

Certificat de Calitate nr. CV0214757 ¹⁾

din 21.10.2025

S.A "Bucuria" str. Columna 162, MD 2004, mun. Chisinau, Republica Moldova
tel: (373 22) 89 56 00, fax (373 22) 29-57-00, e-mail: office@bucuria.md

Cumparator/beneficiar: BUCURIA NORD S.R.L. or. Balti, str.Feroviarilor 59

Cod produs	Denumirea produsului	Data fabricarii	A se consuma de preferinta inainte de	Lot nr.	Tip ambalaj	UM	Numarul de locuri	Indicii de calitate									
								Indicatori senzoriali	Umiditatea corp %	Umiditatea masa de caramela %	Umiditatea masa de ciocolata %	Umiditatea produs finit %	Umiditatea straturi combinate %	Umiditatea umplutura %	Continutul de grasime %	Aciditatea grade	Substante reductoare %
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
414480	Cadou PUNGUTA de CRACIUN 1/100	10.10.2025	07.02.2026	11010	loc 8	buc.	140	corespund	-	-	-	-	-	-	-	-	-
414483	Cadou CALUT 1/500	10.10.2025	07.02.2026	11010	lo c6	buc.	315	corespund	-	-	-	-	-	-	-	-	-
414482	Cadou BRADUTUL BUCURIA 1/300	10.10.2025	07.02.2026	11010	loc6	buc.	630	corespund	-	-	-	-	-	-	-	-	-
414482	Cadou BRADUTUL BUCURIA 1/300	10.10.2025	07.02.2026	11010	loc6	buc.	350	corespund	-	-	-	-	-	-	-	-	-
414482	Cadou BRADUTUL BUCURIA 1/300	10.10.2025	07.02.2026	11010	loc6	buc.	7	corespund	-	-	-	-	-	-	-	-	-
414471	Cadou SERVIETA MAGICA 1/1000	15.10.2025	12.02.2026	11510	loc4	buc.	167	corespund	-	-	-	-	-	-	-	-	-
414483	Cadou CALUT 1/500	10.10.2025	07.02.2026	11010	lo c6	buc.	90	corespund	-	-	-	-	-	-	-	-	-
414483	Cadou CALUT 1/500	10.10.2025	07.02.2026	11010	lo c6	buc.	360	corespund	-	-	-	-	-	-	-	-	-
414482	Cadou BRADUTUL BUCURIA 1/300	10.10.2025	07.02.2026	11010	loc6	buc.	536	corespund	-	-	-	-	-	-	-	-	-
414483	Cadou CALUT 1/500	10.10.2025	07.02.2026	11010	lo c6	buc.	211	corespund	-	-	-	-	-	-	-	-	-
414470	Cadou GENTUTA 1/800	10.10.2025	07.02.2026	11010	loc6	buc.	162	corespund	-	-	-	-	-	-	-	-	-
414482	Cadou BRADUTUL BUCURIA 1/300	10.10.2025	07.02.2026	11010	loc6	buc.	63	corespund	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Controlul sigurantei produselor de cofetarie este efectuat in conformitate cu planurile de autocontrol, elaborate de SA BUCURIA. Prezentul certificat de calitate este eliberat in urma rezultatelor incercarilor de laborator efectuate de laboratorul acreditat, prin care se atesta ca produsele livrate corespund cerintelor de calitate si sunt sigure pentru consumul uman.

Nota:

1) Trasabilitatea cu Factura fiscala este asigurata prin NUMARUL Certificatului de calitate, care este indicat in Factura fiscala la p.7 Redirijari.

Conditii de transportare si pastrare	Incaperile destinate pentru depozitarea produselor trebuie sa fie curate, uscate, bine aerisite, neinfestate cu daunatori, ferite de precipitatii atmosferice. 1) pentru: bomboane, ciocolata, drajeuri, zefir, iris, biscuiti, tort de firma - temperatura (18 ± 3)°C, umiditatea relativa a aerului maximum 75%; 2) pentru caramele - temperatura (18 ± 3)°C, umiditatea relativa a aerului maximum 65%; 3) pentru marmelada/jeleuri - temperatura (15 ± 5)°C, umiditatea relativa a aerului maximum 80 ± 5%; 4) pentru napolitane - temperatura (18 ± 3)°C, umiditatea relativa a aerului 65-70%;
Referinte legislative	Legea privind sigutanta alimentelor nr.306 din 30.11.2018; Legea privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare nr.279 din 15.12.2017; Legea privind cerintele generale de igiena a produselor alimentare nr.296 din 21.12.2017; Cerinte de calitate pentru "Produse de cofetarie" aprobat prin Hotarirea Guvernului nr.204 din 11.03.2009; Regulamentul sanitar privind nivelurile maxime pentru anumiți contaminanti din produse alimentare, aprobat prin Hotarirea de Guvern nr.724 din 30.10.2024; Regulamentul sanitar privind aditivii alimentari, aprobat prin Hotarirea Guvernului nr.229 din 29.03.2013; Regulamentului sanitar privind adaosul de vitamine si minerale, precum si de anumite substante de alt tip on produse alimentare, aprobat prin Hotarirea Guvernului nr.899 din 03.11.2017.

