



**CERTIFICAT DE CALITATE**  
nr. 177 din 04.03.2007

VERSIUNEA 01  
DATA 01.03.24  
PAGINA 1/1

**AGENTUL ECONOMIC "SÜDZUCKER MOLDOVA" SRL**

MD 5201 str.31 August 1 or. Drochia, tel.+ 373 252 28010, email: info@szm.md

Expeditor Centrul de logistică și ambalare Alexăndreni 6202 r-ul Sîngerei or. Biruinta str. Independenței 1

Destinatar Quilux Super SRL

Transport 177 377 / 16 988 AA Factura Fiscală

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.	Zahar 1 kg <u>Crystal</u>	an.2025	4 ani		Pungi PP	<u>17388</u>	1 kg e	NFRP 2000 din 27.02.2001 HGRM № 774 din 03.07.2007 anexa.1,2a
2.	Zahar 1 kg Magda	an.2025	4 ani		Pungi PP		1 kg e	
3.	Zahar 5 kg	an.2025	4 ani		Pungi PE		5 kg e	
4.	baghete 5g / punga 1kg	an.2025	4 ani		Bagh.hirtie		5 g/ 1 kg e	

Prezentul certificat de calitate este eliberat în baza raportului/rapoartelor de încercări de laborator nr. 17-A din 16.02.2007 (se anexează), prin care se atestă că produsele livrate corespund cerințelor de calitate și sunt sigure pentru consumul uman.

1.	zahar presat (cubusor) 750 g	an.2025	2 ani		cutie de carton		750 g e	HGRM № 774 anexa.1,2b
----	------------------------------	---------	-------	--	-----------------	--	---------	-----------------------

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

1.	Zahar pudra Domnita 500 g	an.2025	1,5 ani		punga PP		500 g e	HGRM № 774 anexa.1,2c
----	---------------------------	---------	---------	--	----------	--	---------	-----------------------

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

De păstrat la temperatura de la **10°C** până la **40°C** și umiditatea relativă maximă **70 %** Temperatura de transportare de la **10°C** până la **40°C**

Reprezentantul legal al agentului economic  
Depozitar secției ambalare Cristina Malinețchi (numele, prenumele)  
 (semnătura)



# RAPORT DE ÎNCERCĂRI

## № 17-A din 16.02.2026



### LABORATORUL DE ÎNCERCĂRI

Republica Moldova, MD-5202 or.Drochia, str. 27 August, 1,  
tel./ fax. 252 2-80-14, e-mail: [Mariana.Mutiuc@suedzucker.md](mailto:Mariana.Mutiuc@suedzucker.md)

- Zahăr-cristal din sfeclă de zahăr, categoria alb, în sortiment:*
- Denumirea probei  
*1. Ambalaj: pungi din polipropilenă cu masa netă 1 kg (mostra 1, lot № L02100226)  
2. Ambalaj: pungi din polipropilenă cu masa netă 5 kg (mostra 2, lot № L02100226)  
3. Ambalaj: bagețe din hârtie cu masa netă 5 g (mostra 3, lot № L02100226)*
  - Solicitant  
*„Sudzucker– Moldova” SRL*
  - Cantitatea / masa probei  
*3 mostre a câte 2 kg*
  - Data eșantionării probei  
*13.02.2026*
  - Act-bază pentru eșantionare  
*Cerere pentru investigație №17 din 11.02.2026*
  - Locul eșantionării  
*Centrul de logistică Alexandreni,  
„Sudzucker-Moldova” SRL*
  - DN pentru eșantionarea probei  
*GOST 12569-99*
  - Data începutului încercărilor  
*13.02.2026*
  - Data finisării încercărilor  
*16.02.2026*
  - Condițiile executării încercărilor:  
*Temperatura 21,2 °C Umiditatea 64 %*
  - Conformitatea la Hotărârea de Guvern  
*Hotărârea de Guvern «Zahăr. Producerea și comercializarea» № 774 din 03.07.2007  
Anexa №1, №2a*

№	Denumirea parametrilor încercați	DN la metoda de încercare	Limita admisibilă conform HG № 774	Rezultatele încercărilor		
				mostra 1	mostra 2	mostra 3
<b>Caracteristici organoleptice:</b>						
1.	Culoare	GOST12576-89 p. 3.1	Alb, cristalic	Alb, cristalic	Alb, cristalic	Alb, cristalic
2.	Gust și miros		Dulce la gust, cu	Dulce la gust, cu miros	Dulce la gust, cu miros	Dulce la gust, cu miros



