

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:

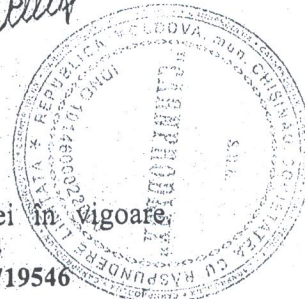
- să respecte necondiționat prescripțiile referatului tehnic pentru acordarea prezentei autorizații;
- la expirarea valabilității autorizației, să organizeze înnoirea acesteia în modul stabilit, să asigure respectarea cerințelor sanitar-veterinare prin prisma actelor legislative și a altor acte normative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



I.P.CENTRUL REPUBLICAN DE DIAGNOSTIC VETERINAR
LABORATORUL DE ÎNCERCĂRI A PRODUSELOR ALIMENTARE

Chișinău, str. Murelor 3, MD 2051, Email: labcrdv@mail.ru; tel. 0-22-93-01-84 Codul fiscal: 1005600030818
Contul IBAN: MD64TRPCCC518430A00412AA Codul SWIFT: TREZMD2X Denumirea băncii: Ministerul Finanțelor Trezoreria de Stat



RAPORT DE ÎNCERCĂRI Nr. 1741

din 28.04.2022

I. Informații furnizate de solicitant:

Denumire probă/e: 1)Pelmeni din carne de porc de porc și vită , 2)Crenvurști Lacta fierte , 3)Piept de porc a/f., 4)Pastrama de porc a/f.

Lotul: 1)700,0 kg., 2)100,0 kg., 3)100,0 kg., 4)100,0 kg.

Ambalare: 1) p/e; 3-4) în vid.

Data fabricării: 1)22.04.2022 , 2)27.04.2022 , 3)27.04.2022 , 4)27.04.2022.

Data expirării 1)90 zile , 2)20 zile , 3)30 zile , 4)30 zile.

Producătorul: solicitantul.

Solicitantul: persoana juridică. SRL „CarnprodLux”

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

Prelevat: de către solicitant.

Scopul încercărilor: autocontrol.

II. Informații furnizate de laborator:

Cerere la încercări din: 27.04.2022.

Data începutului încercărilor: 27.04.2022.

Data încheierii încercărilor: 28.04.2022.

Conformitatea DN: HG nr. 221 din 16.03.2009 ”Regulile privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare”, de facto.



REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR:

Cod probă/e	Parametrul analizat/Unitate de măsură	DN la Metode de încercare	Cerințe normative/ Parametri de performanță	Rezultate obtinute
1	2	3	4	5
1741-1	Pelmeni din carne de porc de porc și vită			
	Indici microbiologici:(Limitele in cauza se refera la o singura unitate de proba testata)			
	<i>E.coli</i> beta-glucoronidază pozitivă . ufc/g	SM SR ISO 16649-2:2011	m=500; M=5000	<10
1741-2	Crenvurști Lacta fierte			

Cod probă/e	Parametrul analizat/Unitate de măsură	DN la Metode de încercare	Cerințe normative/ Parametri de performanță	Rezultate obtinute
1	2	3	4	5
Indici microbiologici:				
	<i>E.coli</i> beta-glucoronidază pozitivă . ufc/g	SM SR ISO 16649-2:2011	de facto	<10
1741-3	Piept de porc a/f			
Indici microbiologici:				
	<i>E.coli</i> beta-glucoronidază pozitivă . ufc/g	SM SR ISO 16649-2:2011	de facto	<10
1741-4	Pastroma de porc a/f			
Indici microbiologici:				
	<i>E.coli</i> beta-glucoronidază pozitivă . ufc/g	SM SR ISO 16649-2:2011	de facto	<10

Remarca: m, M - Limite admisibile.

Responsabili de încercări: Nedelcu Lilișana

Lista de distribuire a Raportului de încercări:

Solicitant:	ANSA, Direcție comerț internațional și inspecție la frontieră
Original: <input checked="" type="checkbox"/> Copie: Scanat:	Original: Copie: Scanat:
ANSA, Direcție sanitar-veterinară, siguranța și calitatea produselor alimentare de origine animală	ANSA, Direcție unități de comerț, alimentație și protecția consumatorilor
Original: Copie: Scanat:	Original: Copie: Scanat:
ANSA, Direcția planificare strategică și managementul calității, analiza și evaluarea riscurilor și planificarea controalelor	I.P.CRDV din subdiviziuni :
Original: Copie: Scanat:	Original: Copie: Scanat:
STSA:	
Original: Copie: Scanat:	

ȘEF SECȚIE

T. IACHIMOVA (MICROBIOLOGIE SANITARA)

ȘEF DE LABORATOR

DIANA CURCHI

Rezultatele încercărilor se referă numai la proba/e analizata/e. Se interzice reproducerea parțială sau integrală a raportului dat fără aprobarea laboratorului emitent. Copiile Raportului de încercări nu sunt valabile fără semnătura și stampila originală a laboratorului emitent. Falsificarea acestui document se pedepsește în conformitate cu legislația în vigoare. Laboratorul nu poartă răspundere pentru acțiunea de prelevare, responsabilitatea eșantionării probelor și a datelor furnizate o are solicitantul cererii pentru încercări. 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.

