



**Declarație de Conformitate
Castraveți mărinați întregi slab acri**

DC 03
Ediția: 02
PM 03

Nr. 3/2023

din "01" august 2023
Valabil până la "15" Iulie 2025



"SERVEST-AGRO" S.R.L., c/f 1003604005320
Certificat de înregistrare oficială pentru siguranța alimentului
Seria CSA nr. CSA0003660 din 21.05.2020 eliberat de ANSA r-nl Edineț/Briceni, Republica Moldova
Adresa de producere a întreprinderii: r-ul Briceni, satul Corjeuți
Telefoane: 069 250 520, 069226981
Fax: (0247) 57-768
E-mail: serve-agro@mail.ru

În persoana Directorului Zoslm Serghel declar pe propria răspundere că produsul:

- **Produs Sterilizat Conserve, Castraveți mărinați întregi slab acri, de calitate superioară și de calitate întâi, în borcane de sticlă cu volumul 720 ml și 3000 ml (masa netă 680 g și 3000 g) este conform cu cerințele:**

- Hotărârea Guvernului Republicii Moldova Nr.221 din 16.03.2009 cu privire la aprobarea Regulilor privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare. Anexă punctul 1.3. *Produse alimentare gata pentru consum, care nu permit dezvoltarea de Listeriamonocytogenes, altele decât cele destinate sugariilor sau unor scopuri medicale speciale (4) (8)*
- Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 520 din 22.06.2010 cu privire la aprobarea Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare. Punctele -. 79; 88; 113; 154;
- Hotărârea Guvernului Republicii Moldova Nr. 115 din 08-02-2013 privind controlul nitraților în produsele alimentare de origine vegetală;
- Norme fundamentale de radioprotecție. Cerințe și reguli igienice (NFRP-2000) din 27.02.2001:
- GOST 1633-73 "Conserve. Legume mărinate. Condiții tehnice.

Lotul Nr. 103900 produs din datele:

720 ml, calitate superioară, cantitatea totală borcane produse - 103 900 buc. Produse pe partide din data de:
17.07.2023 - 23400 buc.;
19.07.2023 - 25200 buc.;
21.07.2023 - 18900 buc.;
25.07.2023 - 22400 buc.;
28.07.2023 - 14000 buc.

Lotul Nr. 26200 produs din datele:

3000 ml, calitate 1, cantitatea totală borcane produse - 26 200 buc. Produse pe partide din data de:
18.07.2023 - 5500 buc.;
20.07.2023 - 7350 buc.;
26.07.2023 - 6450 buc.;
27.07.2023 - 6900 buc.

Termen de valabilitate 2 ani de la data fabricării:

Caracteristici organoleptice conform Raport de încercări nr. 1118DA din 26.07.2023:

Aspectul exterior pentru calitatea superioară și calitatea 1	- Castraveți, întregi uniformi. Fără tulpini și resturi de flori și frunze de plante de castraveți. Curați, neofiliți, nevătămați, fără deteriorări mecanice sau de altă natură. Se admite prezența unică a castraveților cu formă neregulată într-o unitate de ambalare. Se admite prezența unică a castraveților de dimensiuni diferite pentru a asigura greutatea netă. - Prezența în borcan a cozilor și frunzelor de mărar, semințelor de muștar, boabe de piper negru și cipsuri de usturoi. Pentru calitatea 1 castraveți de dimensiuni mai mari cu semințe puțin dezvoltate.
Culoarea	- Castraveți verde-măslinii sau măslinii, fără pete și arsuri. Se admite prezența unică a castraveților de culoare neomogenă și culoare mai puțin intensă cu pete naturale
Gust și miros	- Gustul este slab acru, moderat de sărat, mirosul este plăcut cu aromă de condimente, mărar, muștar și usturoi, fără gust și miros străin;
Consistența	- Castraveții sunt tari, fermi, fără goluri, cu pulpa crocantă și densă, cu semințe nedezvoltate. Se permit castraveți nu prea tari, mai puțin fermi sau cu puțină goluri;
Calitatea mărinatei	- Marinatul este aproape transparent, cu o nuanță galbuie, cu particule de condiment. Se permite mărinatea cu ușoară opalescență.





