

REPUBLICA MOLDOVA

CERTIFICAT DE CONFORMITATE

Nr. de înregistrare

OCpr-004 3S 017391 – 2025

Data emiterii:

28 noiembrie 2025

Valabil pînă la:

27 noiembrie 2026



SM EN ISO/CEI 17005:2015
CERTIFICATION OCpr-004

ORGANISMUL DE CERTIFICARE PRODUSE ALIMENTARE "CONSERVSTANDARD",

Adresa juridică: Republica Moldova, mun. Chișinău, str. București, 90

Adresa fizică: Republica Moldova, mun. Chișinău, str. Uzinelor 11,

GSM : 079541979; e-mail : certificare.md@yahoo.com

PRIN PREZENTUL DOCUMENT SE CONFIRMĂ FAPTUL, CĂ PRODUSELE IDENTIFICATE ASTFEL

DENUMIRE/DESCRIERE

Codul NC MD

Produse de patiserie. Biscuiți în sortiment:

1905

1. Biscuiți zaharosi cu gust de lapte topit;
2. Biscuiti zaharosi cu porumb;
3. Biscuiti zaharosi cu stafide;
4. Biscuiti „De ovăz”.

Ambalaj: cutii din carton cu masa netă (1,0 ÷ 5,0) kg; pungi din polietilenă cu masa netă (200 ÷ 1000) g.
Produse fabricate în serie.

SÂNT CONFORME CU CERINȚELE OBLIGATORII STABILITE ÎN:

SM DSTU 3781:2005 "Biscuiti. Condiții tehnice"; Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 724 din 30.10.2024
"Regulamentul sanitar privind nivelurile maxime pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare", p.1.1.12, p.1.4.6
Legea nr. 279 din 15.12.2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, art. 8, alin (1)

PRODUCĂTOR: S.R.L. "VITAMIN-LUX",

Republica Moldova, r-nul Camenca, satul Rașcov, tel: 069912642.

Codul țării

MD

SOLICITANT: Producătorul.

Codul IDNO

0972101833361

CERTIFICATUL ESTE ELIBERAT ÎN BAZA

- Raport de evaluare a procesului de producere nr. 086b din 20.11.2025, eliberat de către Organismul de certificare;
- Buletin de analiză nr. 181/25 din 28.11.2025, eliberat de către Organismul de certificare "Conservstandard";
- Autorizația sanitaro-epidemiologică nr. 15 din 20.04.2022, eliberată de către Centrul de Igienă și Epidemiologie r-nul Camenca, Republica Moldova.

INFORMAȚIE SUPLIMENTARĂ:

Schema de certificare 3 cu evaluarea procesului de producere. Supravegherea după 6 luni.

Data fabricării, termen de valabilitate și condiții de păstrare – indicate pe ambalaj.

Certificatul este valabil doar în cazul asigurării cu informație în limba de stat a fiecărei unități de produs, conform legislației în vigoare.

Seria A Nr. 0072236



Conducătorul organismului
de certificare
Expert

Plăces
L. Potorac

P. Plăcintă

L. Potorac

Conformitatea de conformitate este valabilă doar însoțită de Raportul de încercări / Buletin de analiză a produselor.

**În atenția antreprenorilor și organelor de control!
Copiile certificatelor de conformitate se legalizează în modul stabilit.**

РЕСПУБЛИКА МОЛДОВА

СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ

Регистрационный номер OCpr-004 3S 017391 – 2025

Дата выдачи:
28 ноября 2025

Действителен до:
27 ноября 2026



ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ "CONSERVSTANDARD"

Юридический адрес: MD 2012 Республика Молдова, мун. Кишинэу, ул. Букурешть, 90

Физический адрес: Республика Молдова, мун. Кишинэу, ул. Узинелор, 11,

GSM.: 079541979; e-mail: certificare.md@yahoo.com

НАСТОЯЩИМ ДОКУМЕНТОМ УДОСТОВЕРЯЕТСЯ, ЧТО ПРОДУКЦИЯ ИДЕНТИФИЦИРОВАННАЯ КАК:

Наименование/Описание

Код НК MD

Мучные кондитерские изделия. Печенье в ассортименте:

1905

1. Печенье сахарное «Топленое молоко»;

2. Печенье сахарное «Кукурузное»

3. Печенье сахарное «С изюмом»;

4. Печенье «Овсяное»

Упаковка: коробка картонные массой нетто (1,0 ÷ 5,0) кг; пакеты полиэтиленовые массой нетто (200 ÷ 1000) г.

Серийный выпуск.

