



**AVIZ SANITAR**  
**PENTRU PRODUSELE ALIMENTARE ȘI NEALIMENTARE Nr. P-13345/2022**  
*Санитарное заключение для пищевых и непищевых продуктов*  
**din/or 11 martie 2022**

Prin prezentul aviz sanitar se confirmă că producerea, importul, utilizarea și desfacerea produselor / echipamentelor  
Настоящим санитарным заключением подтверждается что производство, ввоз, использование и реализация продукции / оборудования  
Acid acetie alimentar diluat de masă 6%, 9%, atomizat 4% m.c.COLVAS, m.c.GURMANIA

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))  
IT MD 67-0040053-025:2011 Reglementărilor tehnice "Oțeturi și acid acetie de uz alimentar" aprobat prin HG  
1403/2008, Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare aprobat prin HG 520/2010

Organizația-producătoare/importatoare, țara de origine / организация-производитель/ импорт, страна происхождения

"COLVAS" SRL, Republica Moldova

Destinatarul avizului sanitar / получатель санитарного заключения

COLVAS S.R.L., Republica Moldova, mun. Chișinău, s. Bubuici, str. Gospodarilor, 9, MD2081

Teamei pentru recunoașterea conformității produselor Regulamentului (lor) sanitar (e) menționat (e) a servit /  
Отметки для признания продукции указанному (ым) санитарному (ым) регламенту (ам) послужило  
Demers, certificat de înregistrare, conformitate, aviz sanitar nr.P-4942/2020 din 24.03.2020  
(a enumera documentele de însoțire, buletinele de analiză / перечислить сопроводительные docs, протоколы тестов.)

Caracteristica sanitară a produselor / санитарная характеристика продукции

Parametrii (factorii) / показатели (факторы)

Normativul sanitar / санитарный норматив

Indicii de inofensivitate conform Reglementărilor tehnice "Oțeturi și acid acetie de uz alimentar" HG 1403/2008,  
Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare HG 520/2010

Domeniu de utilizare / Область применения:  
producere, plasarea pe piață, consum uman

Condițiile necesare de utilizare, depozitare, transportare, măsurile de securitate / Необходимые условия безопасности, хранения,  
транспортировки, меры безопасности:  
producerea, plasarea pe piață în condițiile respectării legislației în vigoare în Republica Moldova, termenii de valabilitate,  
condițiile de păstrare

AVIZUL SANITAR este valabil până la / Санитарное заключение действительно до: 31.03.2025

DIRECTORUL AGENȚIEI NAȚIONALE PENTRU SĂNĂTATE PUBLICĂ

Nicolae Jelamschi

(numele, prenumele și I.O.)

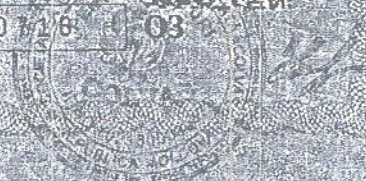
L.S.

SP-10.XVI.09  
Digitally signed by Nicolae Jelamschi  
Date: 2022.03.11 13:45:54 EET  
Reason: MoldSign Signature  
Location: Moldova



ANSP/HA03

0000718 03



REPUBLICA MOLDOVA

# CERTIFICAT DE CONFORMITATE



Nr. de înregistrare OCpr-004 1L 014539 – 2023

Data emiterii:  
29 noiembrie 2023

Valabil pînă la:  
05 octombrie 2026



## 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: cons\_cert@mail.ru

PRIN PREZENTUL DOCUMENT SE CONFIRMĂ FAPTUL, CĂ PRODUSELE IDENTIFICATE ASTFEL  
DENUMIRE/DESCRIERE

Conserve. Pasta de tomate 25% substanțe uscate,  
calitatea superioară. Produs sterilizat

Codul NC MD  
2002

Data fabricării: 05.10.2023.

Ambalaj: borcane de sticlă cu volumul 720 ml (masa netă 720 g). Lotul – 25300 buc.

### SÎNT CONFORME CU CERINȚELE OBLIGATORII STABILITE ÎN:

SM 247:2004 "Conserve. Produse de tomate concentrate. Condiții tehnice"; "Regulamentul sanitar privind contaminanții din produsele alimentare", pp. 77, 89 – 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: Producătorul.

