

AGENTUL ECONOMIC

SC "OLEINEAC" SRL

CERTIFICAT DE CALITATE nr. 893 din 06.08.2026

Expeditor - "OLEINEAC" SRL

Destinatar - SRL „HEGEMON GRUP”

Factura fiscală - DAA 62025785

Nr. crt.	Denumirea produsului	Data fabricării	Termen de valabilitate	Nr. lotului	Tip ambalaj	Cantitatea, bucăți	Masa netă/ Unitate	Actul normativ ce reglementează investigarea produsului
1.	Făină superioara	03.08.2026	12 luni	3	vrac		kg	Raport de încercări

Prezentul certificat de calitate este eliberat în baza raportului/rapoartelor de încercări de laborator nr. 3057-A din 04.06.2026 (se anexează), prin care se atestă că produsele livrate corespund cerințelor de calitate și sunt sigure pentru consumul uman.

ISO 22000:2018 Nr. 4158749

ISO 9001:2015 Nr. 4158748

Temperatura de transportare de la _____ până la _____

De păstrat la temperatura de la + 5° până la + 25° și umiditatea relativă maximă 75 %.

Reprezentantul legal al agentului economic

Laborantă

Starii Elena

(funcția)

(numele, prenumele)

(semnătura)



Laboratorul de încercări produse agroalimentare

MD 2064 Chisinau, str. Coca, 28; fax +373 22 74 85 11, tel. 22 218 442, email: lipacmc@cmac.md

RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Nr. 3057-A din 04 iunie 2026



Denumirea produselor,
ambalarea, volumul partidei,
data fabricării,
termen de valabilitate

Făină de grâu, lot. 500 tone, nr. 00011092

1. Producătorul
2. Solicitantul
3. Documente de însoțire
4. Locul prelevării probei
5. Prezentat de către
6. Cantitatea probei
7. Data primirii probelor
8. Scopul încercărilor
9. Documente normative (DN)

SC "Oleineac" SRL
SC "Oleineac" SRL, r-l. Drochia, s.Mindic
Cererea Nr. 1050 din 25.05.2026, Proces-verbal nr. 11491 din 19.05.2026 de la ANSA
SC "Oleineac" SRL
Inspectorul – Leah N.
2 kg
26 mai 2026
Data începerii încercărilor 26.05.2026
Data finisării încercărilor 04.06.2026
Adresare
HG nr. 724 din 30.10.2024, anexa 1, punctul 1.1.12,
HG nr. 68 din 29.01.2009 anexa 2, tabelul 2.1

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indicii determinați, unități de măsură	Metoda de încercări	Limite admisibile conform DN	Rezultate	$U^k=2$ $P=95\%$
Caracteristici cromatografice				
Aflatoxina B1, µg/kg, max.	5/PL-3/15.1 ed. 02 Protocol ELISA de kituri RIDASCREEN Aflatoxin B1	2,0	<1,0	-
Caracteristici fizico-chimice (panificația)				
Umiditatea, %, max.	*GOST 9404-88	15,0	13,1	-
Continutul de gluten umed: -cantitatea, %, min. -calitatea, la aparatul IDK	**GOST 27839-88 punctul 4.3;4.4;5	23,0 grupa II	27,0 65,0 gr. I Buna	-
Continutul de proteine,%	SM EN ISO 20483-2016	-	12,3	-

*Nota: documentul normativ este anulat, dar necesar pentru evaluarea conformității produsului la cererea clientului.

**Nota: Metoda nu este declarată în DA.

Responsabili de încercări:



S. Rudacov

C. Șchiopu

Șef de laborator

S. Paiu

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

Atenție producătorilor și organelor de control!

Copia Raportului de încercări nu este valabilă fără originalul semnăturii și a ștampilei laboratorului de încercări care l-a eliberat.
Prezentul Raport de încercări nu poate fi reprodus sau utilizat integral sau parțial fără permisiunea laboratorului de încercări care l-a eliberat.

Sfârșit raport Nr. 3057-A din 04 iunie 2026