





1. Obiectul încercat *Mostra nr. 0896DA Telnă*
(identificare, descriere)
2. Solicitant *S.R.L. „ANDRA-SERVICE”*
Republica Moldova, mun. Chișinău, str. Valea Albă 38
3. Producător *S.R.L. „ANDRA-SERVICE”*
Republica Moldova, mun. Chișinău, str. Valea Albă 38
4. Eșantionarea *De către solicitant. Cererea depusă nr. 0464DA din 09 septembrie 2022*
5. Cantitatea de mostră *1 x 1,0 kg*
6. Data primirii mostrei *09.09.2022*
7. Scopul încercărilor *Coresponderea cerințelor. Corespunderea cerințelor: Regulament
sanitar privind contaminanții din produsele alimentare - HC nr. 52
din 22.06.2010*
8. Data începerii încercărilor *09.09.2022*
9. Data finisării încercărilor *13.09.2022*

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indicii fizico-chimici

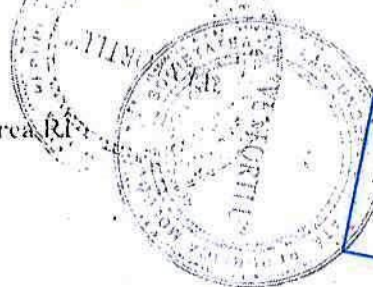
Indice	UM	Metoda de încercare	Valoarea de referință	Rezultatul obținut*
Cadmium	mg/kg	PS-09 (SM SR EN 14084:2006), ed. 2	max. 0,2	0,051 ± 0,011

* Incertitudinea de măsurare asociată rezultatelor încercărilor (valoarea după care este estimată pentru un interval de încredere de aproximativ 95%) este estimată pentru un interval de încredere de aproximativ 95%.

Responsabil de emiterea R

Angela Tureanu

Sef de laborator



Rezultatele încercărilor se referă numai la mostra investigată.

Prezentul raport de încercări nu poate fi compus sau parțial reproduș fără acordul Laboratorului de Încercări.



RAPORT DE ÎNCERCĂRI

nr. 0905DA din 29 iunie 2023

- | | | | |
|---|--|---|---|
| 1 | Obiectul încercat
(identificare, descriere) | Mostra nr. 0905DA. <u>Tomate</u> | |
| 2 | Solicitant | I.Î. „Belousov Ivan”
Republica Moldova, r-nul Anenii Noi, s. Speia | |
| 3 | Informație furnizată
de solicitant | Producător - I.Î. „Belousov Ivan”
Republica Moldova, r-nul Anenii Noi, s. Speia | |
| 4 | Eșantionarea | De către solicitant. Cererea depusă nr. 0472DA din 27 iunie 2023 | |
| 5 | Cantitatea de mostră | 1 x 0,7 kg | 6. Data primirii mostrei LÎ 27.06.2023 |
| 7 | Scopul încercărilor | Corespunderea cerințelor: Regulament sanitar privind limitele
maxime admise de reziduuri ale produselor de uz fitosanitar din sau
de pe produse alimentare și hrană de origine vegetală și animală
pentru animale” – HG1191/2010 | |
| 8 | Data începerii încercărilor | 27.06.2023 | 9. Data finisării încercărilor 28.06.2023 |

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indici fizico-chimici

Indice	UM	Metoda de încercare	Valoarea de referință	Rezultatul obținut*
Cupru	mg/kg	PS-11-(SM SR EN 14084:2006), ed.2	max. 5	<1,1

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

Responsabil de emiterea RÎ

Angela Turcanu

Șef de laborator

Zoia Boico

Rezultatele încercărilor se referă numai la mostra investigată.

Prezentul raport de încercări nu poate fi complet sau parțial reprodus fără acordul laboratorului de încercări



Renaissance Star

finding new ways to improve

Declarație de conformitate

Noi, **RENAISSANCE STAR SRL**, cu sediul în Galați, str. Basarabiei, nr. 210, AVAND Nr. Inreg. Reg. Com.: J17/779/2010 și CUI RO 27308852, declarăm pe propria răspundere conform prevederilor legale privind regimul produselor și serviciilor care pot pune în pericol viața, sănătatea, securitatea muncii și protecția mediului că, produsul la care face referire prezenta declarație de conformitate, nu pun în pericol viața, sănătatea, securitatea muncii, nu produc impact negativ asupra mediului și sunt în conformitate cu normele și standardele în vigoare.

1. **Denumire produs:** SARE MARINA EXTRAFINA IODATA

2. **Producător:** TURCIA

3. **Importator:** SC RENAISSANCE STAR SRL, Galați, str. Basarabiei, 210 www.renaissancestar.ro, www.sarealimentara.ro, TEL 0723580864

4. **Legislație, standardele, norme:** HG 568/2002, HG 1022/2002, SR 13360/1996, GOST 13830/1997, DSTU 3583/1997

5. **Numar lot:** 1/2026

6. **Buletine analiza:** LAREX seria G Nr. 001320/03.12.2018, DSP 4104/ oct. 2019 (NaCl), DSP 4399/2020 (IOD) și IISPV 21652/18.04.2019 (radioactivitate, conținutul elementelor toxice și radionuclide în limita normelor sanitare în vigoare), buletin 24880 din 20.11.2019 (drojdie și mușegaiuri).