Codul IDNO  
1004600069437

### CERTIFICATUL ESTE ELIBERAT ÎN BAZA

- Buletin de analiză nr. 164 din 28.11.2023, eliberat de către Organismul de certificare "Conservstandard"
- Certificat de calitate al producătorului nr. 18 din 26.10.2023.
- 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°C pînă la plus 25°C, umiditatea relativă a aerului max 75 %.

Termen de valabilitate al produsului – 3 ani.

Seria A Nr. 005709



Conducătorul organismului  
de certificare  
Expert

L. Pototac

I. Casianenco

Certificatul de conformitate este valabil doar însoțit de Raportul de încercări/Buletinul de analiză a produselor.

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



# CERTIFICAT DE CONFORMITATE



Nr. de înregistrare **OCpr - 001 11 A010394-22**

Data emiterii 12 august 2022

Valabil până la 12 august 2024

**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

Paste făinoase grupa C', calitate superioară (clasa 1), în sortiment.  
Ambalate în pachet de polipropilenă și în vrac.  
Produse fabricate în serie.

Codul NCM  
1902 19 000

**SÎNT CONFORME CU CERINȚELE OBLIGATORII STABILITE ÎN :**

HG Nr. 775 din 03.07.2007 anexa 1 litera g), anexa 2 litera g);  
HG Nr. 520 din 22.06.2010 anexa punctele: 11, 42; NFRP -2000 din 27.02.2001 anexa F p. 2.3;  
Legea Nr. 279 din 15.12.2017 articolul 8 aliniatul (1).

**PRODUCĂTOR**

„GARMA-GRUP” S.R.L., MD-3427, s. Fîrlădeni, rl. Hîncești, Republica Moldova.  
Producerea - mun. Hîncești, str. Cogălniceanu, nr. 1.

Codul țării  
MD

**SOLICITANT**

Producătorul.

Codul IDNO  
1003605004560

**CERTIFICATUL ESTE ELIBERAT ÎN BAZA**

Raport de evaluare final Nr. 1617-RE din 12.08.2022, eliberat de OCpr din cadrul Î.S. CMAC, str. E.Coca, 28, mun.Chisinau, MD-2064, certificat de acreditare Nr.OCpr - 001 din 10.09.2018;  
Raport de încercări Nr. 4542 din 08.08.2022, eliberat de LÎPA din cadrul Î.S. CMAC, str. E. Coca, 28, mun. Chisinau, MD-2064, certificat de acreditare Nr. LÎ-086 din 04.12.2020;  
Certificat de înregistrare oficială pentru siguranța alimentelor Seria CSA Nr. CSA0005203 din 13.03.2020, eliberat de ANSA DTSA Hîncești.

**INFORMAȚIE SUPPLEMENTARĂ:**

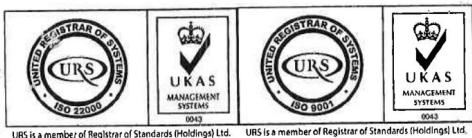
Schema de certificare 3. Supravegherea se va efectua una dată pe an de către OCpr din cadrul Î.S. CMAC. Certificatul este valabil doar în cazul asigurării cu informație în limba de stat a fiecărei unități de produs conform legislației în vigoare. Acord Nr. 8663/2022 din 12.08.2022. Dosar Nr. 5175.

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



Conducătorul organismului  
de certificare

Muzîca S.



# Renaissance Star

finding new ways to improve

## Declaratie 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, declaram pe propria răspundere conform prevederilor legale privind regimul produselor și serviciilor care pot pune în pericol viața, sănătatea, securitatea muncii și protecția mediului ca, 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.

- Denumire produs:** SARE MARINA EXTRAFINA IODATA
- Producator:** TURCIA
- Importator:** SC RENAISSANCE STAR SRL, Galați, str. Basarabiei, 210 www.renaissancestar.ro, www.sarealimentara.ro, TEL 0723580864
- Legislație, standardele, norme:** HG 568/2002, HG 1022/2002, SR 13360/1996, GOST 13830/1997, DSTU 3583/1997
- Numar lot:** 1/2026
- 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 mușcăiuri).
- Data producerii:** ianuarie 2023
- Termen de valabilitate:** 36 luni, după care se va consuma, termen nelimitat, ca sare neiodată.
- 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%.
- Ambalare:** pungă 1 kg

### FISA TEHNICA (CERTIFICAT DE CALITATE) SARE MARINA EXTRAFINA IODATA

**Producator:** TURCIA  
**Importator:** SC RENAISSANCE STAR SRL, 800129, Romania, Galați, str. Basarabiei, 210

#### CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE

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

#### CARACTERISTICI FIZICO-CIMICE

| 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 apa | %          | 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 mușcăiuri          | Nr/g    | max. 1000     | <1 x 10 <sup>5</sup> ufc/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 conținutul maxim de anumite reziduuri de pesticide din alimente.

