

# CERTIFICAT DE CONFORMITATE



Nr. de înregistrare

OCpr-004 3S 000312 – 2021

Data emiterii:

06 aprilie 2021

Valabil pînă la:

05 aprilie 2024



**ORGANISMUL DE CERTIFICARE PRODUSE ALIMENTARE "CONSERVSTANDARD"**  
 Adresa juridică: MD 2012, 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 ASTFEL DENUMIRE/DESCRIERE**

*Carne, carne tocată, preparate din carne și carne tocată, organe comestibile de pui-broiler refrigerate și congelate în sortiment,*  
 conform anexelor nr.000647, nr.000648 pe 2 file, total – 67 denumiri.  
**Ambalaj:** a se vedea anexa la certificatul de conformitate.  
 Produse fabricate în serie.

**Codul NC MD**  
0207

**SÎNT CONFORME CU CERINȚELE OBLIGATORII STABILITE ÎN:**

“Carne – materie primă. Producerea, importul și comercializarea” anexa 2 - Hotărîrea Guvernului Republicii Moldova nr. 696 din 04.08.2010; / SF 00819906-001:2019; “Cerințe de calitate pentru preparate și produse din carne” – HG nr. 624 din 19.09.2020; „Regulamentul sanitar privind contaminanții din produsele alimentare”, - Hotărîrea Guvernului Republicii Moldova nr. 520 din 22.06.2010; Regulile privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare”- Hotărîrea Guvernului Republicii Moldova nr. 221 din 16.03.2009; Legea nr. 279 din 15.12.2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, art. 8, alin (1).

**PRODUCĂTOR:** Abatorul S.R.L. "Floreni",  
 Republica Moldova, r. Anenii Noi, s. Floreni

**Codul țării**

**SOLICITANT:** S.R.L. "Floreni",  
 Republica Moldova, r. Anenii Noi, s. Floreni

**MD**  
**Codul IDNO**  
 1002601002055

**CERTIFICATUL ESTE ELIBERAT ÎN BAZA**

- Raport de evaluare a procesului de producere nr. 003 din 25.03.2021, eliberat de către Organismul de certificare;
- Rapoarte de încercări nr.857 din 30.03.2021, nr.856 din 30.03.2021, nr.855 din 30.03.2021, eliberate de către Laboratorul de Încercări a produselor alimentare de origine animală al IP Centrul Republican de Diagnostic Veterinar, certificat de acreditare nr.LÎ – 004; str. Murelor 3, mun. Chișinău, Republica Moldova, MD 2051;
- Autorizație sanitar-veterinară de funcționare nr. ASI\*VF\*0022497 VF din 07.08.2018 eliberată de către Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor, r-nul Anenii Noi, Republica Moldova.

**INFORMAȚIE SUPLIMENTARĂ:** Schema de certificare 3 cu evaluarea procesului de producere. Supravegherea - o dată pe an. Certificatul este valabil doar în cazul asigurării cu informație în limba de stat a fiecărei unități de produs conform legislației în vigoare. Data fabricării, termen de valabilitate și condițiile de păstrare - indicate pe ambalaj. Întreprinderea a implementat sistemul de management al siguranței alimentelor conform ISO 22000:2018.

Seria A Nr. 001043



Conducătorul organismului  
 de certificare  
 Expert

*L. Potorac*  
 L. Potorac  
*A. Plăcintă*  
 A. Plăcintă

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.**

# Anexă

Fila 1 File 2

la **certificatul de conformitate**

Nr. OCpr-004 3S 000312 – 2021 din 06 aprilie 2021

Lista produselor concrete asupra cărora  
se extinde acțiunea certificatului de conformitate



