

AGENȚIA NAȚIONALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
Direcția municipală pentru siguranța alimentelor Chișinău



AUTORIZAȚIE
SANITAR - VETERINARĂ
DE FUNCȚIONARE

Nr. SP 605 " 16 " februarie 20 17

Valabilă pînă la " --- " ----- 20 ---

1. Eliberată SRL „CARNPRODLUX”

denumirea agentului economic, adresa, telefon

mun. Chișinău, bd. Mircea cel Bătrîn, 25, ap.30

pentru funcționarea Sectie de semifabricate

denumirea obiectului

mun. Chișinău, str. Băcioii Noi, 19

adresa, telefon

2. Profilul activității

abataj, achiziționare, păstrare, prelucrare

Fabricarea și distribuirea semifabricatelor congelate

fabricare, distribuire, transportare, comercializare a animalelor vii

cu diverse umpluturi: pelmeni, ravioli, coltunasi.

a materiei prime, a produselor alimentare, a furajelor

și altor specificații de activitate

3. Baza emiterii autorizatiei Documentația prezentată la D.M.S.A. Chișinău,
și referatul tehnic din 17.02.2017

Agentul economic, titular al prezentei autorizații, este obligat:

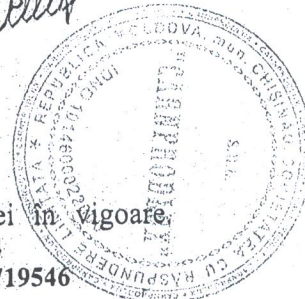
- să respecte necondiționat prescripțiile referatului tehnic pentru acordarea prezentei autorizații;
- la expirarea valabilității autorizației, să organizeze înnoirea acesteia în modul stabilit, să asigure respectarea cerințelor sanitar-veterinare prin prisma actelor legislative și a altor acte normative în vigoare.

Nerespectarea condițiilor în a căror bază a fost emisă prezenta autorizație, schimbarea profilului ori efectuarea altor activități atrage, după caz, suspendarea autorizației.



Șeful Direcției
municipale pentru siguranța
alimentelor Chișinău

R. VENGHER



Falsificarea avautorizației se pedepsește conform legislației în vigoare.

Chișinău, str. Vasile Lupu, 48a, tel/fax: 022746204

Reclamații și sugestii la tel. 022750601, 022593398, 022719546

Ex: Dabița Ion



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. 2468

din 14 septembrie 2018.

Denumirea mostrelor de produse: 1)Pelmeni din carne de porc si vita , 2)carne de pui refrigerata: aripi, pulpa , 3)Carne de pui congelata: Piept fara os; pulpe.

Lotul: 1)250 kg., 2)6006 kg., 3)-.

Ambalare: p/e.

Data fabricarii: 1)06.09.2018 , 2)11.09.2018 , 3)11.09.2018.

Producătorul: CARNRODLUX SRL.

Solicitantul: CARNRODLUX SRL.

Cantitatea mostrei: 1)1.0 kg., 2)1.0 kg., 3)1.0 kg.

Prelevat: de către medic veterinar - M. Psenicica.

Cerere la incercari din: 11.09.2018.

Data începutului încercărilor: 11.09.2018.

Data încheierii încercărilor: 14.09.2018.

Scopul încercărilor: autocontrol.

Conformitatea DN: SM STB 974:2003 , HG nr. 221 din 16.03.2009 "Regulile privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare".



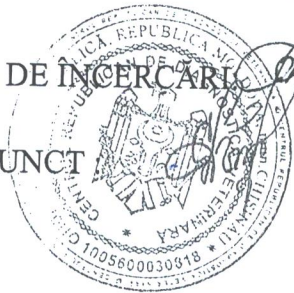
REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR:

Codul mostrei	Parametrul analizat	Metode de incercari	Cerintele normative	Rezultatele obtinute
1	2	3	4	5
2468-1	Pelmeni din carne de porc si vita			
	Indici microbiologici:			
	Numarul de colonii la 30°C, ufc/g, max	SM EN ISO 4833-1:2014	1.0x 10 ⁶	6.4 x 10 ⁴
	Bacterii coliforme in 0.001 g	SM ISO 4831:2010	nu se admite	absent
	Salmonella (detectie) in 25.0 g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	absent
2468-2	carne de pui refrigerata: aripi, pulpa			
	Indici microbiologici:			
(1)	Salmonella (detectie) in 25.0 g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	absent
(2)	Salmonella (detectie) in 25.0 g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	absent
(3)	Salmonella (detectie) in 25.0 g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	absent
(4)	Salmonella (detectie) in 25.0 g	SM EN ISO 6579-	nu se admite	absent

		1:2017		
(5)	<i>Salmonella (detectie) in 25.0 g</i>	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	absent
2468-3	Carne de pui congelata: Piept fara os; pulpe			
	Indici microbiologici:			
(1)	<i>Salmonella (detectie) in 25.0 g</i>	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	absent
(2)	<i>Salmonella (detectie) in 25.0 g</i>	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	absent
(3)	<i>Salmonella (detectie) in 25.0 g</i>	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	absent
(4)	<i>Salmonella (detectie) in 25.0 g</i>	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	absent
(5)	<i>Salmonella (detectie) in 25.0 g</i>	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	absent

RESPONSABILI DE ÎNCERCĂRI  LISCENCO TATIANA

DIRECTOR ADJUNCT  DIANA CURCHI



Incertitudinea de masurare se va elibera la solicitarea clientului. 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. ■ - incercari neacoperite de acreditarea MOLDAC. Raportul este intocmit in 3 exemplare.