6. **Data producerii:** ianuarie 2023

7. **Termen de valabilitate:** 36 luni, după care se va consuma, termen nelimitat, ca sare neiodată.

8. **Depozitare:** A se păstra la loc uscat în conformitate cu normele de păstrare ale produselor alimentare. Produsul ambalat trebuie depozitat în spații uscate, ferit de lumina și căldura excesivă, la temp de max 25 °C și umiditate relativă a aerului de max 70%.

9. **Ambalare:** pungă 1 kg

FISA TEHNICA (CERTIFICAT DE CALITATE) SARE MARINA EXTRAFINA IODATA

Producător: TURCIA

Importator: SC RENAISSANCE STAR SRL, 800129, România, Galați, str. Basarabiei, 210

CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE

CARACTERISTICI	CONDITII DE ADMISIBILITATE
Aspect	Cristale uscate, neaglomerate, liber curgătoare
Corpuri straine	Nu se admit
Culoare	Alba cristalină, fără nuanțe cenușii
Gust și miros	Sărat, fără miros și gust străin, atât în stare solidă cât și în soluție

CARACTERISTICI FIZICO-CHIMICE

CARACTERISTICI	U.M.	CONDITII DE ADMISIBILITATE	REZULTATELE OBTINUTE
Na Cl	%	min. 99.0	99,66
Clorura de Calciu	%	max. 0.2	0.11
Clorura de Magneziu	%	max 0.2	0.09
Sulfat de Calciu	%	max 0.4	0.04
Sulfat de Magneziu	%	Lipsa	lipsa
Cupru		Lipsa	lipsa
Plumb		Lipsa	lipsa
Arsen		lipsa	lipsa
Substanțe insolubile în apă	%	max 0.3	0.0586
Umiditate	%	max 0.15	0.15
Granulație	mm	08-1.2	08-1.2
Iodat de potasiu	mg/kg sare	min 42 – max 67.2	59,30
Adjuvant tehnologic	mg/kg	max 10	10

CARACTERISTICI MICROBIOLOGICE

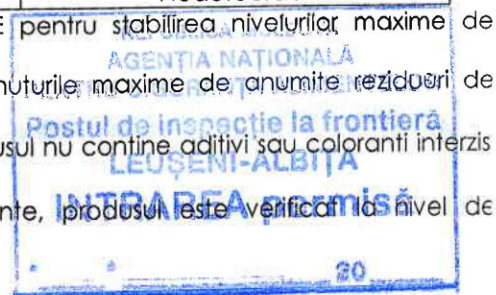
PARAMETRU	UNITATE	LIMITE ADMISE	REZULTAT OBTINUT
Drojii și mușegaiuri	Nr/g	max. 1000	<1 x 10 ⁵ utc/g
Stafilococ coagulazo pozitiv	Nr/g	absent	absent
Nivel de radiații	Bq/kg	max 600	Nedetectabil

LIMITE MAXIME DE ARSEN, METALE GRELE - conform Reg. 1881/2006/CE pentru stabilirea nivelurilor maxime de contaminanți din alimente.

CONTINUTUL DE PESTICIDE - conform Directivei 76/895/CE privind conținuturile maxime de anumite reziduuri de pesticide din alimente.

STATUTUL OMG: produsul nu conține organisme modificate genetic. Produsul nu conține aditivi sau coloranți interzisi prin lege.

TRATAMENT PRIN IRADIERE: produsul nu este tratat cu radiații ionizante, produsul este verificat la nivel de radioactivitate la IISPV în momentul importului în România.





Renaissance Star

finding new ways to improve

URS is a member of Registrar of Standards (Holdings) Ltd.

URS is a member of Registrar of Standards (Holdings) Ltd.

AUTENTICITATEA PRODUSULUI Nu este permis ca produsul să fie falsificat sau substituit.

ALERGENI: produsul Sare extrafina marina iodată nu conține alergeni.

REGULI DE VERIFICARE A CALITĂȚII ȘI SALUBRITĂȚII: Verificarea calității și salubrității produsului Sare marina extrafina iodată, se face pe fiecare lot recepționat. Se fac inspecții la recepție, conform „Procedurii de recepție și depozitare materii auxiliare” și anume:

- se verifică documentele însoțitoare - să fie prezente, corecte, complete: declarația de conformitate, buletin de analiză obligatoriu la prima comandă;
- starea de igienă a camionului (care trebuie să fie atestată prin aplicarea ștampilei "SPĂLAT - DEZINFECTAT" pe foaia de parcurs); Sarea se transportă cu mijloace de transport autorizate, special destinate transportului de produse alimentare, care să permită menținerea calității și integrității produselor pe toată durata transportului.
- integritatea paleților și a ambalajelor;
- identificarea ambalajelor (fiecare ambalaj trebuie să fie identificat, printr-o etichetă);
- dacă datele de pe declarație/certificat corespund cu datele înscrise pe etichetele de identificare de pe ambalaje;

Pentru verificarea caracteristicilor organoleptice se aleg randomizat mai multe probe din ambalaje diferite și se analizează din punct de vedere al caracteristicilor organoleptice (culoare, miros, aspect).