| No  | Codul NC MD | Denumirea produsului  | Ambalarea   |
|---|-------------|---|---|
| <i>Carne de pui – broiler refrigerată/congelată</i> |             |   |   |
| 1   | 0207        | Carcasă eviscerată, categorie I   | pungi de polietilenă;<br>cutii din carton a câte (10,0÷15,0) kg   |
| 2   | 0207        | Carcasă eviscerată, categorie II  |   |
| 3   | 0207        | Carcasă eviscerată, pui "Grill"   |   |
| 4   | 0207        | Carcasă eviscerată, pui "Tabaca"  |   |
| 5   | 0207        | Semicarcasă   |   |
| 6   | 0207        | Jumătate anterioară/posterioară   |   |
| 7   | 0207        | Sfert posterior/anterior  |   |
| 8   | 0207        | Sferturi posterioare neseperate   |   |
| 9   | 0207        | Piept pe os cu/fără piele (întreg/în două părți)  |   |
| 10  | 0207        | File de piept fără os, cu/fără piele (întreg/în două părți)   |   |
| 11  | 0207        | File de piept cu claviculă cu/fără piele  | tăvițe din polisterol cu masa netă<br>(0,5÷1,0) kg;   |
| 12  | 0207        | File de piept în bucăți cu/fără os, cu/fără piele   |   |
| 13  | 0207        | File de piept porționat - stek  | pungi de polietilenă cu masa netă<br>(0,5÷3,0) kg;  |
| 14  | 0207        | Pulpă   |   |
| 15  | 0207        | Pulpă cu spată  | cutii din carton a câte 5,0kg, 10,0kg,<br>15,0kg  |
| 16  | 0207        | Pulpă dezosată cu/fără piele  |   |
| 17  | 0207        | Pulpă dezosată în bucăți  |   |
| 18  | 0207        | Șold  |   |
| 19  | 0207        | Șold cu spată   |   |
| 20  | 0207        | Șold dezosat cu/fără piele  |   |
| 21  | 0207        | Gambă   |   |
| 22  | 0207        | Gambă dezosată  |   |
| 23  | 0207        | Aripă   |   |
| 24  | 0207        | Părțile aripei: humerusul (aripa superioară), radiusul și cubitusul (aripa inferioară), vârful aripei |   |
| 25  | 0207        | Spată   | tăvițe din polisterol cu masa netă<br>(0,5÷1,0) kg; pungi de polietilenă cu<br>masa netă (0,5÷1,0) kg; cutii din carton<br>a câte 5,0kg, 10,0kg, 15,0kg |
| 26  | 0207        | Tîrțițe   |   |
| 27  | 0207        | Carne pentru tocană   | tăvițe din polisterol cu masa netă<br>(0,5÷3,0) kg; pungi de polietilenă cu<br>masa netă (0,5÷3,0) kg; cutii din carton<br>a câte 5,0kg, 10,0kg, 15,0kg |
| 28  | 0207        | Carne pentru frigărui   |   |
| 29  | 0207        | Carne pentru frigărui „De firmă”  |   |

Seria A Nr. 000647

Producător: S.R.L. "Floreni",  
Republica Moldova, r. Anenii Noi, s. Floreni



Conducătorul organismului  
de certificare  
Expert

 L. Potorac

 A. Plăcintă

**Anexa nu este valabilă în lipsa certificatului de conformitate**

# Anexă

Fila 2 File 2

la certificatul de conformitate

Nr. OCpr-004 3S 000312 – 2021 din 06 aprilie 2021

Lista produselor concrete asupra cărora  
se extinde acțiunea certificatului de conformitate



*Carne de pui – broiler marinată refrigerată/congelată*

|     |      |   |   |
|-----|------|---|---|
| 80  | 0207 | Carcasă   | tăvițe din polisterol cu masa netă (0,5÷3,0) kg;<br>pungi de polietilenă cu masa netă (0,5÷3,0) kg;<br>recipient din material plastic cu masa netă (0,8÷3,0) kg;<br>cutii din carton a câte 5,0kg, 10,0kg, 15,0kg |
| 81  | 0207 | Pui "Grill"   |   |
| 82  | 0207 | Pui "Tabaca"  |   |
| 83  | 0207 | Semicarcasă   |   |
| 84  | 0207 | File de piept fără os, cu/fără piele (întreg/în două părți)   |   |
| 85  | 0207 | File de piept cu claviculă cu/fără piele  |   |
| 86  | 0207 | Steik din file de piept   |   |
| 87  | 0207 | File de piept în bucăți   |   |
| 88  | 0207 | Sfert (porțiunea posterioară)   |   |
| 89  | 0207 | Pulpă   |   |
| 90  | 0207 | Pulpă cu spată  |   |
| 91  | 0207 | Pulpă dezosată cu/fără piele  |   |
| 92  | 0207 | Pulpă dezosată în bucăți  |   |
| 93  | 0207 | Șold  |   |
| 94  | 0207 | Șold cu spată   |   |
| 95  | 0207 | Șold dezosat  |   |
| 96  | 0207 | Gambă   |   |
| 97  | 0207 | Aripă   |   |
| 98  | 0207 | Părțile aripei: humerusul (aripa superioară), radiusul și cubitusul (aripa inferioară), vârful aripei |   |
| 99  | 0207 | Carne pentru frigărui   |   |
| 100 | 0207 | Frigărui „De firmă”   |   |

*Organe comestibile de pui – broiler refrigerate/congelate*

|     |      |                          |  |
|-----|------|--------------------------|--|
| 101 | 0207 | Ficat                    | tăvițe din polisterol cu masa netă (0,5÷1,0) kg;<br>pungi de polietilenă cu masa netă (0,5÷1,0) kg;<br>cutii din carton a câte 5,0kg, 10,0kg |
| 102 | 0207 | Înimi                    |  |
| 103 | 0207 | Pipote                   |  |
| 104 | 0207 | Gâturi                   |  |
| 105 | 0207 | Capete                   |  |
| 106 | 0207 | Picioare                 |  |
| 107 | 0207 | Piele, piele de la piept | cutii din carton a câte 10,0kg   |
| 108 | 0207 | Osinză                   |  |