СООТВЕТСТВУЕТ ОБЯЗАТЕЛЬНЫМ ТРЕБОВАНИЯМ УСТАНОВЛЕННЫМ В:

СМ ДСТУ 3781:2005 «Печенье. Общие технические условия»; Постановление Правительства Республики Молдова № 724 от 30.10.2024 «Санитарный регламент о максимальных уровнях определенных загрязнителей в пищевых продуктах», п. 1.1.12, п. 1.4.6; Закон № 279 от 15.12.2017 об информировании потребителей относительно пищевых продуктов, статья 8, параграф (1)

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: S.R.L. "VITAMIN-LUX",

Код страны

Республика Молдова, р-н Каменка, село Рашков, тел: 069912642.

MD

ЗАЯВИТЕЛЬ: Изготовитель.

Код IDNO

0972101833361

СЕРТИФИКАТ ВЫДАН НА ОСНОВАНИИ

- Акт обследования производства № 086b от 20.11.2025, выданный Органом по сертификации;
- Бюллетень анализа № 181/25 от 28.11.2025, выданный Органом по сертификации "Conservstandard";
- Санитарно-эпидемиологическое заключение № 15 от 20.04.2022, выданное Центром Гигиены и Эпидемиологии р-н Каменка, Республика Молдова.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:

Срок действия сертификата 3 с первичным обследованием производства. Надзор после 6 месяцев. Дата изготовления, срок годности продукции и условия – указаны на этикетке.

Серия B Nr. 002913



Зам. Руководителя органа по сертификации

Эксперт

P. Plăcintă
L. Potoraș

П. Плэчинтэ

Л. Поторак

Сертификат действителен только при наличии Протокола испытаний / Бюллетеня анализа продукции.

Внимание предпринимателей и контролирующих органов!
Копии сертификата соответствия легализуются в установленном порядке.

BULETIN DE ANALIZĂ

Nr. 181/25 din 28 noiembrie 2025

mostra nr. 413b

1. Denumirea produsului: Produse de patiserie. Biscuiti zaharoși cu stafide
Data producerii: 20.04.2025.
Ambalaj: cutii din carton cu masa netă 800 g.
2. Solicitant: S.R.L. "VITAMIN-LUX";
Republica Moldova, r-nul Camenca, satul Rașcov
3. Producător: S.R.L. "VITAMIN-LUX";
Republica Moldova, r-nul Camenca, satul Rașcov
4. Documente de support: Raport de încercări nr. 57043166 din 28.11.2025.
5. Documente normative: SM DSTU 3781:2005 p. 4.2.2-p.4.2.4, p.4.2.6 "Biscuiti. Condiții tehnice";
Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 724 din 30.10.2024 "Regulamentul
sanitar privind nivelurile maxime pentru anumiți contaminanți din produsele
alimentare", p.1.1.12, p.1.4.6
6. Expertul responsabil Liliana Potorac
7. Încercările au fost efectuate: Laborator de încercări Agenția Națională pentru Sănătate Publică CSP
Chișinău, certificat de acreditare nr. LÎ – 044.

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Denumirea indicilor	Unitatea de măsură	DN la metoda de încercări	Indicii conform DN	Rezultatele încercărilor*
Micotoxine:				
Suma aflatoxinelor ($\Sigma B_1 + B_2 + G_1 + G_2$)	$\mu\text{g/kg}$	POS 7.48 ch, ed 1, rev0/27.03.24	max. 4,0	< 3,0
Aflatoxina B ₁	$\mu\text{g/kg}$	POS 7.42 ch, ed 1, rev4/05.11.24	max. 2,0	< 1,0
Deoxinivalenol	$\mu\text{g/kg}$	POS 7.43 ch, ed 1, rev3/05.11.24	max. 500	< 200
Indicii fizico-chimici:				
Umiditatea	%	GOST 5900-73	max. 10,0	6,1
Fracția masică de zahăr total recalculat la substanțe uscate (zaharoză)	%	GOST 5903-89	max 27,0	16,2
Fracția masică de cenușă insolubilă în soluție de acid clorhidric de 10%	%	GOST 5901-87	max. 0,1	0,04
Fracția masică de grăsime recalculată prin substanțe uscate	%	SM GOST R 54053:2013	4,0 – 12,0	7,9
Indicii microbiologici:				
Microorganisme patogene, inclusiv Salmonella în 25 g produs		SM EN ISO 6579-1:2017, SM EN ISO 6579-1:2017/A1:2020	nu se admit	nedetectat
Microorganisme mezofile aerobe și facultativ-anaerobe, UFC în 1 g produs, max		SM EN ISO 4833-1:2014	5,0 x 10³	< 2,0 x 10 ¹
Bacterii coliforme în 0,1 g produs		SM ISO 4831:2010	nu se admit	nedetectat

Denumirea indicilor	Unitatea de măsură	DN la metoda de încercări	Indicii conform DN	Rezultatele încercărilor		
				mostra 1	mostra 2	mostra 3
Caracteristici organoleptice:						
Forma	- corecta, caracteristica tipului dat de biscuiti;					
Suprafața	- cu desen pe partea superioară, nearsă;					
Culoarea	- cafenie-aurie, cafenie-închisă, uniformă;					
Gust și miros	- dulce, plăcut, fără gust și miros străin.					
Aspect la rupere	- biscuiti bine copti, cu porozitate uniforma, fragili la rupere.					