**STATUTUL OMG:** produsul nu conține organisme modificate genetic. Produsul nu conține aditivi sau coloranți interziși 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

**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%.

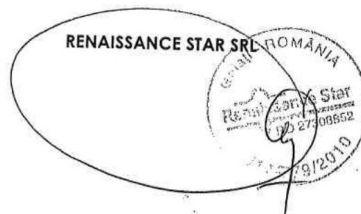
#### VALORI NUTRITIONALE

Calorii 0  
Proteine 0  
Lipide 0  
Carbhidrați 0  
Fibre 0

Declarația emisă către VITACOMUS SRL

Invoice Nr. MS11645 din 16.04.2023

CAMION: TXC 560 / M 61525

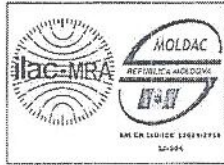


(Cod: R1 7.8 - 01.2 L. Ediție 3 Data 12.03.2021)



I.P. CENTRUL REPUBLICAN DE DIAGNOSTIC VETERINAR  
LABORATORUL DIAGNOSTIC SĂNĂTATE ANIMALĂ

Chișinău, str. Marelor 3, MD 2051, Email: receptie.crdv@ansa.gov.md; tel. 0-22-74-23-00, fax. 0-22-74-23-11 Codul fiscal: 1065500630R15  
Contul IBAN: MD547RPPCCS18430A00412AA Codul SWIFT: TREZMD2X Decontarea băncii: Ministerul Finanțelor Trezoreria de Stat



RAPORT DE ÎNCERCĂRI Nr. 5912  
din 02.10.2023

I. Informații furnizate de solicitant

|   |   |
|---|---|
| Contextul prelevării: Monitorizare de stat            | Program prelevare: Ordin nr. 24 din 23.01.2023                            |
| Proprietar:   | Solicitant: ANSA PCSVF- Leuseni   |
| Sediul social/domiciliu: Dacia bd. 50 ap. 53          | Document de însoțire: În baza proces verbal nr. 15168 din data 30.09.2023 |
| Data fabricării: 18.05.2023                           | Lot: 26487 kg   |
| Termen de valabilitate: 18.05.2025                    | Seria:  |
| Date cu privire la acțiunea de prelevare a probelor   |   |
| Producător: MANUEL ANGEL NORES - ES                   | Temperatura la prelevare:   |
| Locul prelevării: CHISINAU                            | Data și ora prelevării: 30.09.2023 00:14                                  |
| Date cu privire la acțiunea de prelevare a probelor   |   |
| Tipul probelor: Pește congelat                        | Număr probe declarate/recepționate: 1/1                                   |
| Specie: Merlucciu trunchi procesat/ merluccius hubbsi | Responsabil prelevare: DRAGOȘ COȚAGA                                      |

II. Informații furnizate de laborator

|   |  |
|---|--|
| Stare primire: corespunzătoare                  | sigiliu: 069003                          |
| Mod de ambalare: cutii carton                   | Cantitatea totală probă: 2kg/1           |
| Data, ora recepție probă/e: 02.10.2023<br>10:45 | Temperatura recepție/stare termică: 18°C |
| Responsabil recepție: specialist șef O. Ditoruc |  |

Teste de laborator efectuate pentru  
încercarea/ile:

| Nr. d/o                        | Cod probă | Tip probă   | Investigații solicitate             | Denumire încercare/Perioada analitică   | Rezultat                               |
|--------------------------------|-----------|---|-------------------------------------|---|--|
| 0                              | 1         | 2   | 3                                   | 4   | 5                                      |
| Bacteriologie și parazitologie |           |   |                                     |   |  |
| 1                              | 5912      | Pește congelat<br>Merlucciu trunchi<br>procesat/ merluccius<br>hubbsi | Detecția<br>paraziților<br>vizibili | Detecția paraziților în pește<br>prin metoda examinării<br>vizuale<br>PS 7.2-L/BI-03<br>02.10.2023 - 02.10.2023 | Paraziți vizibili nu s-au<br>detectat. |

