



CERTIFICAT DE CONFORMITATE

Nr. de înregistrare

OCpr - 001 11 A010897-23

Data emiterii

08 februarie 2023

Valabil până la

08 februarie 2026

ORGANISMUL DE CERTIFICARE OCpr - 001

ORGANISMUL DE CERTIFICARE PRODUSE (OCpr) din cadrul Î.S. „Centrul de Metrologie Aplicată și Certificare” (Î.S. CMAC). Adresa: str. E. Coca, 28, MD-2064, mun. Chișinău; tel.: 022 719279, 022 750463; fax: 022 745489.

PRIN PREZENTUL DOCUMENT SE CONFIRMĂ FAPTUL, CĂ PRODUSELE IDENTIFICATE ASTFEL:
DENUMIREA / DESCRIEREA

Pâine și produse de franzelărie din făină de grâu.
Pâine și produse de franzelărie din făină de grâu integrală.
Pâine din amestec de făină de grâu și făină de secară.
Pâine din amestec de făină de secară și făină de grâu.
Pâine din amestec de făină de grâu și făină de secară,
cu adaos de fructe.
Preambalată și în vrac.
Fabricată în serie.

SÎNT CONFORME CU CERINȚELE OBLIGATORII STABILITE ÎN :

HG Nr. 775 din 03.07.2007 anexa 1 litera a), anexa 2 litera a); HG Nr. 520 din 22.06.2010 anexa p. 43, p. 51;
NFRP-2000 din 27.02.2001 anexa F p. 2.4; Legea Nr. 279 din 15.12.2017 art. 8 alin. (1).

PRODUCĂTOR

COMBINATUL DE PANIFICAȚIE DIN CHIȘINĂU „FRANZELUȚA” S.A.,
MD-2072, str. Sarmizegetusa, 30, mun. Chișinău, Republica Moldova.

SOLICITANT

Producatorul.

Codul NCM
1905 90 300

190590800

Codul țării
MD

Codul IDNO
1002600004030

CERTIFICATUL ESTE ELIBERAT ÎN BAZA

Raport de evaluare final Nr. 78 - RE din 08.02.2023, eliberat de OCpr din cadrul Î.S. CMAC, str. E. Coca, 28, mun. Chișinău, MD-2064, certificat de acreditare Nr. OCpr-001 din 10.09.2022.
Rapoarte de încercări Nr. 12-21-23 - 12-21-29 din 31.01.2023, eliberate de LÎ din cadrul „Combinatul de panificație din Chișinău „FRANZELUȚA” S.A., MD-2072, mun. Chișinău, str. Sarmizegetusa, 30, certificat de acreditare LÎ-017 din 25.01.2022.
Raport de încercări Nr. 0469 din 28.01.2023, eliberat de LÎPA din cadrul Î.S. CMAC, str. E. Coca, 28, mun. Chișinău, MD-2064, certificat de acreditare Nr. LÎ-086 din 04.12.2020.
Certificat de înregistrare oficială pentru siguranța alimentelor Seria CSA Nr. CSA 0007355 din 11.05.2021, eliberat de Direcția Teritorială pentru Siguranța Alimentelor mun. Chișinău.
Certificat al Sistemului de Management al Siguranței Alimentului ISO 22000:2018 Nr. MD17/90051 din 10.10.2020, eliberat de S.A. „SGS”, MD-2009, mun. Chișinău, str. M. Eminescu, 7.

INFORMAȚIE SUPLIMENTARĂ:

Schema de certificare 3. Supravegherea se va efectua una dată pe an de către OCpr din cadrul Î.S. CMAC.
Certificatul este valabil doar în cazul asigurării cu informație în limba de stat al fiecărui ambalaj de produs conform legislației în vigoare. Acord Nr. 8838/2023 din 08.02.2023. Dosar Nr. 5351.

Titularul prezentului certificat deține dreptul și este obligat să aplice marca națională de conformitate SM pe produsele specificate în prezentul certificat

L.S. Conducătorul organismului
de certificare

Muzîca S.