Pentru verificarea parametrilor fizico-chimici, se prelevează o probă din fiecare lot recepționat și se analizează.

AMBALAREA Produsul - Sare extrafina marina iodată, se ambalează în **saci de PE, PP (25-50 kg), cutle/punga 1kg** pentru transport, manipulare și depozitare.

ETICHETAREA se face în conformitate cu Reg UE 1169/2011- fiecare sac trebuie să fie identificat, iar eticheta trebuie să conțină următoarele informații: denumirea produsului, denumirea furnizorului, masa netă, lotul, data producției, data expirării, condiții de păstrare și alergenii din compoziție.

DEPOZITAREA Produsul ambalat trebuie depozitat în spații uscate, ferit de lumină și căldură excesivă, la temp de max 25 °C și umiditate relativă a aerului de max 70%.

VALORI NUTRITIONALE

Calorii 0

Proteine 0

Lipide 0

Carbhidrați 0

Fibre 0

Declarația emisă către

VITA CONUS SAL

Invoice Nr.

MSI 1645

din

26.04.2023

CAMION:

TXC 560 / M 615-25

RENAISSANCE STAR SRL

ROMANIA

Renaissance Star
027308852

29/2010

REPUBLICA MOLDOVA
AGENCIA NAȚIONALĂ
PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
Postul de inspecție la frontieră
LEUȘENI-ALBIȚA
INTRAREA permisă

11.04.2023



Romania, 800219, Str. Basarabiei 210, Galați

Cod fiscal: RO27308852 Registrul Comerțului Galați Nr. J17/779/2010

Tel/fax: 0224 0225 448370 15 Email: renaisstar@renaisstar.ro

CERTIFICAT DE CALITATE

Nr. 328 / 22 septembrie 2023

Eliberat pentru semnificative, enumerate mai jos, fabricate în Moldova de SRL "MEAT HOUSE PRODUCTION"
Exportate către Romania de comerț conform facturii de însoțire pentru realizare

Nr.	Denumirea preparatelor	Cantitatea, kg	Condiții și termen de păstrare:	Documente normative	Sfârșitul procesului tehnologic
			refrigerate	congelate	Ora 5:00
Preparate din carne tocată					
1	Carne tocată Specialitatea casei				
2	Carne tocată de vițel		0..+2°C		
3	Carne tocată de pasăre		max. 3 zile		
4	Carne tocată de porc				
5	Carne tocată de porc și vițel				
6	Mici din carne de porc și vițel				
7	Mici din carne de porc				
8	Mici De Casa, Buniciuța mea			SF 06816369-001:2022	
9	Mici Naturini				
10	Cimaciori MH		0..+4°C		
11	Cimaciori din carne de pui		max. 5 zile		
12	Cimaciori De Casa, Buniciuța mea				
13	Cimaciori "Lux"				
14	Cimaciori Naturini				
15	Prigoală de casă				
16	Prigoală Naturini				
Preparate din carne de pasăre					
1	Gaiță întreagă				
2	Fileu de pui		0..+4°C		
3	Pulpă de pui cu os		Nu mai sus de minus 18°C, termen de păstrare 30 zile	SF 06816369-001:2022	
4	Pulpă de pui fără os				
5	Sold de pui				
6	Gambă de pui				
7	Arpă de pui				
8	Arpă de pui				
9	Iacim de pui pentru supe				
Preparate din carne de pasăre în marinadă, refrigerate					
1	Sold în marinadă				
2	Gambă în marinadă		0..+4°C	SF 06816369-001:2022	
3	Fileu în marinadă		max. 48 ore		
4	Arpicioare în marinadă				
Preparate din carne de porc					
1	Carne fără oase				
2	Coaste				
3	Ceafă		0..+4°C	Nu mai sus de minus 18°C, termen de păstrare 30 zile	SF 06816369-001:2022
4	Piept		5 zile		
5	Spate				
6	Cotlet cu os				

Nr.	Denumirea preparatelor	Cantitatea, kg	Condiții și termen de păstrare	Documente normative	Sfârșitul procesului tehnologic
			refrigerate	congelate	Ora 5:00
7	Cotlet fără os				
8	Rasol				
9	Picioare		0..+4°C		
10	Sold fără os		5 zile	Nu mai sus de minus 18°C, termen de păstrare 30 zile	SF 06816369-001:2022
11	Culeas				
12	Muschii				
13	Oase		0..+4°C	SF 06816369-001:2022	
			48 ore		
Preparate din carne de porc în marinadă, refrigerate					
1	Costile în marinadă				
2	Ceafă în marinadă				
3	Cotlet cu os în marinadă		0..+4°C		
4	Frigărui din carne de porc		5 zile	SF 06816369-001:2022	
5	Frigărui din carne de porc				
6	Frigărui din carne de porc				
	Clasic				
	plastic în sos roșu				
Preparate din carne de vițel					
1	Antrecot cu os				
2	Antrecot fără os		0..+4°C	Nu mai sus de minus 18°C, termen de păstrare 30 zile	SF 06816369-001:2022
3	Muschii		5 zile		
4	Culas				
Preparate din carne de vițel în marinadă, refrigerate					
1	Antrecot fără os în marinadă		0..+4°C		
2	Antrecot cu os în marinadă		5 zile	SF 06816369-001:2022	

Ambalaj de transport: Cutie de carton. Cantitatea conform facturii fiscale.