*Carne tocată refrigerată/congelată*

|     |      |                          |  |
|-----|------|--------------------------|--|
| 109 | 0207 | Din carne de pui-broiler | tăvițe din polisterol cu masa netă (0,5÷3,0) kg;<br>pungi de polietilenă cu masa netă (0,5÷3,0) kg;<br>cutii din carton a câte 5,0kg, 10,0kg |
| 110 | 0207 | Din file de piept        |  |
| 111 | 0207 | Din pulpă                |  |

*Tacâmuri refrigerate/congelate*

|     |      |                                |  |
|-----|------|--------------------------------|--|
| 112 | 0207 | Din carne de pui-broiler       | tăvițe din polisterol cu masa netă 0,8-1,0kg;<br>pungi de polietilenă cu masa netă 0,8-1,0kg;<br>cutii din carton a câte 10,0kg, 15,0kg. |
| 113 | 0207 | Din carne de pui-broiler „Mix” |  |
| 114 | 0207 | Pentru felul întâi             |  |
| 115 | 0207 | Pentru felul doi               |  |
| 116 | 0207 | „De firmă” calitate a întâi    |  |
| 117 | 0207 | „De firmă” calitate a doua     |  |

Total: 67 denumiri.

Producător: „S.A. Floreni”,  
Republica Moldova, raionul Noi, s. Floreni

Seria A Nr. 000648



Conducătorul organismului  
de certificare  
Expert

*L. Potorac*

L. Potorac

*A. Plăcintă*

A. Plăcintă

Anexa nu este valabilă în lipsa certificatului de conformitate



**AGENTIA NATIONALA PENTRU SIGURANTA ALIMENTELOR**  
**CENTRUL REPUBLICAN DE DIAGNOSTIC VETERINAR**  
**Laboratorul de incercari a produselor alimentare de origine animala**  
**Adresa: MD 2051, mun. Chișinău, str. Murelor 3, tel. 93-01-84, fax 59-50-88**



### RAPORT DE ÎNCERCĂRI Nr. 855

din 30.03.2021.

Denumirea mostrelor de produse: 1)Organe comestibile de pui-broiler. Ficat de pui-broiler refrigerat, 2)Organe comestibile de pui-broiler. Inimi de pui-broiler refrigerate, 3)Organe comestibile de pui-broiler. Pipote de pui-broiler congelate.

Lotul: 1)150 kg., 2)120 kg., 3)120 kg.

Ambalare: caserole din plastic.

Data fabricării: 1)22.03.2021, 2)22.03.2021, 3)22.03.2021.

Data expirării 1)3 zile, 2)3 zile, 3)12 luni.

Solicitantul: OC "Conservstandard".

Cantitatea mostrei: 1)0,5 kg., 2)0,5 kg., 3)1,0 kg.

Prelevat: conform Program de încercări 008A din 23.03.2021 de către A. Plăcintă, expert OC "Conservstandard".

Cerere la incercari din: 23.03.2021.

Data începutului încercărilor: 23.03.2021.

Data încheierii încercărilor: 30.03.2021.

Scopul încercărilor: certificare de conformitate.

Conformitatea DN: HG nr. 520 din 22.06.2010 "Regulamentul sanitar privind contaminanții din produsele alimentare", SF 00819906-001:2019.

#### REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR:

| Codul mostrei | Parametrul analizat  | DN la Metode de incercari                | Cerintele normative        | Rezultatele obtinute        |
|---------------|--|--|----------------------------|-----------------------------|
| 1             | 2  | 3  | 4                          | 5                           |
| <b>855-1</b>  | <b>Organe comestibile de pui-broiler. Ficat de pui-broiler refrigerat</b>  |  |                            |                             |
|               | <b>Elemente toxice:</b>  |  |                            |                             |
|               | <i>Pb ...Plumb, mg/kg max</i>  | <i>SM SR EN 14082:2006 PS 7.2-L-R-01</i> | <i>0.5</i>                 | <i>&lt;0.02</i>             |
|               | <i>Cd ...Cadmium, mg/kg max</i>  | <i>SM SR EN 14082:2006 PS 7.2-L-R-01</i> | <i>de facto</i>            | <i>0.008</i>                |
| <b>855-2</b>  | <b>Organe comestibile de pui-broiler. Inimi de pui-broiler refrigerate</b> |  |                            |                             |
|               | <b>Indici microbiologici:</b>  |  |                            |                             |
|               | <i>Numarul de colonii la 30°C, ufc/g, max.</i>                             | <i>SM EN ISO 4833-1:2014</i>             | <i>1.0x 10<sup>6</sup></i> | <i>2,4 x 10<sup>4</sup></i> |
| <b>855-3</b>  | <b>Organe comestibile de pui-broiler. Pipote de pui-broiler congelate</b>  |  |                            |                             |
|               | <b>Indici microbiologici:</b>  |  |                            |                             |
|               | <i>Salmonella spp (detectie) in 25.0 g</i>                                 | <i>SM EN ISO 6579-1:2017</i>             | <i>nu se admite</i>        | <i>nu s-a detectat</i>      |