Nr. RO 010897



COMBINATUL DE PANIFICAȚIE DIN CHIȘINĂU "FRANZELUȚA" S.A.
LABORATORUL DE ÎNCERCĂRI
2032, Republica Moldova, or. Chișinău, str. Sarmizegetusa, 30, tel. 022-85-35-51
RAPORT DE ÎNCERCĂRI



Nr. 12-21-440

"11" octombrie 2024



Pentru încercări au fost prezentate mostrele Franzelă cu făină integrală, masa 0,3 kg,
lotul 90,0 kg, data fabricării: 10.10.2024

Solicitantul: Fabrica de pâine nr.3

Producătorul: Fabrica de pâine nr.3, mun. Chișinău, str. Burebista, 74, tel. 022-85-36-23
denumirea deplină a producătorului, adresa, numărul de telefon)

Pentru conformitatea: HG Nr.775 din 03.07.07 Cerințe „Produse de panificație și paste făinoase”,
HG Nr. 520 din 22.06.10, anexă p.11, p.43, p.51

(marcarea DN ce reglementează cerințele tehnice față de produse)

Data primirii mostrelor: 10.10.2024 Cantitatea mostrei supuse încercărilor: 2 un.

Locul prelevării mostrelor: expediție Mostrele a fost prelevate de: ingineră chimistă Cebotari O.

Data începerii încercărilor: 10.10.2024 Data finalizării încercărilor: 11.10.2024

Locul efectuării încercărilor: Laboratorul de Încercări

Scopul încercărilor: Control calității

Mostrele au fost prezentate în baza: act de eșantionare №92 din 10.10.2024

(denumirea și marcarea documentului, data înregistrării)

Denumirea indicilor	Un. de măsură	DN pentru metode de încercări	Norma indicilor conform DN	Rezultatele încercărilor	Incertitudine
MICOTOXINE:					
Aflatoxin B ₁	mg/kg	GOST 30711-2001(PO/7.2 DCAB ₁)	max.0,002	<0,0007	.
Zearalenon	mg/kg	IM Nr. 5177-90(PO/7.2 DCZ)	max.0,05	<0,02	
Dezoxinivalenol	mg/kg	IM Nr. 5177-90(PO/7.2DCD)	max.0,5	<0,2	
INDICII FIZICO-CHIMICI:					
Fracția masică de umiditate	%	GOST 21094-75	max. 46,0	42,5	
Aciditatea miezului	grad.	GOST 5670-96	3,0-4,0	3,0	±0,2
Porozitatea miezului	%	GOST 5669-96	min.51,0	68,0	

Rezultatele încercărilor cu semnul „<” reprezintă valorile situate sub limita de cuantificare a metodei.

Notă: La solicitarea clientului laboratorul eliberează:

- rezultatele încercărilor cu incertitudinea de măsurare extinsă, cu coeficientul de acoperie K=2 și nivelul de încredere P=95%.
- rezultatele eliberate corespunde/nu corespunde parametrilor reglementați DN.

Responsabil de încercări

Pogrebnoi S.

Boiciuc O.

Șefă laborator

Rusu V.



COD: PSM 7.8-F-01	Ediția: 2	Data: 27.07.2021	Pagina: 1 din 1
-------------------	-----------	------------------	-----------------

COMBINATUL DE PANIFICAȚIE DIN CHIȘINĂU "FRANZELUȚA" S.A.
LABORATORUL DE ÎNCERCĂRI

2032, Republica Moldova, or. Chișinău, str. Sarmizegetusa, 30, tel. 022-55-70-33; 022-85-35-51



RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Nr. 12-21-495

"30" octombrie 2024



Pentru încercări au fost prezentate mostrele Pâine din amestec din făină de grâu calitate I și făină de secară, masa 0,5 kg, lotul 65,0 kg, data fabricării: 28.10.2024

Solicitantul: Laboratorul de încercări

Producătorul: Fabrica de pâine nr.2, mun.Chișinău, str. Sarmizegetusa, 30, tel.022-85-36-01
(denumirea deplină a producătorului, adresa, numărul de telefon)

Pentru conformitatea: HG Nr.775 din 03.07.07 Cerințe „Produse de panificație și paste făinoase”, HG Nr. 520 din 22.06.10, anexă p.11, p.43, p.51

(marcarea DN ce reglementează cerințele tehnice față de produse)

Data primirii mostrelor: 28.10.2024 **Cantitatea mostrei supuse încercărilor:** 2 un.