Responsabili de încercări: I. Pinzaru

(Cod: R1 7.8 - 01.2 L. Ediție 3 Data 12.03.2021)

Responsabil Bacteriologie și parazitologie, specialist șef Docu M. Docu



Șef de laborator Oxana Groza

Lista de distribuire a Raportului de încercări:

|   |   |
|---|---|
| Solicitant: Original: <input type="checkbox"/> Copie: <input checked="" type="checkbox"/> Scanat: <input type="checkbox"/>  | STSA Original: <input type="checkbox"/> Copie: <input type="checkbox"/> Scanat: <input type="checkbox"/>  |
| ANSA, Direcție sănătatea și bunăstarea animalelor. Original: <input type="checkbox"/> Copie: <input type="checkbox"/> Scanat: <input type="checkbox"/>  | ANSA, Direcție comerț internațional și inspecție la frontieră. Original: <input type="checkbox"/> Copie: <input type="checkbox"/> Scanat: <input type="checkbox"/>              |
| ANSA, Direcție siguranța produselor alimentare de origine animală. Original: <input type="checkbox"/> Copie: <input type="checkbox"/> Scanat: <input type="checkbox"/>  | ANSA, Direcție siguranța produselor alimentare de origine nonanimală. Original: <input type="checkbox"/> Copie: <input type="checkbox"/> Scanat: <input type="checkbox"/>       |
| ANSA, Direcție planificare strategică și managementul calității, analiza și evaluarea riscurilor și planificarea controlurilor. Original: <input type="checkbox"/> Copie: <input type="checkbox"/> Scanat: <input type="checkbox"/> | ANSA, Direcție control medicamente de uz veterinar și hrana pentru animale. Original: <input type="checkbox"/> Copie: <input type="checkbox"/> Scanat: <input type="checkbox"/> |

Rezultatele încercărilor se referă numai la probe analizate. Se interzice reproducerea parțială sau integrală a raportului (alt decât aprobarea laboratorului emitor). Copiile Raportului de încercări nu sunt valabile fără semnătura și stampila originală a laboratorului emitor. Falsificarea acestui document se pedepsește în conformitate cu legislația în vigoare. Responsabilitatea esanționării o are solicitantul. Conform reguții de decizie U1 nu furnizează declarații de conformitate și nu exprimă opinii și interpretări, iar incertitudinea de măsurare se ia în considerare, atunci când rezultatul este la limita normelor specificate sau la solicierea clientului. Încercări marcate cu semnul "X" nu sunt acoperite de acreditarea MOLDAC. Încercările marcate cu "X" sunt adăugate la nivel de laborator.



Notes



REINO DE ESPAÑA

REF-ASE-1612  
MVG6614

CERTIFICADO VETERINARIO PARA LA EXPORTACIÓN A LA REPÚBLICA DE MOLDAVIA DE PRODUCTOS DE LA PESCA Y ACUICULTURA DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO / CERTIFICAT VETERINAR PENTRU EXPORT IN REPUBLICA MOLDOVA A PRODUSELOR PESCAREȘTI ȘI DE ACVACULTURĂ DESTINATE CONSUMULUI UMAN

NORES MARIN COMERCIAL, S.L.