Tehnolog

Cazacu V.

Șef secția ambalare

Crangaci V.

Medic veterinar

Djugostran V.



Certificat de calitate Nr. 415 in 06.10.2023

Eliberat la produsele mentionate mai jos, produse de S.C. "BAC-CRETU" Anenii Noi,
str. Chisinăului 77 , c/f 1003600023180, TVA 0201774

Produse livrate pentru realizare.

Nr	Denumirea produsului	Cant Kg	Finisarea procesului tehnologic	Termen de realizare	Produse in conf. cu instruct. tehn. si norm. san. veterin. Si corespund doc. Normativ (se indică)
1	Pârjoale „Sătesti” porc-vită kg			90 zile	SF 15792946-003:2022
2	Pârjoale „Pentru familie” kg	753.0	06.10.2023	90 zile	SF 15792946-003:2022
3	Mici porc-vită kg			90 zile	SF 15792946-003:2022
4	Mici de găina kg	99.0	06.10.2023	90 zile	SF 15792946-003:2022
5	Perisoare porc-vita kg			90 zile	SF 15792946-003:2022
6	Chiftele de găină kg	198.0	06.10.2023	90 zile	SF 15792946-003:2022
7	Cârnăciori „Ohotnicii” kg			90 zile	SF 15792946-003:2022
8	Cârnăciori „De Găina” kg			90 zile	SF 15792946-003:2022
9	Cârnăciori „La Grătar” kg			90 zile	SF 15792946-003:2022
10	Cârnăciori „De Găina picanti” kg			90 zile	SF 15792946-003:2022
11	Cârnăciori „Spicacichi” kg			90 zile	SF 15792946-003:2022
12	Tocătură din carne de găină kg			90 zile	SF 15792946-003:2022
13	Aripi de pui broiler kg	319.7	06.10.2023	6 luni	SF 15792946-003:2022
14	Tacâm de pui broiler 1 cat. kg	547.9	06.10.2023	6 luni	SF 15792946-003:2022
15	Piept de pui broiler kg.	1018.0	06.10.2023	6 luni	SF 15792946-003:2022
16	Gambă de pui broiler kg	402.0	06.10.2023	6 luni	SF 15792946-003:2022
17	Șold de pui broiler kg	348.8	06.10.2023	6 luni	SF 15792946-003:2022

Conditii speciale:

Temperatura de păstrare si realizare: -18C; 90 zile; 6 luni Ambalat in pungă din pelicule
polimerice si caserole 400g; 450g;500g; 900g; 1000g; 3000g

Tehnolog



Certificat de calitate pentru produse și preparate din carne livrate
Fabricate la SA "Basarabia-Nord" 11.10.2023 ora finalizării procesului 3-00
Conform facturii Nr AAS2206688 din 11.10.2023
Data eliberării 11.10.2023



№	Denumirea produsului	Cantitate kg (buc)	Starea termică	Ambalaj	Termen de valabilitate, condiții de păstrare	La deschidere ambalajului, termen și condiții de păstrare	Conformitate documentelor normative
1	F.Spata de porc fara os	16,012			5 zile		SF40988116-001:20 16
	Itoro:	16,012					



** - lot, data fabricării/congelării sunt indicate pe etichetă/ambalaj;
*** - pentru conserve, care au gramaj fixat cantitatea livrată se referă în unități, și nu în kg.
1391064

11.10.2023

Semnatura persoanei responsabile _____

Stampila

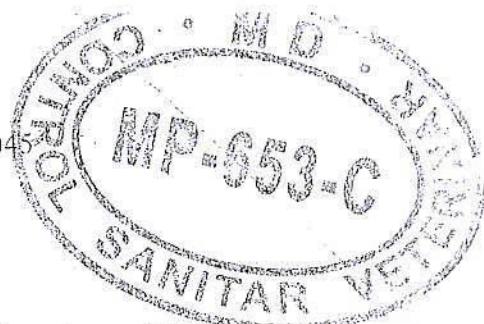
Certificat de calitate din 12.10.23 Nr. 12.10.23

Eliberat la produsele menționate mai jos, produse de

Madivid SRL, mun. Chișinău, com. Bubuieci, str. G. Vieru 47, C/F: 1008600048045

Expedit la

Certificat sanitar-veterinar Nr. 00135-19



Certificat de Calitate eliberat conform hotărârii guvernului nr. 696 din 04.08.2010 pentru produsele enumerate în tabel mai jos, conform facturii fiscale seria AAS nr. 16236 din data 12.10.23

Termenul și condițiile de păstrare a produselor conform documentului normativ specificat în tabelul de mai jos:

Denumirea produsului	masa	Tip ambalaj	Termen de valabilitate		Condiții de păstrare		Data fabricării	Ora fabricării
	kg		Refrigerat	Congelat	Refrigerat	Congelat		
Antricot vită		Saci	72 ore	180 zile	+2°C ... +4°C	-18°C, max	12.10.23	08 ⁰⁰
Mușchiuleț vită		Saci	72 ore	180 zile	+2°C ... +4°C	-18°C, max		
Spată vită		Saci	72 ore	180 zile	+2°C ... +4°C	-18°C, max		
Pulpă vită		Saci	72 ore	180 zile	+2°C ... +4°C	-18°C, max		
Cotlet vită		Saci	72 ore	180 zile	+2°C ... +4°C	-18°C, max		
Ceafă vită f/os		Saci	72 ore	180 zile	+2°C ... +4°C	-18°C, max		
Ceafă vită cu os		Saci	72 ore	180 zile	+2°C ... +4°C	-18°C, max		
Rasol vită f/os		Saci	72 ore	180 zile	+2°C ... +4°C	-18°C, max		
Rasol vită cu os		Saci	72 ore	180 zile	+2°C ... +4°C	-18°C, max		
Costiță vită		Saci	72 ore	180 zile	+2°C ... +4°C	-18°C, max		
Piept vită		Saci	72 ore	180 zile	+2°C ... +4°C	-18°C, max		
Guleaș vită calit.1		Saci	72 ore	180 zile	+2°C ... +4°C	-18°C, max		
Guleaș vită calit.2		Saci	72 ore	180 zile	+2°C ... +4°C	-18°C, max		
Carcas de bovină		Saci	72 ore	180 zile	+2°C ... +4°C	-18°C, max		
Calitate superioară		Saci	72 ore	180 zile	+2°C ... +4°C	-18°C, max		
Grăsimi		Saci	72 ore	180 zile	+2°C ... +4°C	-18°C, max		
Țesut conjunctiv		Saci	72 ore	180 zile	+2°C ... +4°C	-18°C, max		

Responsabil /Maloghin Viorel/

Medic veterinar /Marcenco Vladimir/



REPUBLICA MOLDOVA

CERTIFICAT DE CONFORMITATE



Nr. de înregistrare OCpr-004 1L 013272 - 2023

Data emiterii:
13 iulie 2023

Valabil până la:

12 septembrie 2025



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: 069122779, 079541979; e-mail: cons_cert@mail.ru

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

DENUMIRE/DESCRIERE

Conserve, Pasta de tomate 25% substante uscate,
calitatea întâi, SM 247:2004, Produs sterilizat

Codul NC MD
2002

Lotul: 37736 borcane de sticlă cu volumul 720 ml (masa netă 720 g);
18736 buc.; data fabricării - 12.09.2022;
19000 buc.; data fabricării - 14.09.2023.

Lotul: 15000 borcane de sticlă cu volumul 450 ml (masa netă 490 g); data fabricării: 12.09.2022.

SÎNT CONFORME CU CERINȚELE OBLIGATORII STABILITE ÎN:

SM 247:2004 "Conserve, Produse de tomate concentrate. Condiții tehnice"; "Regulamentul sanitar privind contaminanții
din produse alimentare", p. 77 - Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 520 din 22.06.2010;
GOST 30425-97 "Conserve. Metoda de determinare a sterilității industriale"; Legea nr. 279 din 15.12.2017 privind
informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, art. 8, alin (1)

PRODUCĂTOR: S.C. „RG-AGRO PLUS” S.R.L.,

Republica Moldova, r-nul Strășeni, s. Cojușna, str. Chișinăului, 25, tel: 069964746.

Codul țării
MD

SOLICITANT: S.R.L. "BIOENERGIE INC",

Republica Moldova, r-nul Ialoveni, s. Puhoi, tel: 069104343.

Codul IDNO
1012600030162

CERTIFICATUL ESTE ELIBERAT ÎN BAZA

• Raport de încercări nr. 3762-C din 10.07.2023, eliberat de către Laboratorul de încercări produse alimentare
al I.S. "Centrului de Metrologie Aplicată și Certificare", certificat de acreditare nr. L1-086; str. E. Coca, 28,
mun. Chișinău, Republica Moldova, MD 2064.

• Certificat de calitate al producătorului nr. 14 din 22.06.2023,

• Certificat de înregistrare oficială pentru siguranța alimentelor - Seria CSA din 17.07.2018, eliberat
de către Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor Strășeni, Republica Moldova.

INFORMAȚIE SUPLIMENTARĂ: Schema de certificare 1b (certificare lot).

Condiții de păstrare: temperatura de la 0 până la plus 25°C, umiditatea relativă a aerului max 75%.

Termen de valabilitate al produsului - 3 ani.

Seria A Nr. 005420



Conducătorul organismului
de certificare
Expert

N. Uli's

N. Ulianovschi

L. Potorac

L. Potorac

Copiii certificatelor de conformitate se legalizează în modul stabilit.