Locul selectării mostrelor: expediție **Mostrele a fost prelevate de:** ingineră-chimistă Cebaniuc O.

Data începerii încercărilor: 28.10.2024 **Data finalizării încercărilor:** 29.10.2024

Locul efectuării încercărilor: Laboratorul de încercări

Scopul încercărilor: Controlul calității

Mostrele au fost prezentate în baza: act de eșantionare №101 din 28.10.2024
(denumirea și marcarea documentului, data înregistrării)

Denumirea indicilor	Un. de măsură	DN pentru metode de încercări	Norma indicilor conform DN	Rezultatele încercărilor	Încertitudine
MICOTOXINE: Aflatoxin B ₁	mg/kg	GOST 30711-2001(PO/7.2 DCAB ₁)	max.0,002	<0,0007	
Zearalenonă	mg/kg	IM Nr. 5177-90(PO/7.2 DCZ)	max.0,05	<0,02	
Deoxinivalenol	mg/kg	IM Nr. 5177-90(PO/7.2DCD)	max.0,5	<0,2	

Rezultatele se referă la mostrele supuse analizei

Notă: La solicitarea clientului laboratorul eliberează:

- rezultatele încercărilor cu încertitudinea de măsurare extinsă, cu coeficientul de acoperie K=2 și nivelul de încredere P=95%.
- rezultatele eliberate corespunde/nu corespunde parametrilor reglementați DN.

Responsabil de încercări

Șefă laborator

Pogrebnoi S.

Rusu V.



COMBINATUL DE PANIFICAȚIE DIN CHIȘINĂU "FRANZELUȚA" S.A.
LABORATORUL DE ÎNCERCĂRI

2032, Republica Moldova, or. Chișinău, str. Sarmizegetusa, 30, tel. 022-55-70-33; 022-85-35-51



RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Nr. 12-21-477

"25" octombrie 2024



Pentru încercări au fost prezentate mostrele Pâine din amestec din făină de grâu calitate II și făină de secară, masa 0,5 kg, lotul 120,0 kg, data fabricării: 24.10.2024

Solicitantul: Laboratorul de încercări

Producătorul: Fabrica de pâine nr.2, mun. Chișinău, str. Sarmizegetusa, 30, tel. 022-85-36-01

(denumirea deplină a producătorului, adresa, numărul de telefon)

Pentru conformitatea: HG Nr. 775 din 03.07.07 Cerințe „Produse de panificație și paste făinoase”, HG Nr. 520 din 22.06.10, anexă p.11, p.43, p.51

(marcarea DN ce reglementează cerințele tehnice față de produse)

Data primirii mostrelor: 24.10.2024 **Cantitatea mostrei supuse încercărilor:** 2 un.

Locul selectării mostrelor: expediție **Mostrele a fost prelevate de:** ingineră-chimistă Cebaniuc O.

Data începerii încercărilor: 24.10.2024 **Data finalizării încercărilor:** 25.10.2024

Locul efectuării încercărilor: Laboratorul de încercări

Scopul încercărilor: Controlul calității

Mostrele au fost prezentate în baza: act de eșantionare №99 din 24.10.2024

(denumirea și marcarea documentului, data înregistrării)

Denumirea indicilor	Un. de măsură	DN pentru metode de încercări	Norma indicilor conform DN	Rezultatele încercărilor	Incertitudine
MICOTOXINE: Aflatoxin B ₁	mg/kg	GOST 30711-2001(PO/7.2 DCAB ₁)	max.0,002	<0,0007	
Zearalenonă	mg/kg	IM Nr. 5177-90(PO/7.2 DCZ)	max.0,05	<0,02	
Deoxinivalenol	mg/kg	IM Nr. 5177-90(PO/7.2DCD)	max.0,5	<0,2	

Rezultatele se referă la mostrele supuse analizei

Notă: La solicitarea clientului laboratorul eliberează:

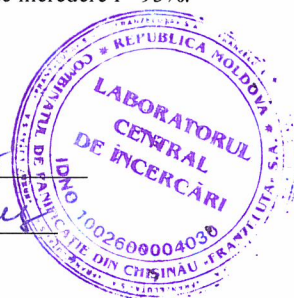
- rezultatele încercărilor cu incertitudinea de măsurare extinsă, cu coeficientul de acoperie K=2 și nivelul de încredere P=95%.
- rezultatele eliberate corespunde/nu corespunde parametrilor reglementați DN.