# RAPORT DE ÎNCERCĂRI

## № 17-A din 16.02.2026



		GOST 12576-89 p.3.2	miros specific zahărului	specific zahărului	specific zahărului	specific zahărului
3.	Friabilitatea	GOST12576-89 p. 3.3	Friabil	Friabil	Friabil	Friabil
<b>Indicii fizico-chimici:</b>						
4.	Fracția masică de zaharoză, %, min.	GOST 12571-98	99,75	99,82	99,82	99,82
5.	Fracția masică de subs. reducătoare, %, max.	GOST 12575-2001 p.4	0,04	0,006	0,006	0,006
6.	Fracția masică de umiditate, %, max.	GOST 12570-98	0,12	0,03	0,03	0,04
7.	Fracția masică de cenușă, %, max	%	0,027	0,011	0,011	0,010
		puncte	GOST 12574-93 p.5	15	6,1	6,1
8.	Colorația soluției max :	unitati ICUMSA	90	50	51	50
		puncte	SM GOST 12572:2010 p.4.3.2	12	6,7	6,8
9.	Fracția masică de feroimpurități, max, %	GOST12573-67	0,0003	<0,0001	<0,0001	<0,0001

RAPORTUL DE ÎNCERCĂRI NU POATE FI MULTIPLICAT PARȚIAL SAU INTEGRAL FĂRĂ PERMISIUNEA LABORATORULUI DE ÎNCERCĂRI.

COPIA RAPORTULUI DE ÎNCERCĂRI NU ESTE VALABILĂ FĂRĂ ȘTAMPILA PROASPĂT IMPRIMATĂ.

Laboratorul eliberează la solicitarea clientului rezultatele încercărilor cu incertitudinea extinsă. (factorul de acoperire  $k=2$ , ce corespunde intervalului de încredere  $P=95\%$ ).

Proba analizată corespunde cerințelor HG №774 la indicatorii investigați.

Rezultatele încercărilor se referă doar la proba supusă testării.

Șef Laborator de încercări

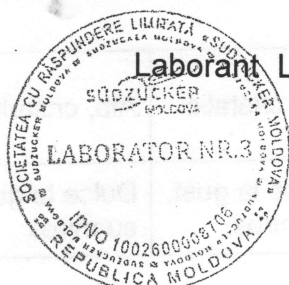
Mutiuc M.B

semnătura

Laborant Laborator de încercări


Semnătura

Ciornaia V.N. / Ștefîrță O.I



Repartizare: LÎ S.R.L. "Sudzucker- Moldova" - 1 ex.  
Solicitant - 1 ex.

Sfârșit raport de încercări

	DOCUMENT PSC 7.5.1	REDAȚIA 03
	CERTIFICAT DE CALITATE	VERSIUNEA 01
	NR. <u>149</u> DIN <u>04.03.2026</u>	DATA 01.03.24
		PAGINA 1/1

**"SÜDZUCKER MOLDOVA" S.R.L**  
 Fadrica de zahăr din Drochia  
 MD-5201, or. Drochia, str. 27 August 1, tel.:+373 252 2 80 10

Expeditor **"SÜDZUCKER MOLDOVA" S.R.L**

Destinatar Danilux Impex SRL

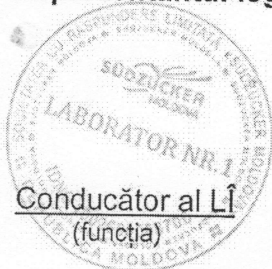
Transport Myx 371/SG988AA Factura fiscală \_\_\_\_\_

Nr. crt.	Denumirea produsului	Data fabricării	Termen de valabilitate	Nr. lotului	Tip ambalaj	Cantitatea, bucăți	Masa netă, t	Actul normativ ce reglementează investigarea produsului
149	Zahăr din sfeclă de zahăr în saci origine Ucraina (PODILLYA FOODS COMPANY)	an.2025	5 ani	UPL2526	sac PP, 50 kg	105	5,25	Reglementare tehnică "Zahăr. Producerea și comercializarea", aprobat prin HG Nr. 774 din 03.07.2007

Prezentul certificat de calitate este eliberat în baza raportului/rapoartelor de încercări de laborator nr. 15-9 din 14.03.2026 (se anexează), prin care se atestă că produsele livrate corespund cerințelor de calitate și sunt sigure pentru consumul uman.