MINISTERUL SĂNĂTĂȚII, MUNCII
ȘI PROTECȚIEI SOCIALE
AL REPUBLICII MOLDOVA

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ, ТРУДА
И СОЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ РЕСПУБЛИКИ МОЛДОВА
AGENZIA NAȚIONALĂ PENTRU SĂNĂTATE PUBLICĂ
НАЦИОНАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ОБЩЕСТВЕННОГО ЗДОРОВЬЯ

MD-2028, mun. Chișinău, str. Gheorghe Asachi, 67-a
Tel. + 373 22 574501, fax + 373 22 729725
IDNO 1018601000021

E-mail: ansp@ansp.md; anticamera@ansp.md

DOCUMENTAȚIE MEDICALĂ / Медицинская документация
FORMULAR / Форма Nr. 303-2/a
APROBAT DE MSMPs al RM / Утверждена МЗТСЗ РМ
31.10.11 Nr. 828

Centrul de Încercări de laborator acreditat de către
Centrul Național de Acreditare din Republica Moldova
Испытательный лабораторный центр аккредитованный
Национальным Аcreditационным Центром РМ MOLDAC
Certificat nr. LI-044 din 17.02.2018 valabil până la 16.02.2022
Acreditat în Sistemul Ministerului Sănătății, Muncii
și Protecției Sociale al RM
Аккредитованный в системе Министерства Здравоохранения, Труда и
Социальной Защиты Республики Молдова
Certificat nr. 2293 din 24.10.2014, valabil până la 24.10.2019

AVIZ SANITAR

PENTRU PRODUSELE ALIMENTARE ȘI NEALIMENTARE Nr. P-10832/2021

Санитарное заключение для пищевых и непищевых продуктов

din/om "16"

iulie

a./z. 2021

Prin prezentul aviz sanitar se confirmă că producerea, importul, utilizarea și desfășurarea produselor / echipamentelor
Настоящим санитарным заключением подтверждается, что производство, ввоз, использование и реализация продукции / оборудования

Fructe uscate, semințe și nuci în sortiment - preambalare

sunt conforme Regulamentului (lor) sanitar (e) / соответствуют санитарному (ым) регламенту (ам) (se va indica
denumirea completă a Regulamentului (lor) sanitar (e) / указать полное наименование санитарного (ых) регламента (ов)
SF 37975914-001:2015, IT 37975914-001:2015, Regulamentului sanitar privind contaminanții
din produsele alimentare aprobat prin HG 520/2010

Organizația-producătoare/importatoare, țara de origine / организация произ./импортёр, страна происхождения
"CAZANTIP" SRL, Republica Moldova

Destinatarul avizului sanitar / получатель санитарного заключения

"CAZANTIP" SRL, Moldova, Chișinău, str. Industrială, 59

Ca temel pentru recunoașterea conformității produselor Regulamentului (lor) sanitar (e) menționat (e) a servit /
Основанием для признания продукции указанному (ым) санитарному (ым) регламенту (ам) послужило

Demers, standard de firmă, instrucțiune tehnologică, aviz de coordonare, rapoarte a încercărilor
de laborator nr.4471-4482 din 13.07.2021
(a enumera documentele de însoțire, buletinele de analiză / перечислить сопроводительные док., протоколы исслед.)

Caracteristica sanitară a produselor / санитарная характеристика продукции:

Parametrii (factorii) / показатели (факторы) Normativul sanitar / санитарный норматив

conform rapoartelor încercărilor de laborator nr.4471-4482 din 13.07.2021

Domeniu de utilizare / Область применения:

plasarea pe piață, consum uman

Condițiile necesare de utilizare, depozitare, transportare, măsurile de securitate / Необходимые условия
использования, хранения, транспортировки, меры безопасности

respectării legislației în vigoare în Republica Moldova, termenii de valabilitate, condițiile de păstrare
AVIZUL SANITAR este valabil până la / Санитарное Заключение действительно до:

DIRECTORUL AGENZIEI NAȚIONALE PENTRU SĂNĂTATE PUBLICĂ

30 iulie 2024

Int. Vasile GUȘTIUC
(numele, prenumele și n.)
ex-St. Constantino Vici
tel: 574-679

SP 10-XVI-09



ANSP/HAO3

0002292

03

Anexa la avizul sanitar nr. P-10832/2021 din 16.07.

2021

Produse m.c "EveryDay", "Wildberry", "WildNuts", "Selik", "Metro chef"

in ambalaj de la 40g pina la 600g

Alune de padure	Nuci Caju
Amestec 3 fructe uscate	Nuci de pin
Amestec 4 seminte	Nuci Brazil
Amestec seminte Favorit	Nuci Macadamia
Amestec Nuci	Nuci Pecan
Amestec Energie	Kiwi uscat
Amestec la ceai	Miez de nuca greceasca
Amestec "Fructe tropicale"	Macies uscat
Aronia uscata	Mere uscate
Afine uscate	Prune uscate
Amestec №1 Mix; №2 Turcesc; №3 Exotic; №4 Arab	Pomusoare de aronia
Amestec №5 Oaza; №6 Favorit; №8 Mix	Papaya uscata
Amestec "Tropical mix"	Pomelo uscata
Amestec "Road mix"	Pere uscate
Amestec de seminte	Rachitele uscate
Ananas uscat	Seminte de porumb pentru popcorn
Ananas Premium confiat (colorat)	Seminte de floarea-soarelui
Arahide cu sare	Seminte de in
Arahide decojite	Seminte de susan
Arahide in coaja	Seminte de mac
Arahide prajite	Seminte de amarant
Barbaris uscat	Seminte de Quinoa (neagra, rosie)
Caise uscate	Seminte cannabis
Cantalupe	Seminte de porumb pentru popcorn
Chipsuri de banane	Smochine uscate
Curmale uscate	Stafide FLAME
Cumquat uscat	Stafide GOLD Jumbo
Capsuni uscate	Stafide GOLD Premium
Fistic in coaja	Stafide Sultana
Fistic fara coaja	Stafide mix
Fistic prajit	Visina uscata
Fructe de goji	Mango uscat
Fructe tropicale	Mango confiat
Fulgi de cocos	Mere uscate
Fizalis uscat	Migdale
Ghimbir uscat	Seminte de dovleac
Musli (stafide/mere/prune; stafide/ananas/caise; stafide, fl.soarelui, in, dovleac; stafide; migdale)	Porumb prajit si sarat
Musli (migdale/ananas/caise; papaya; seminte; stafide/ananas/caise/mere/papaya)	Happy box (mix)
Seminte de dovleac prajite sarate	Seminte de CHIA