Responsabil de încercări

Șefă laborator

Pogrebnoi S.

Rusu V.



	SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS FINIT		Cod: F- PO-SA - 01 - 01	
			EDITIA: 01	
	Franzelă cu făină integrală. e 300 g		PAGINA: 1 / 2	
Document normativ	HG nr. 775 / 2007			
Ingrediente:	Făină de grâu calitatea superioară, apă potabilă, făină integrală de grâu (7,5% sare alimentară iodată, drojdie pentru panificație, ulei de floarea soarelui, ameliorator (acidifiant: acetat de calciu; sare alimentară, făină de grâu), antiaglomerant: carbonat de calciu; agenți de tratare a făinii: acid ascorbic, L-cisteina).			
Alergeni	Conține gluten. Poate conține urme de: fructe cu coajă lemnoasă.			
Informatii privind organismele modificate genetic (OMG):	Nu conține organisme modificate genetic, conform specificatiilor tehnice ale materiilor prime si ingredientelor.			
Proprietăți organoleptice	Aspect: suprafața mată, cu creștături. Se admit suprafețe neînsemnate de făină. Culoare: de la brună până la brună – închisă, fără arsuri. Forma: Alungit-ovală, nedeformată. Miros și gust: caracteristic, fără miros și gust străin. Incluziuni străine: nu se admit.			
Proprietăți fizico-chimice	Caracteristici:		Condiții de admisibilitate	
	Fracția masică de umiditate, Aciditatea	% grad	max. 45,0 3,0-4,0	HG nr. 775 / 2007
Criterii microbiologice	Nu se determină			
Contaminanți	Aflatoxine B ₁ suma dintre: B ₁ , B ₂ , G ₁ și G ₂	[μg/kg]	max. 2,0 max. 4,0	HG nr.520/2010
	Deoxinivalenol	[μg/kg]	max. 500	
	Zearalenonă	[μg/kg]	max. 50	
	Acid erucic	[g/kg]	max. 50	
	Toxinele T-2 și HT-2	[μg/kg]	aprox. 25	
	Ocratoxina A	[μg/kg]	nu se determină	
Informații nutriționale pentru 100 g produs:	Valoare energetică:	kJ/kcal	1091,3/ 258,4	LEGE Nr. 279 din 15.12.2017
	Grăsimi,	[g]	1,6	
	din care - acizi grași saturați	[g]	0	
	Glucide,	[g]	51,5	
	din care - zaharuri	[g]	0,2	
	Fibre	[g]	3,0	
	Proteine	[g]	7,8	
	Sare	[g]	1,1	
Ambalare și marcare	Pâinea este ambalată în pungi personalizate din (CPP), care sunt sigilate prin clipsare și grupate în lăzi din plastic de câte 10 unitati x 300g. Data fabricării este indicată pe clipsă.			
Termen de valabilitate/Condiții de depozitare:	Durata si condiții de depozitare: Produsul își păstrează caracteristicile timp de: - ambalată – 2 zile Produsul se depozitează în spații curate, uscate, bine aerisite, neinfestate cu dăunători ai cerealelor, la temperatura de minimum 6°C și umiditatea relativă a aerului de maximum 75%.			
Conditii de transportare:	Produsul se va transporta in mijloace de transport curate, fara mirosuri straine, și care să asigure păstrarea calității și integrității produselor în timpul transportării.			

	SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS FINIT	Cod: F- PO-SA - 01 - 01
		EDITIA: 01
	Franzelă cu făină integrală. e 300 g	PAGINA: 2 / 2

UTILIZAREA SI UTILIZAREA INTENTIONATA / UTILIZATORI SENSIBILI

Produsul este gata pentru consum.

IDENTIFICAREA SI ETICHETAREA

Identificarea lotului pentru produsele neambalate se face conform facturii (data, ora coacerii), pentru produsele ambalate conform identificării de pe etichetă (data, schimb).

DOCUMENTE INSOTITOARE

Documentul ce atesta calitatea produsului (certificate de calitate), este indicat în factura de expediere.