Concepción Arenal, 62  
36900 MARIN (SPAIN)  
VAT Nr. ES B36.553.988

QUALITY CERTIFICATE No. NMC-3/23

|  |  |   |   |
|--|--|---|---|
| 1.1. Expedidor / Exportator<br>Nombre / Nume: NORES MARIN COMERCIAL, S.L.<br>Dirección / Adresă: CONCEPCIÓN ARENAL, 62, 36900, MARIN, PONTEVEDRA, ESPAÑA / SPAIN<br>Teléfono / Telefon: +34 96681600   |  | 1.2. Número de referencia del certificado / Număr de referință al certificatului: ES3623064789  |   |
| 1.5. Destinatario / Destinatar<br>Nombre / Nume: VICTONIS PRIM SRL<br>Dirección / Adresă: RD. DACIA 50 AP. 53, MUNICIPIUL, MOLDOVA / MOLDOVA (THE REPUBLIC OF)<br>Teléfono / Telefon:  |  | 1.3. Autoridad central competente / Autoritatea Competentă Centrală: MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN / MINISTERUL AGRICULTURII, ALIMENTAȚIEI ȘI MEDIULUI<br>1.4. Autoridad local competente / Autoritatea Competentă Locală: INSPECCIÓN DE SANIDAD ANIMAL DE PONTEVEDRA |   |
| 1.7. País de Origen / Tara de origine: ESPAÑA / SPAIN  | 1.7. Región de Origen / Regiunea de origine: SPAIN | 1.8. País de destino / Tara de destinație: MOLDOVA / MOLDOVA (THE REPUBLIC OF)  | 1.8. Código ISO / Cod ISO MO:   |
| 1.11. Lugar de Origen / Locul de origine: Nombre / Nume: PESQUERIAS NORES MARIN, S.L.<br>Dirección / Adresă: BUQUEFACTORIA MANUEL ANGELO NORES, MARIN, PONTEVEDRA, GALICIA   | 1.12.  |   |   |
| 1.13. Lugar de carga / Locul de încărcare: MONTEVIDEO  | 1.13. Fecha de salida / Data plecării: 30/07/2023  |   |   |
| 1.15. Medio de transporte / Mediu de transport:<br>Avión / Avion: <input type="checkbox"/> Buzo / Voz / vapor: <input type="checkbox"/><br>Vehículo de carretera / Vehicul rutier: <input type="checkbox"/><br>Otros / Alții: <input checked="" type="checkbox"/><br>Identificación / Identificator: CONTAINER NO. SUDU 002958 |  | 1.16. Punto de entrada en Moldavia / Punct de intrare în Republica Moldova: CONSTANTA   |   |
| 1.18. Descripción de la mercancía / Descrierea mărfii: REPUBLICA MOLDOVA<br>HOT MERLUCCIIUS HUBBSII<br>PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR<br>Postul de inspecție la frontieră<br>LEUȘENI-ALBIȚA<br>INTRAREA permisă  |  | 1.19. Código de la mercancía (HS) / Codul mărfii (Codul HS): 0303 05 12<br>1.20. Cantidad / Număr / Cantitate: 26.529 KG  |   |
| 1.21. Temperatura del Producto / Temperatura produsului: De Ambiente / Ambiant: <input type="checkbox"/> Congelado / Congelată: <input checked="" type="checkbox"/>  |  | 1.22. Número de bultos / Număr total de pachete: 441  |   |
| 1.23. Número de Producto/Contenedor / Identificarea conținutului / număr alghiu: ML17078307<br>CONTAINER NO. SUDU 002958   |  | 1.24. Tipo de Embalaje / Tipul de ambalaj: CARTON CORRUGADO / CORRUGATED CARDBOARD BOX  |   |
| 1.25. Mercaderías certificadas para consumo humano / Consum uman   |  | 1.27. Para Importación o admisión en Moldavia / Pentru import sau introducere în Republica Moldova  |   |
| 1.26. Identificación de las Mercaderías / Identificarea mărfurilor   |  |   |   |
| Espece (Nombre científico) / Specie (denumire științifică)   | Naturalaza de la Mercadería / Natura mărfii        | Tipo de Tratamiento / Tipul tratamentului   | Planta de Producción / Instanța de producție  |
| FROZEN HAKE (MERCALUS HUBBSII)   | SURMERE  | CONGELADO   | PESQUERIAS NORES MARIN, S.L.; BUQUEFACTORIA MANUEL ANGELO NORES, MARIN, PONTEVEDRA, GALICIA |

- Exporting Country: Spain
- Country Of Destination: Republic of Moldova
- Name And Address of Exporter: Nores Marin Comercial, S.L. Concepcion Arenal, 62 36900 MARIN (Spain)
- Name And Address Of Consignee: VICTONIS PRIM SRL Mun. Chisinau bd. Dacia 50 ap. 53 MD-2002 - CHISINAU REPUBLICA DE MOLDAVIA
- Name And Address Of Processing: F/V MANUBLANGEL NORES, ES-12.13306/PO CE/ Establishment (Fishery Catching Establishment) Nores Marin Comercial, S.L., Concepcion Arenal, 62 36900 MARIN (Spain)
- Means Of Transport No.: by ship, Container No. SUDU0899558/SUDU9302736
- Number Of Packages: 1884 cartons
- Kind Of Packaging: Export cartons
- Total Netweight: 53.016,00 kg
- Identification Of Product
- Description Of Goods: Frozen hake 50/100G HGT, Frozen hake 100-200G HGT
- Species (Scientific Name): Merluccius hubbsii
- Type Of Goods: Seafrozen
- Postul de inspecție la frontieră LEUȘENI-ALBIȚA INTRAREA permisă: 18/05/2023