Specialistul responsabil al
S.A. BUCURIA

BORS NATALIA VICTOR
(numele, prenumele)

(semnatura)

Prezentul certificat este valabil fara semnatura, in cazul in care este expediat electronic





Fondată în 1946

Sistem de management certificat ISO 22000

Certificat de Calitate nr. CV0216309 ¹⁾

din 14.11.2025

S.A "Bucuria" str. Columna 162, MD 2004, mun. Chisinau, Republica Moldova
tel: (373 22) 89 56 00, fax (373 22) 29-57-00, e-mail: office@bucuria.md

Cumparator/beneficiar: BUCURIA NORD S.R.L. or. Balti, str.Feroviarilor 59

Cod produs	Denumirea produsului	Data fabricarii	A se consuma de preferinta inainte de	Lot nr.	Tip ambalaj	UM	Numarul de locuri	Indicii de calitate									
								Indicatori senzoriali	Umiditatea corp %	Umiditatea masa de caramela %	Umiditatea masa de ciocolata %	Umiditatea produs finit %	Umiditatea straturi combinate %	Umiditatea umplutura %	Continutul de grasime %	Aciditatea grade	Substante reducatoare %
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
414465	Cadou DRAGONUL ALB 1/600	03.11.2025	03.03.2026	10311	loc4	buc.	23	corespund	-	-	-	-	-	-	-	-	-
414488	Cadou PERNUTA (Rosie) 1/600	10.11.2025	10.03.2026	11011	loc 4	buc.	63	corespund	-	-	-	-	-	-	-	-	-
414485	Cadou CALUT ALBASTRU 1/600	11.11.2025	11.03.2026	11111	loc 5	buc.	46	corespund	-	-	-	-	-	-	-	-	-
414327	Cadou MOS CRACIUN 1/600	12.11.2025	12.03.2026	11211	loc5	buc.	15	corespund	-	-	-	-	-	-	-	-	-
414465	Cadou DRAGONUL ALB 1/600	12.11.2025	12.03.2026	11211	loc4	buc.	21	corespund	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Controlul sigurantei produselor de cofetarie este efectuat in conformitate cu planurile de autocontrol, elaborate de SA BUCURIA. Prezentul certificat de calitate este eliberat in urma rezultatelor incercarilor de laborator efectuate de laboratorul acreditat, prin care se atesta ca produsele livrate corespund cerintelor de calitate si sunt sigure pentru consumul uman.

Nota:

1) Trasabilitatea cu Factura fiscala este asigurata prin NUMARUL Certificatului de calitate, care este indicat in Factura fiscala la p.7 Redirijari.

Conditii de transportare si pastrare	Incaperile destinate pentru depozitarea produselor trebuie sa fie curate, uscate, bine aerisite, neinfestate cu daunatori, ferite de precipitatii atmosferice. 1) pentru: bomboane, ciocolata, drajeuri, zefir, iris, biscuiti, tort de firma - temperatura (18 ± 3)°C, umiditatea relativa a aerului maximum 75%; 2) pentru caramele - temperatura (18 ± 3)°C, umiditatea relativa a aerului maximum 65%; 3) pentru marmelada/jeleuri - temperatura (15 ± 5)°C, umiditatea relativa a aerului maximum 80 ± 5 %; 4) pentru napolitane - temperatura (18 ± 3)°C, umiditatea relativa a aerului 65-70%;
Referinte legislative	Legea privind sigutanta alimentelor nr.306 din 30.11.2018; Legea privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare nr.279 din 15.12.2017; Legea privind cerintele generale de igiena a produselor alimentare nr.296 din 21.12.2017; Cerinte de calitate pentru "Produse de cofetarie" aprobat prin Hotarirea Guvernului nr.204 din 11.03.2009; Regulamentul sanitar privind nivelurile maxime pentru anumiți contaminanti din produsele alimentare, aprobat prin Hotarirea de Guvern nr.724 din 30.10.2024; Regulamentul sanitar privind aditivii alimentari, aprobat prin Hotarirea Guvernului nr.229 din 29.03.2013; Regulamentului sanitar privind adaosul de vitamine si minerale, precum si de anumite substante de alt tip on produse alimentare, aprobat prin Hotarirea Guvernului nr.899 din 03.11.2017.