Responsabili de încercări: S. Sova Antohiev Tatiana

ȘEF SECȚIE




N. VALICOV (REZIDUURI SI PRODUSE METABOLICE)

T. IACHIMOVA (MICROBIOLOGIE SANITARA)

ȘEF DE LABORATOR



DIANA CURCHI

Rezultatele încercărilor se referă numai la proba analizată. Se interzice reproducerea parțială sau integrală a raportului dat fără aprobarea laboratorului emitent. Copiile Raportului de încercări nu sunt valabile fără semnatura și stampila originală a laboratorului emitent. Falsificarea acestui document se pedepsește în conformitate cu legislația în vigoare. Responsabilitatea esanționării o are solicitantul. Conform regulii de decizie L1 nu furnizează declarații de conformitate și nu exprimă opinii și interpretări, iar incertitudinea de măsurare se ia în considerație, atunci când rezultatul este la limita normelor specificate sau la solicitarea clientului. Încercări marcate cu semnul-  nu sunt acoperite de acreditarea MOLDAC.



**AGENTIA NATIONALA PENTRU SIGURANTA ALIMENTELOR**  
**CENTRUL REPUBLICAN DE DIAGNOSTIC VETERINAR**  
**Laboratorul de incercari a produselor alimentare de origine animala**  
**Adresa: MD 2051, mun. Chișinău, str. Murelor 3, tel. 93-01-84, fax 59-50-88**



### RAPORT DE ÎNCERCĂRI Nr. 856

din 30.03.2021.

Denumirea mostrelor de produse: 1)Carcasă de pui-broiler "Tabaca" marinată, refrigerată, 2)File de pui-broiler fără os, fără piele, în două părți, marinat, refrigerat, 3)Steik din file de piept de pui-broiler marinat, refrigerat, 4)Șold cu spată de pui-broiler marinat, refrigerat, 5)Gambe de pui-broiler marinate, refrigerate, 6)Frigărui "De Firmă" de pui-broiler marinat congelat.

Lotul: 1)70 kg., 2)40 kg., 3)30 kg., 4)40 kg., 5)40 kg., 6)30 kg.

Ambalare: caserole din plastic.

Data fabricării: 1)22.03.2021, 2)22.03.2021, 3)22.03.2021, 4)22.03.2021, 5)22.03.2021, 6)22.03.2021.

Data expirării 1)5 zile, 2)5 zile, 3)5 zile, 4)5 zile, 5)5 zile, 6)6 luni.

Solicitantul: OC "Conservstandard".

Cantitatea mostrei: 1)2,0 kg., 2)0,5 kg., 3)0,5 kg., 4)0,5 kg., 5)1,0 kg., 6)0,5 kg.

Prelevat: conform Program de încercări 008A din 23.03.2021 de către A. Plăcintă, expert OC "Conservstandard".

Cerere la incercari din: 23.03.2021.

Data începutului încercărilor: 23.03.2021.

Data încheierii încercărilor: 30.03.2021.

Scopul încercărilor: certificare de conformitate.

Conformitatea DN: SF 00819906-001:2019, HG nr. 520 din 22.06.2010 "Regulamentul sanitar privind contaminanții din produsele alimentare", HG nr. 221 din 16.03.2009 "Regulile privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare", HG nr. 624 din 19.09.2020 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru preparate și produse din carne.

#### REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR:

| Codul mostrei | Parametrul analizat  | DN la Metode de incercari | Cerintele normative  | Rezultatele obtinute  |
|---------------|--|---------------------------|----------------------|-----------------------|
| 1             | 2  | 3                         | 4                    | 5                     |
| <b>856-1</b>  | <b>Carcasă de pui-broiler "Tabaca" marinată, refrigerată</b>                       |                           |                      |                       |
|               | <b>Indici fizico-chimici:</b>  |                           |                      |                       |
|               | Fracția masică de sare, %, max   | GOST 9957-73, p.2         | 3.0                  | 1,0                   |
|               | Fracția masică de grasime, %, max  | SM SR ISO 1443 : 2012     | 23.0                 | 11,2                  |
|               | Fracția masică de umiditate, %, max  | SM SR ISO 1442:2014       | 75.0                 | 69,2                  |
| <b>856-2</b>  | <b>File de pui-broiler fără os, fără piele, în două părți, marinat, refrigerat</b> |                           |                      |                       |
|               | <b>Indici microbiologici:</b>  |                           |                      |                       |
|               | Numarul de colonii la 30°C, ufc/g, max   | SM EN ISO 4833-1:2014     | 1.0x 10 <sup>6</sup> | 1,3 x 10 <sup>3</sup> |