Director interimar

Vasile GUȘTIUC

RAPORT DE ÎNCERCĂRI

nr. 0166DA din 02 februarie 2023

- 1 Obiectul încercat
(identificare, descriere) *Mostra nr. 0166DA. Sfeclă roșie*
- 2 Solicitant *G.Ț. „Alexeionoc Valentina”*
Republica Moldova, or. Criuleni
- 3 Producător *G.Ț. „Alexeionoc Valentina”*
Republica Moldova, or. Criuleni
- 4 Eșantionarea
- 5 Cantitatea de mostră *De către solicitant. Cererea depusă nr. 0090DA din 31 ianuarie 2023*
1 x 1,0 kg
- 7 Scopul încercărilor *6. Data primirii mostrei LÎ 31.01.2023*
Coresponderea cerințelor: Regulamentul sanitar privind
contaminanții din produse alimentare – HG nr. 520 din 22.06.2010
31.01.2023
- 8 Data începerii încercărilor *9. Data finisării încercărilor 02.02.2023*

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indici fizico chimici

Indice	UM	Metoda de încercare	Valoarea de referință	Rezultatul obținut*
Plumb	mg/kg	PS-09-(SM SR EN 14084:2006), ed.2	max. 0,1	<0,02

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

Responsabil de emiterea RÎ

Angela Țurcanu

Șef de laborator

Zoia Boico



Rezultatele încercărilor se referă numai la mostra investigată.
Prezentul raport de încercări nu poate fi complet sau parțial reprodus fără acordul laboratorului de încercări

LÎ LCTBANPC

Cod: RÎ-7.8/2

Ediția: 3/ 01.06.2021

Pagina 1 din 1

SRL "Bonvie PRO"
Mun. Chisinau
str. Feredeului 4

15.03.2023

CERTIFICAT DE CALITATE N°_1_

N°	Denumirea	Data fabricarii	Masa neta/ buc	Termen de valabilitate (luni)	Asigurarea Conformitatii (Standart firma sau Instructiune tehnologica)
1	Stafide Malayar, 0.500 kg	14.03.2023	1000 buc	12	SF 41419946-001:2020

Conditii de pastrare: A se pastra intr-un loc uscat si racoros cu umiditatea relativa nu mai sus de 65-70 %;

Director Bacos Valeria

LS

Responsabil productie : Varban Andrei

AGENTIA NATIONALA PENTRU SIGURANTA ALIMENTELOR
Laboratorul Central Fitosanitar IP

MD-2044, str. Meșterul Manole nr.4, Chișinău, Republica Moldova, tel/fax. 022-47-17-13 tel. 022-47-10-20



Director LCF IP
Tatiana Rotari



RAPORT DE ÎNCERCĂRI
privind calitatea produselor

Nr. 01564 din 21.10.2022

Solicitant: COLDOR COM SRL

Adresa: mun. Chișinău, sec. Buiucani, str. Alba-Iulia, 81, ap.(of.) 32

Cod proba laborator: 01564/I

Produs: Stafide Nr.doc.insoțire: ---

Data doc.de însoțire: 18.10.2022 Data eșantionării: 18.10.2022 Data intrării în lab.: 18.10.2022

Nr. sigiliu: --- Stare de primire: Corespunde

Eșantionare efectuată: Autocontrol

Locul eșantionării: Cnșinaiu

Cant./supraf.lot.: --- Nr./Cantitate/proba: 1 most/990 g

Informație suplimentară: Stafide India

Origine proba: Republica Moldova

Solicitare: Conform cererii solicitantului

Destinație lot: India

Responsabil receptie: Negru Diana

Director adjunct: Zuza Elena



Perioada analitică: 19.10.2022 - 21.10.2022

Mediu de lucru: T.C. 20±5

RM % 60±10

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR Nr 01564 din 21.10.2022

Cod proba	Metoda de încercare /DN al metodei de încercare	Condiții de admisibilitate reglementate	DN pentru condiții de admisibilitate	Rezultatele încercărilor	U
01564/I	Aspect exterior: Forma. GOST1750-86 (AM)	---	---	Bonbe întregi, fără simburii.	---
01564/I	Aspect exterior: Suprafața. GOST1750-86 (AM)	---	---	Rugosă, tipică bonbelor de striguri uscate.	---
01564/I	Culoarea: GOST1750-86 (AM)	---	---	De la galben deschis până la brună-roscată.	---
01564/I	Gust și miros: GOST1750-86 (AM)	---	---	Gust plăcut, caracteristic soiurilor de striguri din care au fost fabricate, fără gust și miros străin (de fermentare, de mucegai).	---
01564/I	Aflatoxina B1 / MU 2273-80 (AM)	max 2,0 µg/kg	HG nr.520/2010, modificat prin HG nr.1017/2017, p.10	Nu s-a depistat	---