Specialistul responsabil al
S.A. BUCURIA

MOTRICALA ANGELA
GHEORGHE
(numele, prenumele)

(semnatura)

Prezentul certificat este valabil fara semnatura, in cazul in care este expedit electronic



Fondata in 1946

Sistem de management certificat ISO 22000

Certificat de Calitate nr. CV0215292 ¹⁾

din 29.10.2025

S.A "Bucuria" str. Columna 162, MD 2004, mun. Chisinau, Republica Moldova
tel: (373 22) 89 56 00, fax (373 22) 29-57-00, e-mail: office@bucuria.md

Cumparator/beneficiar: BUCURIA NORD S.R.L. or. Balti, str.Feroviarilor 59

Cod produs	Denumirea produsului	Data fabricarii	A se consuma de preferinta inainte de	Lot nr.	Tip ambalaj	UM	Numarul de locuri	Indicii de calitate									
								Indicatori senzoriali	Umiditatea corp %	Umiditatea masa de caramela %	Umiditatea masa de ciocolata %	Umiditatea produs finit %	Umiditatea straturi combinate %	Umiditatea umplutura %	Continutul de grasime %	Aciditatea grade	Substante reductoare %
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
414397	Cadou LADITA FERMECATA 1/600	27.10.2025	24.02.2026	12710	loc5	buc	594	corespund	-	-	-	-	-	-	-	-	-
414397	Cadou LADITA FERMECATA 1/600	27.10.2025	24.02.2026	12710	loc5	buc	546	corespund	-	-	-	-	-	-	-	-	-
414481	Cadou LA MULTI ANI 1/200	17.10.2025	14.02.2026	11710	loc6	buc.	8	corespund	-	-	-	-	-	-	-	-	-
414481	Cadou LA MULTI ANI 1/200	18.10.2025	15.02.2026	11810	loc6	buc.	827	corespund	-	-	-	-	-	-	-	-	-
414481	Cadou LA MULTI ANI 1/200	18.10.2025	15.02.2026	11810	loc6	buc.	15	corespund	-	-	-	-	-	-	-	-	-
414481	Cadou LA MULTI ANI 1/200	20.10.2025	17.02.2026	12010	loc6	buc.	121	corespund	-	-	-	-	-	-	-	-	-
414486	Cadou CALUT ROZ 1/600	20.10.2025	17.02.2026	12010	loc5	buc.	120	corespund	-	-	-	-	-	-	-	-	-
414473	Cadou URSUL BRUNI 1/800	10.10.2025	07.02.2026	11010	loc4	buc.	78	corespund	-	-	-	-	-	-	-	-	-
414397	Cadou LADITA FERMECATA 1/600	10.10.2025	07.02.2026	11010	loc5	buc	90	corespund	-	-	-	-	-	-	-	-	-
414397	Cadou LADITA FERMECATA 1/600	10.10.2025	07.02.2026	11010	loc5	buc	240	corespund	-	-	-	-	-	-	-	-	-
414471	Cadou SERVIETA MAGICA 1/1000	16.10.2025	13.02.2026	11610	loc4	buc.	83	corespund	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Controlul sigurantei produselor de cofetarie este efectuat in conformitate cu planurile de autocontrol, elaborate de SA BUCURIA. Prezentul certificat de calitate este eliberat in urma rezultatelor incercarilor de laborator efectuate de laboratorul acreditat, prin care se atesta ca produsele livrate corespund cerintelor de calitate si sunt sigure pentru consumul uman.

Nota:

1) Trasabilitatea cu Factura fiscala este asigurata prin NUMARUL Certificatului de calitate, care este indicat in Factura fiscala la p.7 Redirijari.

Conditii de transportare si pastrare	Incaperile destinate pentru depozitarea produselor trebuie sa fie curate, uscate, bine aerisite, neinfestate cu daunatori, ferite de precipitatii atmosferice. 1) pentru: bomboane, ciocolata, drajeuri, zefir, iris, biscuiti, tort de firma - temperatura (18 ± 3)°C, umiditatea relativa a aerului maximum 75%; 2) pentru caramele - temperatura (18 ± 3)°C, umiditatea relativa a aerului maximum 65%; 3) pentru marmelada/jeleuri - temperatura (15 ± 5)°C, umiditatea relativa a aerului maximum 80 $\pm$ 5%; 4) pentru napolitane - temperatura (18 ± 3)°C, umiditatea relativa a aerului 65-70%;
Referinte legislative	Legea privind sigutanta alimentelor nr.306 din 30.11.2018; Legea privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare nr.279 din 15.12.2017; Legea privind cerintele generale de igiena a produselor alimentare nr.296 din 21.12.2017; Cerinte de calitate pentru "Produse de cofetarie" aprobat prin Hotarirea Guvernului nr.204 din 11.03.2009; Regulamentul sanitar privind nivelurile maxime pentru anumiți contaminanti din produse alimentare, aprobat prin Hotarirea de Guvern nr.724 din 30.10.2024; Regulamentul sanitar privind aditivii alimentari, aprobat prin Hotarirea Guvernului nr.229 din 29.03.2013; Regulamentului sanitar privind adaosul de vitamine si minerale, precum si de anumite substante de alt tip on produse alimentare, aprobat prin Hotarirea Guvernului nr.899 din 03.11.2017.