ŞEF SECŢIE



M. MOTROI (FIZICO-CHIMIE)



T. IACHIMOVA (MICROBIOLOGIE SANITARA)



N. VALICOV (REZIDUURI SI PRODUSE METABOLICE)



A. HÎNCU (ORGANOLEPTICA)

ŞEF DE LABORATOR

DIANA CURCHI

Rezultatele incercarilor se refera numai la proba analizata. Se interzice reproducerea partiala sau integrala a raportului dat fara aprobarea laboratorului emitent. Copiile Raportului de incercari nu sunt valabile fara semnatura si stampila originala a laboratorului emitent. Falsificarea acestui document se pedepseste in conformitate cu legislatia in vigoare. Responsabilitatea esantionarii o are solicitantul. Conform regulii de decizie LÎ nu furnizează declarații de conformitate și nu exprimă opinii și interpretări, iar incertitudinea de măsurarea se ia în considerație, atunci când rezultatul este la limita normelor specificate sau la solicitarea clientului. Incercări marcate cu semnul- ■ nu sunt acoperite de acreditarea MOLDAC.



**AGENTIA NATIONALA PENTRU SIGURANTA ALIMENTELOR**  
**CENTRUL REPUBLICAN DE DIAGNOSTIC VETERINAR**  
**Laboratorul de incercari a produselor alimentare de origine animala**  
**Adresa: MD 2051, mun. Chişinău, str. Murelor 3, tel. 93-01-84, fax 59-50-88**



## RAPORT DE ÎNCERCĂRI Nr. 857

din 30.03.2021.

Denumirea mostrelor de produse: 1)Carcasă de pui-broiler eviscerată "Grill", refrigerată, 2)File de piept de pui-broiler în bucăți, fără os și fără piele, refrigerat, 3)Aripi de pui-broiler refrigerate, 4)Carne de pui-broiler pentru frigărui refrigerată, 5)Gambe de pui-broiler refrigerate, 6)Sold de pui-broiler dezosat cu piele, refrigerat, 7)Pulpă de pui-broiler dezosată, în bucăți, refrigerată, 8)Carne tocată din pulpă de pui-broiler refrigerată.

Lotul: 1)150 kg., 2)50 kg., 3)150 kg., 4)50 kg., 5)120 kg., 6)80 kg., 7)70 kg., 8)30 kg.

Ambalare: caserole din plastic.

Data fabricării: 1)22.03.2021, 2)22.03.2021, 3)22.03.2021, 4)22.03.2021, 5)22.03.2021, 6)22.03.2021, 7)22.03.2021, 8)22.03.2021.

Data expirării 1)5 zile, 2)5 zile, 3)5 zile, 4)5 zile, 5)5 zile, 6)5 zile, 7)5 zile, 8)5 zile.

Solicitantul: OC "Conservstandard".

Cantitatea mostrei: 1)1,8 kg., 2)0,5 kg., 3)0,5 kg., 4)1,0 kg., 5)1,0 kg., 6)0,5 kg., 7)0,5 kg., 8)0,5 kg.

Prelevat: conform Program de încercări 008A din 23.03.2021 de către A. Plăcintă, expert OC "Conservstandard".

Cerere la incercari din: 23.03.2021.

Data începutului încercărilor: 23.03.2021.

Data încheierii încercărilor: 30.03.2021.

Scopul încercărilor: certificare de conformitate.

Conformitatea DN: HG nr. 696 din 04.08.2010 pentru aprobarea Cerințelor privind producerea, importul și plasarea pe piață a cărnii - materie primă, HG nr. 520 din 22.06.2010 "Regulamentul sanitar privind contaminanții din produsele alimentare", HG nr. 624 din 19.09.2020 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru preparate și produse din carne, de facto, HG nr. 221 din 16.03.2009 "Regulile privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare", SF 00819906-001:2019.

### REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR:

| Codul mostrei | Parametrul analizat  | DN la Metode de incercari            | Cerintele normative | Rezultatele obtinute |
|---------------|--|--------------------------------------|---------------------|----------------------|
| 1             | 2  | 3                                    | 4                   | 5                    |
| <b>857-1</b>  | <b>Carcasă de pui-broiler eviscerată "Grill", refrigerată</b>                    |                                      |                     |                      |
|               | <b>Elemente toxice:</b>  |                                      |                     |                      |
|               | Cd ... Cadmiu , mg/kg max  | SM SR EN 14082:2006<br>PS 7.2-L-R-01 | 0.05                | <0.005               |
|               | Pb ... Plumb , mg/kg max   | SM SR EN 14082:2006<br>PS 7.2-L-R-01 | 0.1                 | <0.02                |
| <b>857-2</b>  | <b>File de piept de pui-broiler în bucăți, fără os și fără piele, refrigerat</b> |                                      |                     |                      |