Declarația de conformitate: Produsul este conform cu cerințele după parametrul Aflatoxin B1

Responsabil încercări:

Tozlovian Tatiana

Untilov Svetlana

Romanenco Alla

Șef laborator:

Ursu Natalia



Nota: ---

Abrevieri:

AM - acreditare MOLDAC
NM - neacreditare MOLDAC
T.C. - temperatura
RM% - umiditatea relativă
U - incertitudinea de calcul
s.u. - rezultatul recalculat la substanța uscată
fact. - rezultatul "de facto"

* nu s-a depistat - valoarea identificată este mai mică decât limita de detecție a metodei 1,25 µg/kg pentru Aflatoxina B1/3,75 µg/kg pentru suma Aflatoxinelor/200 µg/kg pentru Deoxinivalenol

Rezultatele în prezentul raport de încercări pot fi prezentate cu incertitudine extinsă (U). Folosind un factor de acoperire k=2, nivelul de încredere P=95% la cererea beneficiarului

Incercările sunt efectuate în laboratorul

Rezultatele acestui document se referă doar la proba analizată.

Responsabilitatea juridică pentru prelevarea și eșantionarea probelor revine persoanei care a efectuat eșantionarea.

Reproducerea parțială a acestui document este permisă doar cu aprobarea scrisă a laboratorului.

Originale:

LCF IP Nr. de exemplare:

1

Beneficiarul Nr. de exemplare:

1

Copia electronică:

Autocontrol



Reproducerea parțială a acestui document este permisă doar cu aprobarea scrisă a laboratorului.

Reproducerea parțială a acestui document este permisă doar cu aprobarea scrisă a laboratorului.



AGENȚIA NAȚIONALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR /
NATIONAL FOOD SAFETY AGENCY
Laboratorul Central Fitosanitar IP / Central Phytosanitary Laboratory
MD-2044, str. Meșterul Manole, nr.4 Chișinău, Republica Moldova, tel/fax. 022-47-17-13



Directoare LCF IP / Director CPL PI
Tatiana Rotari

L.S./P.S



RAPORT DE ÎNCERCĂRI / TEST REPORT
Nr. 02041 din / from 10.08.2023

Detalii solicitant:
Applicant: CICHIRCA SIMION
R-nuln Hîncești s. Ivanovca

Detalii produs:
Product details:
Cantitate lot/suprafață:
Quantity batch/surface: Struguri

Șantionare: Autocontrol Locul eșantionării: Hincesti, s. Ivanovca
Sampling by: Sampling location:

Document însoțire: ---- din 04.08.2023
Accompanying document: from

Origine: Republica Moldova Destinație lot: Autocontrol
Origin: Destination of batch:

Sigiliu: -----
Seal Nr.:

Nr./cantitate probă: 1 most./0,95 kg Data recepției: 04.08.2023
Nr/sample mass: Receiving date:

Cod proba: 02041/1
Sample code:

Informație suplimentară:
Additional information: Struguri de masă

Solicitare:
Request: Determinare reziduuri de pesticide și conținut de nitrați
Determination of pesticide residues and nitrate content
02041/1 - Acetamiprid

Responsabil recepție / Reception manager: Beleniuc Ala

Directoare adjunctă / Deputy-Director: Zuza Elena



/Directoare LCF IP / Director CPL PI
Tatiana Rotari

RAPORT DE ÎNCERCĂRI / TEST REPORT

Nr. 01111 din / from 27.06.2023



Detalii solicitant:
Applicant:

BRĂGUȚĂ IGOR NICOLAE
r-nul Criuleni, s Dubăsarii Vechi

Detalii produs:
Product details:

Vinete

Cantitate lot/suprafață:
Quantity batch/surface:

Șantionare: Autocontrol
Sampling by:

Locul eșantionării: Criuleni
Sampling location:

Document însoțire: ---
Accompanying document:

din 22.06.2023
from

Origine: Republica Moldova
Origin:

Destinație lot: Autocontrol
Destination of batch:

Sigiliu: ---
Seal Nr.:

Nr./cantitate probă: 1 most./1,5 kg
Nr/sample mass:

Data recepției: 22.06.2023
Receiving date:

Cod proba: 01111/1
Sample code:

Informație suplimentară: ---
Additional information:

Solicitare:
Request:

Determinare reziduuri de pesticide și conținut de nitrați
Determination of pesticide residues and nitrate content
01111/1- Clorantiraniliprol

Responsabil recepție / Reception manager: Negru Diana

Directoare adjunctă / Deputy-Director: Zuza Elena