Pelmeni clasici
Pelmeni "Deliciu"

Ravioli

Ravioli "De firmă"
Ravioli "Milano"
Ravioli "Viena"
Ravioli "Europene"
Ravioli "Gurman"
Ravioli "Picant"



3.2. Notarea semipreparatelor în comandă și în alte documente trebuie să fie compusă din denumirea completă a produsului și tipul produsului, cu excepția informației curative, curative-profilactică, profilactică, mențiunilor de sănătate și pentru copii.

EXEMPLU

Pelmeni "De firmă", semipreparat în înveliș de aluat cu umplutură, congelat

**4. Condiții tehnice de calitate**

4.1. Semipreparatele în înveliș de aluat cu umplutură prin proprietățile organoleptice, fizico-chimice, caracteristicile microbiologice, conținutul de aditivi alimentari și condițiile de securitate trebuie să corespundă normelor și regulilor sanitare specificate în SF 67-40988116-003:2016.

4.2. Proprietățile organoleptice a semipreparatelor, conform punctului 4.2.1 și tabelelor 1, 2, 3 și 4 a SF 67-40988116-003:2016.

4.3. Caracteristici microbiologice a semipreparatelor, conform SF 67-40988116-003:2014, punctul 4.2.2. tabelul 4.

4.4. Conținutul de contaminanți, reziduurile preparatelor de uz fitosanitar, pesticide în materia primă nu trebuie să depășească nivelurile maxime prevăzute în regulamentul sanitar privind contaminanții din produsele alimentare și Regulamentul sanitar privind limitele maxime admise de reziduuri ale produselor de uz fitosanitar din sau de pe produsele alimentare și hrana de origine vegetală și animală pentru animale, regulamentul sanitar privind conținutul de pesticide.

4.5. Conținutul de aditivi alimentari nu trebuie să depășească limitele specificate în SF 67-40988116-003:2016 punctul 4.2.4. tabelul 6.

5. Condiții privind materia primă

5.1. Caracteristica materiei prime și materialelor auxiliare

5.1.1. Pentru fabricarea semipreparatelor se utilizează următoarele materii prime și materiale:

– carne de vită, conform Reglementării Tehnice "Carne – materie primă", aprobat prin Hotărîrea Guvernului Nr. 696;

Reglementarea Tehnică "Uleiuri vegetale comestibile", aprobată prin Hotărîrea Guvernului Nr. 434 din 27.05.2010

Reglementarea Tehnică „Mașini industriale” aprobată prin Hotărîrea Guvernului Nr. 130. din 21 februarie 2014

Regulamentul sanitar privind aditivii alimentari, aprobat prin Hotărîrea Guvernului Nr. 229 din 29.03.2013.

Regulamentul sanitar privind materialele și obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobate prin Hotărîrea Guvernului nr. 308 din 29.04.2011

Regulamentul sanitar privind materialele și obiectele din plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărîrea Guvernului nr. 278 din 24.04.2013

Reglementarea Tehnică "Făina, grișul și tărîța de cereale", aprobată prin Hotărîrea Guvernului Nr. 68 din 29.01.2009.

Reglementarea Tehnică "Lapte și produse lactate", aprobată prin Hotărîrea Guvernului Nr. 611 din 05.07.2010.

Reglementarea Tehnică "Ciuperci. Produse din ciuperci", aprobată prin Hotărîrea Guvernului nr. 1323 din 27.11.2008

Reglementarea Tehnică "Cerințe de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete" aprobate prin Hotărîrea Guvernului nr. 929 din 31.12.2009

3. Clasificare și notare

3.1. În funcție de rețete și tehnologia de fabricare semipreparatelor se fabrică de următoarele denumiri:

Colțunași

- Colțunași cu cartofi
- Colțunași cu cartofi și adaos de ciuperci
- Colțunași cu cartofi și ceapă
- Colțunași cu cartofi și adaos de ficat
- Colțunași cu cartofi și adaos de jumări
- Colțunași cu brînză de vacă (dulci sau sărați)
- Colțunași cu vișină
- Colțunași cu varză (prospătă sau murată)
- Colțunași cu varză și ciuperci

Pelimeni

- Pelimeni "De firmă"
- Pelimeni cu carne de porc
- Pelimeni cu carne de vită
- Pelimeni cu carne de găină
- Pelimeni cu carne de porc și vită
- Pelimeni de casă