Specialistul responsabil al
S.A. BUCURIA

MOTRICALA ANGELA
GHEORGHE
(numele, prenumele)

(semnatura)

Prezentul certificat este valabil fara semnatura, in cazul in care este expedit electronic



Fondata in 1946

Sistem de management certificat ISO 22000

Certificat de Calitate nr. CV0217158 ¹⁾

din 26.11.2025

S.A "Bucuria" str. Columna 162, MD 2004, mun. Chisinau, Republica Moldova
tel: (373 22) 89 56 00, fax (373 22) 29-57-00, e-mail: office@bucuria.md

Cumparator/beneficiar: BUCURIA NORD S.R.L. or. Balti, str.Feroviarilor 59

Cod produs	Denumirea produsului	Data fabricarii	A se consuma de preferinta inainte de	Lot nr.	Tip ambalaj	UM	Numarul de locuri	Indicii de calitate									
								Indicatori senzoriali	Umiditatea corp %	Umiditatea masa de caramela %	Umiditatea masa de ciocolata %	Umiditatea produs finit %	Umiditatea straturi combinate %	Umiditatea umplutura %	Continutul de grasime %	Aciditatea grade	Substante reducatoare %
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
414421	Cadou GEANTA BUCURIEI 1/1200	24.11.2025	24.03.2026	12411	loc5	buc.	90	corespund	-	-	-	-	-	-	-	-	-
414300	Cadou CARTEA MAGICA 1/1000	25.11.2025	25.03.2026	12511	loc6	buc.	120	corespund	-	-	-	-	-	-	-	-	-
414453	Cadou CASUTA BUCURIEI 1/400	24.11.2025	24.03.2026	12411	loc6	buc.	200	corespund	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Controlul sigurantei produselor de cofetarie este efectuat in conformitate cu planurile de autocontrol, elaborate de SA BUCURIA. Prezentul certificat de calitate este eliberat in urma rezultatelor incercarilor de laborator efectuate de laboratorul acreditat, prin care se atesta ca produsele livrate corespund cerintelor de calitate si sunt sigure pentru consumul uman.

Nota:
1) Trasabilitatea cu Factura fiscala este asigurata prin NUMARUL Certificatului de calitate, care este indicat in Factura fiscala la p.7 Redirijari.

Conditii de transportare si pastrare	Incaperile destinate pentru depozitarea produselor trebuie sa fie curate, uscate, bine aerisite, neinfestate cu daunatori, ferite de precipitatii atmosferice. 1) pentru: bomboane, ciocolata, drajeuri, zefir, iris, biscuiti, tort de firma - temperatura (18 ± 3)°C, umiditatea relativa a aerului maximum 75%; 2) pentru caramele - temperatura (18 ± 3)°C, umiditatea relativa a aerului maximum 65%; 3) pentru marmelada/jeleuri - temperatura (15 ± 5)°C, umiditatea relativa a aerului maximum 80 ± 5%; 4) pentru napolitane - temperatura (18 ± 3)°C, umiditatea relativa a aerului 65-70%;
Referinte legislative	Legea privind sigutanta alimentelor nr.306 din 30.11.2018; Legea privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare nr.279 din 15.12.2017; Legea privind cerintele generale de igiena a produselor alimentare nr.296 din 21.12.2017; Cerinte de calitate pentru "Produse de cofetarie" aprobat prin Hotarirea Guvernului nr.204 din 11.03.2009; Regulamentul sanitar privind nivelurile maxime pentru anumiti contaminanti din produsele alimentare, aprobat prin Hotarirea de Guvern nr.724 din 30.10.2024; Regulamentul sanitar privind aditivii alimentari, aprobat prin Hotarirea Guvernului nr.229 din 29.03.2013; Regulamentului sanitar privind adaosul de vitamine si minerale, precum si de anumite substante de alt tip on produse alimentare, aprobat prin Hotarirea Guvernului nr.899 din 03.11.2017.

Specialistul responsabil al
S.A. BUCURIA

MOTRICALA ANGELA
GHEORGHE
(numele, prenumele)

(semnatura)

Prezentul certificat este valabil fara semnatura, in cazul in care este expediat electronic