| Codul mostrei   | Parametrul analizat  | DN la Metode de incercari            | Cerintele normative       | Rezultatele obtinute  |
|---|--|--------------------------------------|---------------------------|-----------------------|
| 1   | 2  | 3                                    | 4                         | 5                     |
| <b>Indici fizico-chimici:</b>   |  |                                      |                           |                       |
|   | Fractia masica de proteine, %, .                             | PS 7.2-L-FCh-12,( SM SR ISO 937)     | de facto                  | 23,60                 |
| <b>857-3</b>  | <b>Aripi de pui-broiler refrigerate</b>                      |                                      |                           |                       |
| <b>Indici microbiologici:</b>   |  |                                      |                           |                       |
|   | Numarul de colonii la 30°C, ufc/g, max                       | SM EN ISO 4833-1:2014                | 1.0x 10 <sup>4</sup>      | 1,2 x 10 <sup>3</sup> |
| (1)   | Salmonella spp (detectie) in 25.0 g                          | SM EN ISO 6579-1:2017                | nu se admite              | nu s-a detectat       |
| (2)   | Salmonella spp (detectie) in 25.0 g                          | SM EN ISO 6579-1:2017                | nu se admite              | nu s-a detectat       |
| (3)   | Salmonella spp (detectie) in 25.0 g                          | SM EN ISO 6579-1:2017                | nu se admite              | nu s-a detectat       |
| (4)   | Salmonella spp (detectie) in 25.0 g                          | SM EN ISO 6579-1:2017                | nu se admite              | nu s-a detectat       |
| (5)   | Salmonella spp (detectie) in 25.0 g                          | SM EN ISO 6579-1:2017                | nu se admite              | nu s-a detectat       |
| <b>857-4</b>  | <b>Carne de pui-broiler pentru frigărui refrigerată</b>      |                                      |                           |                       |
| <b>Indici microbiologici:(Pentru Salmonella spp: Limitele in cauza se refera la o singura unitate de proba testata)</b> |  |                                      |                           |                       |
|   | Numarul de colonii la 30°C, ufc/g, max                       | SM EN ISO 4833-1:2014                | 1.0x 10 <sup>4</sup>      | 1,0 x 10 <sup>3</sup> |
|   | Salmonella spp (detectie) in 25.0 g                          | SM EN ISO 6579-1:2017                | nu se admite              | nu s-a detectat       |
| <b>857-5</b>  | <b>Gambe de pui-broiler refrigerate</b>                      |                                      |                           |                       |
| <b>Indici fizico-chimici:</b>   |  |                                      |                           |                       |
|   | Fractia masica de proteine, %, .                             | PS 7.2-L-FCh-12,( SM SR ISO 937)     | de facto                  | 19,30                 |
| <b>857-6</b>  | <b>Șold de pui-broiler dezosat cu piele, refrigerat</b>      |                                      |                           |                       |
| <b>Elemente toxice:</b>   |  |                                      |                           |                       |
|   | Pb ...Plumb , mg/kg max                                      | SM SR EN 14082:2006<br>PS 7.2-L-R-01 | 0.1                       | <0.02                 |
|   | Cd ...Cadmium , mg/kg max                                    | SM SR EN 14082:2006<br>PS 7.2-L-R-01 | 0.05                      | <0.005                |
| <b>857-7</b>  | <b>Pulpă de pui-broiler dezosată, în bucăți, refrigerată</b> |                                      |                           |                       |
| <b>Indici microbiologici:(Pentru Salmonella spp: Limitele in cauza se refera la o singura unitate de proba testata)</b> |  |                                      |                           |                       |
|   | Numarul de colonii la 30°C, ufc/g, max                       | SM EN ISO 4833-1:2014                | 1.0x 10 <sup>4</sup>      | 1,2 x 10 <sup>3</sup> |
|   | Salmonella spp (detectie) in 25.0 g                          | SM EN ISO 6579-1:2017                | nu se admite              | nu s-a detectat       |
| <b>857-8</b>  | <b>Carne tocata din pulpă de pui-broiler refrigerată</b>     |                                      |                           |                       |
| <b>Indici microbiologici:</b>   |  |                                      |                           |                       |
|   | Numarul de colonii la 30°C, ufc/g, max                       | SM EN ISO 4833-1:2014                | 1.0x 10 <sup>6</sup>      | 2,2 x 10 <sup>4</sup> |
| <b>Indici organoleptici:</b>  |  |                                      |                           |                       |
| <b>Codul mostrei</b>  | <b>Denumirea mostrei</b>                                     | <b>Metoda de incercare</b>           | <b>Rezultatul obtinut</b> |                       |