Elaborat: Tehnolog ST	M.Cernei	Aprobat: RSMI
-----------------------	----------	---------------

	SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS FINIT			Cod: F- PO-SA - 01 - 01
	Pâine din amestec din făină de grâu calitatea întâi și făină de secară (buget) e 500 g			EDITIA: 01
				PAGINA: 1 / 2
Document normativ	HG nr. 775 / 2007			
Ingrediente:	Făină de grâu calitatea întâi, apă potabilă, făină de secară semialbă, făină de secară albă, malt de secară nefermentat, sare alimentară iodată, drojdie pentru panificație.			
Alergeni	Conține gluten . Poate conține urme de: fructe cu coajă lemnoasă .			
Informatii privind organismele modificate genetic (OMG):	Nu conține organisme modificate genetic, conform specificatiilor tehnice ale materiilor prime si ingredientelor.			
Proprietăți organoleptice	Aspect: suprafața netedă. Se admit crăpături și rupturi neesențiale. Culoare: de la cafeniu – deschis până la brună, fără arsuri. Forma: dreptunghiulară, nedeformată corespunzătoare formei în care a fost coaptă.. Miros și gust: plăcut,caracteristic produsului bine copt, fără gust acru sau amar fără miros străin. Incluziuni străine: nu se admit.			
Proprietăți fizico-chimice	Caracteristici:		Condiții de admisibilitate	
	Fracția masică de umiditate, Aciditatea Porozitatea miezului	% grad %	max. 45,0 4,0-7,5 min. 46,0	HG nr. 775 / 2007
Criterii microbiologice	Nu se detrmină			
Contaminanți	Aflatoxine B ₁ suma dintre: B ₁ , B ₂ , G ₁ și G ₂	[μg/kg]	max. 2,0 max. 4,0	HG nr.520/2010
	Dezoxinivalenol	[μg/kg]	max. 500	
	Zearalenonă	[μg/kg]	max. 50	
	Acid erucic	[g/kg]	max. 50	
	Toxinele T-2 și HT-2	[μg/kg]	aprox. 25	
	Ocratoxina A	[μg/kg]	nu se determină	
Informații nutriționale pentru 100 g produs:	Valoare energetică:	kJ/kcal	1031,4/ 243,6	LEGE Nr. 279 din 15.12.2017
	Grăsimi,	[g]	1,0	
	din care - acizi grași saturați	[g]	0,1	
	Glucide,	[g]	49,0	
	din care - zaharuri	[g]	1,1	
	Fibre	[g]	5,3	
	Proteine	[g]	7,0	
	Sare	[g]	1,1	
Ambalare și marcare	Pâinea este ambalată în pungi personalizate din (CPP), care sunt sigilate prin clipsare și grupate în lăzi din plastic de câte 10 unități x 500g. Data fabricării este indicată pe clipsă.			
Termen de valabilitate/Condiții de depozitare:	Durata și condiții de depozitare: Produsul își păstrează caracteristicile timp de: - ambalată – 3 zile Produsul se depozitează în spatii curate, uscate, bine aerisite, neinfestate cu dăunatori ai cerealelor, la temperatura de minimum 6°C și umiditatea relativă a aerului de maximum 75%.			
Conditii de transportare:	Produsul se va transporta in mijloace de transport curate, fara mirosuri straine, și care să asigure păstrarea calității și integrității produselor în timpul transportării.			

	SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS FINIT	Cod: F- PO-SA - 01 - 01
		EDITIA: 01
	Pâine din amestec din făină de grâu calitatea întâi și făină de secară (buget) e 500 g	PAGINA: 2 / 2

UTILIZAREA SI UTILIZAREA INTENTIONATA / UTILIZATORI SENSIBILI

Produsul este gata pentru consum.

IDENTIFICAREA SI ETICHETAREA

Identificarea lotului pentru produsele neambalate se face conform facturii (data, ora coacerii), pentru produsele ambalate conform identificării de pe etichetă (data, schimb).

DOCUMENTE INSOTITOARE

Documentul ce atesta calitatea produsului (certificate de calitate), este indicat în factura de expediere.