REPUBLICA MOLDOVA  
AGENCIJA NAȚIONALĂ  
PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR  
Postul de inspecție la frontieră  
LEUȘENI-ALBIȚA  
INTRAREA permisă  
01-10-2023

Nores Marin Comercial, S.L.  
Calea Sotele 62 36900 Marin  
Pontevedra  
36853988

Secure Verification Code (CSV): MA1000RAYNTUWTT+GGB86YVZ1RUR16905935312. Authenticity verification: https://seido.mai.gov.es/CSVENG

MOLDOVA PENTRU: 18/05/2023

## Certificat de calitate Nr. 524 in 13.12.2023

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.

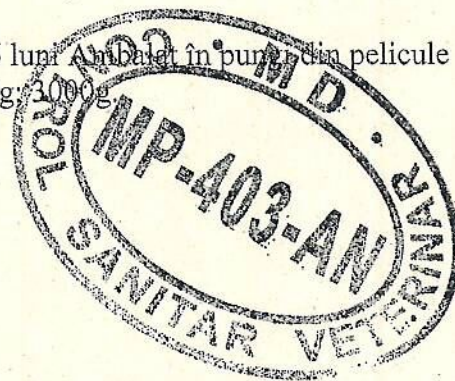
| Nr | Denumirea produsului             | Cant<br>Kg | Finisarea<br>procesului<br>tehnologic | Termen<br>de<br>realizare | Produse in conf. cu<br>instruct. tehn. si norm.<br>san. veterin. Si corespund<br>doc. Normativ (se indică) |
|----|----------------------------------|------------|---------------------------------------|---------------------------|--|
| 1  | Pârjoale „Sătesti” porc-vită kg  |            |                                       | 90 zile                   | SF 15792946-003:2022   |
| 2  | Pârjoale „Pentru familie” kg     | 135.0      | 13.12.2023                            | 90 zile                   | SF 15792946-003:2022   |
| 3  | Mici porc-vită kg                |            |                                       | 90 zile                   | SF 15792946-003:2022   |
| 4  | Mici de găina kg                 | 108.0      | 13.12.2023                            | 90 zile                   | SF 15792946-003:2022   |
| 5  | Perisoare porc-vita kg           |            |                                       | 90 zile                   | SF 15792946-003:2022   |
| 6  | Chiftele de găină kg             | 381.0      | 13.12.2023                            | 90 zile                   | SF 15792946-003:2022   |
| 7  | Cârnăciori „Ohotnicii” kg        |            |                                       | 90 zile                   | SF 15792946-003:2022   |
| 8  | Cârnăciori „De Găina” kg         | 240.0      | 13.12.2023                            | 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   | 165.0      | 13.12.2023                            | 90 zile                   | SF 15792946-003:2022   |
| 13 | Aripă de pui broiler kg          | 188.0      | 13.12.2023                            | 6 luni                    | SF 15792946-003:2022   |
| 14 | Tacâm de pui broiler 1 cat. kg   | 300.5      | 13.12.2023                            | 6 luni                    | SF 15792946-003:2022   |
| 15 | Piept de pui broiler kg.         | 602.5      | 13.12.2023                            | 6 luni                    | SF 15792946-003:2022   |
| 16 | Țambă de pui broiler kg          | 185.2      | 13.12.2023                            | 6 luni                    | SF 15792946-003:2022   |
| 17 | Șold de pui broiler kg           | 225.4      | 13.12.2023                            | 6 luni                    | SF 15792946-003:2022   |

Conditii speciale:

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

Tehnolog \_\_\_\_\_

*Ceccccf*



**CERTIFICAT DE CALITATE**

Nr. **339** / **27.08.2022**

Elaborat pentru semnificativitate, enumerare mai jos fabricate în Moldova de SRL "MEAT HOUSE  
 Expediate către **Retseaua de comerț** conform facturii de însoțire pentru realizare  
 PRODUCTION™