| Codul mostreii | Parametrul analizat                                    | DN la Metode de incercari                 | Cerintele normative   | Rezultatele obtinute |
|----------------|--|---|---|----------------------|
| 1              | 2  | 3   | 4   | 5                    |
| 857-1          | Carcasă de pui-broiler eviscerată "Grill", refrigerată | <u>GOST 7702.0-74, PS-<br/>CSA-RPO-01</u> | Carcasă eviscerată, întreagă, curată, fără impurități străine și pete de sânge vizibile, fără oase rupte proeminente, fără cioturi de pene, pene filiforme și resturi de viscere. În secțiune musculatură dezvoltată, pieptul lat, cărnos, carnea umedă, lucioasă, fără hematoame și pete cenușii. Consistența elastică, foseta de la apăsarea cu degetul dispare repede. Culoarea: cărnii de la roz-palid pînă la roz-roșietic, pielii galben-palid cu nuanță roz. Miros caracteristic pentru carnea proaspătă, fără miros străin.     |                      |
| 857-5          | Gambe de pui-broiler refrigerate                       | <u>GOST 7702.0-74, PS-<br/>CSA-RPO-01</u> | Gambe de pui cu os și piele, cu suprafața curată, fără impurități străine și cheaguri de sânge vizibile, fără oase rupte proeminente, pielea fără jupuiuri, fără cioturi de pene și pene filiforme; fără suc scurs în ambalaj. În secțiune carnea ușor umedă, lucioasă, fără pete cenușii. Consistența elastică, foseta de la apăsarea cu degetul dispare repede. Culoarea cărnii de la roz pînă la roz-pal, pielii galben-pal, caracteristică pentru carnea proaspătă. Miros caracteristic pentru carnea proaspătă, fără miros străin. |                      |

Responsabili de încercări: Lișcenco Tatiana S. Sova M. Motroi Antohiev Tatiana

ȘEF SECȚIE

*A. Hîncu*

A. HÎNCU (ORGANOLEPTICA)

*N. Valicov*  
N. VALICOV (REZIDUURI SI PRODUSE METABOLICE)

*M. Motroi*  
M. MOTROI (FIZICO-CHIMIE)

*T. Iachimova*  
T. IACHIMOVA (MICROBIOLOGIE SANITARA)

ȘEF DE LABORATOR

*Diana Curchi*  
DIANA CURCHI



REPUBLICA MOLDOVA

# CERTIFICAT DE CONFORMITATE



Nr. de înregistrare

OCpr-004 3S 000313 - 2021

Data emiterii:

06 aprilie 2021

Valabil pînă la:

05 aprilie 2024



**ORGANISMUL DE CERTIFICARE PRODUSE ALIMENTARE "CONSERVSTANDARD"**  
Adresa juridică: MD 2012, 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 ASTFEL  
DENUMIRE/DESCRIERE

*Carne de pasăre separată mecanic congelată.*

Codul NC MD  
0207

**Ambalaj:** tăvițe din polisterol, pungi de polietilenă cu masa netă (0,9÷3,0) kg;  
cutii din carton a câte (5,0÷ 15,0) kg.  
Produs fabricat în serie.

**SÎNT CONFORME CU CERINȚELE OBLIGATORII STABILITE ÎN:**

„Regulamentul sanitar privind contaminanții din produsele alimentare”, - Hotărîrea Guvernului Republicii Moldova nr. 520 din 22.06.2010; Regulile privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare”- Hotărîrea Guvernului Republicii Moldova nr. 221 din 16.03.2009; SF 00819906-002:2018; Legea nr. 279 din 15.12.2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, art. 8, alin (1).

**PRODUCĂTOR:** Abatorul S.R.L. "Floreni",  
Republica Moldova, r. Anenii Noi, s. Floreni

Codul țării

**SOLICITANT:** S.R.L. "Floreni",  
Republica Moldova, r. Anenii Noi, s. Floreni

MD  
Codul IDNO  
1002601002055

**CERTIFICATUL ESTE ELIBERAT ÎN BAZA**

- Raport de evaluare a procesului de producere nr. 003 din 25.03.2021, eliberat de către Organismul de certificare;
- Raport de încercări nr.854 din 30.03.2021, eliberate de către Laboratorul de Încercări a produselor alimentare de origine animală al IP Central Republican de Diagnostic Veterinar, certificat de acreditare nr.LÎ - 004; str. Murelor 3, mun. Chișinău, Republica Moldova, MD 2051;
- Autorizație sanitar-veterinară de funcționare nr. AS1\*VF\*0022497 VF din 07.08.2018 eliberată de către Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor, r-nul Anenii Noi, Republica Moldova.

**INFORMAȚIE SUPLIMENTARĂ:** Schema de certificare 3 cu evaluarea procesului de producere.  
Supravegherea - o dată pe an. Certificatul este valabil doar în cazul asigurării cu informație în limba de stat a fiecărei unități de produs conform legislației în vigoare. Data fabricării, termen de valabilitate și condițiile de păstrare - indicate pe ambalaj.  
Întreprinderea are implementat sistemul de management al siguranței alimentelor conform ISO 22000:2018.