Notă: Prin decizia sa expertul OC confirmă, că buletinul de analiză conține rezultatele încercărilor mostrelor în LÎ, prelevate dintr-un lot concret de produse.

* - rezultatele încercărilor cu semnul "<" reprezintă valorile situate sub limita de cuantificare a metodei.

Conducătorul adj. Organismului de certificare



Plăces
Parascovia PLĂCINTĂ

Expert OC

Liliana
Liliana POTORAC

L.Ș.

БЮЛЛЕТЕНЬ АНАЛИЗА

№ 181/25 от 28 ноября 2025

образец № 413b

1. Наименование продукции/образца: Мучные кондитерские изделия. Печенье сахарное «С изюмом»
Дата изготовления: 20.04.2025.
Упаковка: короба картонные массой нетто 800 г.
2. Заявитель: S.R.L. "VITAMIN-LUX";
Республика Молдова, р-н Каменка, село Рашков.
3. Изготовитель: S.R.L. "VITAMIN-LUX";
Республика Молдова, р-н Каменка, село Рашков.
4. Подтверждающий документ: Протокол испытаний № 57043166 от 28.11.2025.
5. Нормативный документ: SM ДСТУ 3781:2005 «Печенье. Общие технические условия»;
Постановление Правительства Республики Молдова № 724 от 30.10.2024
«Санитарный регламент о максимальных уровнях определенных
загрязнителей в пищевых продуктах», п. 1.1.12, п.1.4.6
6. Эксперт: Лиλιана Поторак
7. Испытания были проведены: Испытательной лабораторией Национального Агентства
Общественного Здоровья ЦОЗ Кишинэу;
сертификат аккредитации nr. LI - 044.

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

Наименование показателей	Единицы измерения	НД на методы испытаний	Значение по НД	Результаты испытаний*
Микотоксины:				
Сумма афлатоксинов (B ₁ + B ₂ + G ₁ + G ₂)	мкг/кг	POS 7.48 ch, ed 1, rev 0/27.03.24	не более 4,0	< 3,0
Афлатоксин B ₁	мкг/кг	POS 7.42 ch, ed 1, rev 4/05.11.24	не более 2,0	< 1,0
Дезоксиниваленол	мкг/кг	POS 7.43 ch, ed 1, rev3/05.11.24	не более 500	< 200
Физико-химические показатели,				
Влажность	%	ГОСТ 5900-73	не более 10,0	6,1
Массовая доля общего сахара в пересчете на сухое вещество (по сахарозе)	%	ГОСТ 5903-89	не более 27,0	16,2
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество	%	SM ГОСТ Р 54053:2013	4,0 – 12,0	7,9
Массовая доля зольности нерастворимой в растворе с массовой долей соляной кислоты 10%	%	ГОСТ 5901-87	не более 0,1	0,04

Наименование показателей	Единицы измерения	НД на методы испытаний	Значение по НД	Результаты испытаний*
Микробиологические показатели:				
Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, КОЕ в 1,0 г продукта, не более		SM EN ISO 4833-1:2014	5,0 x 10 ³	< 2,0 x 10 ¹
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. бактерии рода Salmonella spp. в 25 г продукта		SM EN ISO 6579-1:2017, SM EN ISO 6579-1:2017/A1:2020	не допускаются	отсутств
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) в 0,1 г продукта		SM ISO 4831:2010	не допускаются	отсутств
Органолептические показатели:				
Форма	- правильная, соответствующая данному наименованию печенья, без вмятин, края печенья ровные;			
Поверхность	- гладкая с четким рисунком на лицевой стороне, неподгорелая, без вкрапления крошек;			
Цвет	- золотисто-коричневый, однородный, характерный для данного наименования печенья;			
Вкус и запах	- свойственный данному наименованию печенья, вкус сладкий, без посторонних привкуса и запаха;			
Вид в разломе	- пропеченное печенье с равномерной пористостью без пустот и следов непромеса.			

Примечание: Своим решением эксперт ОС подтверждает, что Бюллетень анализа содержит результаты испытаний образцов в ИЛ, отобранных из конкретной партии продукции.

* Результаты испытаний со знаком «<» представляют значения ниже предела количественного определения метода.

Зам.Руководителя Органа по сертификации

Эксперт ОС

М.П.



Plăces Прасковья ПЛЭЧИНТЭ

Liliana Лилиана ПОТОРАК