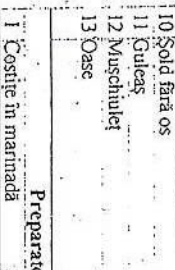


| Nr.  | Denumirea preparatelor            | Cantitate, kg | Condiții și termen de pasturare: | Documente normative | Sfârșitul procesului tehnologic |     |
|--|-----------------------------------|---------------|----------------------------------|---------------------|---------------------------------|-----|
|  |                                   |               |                                  |                     | Ora                             | Ora |
| 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       |               |                                  |                     |                                 |     |
| 9  | Mici Naturimi                     |               |                                  |                     |                                 |     |
| 10   | Crămăciori MH                     | 0..+4°C       |                                  |                     |                                 |     |
| 11   | Crămăciori din carne de pui       | max. 5 zile   |                                  |                     |                                 |     |
| 12   | Crămăciori De Casa, Buniciuța mea |               |                                  |                     |                                 |     |
| 13   | Crămăciori "Lux"                  |               |                                  |                     |                                 |     |
| 14   | Crămăciori Naturimi               |               |                                  |                     |                                 |     |
| 15   | Piftalia de casă                  |               |                                  |                     |                                 |     |
| 16   | Piftalia Naturimi                 |               |                                  |                     |                                 |     |
| Preparate din carne de pasăre                          |                                   |               |                                  |                     |                                 |     |
| 1  | Gâină întreagă                    |               |                                  |                     |                                 |     |
| 2  | Filet de pui                      |               |                                  |                     |                                 |     |
| 3  | Pulă de pui cu os                 | 0..+4°C       |                                  |                     |                                 |     |
| 4  | Pulpă de pui fără os              | max. 48 ore   |                                  |                     |                                 |     |
| 5  | Sold de pui                       |               |                                  |                     |                                 |     |
| 7  | Gambă de pui                      |               |                                  |                     |                                 |     |
| 8  | Arșiță de pui                     |               |                                  |                     |                                 |     |
| 9  | Încăm de pui pentru supe          |               |                                  |                     |                                 |     |
| Preparate din carne de pasăre în marinadă, refrigerate |                                   |               |                                  |                     |                                 |     |
| 1  | Sold în marinadă                  |               |                                  |                     |                                 |     |
| 2  | Gambă în marinadă                 | 0..+4°C       |                                  |                     |                                 |     |
| 3  | Filet în marinadă                 | max. 48 ore   |                                  |                     |                                 |     |
| 4  | Arșițoace în marinadă             |               |                                  |                     |                                 |     |
| Preparate din carne de porc                            |                                   |               |                                  |                     |                                 |     |
| 1  | Carne fără oase                   |               |                                  |                     |                                 |     |
| 2  | Coaste                            |               |                                  |                     |                                 |     |
| 3  | Ceață                             | 0..+4°C       |                                  |                     |                                 |     |
| 4  | Piept                             | 5 zile        |                                  |                     |                                 |     |
| 5  | Spătă                             |               |                                  |                     |                                 |     |
| 6  | Coțlet cu os                      |               |                                  |                     |                                 |     |

**Denumirea preparatelor**

Nr. **339** / **27.08.2022**

Elaborat pentru semnificativitate, enumerare mai jos fabricate în Moldova de SRL "MEAT HOUSE  
 Expediate către **Retseaua de comerț** conform facturii de însoțire pentru realizare  
 PRODUCTION™



| Nr.  | Denumirea preparatelor                      | Cantitate, kg | Condiții și termen de pasturare: | Documente normative | Sfârșitul procesului tehnologic |     |
|--|---|---------------|----------------------------------|---------------------|---------------------------------|-----|
|  |   |               |                                  |                     | Ora                             | Ora |
| Preparate din carne de porc în marinadă, refrigerate                       |   |               |                                  |                     |                                 |     |
| 1  | Costițe în marinadă                         |               |                                  |                     |                                 |     |
| 2  | Ceață în marinadă                           |               |                                  |                     |                                 |     |
| 3  | Coțlet cu os în marinadă                    | 0..+4°C       |                                  |                     |                                 |     |
| 4  | Înșăuț din carne de porc                    | 5 zile        |                                  |                     |                                 |     |
| 5  | Înșăuț din carne de porc Clasic             |               |                                  |                     |                                 |     |
| 6  | Înșăuț din carne de porc clasic în sos roșu |               |                                  |                     |                                 |     |
| Preparate din carne de vițel   |   |               |                                  |                     |                                 |     |
| 1  | Amrinoț cu os                               |               |                                  |                     |                                 |     |
| 2  | Amrinoț fără os                             | 0..+4°C       |                                  |                     |                                 |     |
| 3  | Muschuleț                                   | 5 zile        |                                  |                     |                                 |     |
| 4  | Gulaș                                       |               |                                  |                     |                                 |     |
| Preparate din carne de vițel în marinadă, refrigerate                      |   |               |                                  |                     |                                 |     |
| 1  | Amrinoț fără os în marinadă                 | 0..+4°C       |                                  |                     |                                 |     |
| 2  | Amrinoț cu os în marinadă                   | 5 zile        |                                  |                     |                                 |     |
| Ambalaj de transport: Cutie de carton. Cantitatea conform facturii fiscale |   |               |                                  |                     |                                 |     |