De păstrat la temperatura de la 10°C până la 40°C și umiditatea relativă maximă 70%.

Reprezentantul legal al agentului economic



Conducător al L1  
(funcția)

I. Railean  
(numele, prenumele)

  
(semnătura)



## RAPORT DE ÎNCERCĂRI

№ 15-I din 14.01.2026



### LABORATORUL DE ÎNCERCĂRI

Republica Moldova, MD-5202 or.Drochia, str. 27 August, 1,  
tel./ fax. 252 2-80-14, e-mail: [Mariana.Mutiuc@suedzucker.md](mailto:Mariana.Mutiuc@suedzucker.md)

1. Denumirea probei	<i>Zahăr-cristal din sfeclă de zahăr, categoria alb, produs – an. 2025 ambalaj – saci din polipropilenă a câte 50,0 kg lot № UPI2526</i>
2. Solicitant	<i>„Sudzucker – Moldova” SRL</i>
3. Producător	<i>Private Joint Stock Company “PODILLYA FOODS COMPANY”</i>
4. Cantitatea / masa probei	<i>1 mostră de 2 kg</i>
5. Data eșantionării probei	<i>12.01.2026</i>
6. Locul eșantionării	<i>u.p. Drochia, Republica Moldova</i>
7. DN pentru eșantionarea probei	<i>GOST 12569-99</i>
8. Data începutului încercărilor	<i>12.01.2026</i>
9. Data finisării încercărilor	<i>14.01.2026</i>
10. Condițiile executării încercărilor:	<i>Temperatura 21,4 °C Umiditatea 63 %</i>
11. Conformitatea la Hotărârea de Guvern	<i>Hotărârea de Guvern «Zahăr. Producerea și comercializarea» № 774 din 03.07.2007 Anexa 1,2a</i>

№	Denumirea parametrilor încercați	DN la metoda de încercare	Limita admisibilă conform HG № 774	Rezultatul
1.	Culoare	GOST12576-89 p. 3.1	Alb, cristalic	Alb, cristalic
2.	Gust și miros	GOST 12576-89 p.3.2	Dulce la gust, cu miros specific zahărului	Dulce la gust, cu miros specific zahărului



## RAPORT DE ÎNCERCĂRI

№ 15-I din 14.01.2026



3.	Friabilitatea	GOST12576-89 p. 3.3	<b>Friabil</b>	Friabil	
4.	Fracția masică de zaharoză, %, min.	GOST 12571-98	<b>99,75</b>	99,83	
5.	Fracția masică de subs. reducătoare, %, max.	GOST 12575-2001 p.4	<b>0,04</b>	0,010	
6.	Fracția masică de umiditate, %, max.	GOST 12570-98	<b>0,12</b>	0,01	
7.	Fracția masică de cenușă, %, max	%	GOST 12574-93 p.5	<b>0,027</b>	0,010
			puncte	<b>15</b>	5,6
8.	Colorația soluției max :	unitati ICUMSA	SM GOST 12572:2010 p.4.3.2	<b>90</b>	31
		puncte		<b>12</b>	4,1
9.	Fracția masică de feroimpurități, max, %	GOST12573-67	<b>0,0003</b>	0,0001	

**RAPORTUL DE ÎNCERCĂRI NU POATE FI MULTIPLICAT PARȚIAL SAU INTEGRAL FĂRĂ PERMISIUNEA LABORATORULUI DE ÎNCERCĂRI.**

**COPIA RAPORTULUI DE ÎNCERCĂRI NU ESTE VALABILĂ FĂRĂ ȘTAMPILA PROASPĂT IMPRIMATĂ.**  
Laboratorul eliberează la solicitarea clientului rezultatele încercărilor cu incertitudinea extinsă. (factorul de acoperire  $k=2$ , ce corespunde intervalului de încredere  $P=95\%$ ).

Proba analizată corespunde cerințelor HG №774 la indicatorii investigați.  
Rezultatele încercărilor se referă doar la proba supusă testării.

Șef Laborator de încercări



Laborant Laborator de încercări

semnătura

Mutiuc M.B

semnătura

Ciornaia V.N. / Ștefîrță O.I

Repartizare: L1 S.R.L. "Sudzucker- Moldova" - 1 ex.  
Solicitant - 1 ex.  
Sfârșit raport de încercări