Seria A Nr. 001044



Conducătorul organismului  
de certificare  
Expert

L. Potorac

A. Plăcintă

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.**



**AGENTIA NATIONALA PENTRU SIGURANTA ALIMENTELOR**  
**CENTRUL REPUBLICAN DE DIAGNOSTIC VETERINAR**  
**Laboratorul de incercari a produselor alimentare de origine animala**  
**Adresa: MD 2051, mun. Chișinău, str. Murelor 3, tel. 93-01-84, fax 59-50-88**



## RAPORT DE ÎNCERCĂRI Nr. 854

din 30.03.2021.

Denumirea mostrelor de produse:

Carne de găină separată mecanic, congelată.

Lotul: 700 kg.

Ambalare: caserole din plastic.

Data fabricării: 22.03.2021.

Data expirării 12 luni.

Solicitantul: OC "Conservstandard".

Cantitatea mostrei: 2,5 kg.

Prelevat: conform Program de încercări 009A din 23.03.2021 de către A. Plăcintă, expert OC "Conservstandard".

Cerere la incercari din: 23.03.2021.

Data începutului încercărilor: 23.03.2021.

Data încheierii încercărilor: 30.03.2021.

Scopul încercărilor: certificare de conformitate.

Conformitatea DN: SF 00819906-002:2018, HG nr. 520 din 22.06.2010 "Regulamentul sanitar privind contaminanții din produsele alimentare", HG nr. 221 din 16.03.2009 "Regulile privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare".

### REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR:

| Codul mostrei | Parametrul analizat   | DN la Metode de incercari                    | Cerintele normative        | Rezultatele obtinute        |
|---------------|---|--|----------------------------|-----------------------------|
| 1             | 2   | 3  | 4                          | 5                           |
| <b>854</b>    | <b>Elemente toxice:</b>   |  |                            |                             |
|               | <i>Pb ...Plumb , mg/kg max</i>  | <i>SM SR EN 14082:2006 PS<br/>7.2-L-R-01</i> | <i>0.1</i>                 | <i>&lt;0.02</i>             |
|               | <i>Cd ...Cadmium , mg/kg max</i>  | <i>SM SR EN 14082:2006 PS<br/>7.2-L-R-01</i> | <i>0.05</i>                | <i>&lt;0.005</i>            |
|               | <b>Indici microbiologici:</b> (Limitele in cauza se refera la o singura unitate de proba testata) |  |                            |                             |
|               | <i>Numarul de colonii la 30°C,<br/>ufc/g, max</i>   | <i>SM EN ISO 4833-1:2014</i>                 | <i>1.0x 10<sup>6</sup></i> | <i>2,5 x 10<sup>4</sup></i> |
|               | <i>Salmonella spp (detectie) in 10.0<br/>g</i>  | <i>SM EN ISO 6579-1:2017</i>                 | <i>nu se admite</i>        | <i>nu s-a detectat</i>      |
|               | <b>Indici organoleptici:</b>  |  |                            |                             |
| Codul mostrei | Denumirea mostrei   | Metoda de incercare                          | Rezultatul obtinut         |                             |

| Codul mostrei | Parametrul analizat                        | DN la Metode de incercari | Cerintele normative | Rezultatele obtinute  |
|---------------|--|---------------------------|---------------------|---|
| 1             | 2  | 3                         | 4                   | 5   |
| 854           | Carne de găină separată mecanic, congelată | <u>PS-CSA-RPO-01</u>      |                     | Pastă fin mărunțită, consistența viscoasă. Culoarea roz-roșietic, fără pete cenușii. Miros caracteristic materiei prime, fără miros străin. |

Responsabili de încercări: Iachimova Tatiana S. Sova Antohiev Tatiana

ȘEF SECȚIE

*A. Hîncu*

A. HÎNCU (ORGANOLEPTICA)


N. VALICOV (REZIDUURI SI PRODUSE METABOLICE)

T. IACHIMOVA (MICROBIOLOGIE SANITARA)

ȘEF DE LABORATOR



DIANA CURCHI

Rezultatele incercarilor se refera numai la proba analizata. Se interzice reproducerea partiala sau integrala a raportului dat fara aprobarea laboratorului emitent. Copiile Raportului de incercari nu sunt valabile fara semnatura si stampila originala a laboratorului emitent. Falsificarea acestui document se pedepseste in conformitate cu legislatia in vigoare. Responsabilitatea esantionarii o are solicitantul. Conform regulii de decizie LÎ nu furnizează declarații de conformitate și nu exprimă opinii și interpretări, iar incertitudinea de măsurare se ia în considerație, atunci când rezultatul este la limita normelor specificate sau la solicitarea clientului. Încercări marcate cu semnul-  nu sunt acoperite de acreditarea MOLDAC.