatii / Массовая доля влажности: <u>0,04</u> %		
6. Fractiune de masa a impuritatilor de fer / Массовая доля ферропримесей: <u>0,0001</u> %		
		Seful laboratorului / Зав. лабораторией: _____ ICS «Moldova-Zahar» S.R.L. / Laborator / producera / Итари Олга

REPUBLICA MOLDOVA

CERTIFICAT DE CONFORMITATE



Nr. de înregistrare OCpr-004 3S 014495 – 2023

Data emiterii:
03 noiembrie 2023Valabil pînă la:
02 noiembrie 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: 079541979; e-mail: cons_cert@mail.ru

PRIN PREZENTUL DOCUMENT SE CONFIRMĂ FAPTUL, CĂ PRODUSELE IDENTIFICATE ASTFEL
DENUMIRE/DESCRIERE Codul NC MD
1701

Zahăr din sfeclă de zahar în sortiment:

1. Zahăr cristal categoria alb, cu destinație alimentară sau materie primă pentru industria alimentară;
2. Zahar presat rapid solubil;
3. Zahăr pudra

Ambalaj: poziția 1 - pungi din hîrtie, din polipropilenă cu masa netă 1,0 kg; pungi din polietilenă cu masa netă 5,0 kg; baghete din hîrtie a câte 5 g ambalate în cutii de carton, pungi de polietilenă cu masa netă 1,0 kg (5 g x 200 buc.); cu masa netă 5,0 kg (5 g x 1000 buc.);
poziția 2 - cutii din carton cu masa netă 750 g; poziția 3 - pachete din polipropilenă cu masa netă 500 g.
Produs preambalat în serie.

SÎNT CONFORME CU CERINȚELE OBLIGATORII STABILITE ÎN:

Reglementarea tehnică "Zahăr. Producerea și comercializarea", anexa nr. 1, nr. 2 - Hotărîrea Guvernului Republicii Moldova nr. 774 din 03.07.2007 (GOST 21-94 p.3.2.4 (tabelul 3) "Zahăr. Condiții tehnice"); "Norme fundamentale de radioprotecție. Cerințe și reguli igienice" (NFRP-2000) din 27.02.2001; 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. 3, p.5

PRODUCĂTOR / PREAMBALĂTOR:

"Südzucker-Moldova" S.R.L., Unitatea de Producere Alexandreni,
Republica Moldova, r-nul Singerei, or. Biruința, str. Independenței, 1
SOLICITANT: "SÜDZUCKER-MOLDOVA" S.R.L.,
Republica Moldova, or. Drochia, str. 27 August, 1, tel: (+373 252) 28010.

CERTIFICATUL ESTE ELIBERAT ÎN BAZA

- Raport de evaluare a procesului de producere nr. 019 din 09.10.2023, eliberat de către Organismul de certificare "Conservstandard";
- Buletin de analiză nr. 132 din 03.11.2023, eliberat de către Organismul de certificare "Conservstandard";
- Autorizația sanitar-veterinară de funcționare nr. ASVF*0028837 din 16.02.2018 și
- Certificat de înregistrare oficială pentru siguranța alimentelor nr. CSA 0000307 din 14.09.2018, eliberate de către Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor or. Singerei, Republica Moldova.

INFORMAȚIE SUPLIMENTARĂ:

Schema de certificare 3 cu evaluarea procesului de producere. Supravegherea o dată pe an.
Data fabricării, 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.
Titularul prezentului certificat este obligat să aplice marca de conformitate (SM 004) pe produsele specificate în acest certificat.
Încadrarea are implementat sistemul de management al siguranței alimentelor conform ISO 22000.

Serie B Nr. 00216
Se permite la export în țările UE;
Locul de producție este la nivel național.

Conducătorul organismului
de certificare
Expert

conformitate este valabil doar în cazul de Raportul de încercări a produselor.

În atenția antreprenorilor și organelor de control!

Copiile certificatelor de conformitate se legalizează în modul stabilit.



Codul țării

MD

Codul IDNO

1002600008706

P. Plăcintă

E. Potorac

ellacinn / Hægt 2023

QUALITY CERTIFICATE

For products exported to Moldova

Document No SR029017

Date: 17.05.23
Exporting Country: Iceland
Exporter: Iceland Pelagic ehf
Krossey
780 Hornafjörður
Iceland

Name of Product: *All goods are frozen*
780350T9 Mackerel H/G, 350gr+ IQF *Scomber scombrus*

Producer: A500
Ispilag Vestmannaeyja HF.

Net Weight: 19 200.0
C/S 32.0
Production date: September 2022 - September 2023

Expiry date: 24 months from production date

Consignee: SRL Victomis Prim MD 2059
Petricani 21,
c/I 1008600040359
Mun.Chisinau
Moldova