Elaborat: Tehnolog ST	M.Cernei	Aprobat: RSMI
-----------------------	----------	---------------

	SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS FINIT		Cod: F- PO-SA - 01 - 01	
	Pâine „Dacia” e 500 g		EDITIA: 01	
				PAGINA: 1 / 2
Document normativ	HG nr. 775 / 2007			
Ingrediente:	Făină de grâu calitatea a doua, apă potabilă, făină de secară albă, malț de secară nefermentat, sare alimentară iodată, malț de secară fermentat, drojdie pentru panificație.			
Alergeni	Conține gluten . Poate conține urme de: fructe cu coajă lemnoasă .			
Informatii privind organismele modificate genetic (OMG):	Nu conține organisme modificate genetic, conform specificatiilor tehnice ale materiilor prime si ingredientelor.			
Proprietăți organoleptice	Suprafața: netedă, fără crăpături și rupturi mari. Culoarea: de la brun, fără arsuri. Forma: dreptunghiulară, corespunzătoare formei în care a fost coaptă, nedeformată. Consistența miezului: bine copt, elastic, nu este umed la pipăit, cu porozitate dezvoltată, fără urme de cocoloși și făină nefrământată. Miros și gust: plăcut, caracteristic produsului bine copt, fără gust acru. Incluziuni străine: nu se admit.			
Proprietăți fizico-chimice	Caracteristici:		Condiții de admisibilitate	
	Fracția masică de umiditate,	%	max. 47,0	HG nr. 775 / 2007
Aciditatea	grad	4,0-8,0		
Porozitatea miezului	%	min. 46,0		
Criterii microbiologice	Nu se detrmînă			
Contaminanți	Aflatoxine B ₁	[μg/kg]	max. 2,0	HG nr.520/2010
	suma dintre: B ₁ , B ₂ , G ₁ și G ₂		max. 4,0	
	Dezoxinivalenol	[μg/kg]	max. 500	
	Zearalenonă	[μg/kg]	max. 50	
	Acid erucic	[g/kg]	max. 50	
	Toxinele T-2 și HT-2	[μg/kg]	aprox. 25	
Informații nutriționale pentru 100 g produs:	Ocratoxina A	[μg/kg]	nu se determină	LEGE Nr. 279 din 15.12.2017
	Valoare energetică:	kJ/kcal	1016,2 /240,1	
	Grăsimi,	[g]	1,3	
	din care - acizi grași saturați	[g]	0,2	
	Glucide,	[g]	46,8	
	din care - zaharuri	[g]	1,3	
	Fibre	[g]	5,2	
	Proteine	[g]	7,7	
Sare	[g]	1,0		
Ambalare și marcare	Pâinea este ambalată în pungi personalizate din (CPP), care sunt sigilate prin clipsare și aranjate în lăzi din plastic de câte 10 unități x 500g. Data fabricării este indicată pe clipsă.			
Termen de valabilitate/Condiții de păstrare:	Durata și condiții de depozitare: Produsul își păstrează caracteristicile timp de: ambalată – 3 zile Produsul se păstrează în spatii curate, uscate, bine aerisite, neinfestate cu dăunatori ai cerealelor, la temperatura minimă de 6°C și umiditatea relativă a aerului maximă de 75%.			
Conditii de transportare:	Produsul se va transporta în mijloace de transport curate, fara mirosuri straine, și care să asigure păstrarea calității și integrității produselor în timpul transportării.			

	SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS FINIT		Cod: F- PO-SA - 01 - 01
	Pâine „Dacia”		EDITIA: 01
	e 500 g		PAGINA: 2 / 2

UTILIZAREA SI UTILIZAREA INTENTIONATA / UTILIZATORI SENSIBILI

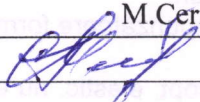
Produsul este gata pentru consum.

IDENTIFICAREA SI ETICHETAREA

Identificarea lotului pentru produsele neambalate se face conform facturii (data, ora coacerii), pentru produsele ambalate conform identificării de pe etichetă (data, schimb).

DOCUMENTE INSOTITOARE

Documentul ce atesta calitatea produsului (certificate de calitate), este indicat în factura de expediere.

Elaborat: Tehnolog ST	M.Cernei	Aprobat	Sv.Caraman
Semnătura:		Semnătura:	