Declarație de Conformitate Castraveți marinați întregi slab acri

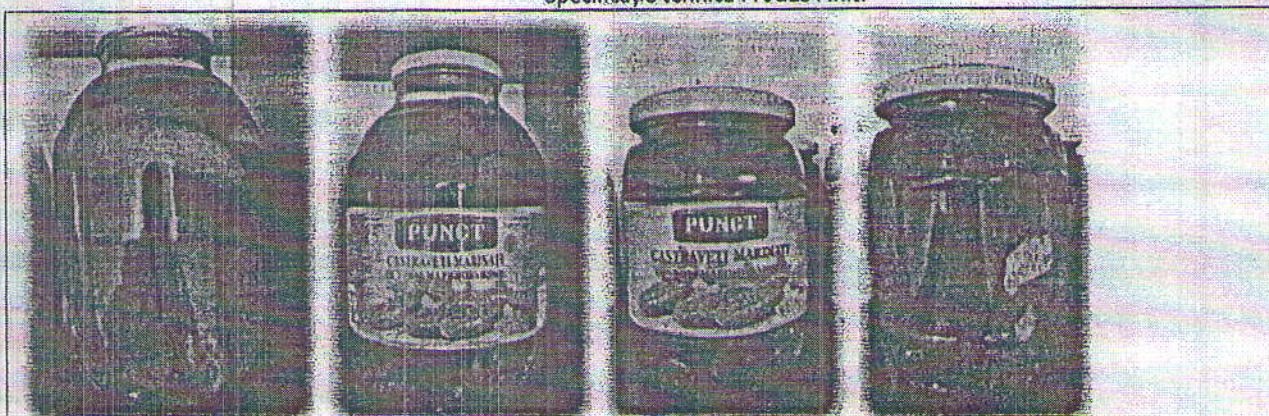
DC 03
Ediția: 02
PM 03

Denumirea indicilor	Unitatea de măsură	Indicii conform Documentelor normative	Declarat de producător
Indicii fizico-chimici conform Raportul de încercări nr. 1118DA din 26.07.2023:			
Fracția masică de legume	%	min. 50	58,4±1,4
Impurități minerale	%	nu se admit	Nedepistat
Cloruri	%	1,5- 2,0	1,7±0,1
Corpuri străine	-	nu se admit	Nedepistat
Impurități de origine vegetală	bucăți	nu se admit	Nedepistate
Indicii microbiologici conform Raport de încercări nr. 3151 din 01.08.2023:			
<i>Listeria monocytogenes</i> in 25, g SM EN ISO 11290-1:2017 Conform HG 221/2009		nu se admite	Urmare procesului de sterilitate probabilitatea prezenței este exclusă.
<i>Sterilitate industrială</i> g Conform GOST 30425-97		nu se admite	Microorganisme viabile aerobe și anaero mezofile în 1,0 g nu s-au detectat.
Produsele conservate corespund cerințelor sterilității industriale Declarația este întocmită în baza Raportului de încercări nr. 3151 din 01.08.2023.			

Denumirea indicilor	Unitatea de măsură	Indicii conform DN HG 520/2010	Indici declarați de întreprindere
Metale grele conform HG 520/2010, max:			
Declarația este întocmită în baza Raportului de încercări nr. 1118DA din 26.07.2023:			
Plumb	mg/kg	Max. 0,1	<0,02
Cadmium	mg/kg	Max. 0,05	<0,015
Staniu	mg/kg	Max. 200	<3,0
Radionuclizi, max.:			
Declarația este întocmită în baza Raportului de încercări nr. 1118DA din 26.07.2023:			
Ceziu-137	Bq/kg	Max. 600	<6
Stronțiu-90	Bq/kg	Max. 240	<22

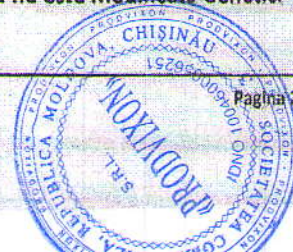
Castraveții în stare proaspătă din câmp utilizați în calitate de materie primă, nu conține reziduurile de pesticide, conținutul de nitrați nu depășesc limitele admisibile. Materia primă verificată prin analiza multiriziduală LC –MS/MS; GC-MS/MS, Inometrică, confirmată prin Raport de Încercări Nr. 01772 din 27.07.2023, emis de către I.P Laboratorul Central Fitosanitar subordonat Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor. Nr. de acreditare L.I -022, conform SM/EN/ISO/IEC 17025:2018

Informație suplimentară Specificație tehnică Produs Finiț:



Produsul este fabricat din castraveți soi Ajax, spălați de impurități agricole, aranjați uniform în borcane din sticlă în care se adaugă semințe de muștar, frunză de dafin, boabe de piper negru uscat, usturoi uscat și soluție apoasă (saramura) diluată cu sare, zahăr, acid acetic și clorură de calciu, la temperatura de 80-85°C. Se aplică ermetic capacul metalic de tip Twist off. Borcanul închis este sterilizat în autoclav la temperatura de 90°C timp de 20 min. Coloranți și aromatizatori nu sunt utilizați. Conține alergenii semințe de muștar. Materia Primă nu este Modificată Genetic.

Compoziție:





RAPORT DE ÎNCERCĂRI

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

Nr. probei:



51011595

Denumirea probei: Pasta de tomate de TECUCI m.c. Casa de
Negustori COPOU, amb. borcan sticlă, 310g,
t.v. 13,09,2025

Beneficiar: BONATA COM SRL

Adresa juridică: mun. Chișinău, s. Grătiești, st
Nicarilor, 9

Data și ora prelevării: 21.09.2023 13:07:42

Livrat în laborator: 21.09.2023 13:06:42

Data eliberării raportul 03.10.2023 16:19:33

Producătorul: SC CASA DE NEGUSTORI COPOU SRL, Romania,

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	Incetitudinea de măsurare	Nivel admisibil	D.N. a metodelor de investiga
Aciditate*	1,1	%		De facto	SM SR ISO 750:2014
Cloruri*	2,1	%		2.0	GOST 26186-84
Patulina	<5,0	µg/kg		De facto	SM SR ISO 8128-1:2012
Plumb*	0,02	mg/kg		0,3	SM SR EN 14082:2006
Data începerii investigației	21/09/2023				
Data finisării investigației	03/10/2023				

- 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 eşantionare.
 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, eşantionării și transportării probelor se atribuie prelevatorului/clientului.

Notă:

Responsabili:

Ala Gheorghieva; Raisa Scurtu; Jana Oloinic

Autorizat: Șef direcție diagnostic de laborator

Burduniuc Olga