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 Hotărârea 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





**I.P.CENTRUL REPUBLICAN DE DIAGNOSTIC VETERINAR
LABORATORUL DE ÎNCERCĂRI A PRODUSELOR ALIMENTARE**

Chișinău, str. Murelor 3, MD 2051, Email: labcrdv@mail.ru; tel. 0-22-93-01-84 Codul fiscal: 1005600030818
Contul IBAN: MD64TRPCCC518430A00412AA Codul SWIFT: TREZMD2X Denumirea băncii: Ministerul Finanțelor Trezoreria de Stat



RAPORT DE ÎNCERCĂRI Nr. 716

din 23.02.2022

I. Informații furnizate de solicitant:

Denumire probă/e: 1) Piept de porc a/f., 2) Salam de casă, 3) Pastrama de porc f/a, 4) Pelmeni cu arne de găină congelate.

Lotul: 1) 100,0 kg., 2) 100,0 kg., 3) 100,0 kg., 4) 700,0 kg.

Ambalare: 1), 2), 3) vid, 4) p/e.

Data fabricării: 1) 22.02.2022, 2) 22.02.2022, 3) 22.02.2022, 4) 14.02.2022.

Data expirării: 1) 30 zile, 2) 30 zile, 3) 30 zile, 4) 90 zile.

Producătorul: solicitantul.

Solicitantul: persoană juridică. SRL „CarnprodLux”

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

Prelevat: de către medic veterinar.

Scopul încercărilor: autocontrol.

II. Informații furnizate de laborator:

Cerere la încercări din: 22.02.2022.

Temperatură recepție/ stare termică: (+ 5,7) °C; proba nr. 4 - congelată.

Data începutului încercărilor: 22.02.2022.

Data încheierii încercărilor: 23.02.2022.

Conformitatea DN: de facto, HG nr. 221 din 16.03.2009 „Regulile privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare”.



REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR:

Cod probă/e	Parametrul analizat/Unitate de măsură	DN la Metode de încercare	Cerințe normative/ Parametri de performanță	Rezultate obținute
1	2	3	4	5
716-1	Piept de porc a/f			
	Indici microbiologici:			
	<i>E.coli</i> beta-glucoronidază pozitivă . ufc/g	SM SR ISO 16649-2:2011	de facto	<10

Cod probă/e	Parametrul analizat/Unitate de măsură	DN la Metode de încercare	Cerințe normative/ Parametri de performanță	Rezultate obținute
1	2	3	4	5
716-2	Salam de casă			
	Indici microbiologici:			
	<i>E.coli</i> beta-glucoronidază pozitivă . ufc/g	SM SR ISO 16649-2:2011	de facto	<10
716-3	Pastrama de porc f/a			
	Indici microbiologici:			
	<i>E.coli</i> beta-glucoronidază pozitivă . ufc/g	SM SR ISO 16649-2:2011	de facto	<10
716-4	Pelmeni cu carne de găină congelate			
	Indici microbiologici: (Limitele in cauza se refera la o singura unitate de proba testata)			
	<i>E.coli</i> beta-glucoronidază pozitivă . ufc/g	SM SR ISO 16649-2:2011	m=500; M=5000	<10

Remarca: m, M - Limite admisibile.

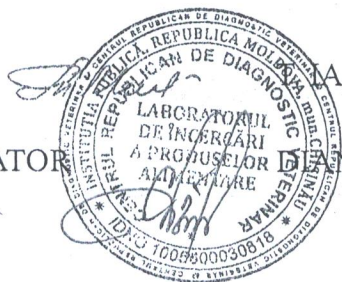
Responsabili de încercări: Antohiev Tatiana

Lista de distribuire a Raportului de încercări:

Solicitant:	ANSA, Direcție comerț internațional și inspecție la frontieră
Original: <input checked="" type="checkbox"/> Copie: <input type="checkbox"/> Scanat: <input type="checkbox"/>	Original: <input type="checkbox"/> Copie: <input type="checkbox"/> Scanat: <input type="checkbox"/>
ANSA, Direcție sanitar-veterinară, siguranța și calitatea produselor alimentare de origine animală	ANSA, Direcție unități de comerț, alimentație și protecția consumatorilor
Original: <input type="checkbox"/> Copie: <input type="checkbox"/> Scanat: <input type="checkbox"/>	Original: <input type="checkbox"/> Copie: <input type="checkbox"/> Scanat: <input type="checkbox"/>
ANSA, Direcția planificare strategică și managementul calității, analiza și evaluarea riscurilor și planificarea controalelor	I.P.CRDV din subdiviziuni :
Original: <input type="checkbox"/> Copie: <input type="checkbox"/> Scanat: <input type="checkbox"/>	Original: <input type="checkbox"/> Copie: <input type="checkbox"/> Scanat: <input type="checkbox"/>
STSA:	
Original: <input type="checkbox"/> Copie: <input type="checkbox"/> Scanat: <input type="checkbox"/>	

ȘEF SECȚIE

ȘEF DE LABORATOR



ANTOHEIEVA (MICROBIOLOGIE SANITARA)

ANTOHEIEVA CURCHI

Rezultatele încercărilor se referă numai la proba/e analizata/e. Se interzice reproducerea parțială sau integrală a raportului dat fără aprobarea laboratorului emitent. Copiile Raportului de încercări nu sunt valabile fără semnătura și stampila originală a laboratorului emitent. Falsificarea acestui document se pedepsește în conformitate cu legislația în vigoare. Laboratorul nu poartă răspundere pentru acțiunea de prelevare, responsabilitatea eșantionării probelor și a datelor furnizate o are solicitantul cererii pentru încercări. 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.