**Tehnolog**

**Cazacu V.**

**Sef secția ambalare**

**Crangaci V.**

**Medic veterinar**

**Djugostran V.**





# Рибре congelate

Посвідчення про якість № 14 від 14.03.2023

Визначену нижче продукцію  
"ТОВ Агро-Овен", Україна, м.Дніпро, вул.Молодогвардійська,32  
S.R.L. "TENESI-COM"

| Вид продукції   | Вага нето, кг | Вид упаковки | Кількість упаковок | Дата виготовлення | Виготовлено по технологічній інструкції згідно санітарних правил і відповідає | Термін зберігання та температурні параметри  |
|---|---------------|--------------|--------------------|-------------------|---|--|
| КРИЛО курчат-бройлерів п/ф ваг. зам. 14 кг/ г/ящик                        | 2 100,00      | ящик         | 150                | 16.02.2023        | ТУ У 15.1-25522107-004:2011   | не більше 12 місяців з часу виготовлення при температурі мінус 18°C, відносна вологість 85-95% |
| КРИЛО курчат-бройлерів п/ф (2ф) ваг. зам. 14 кг/ г/ящик                   | 980,00        | ящик         | 70                 | 16.12.2022        | ТУ У 15.1-25522107-004:2011   | не більше 12 місяців з часу виготовлення при температурі мінус 18°C, відносна вологість 85-95% |
| ГОМІЛКА курчат-бройлерів п/ф ваг. зам. 14 кг/ г/ящик                      | 1 400,00      | ящик         | 100                | 18.01.2023        | ТУ У 15.1-25522107-004:2011   | не більше 12 місяців з часу виготовлення при температурі мінус 18°C, відносна вологість 85-95% |
| ЧЕТВЕРТИНА задня курчат-бройлерів ваг. зам. (напівфабрикат) 14 кг/ г/ящик | 9 408,00      | ящик         | 672                | 20.02.2023        | ТУ У 15.1-25522107-004:2011   | не більше 12 місяців з часу виготовлення при температурі мінус 18°C, відносна вологість 85-95% |
| ЧЕТВЕРТИНА задня курчат-бройлерів ваг. зам. (напівфабрикат) 14 кг/ г/ящик | 6 118,00      | ящик         | 437                | 16.02.2023        | ТУ У 15.1-25522107-004:2011   | не більше 12 місяців з часу виготовлення при температурі мінус 18°C, відносна вологість 85-95% |

Експлуатаційний дозвіл виданий Дніпропетровським управлінням ветеринарної медицини № 04-23-226 РМ від 25.05.2009  
Експертний висновок № 000315 е/23 від 27.02.2023; № 002832 е/22 від 28.12.2022; № 000123 е/23 від 25.01.2023 виданий Дніпропетровською РДДдержавної служби України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів

Головний технолог  
Нач. цеху



Матюхіна І.Г.  
Панкратов О.В.



Seria SV 0068174

Aprobat: Ordinul ANSA Nr.57  
din 08.02.2023

Anexa 10

**Certificat sanitar-veterinar  
pentru ouă destinate consumului uman**

Față

**Partea I: Detalii despre produsul certificate****I.1. Furnizorul**Denumirea **SRL Acustic Tehnologie**Adresa **b-ul Decebal 23/2 of 15**Tel. nr. **069443030****I.2. Destinatarul**Denumirea **Rețeaua de Comerț**Adresa **Republica Moldova**Tel. **069443030****I.3 Locul de origine a ouălor:**Denumirea exploatației **SRL Acustic Tehnologie**Adresa **satul Floreni str. Chișinăului 1**

Autorizare sanitară veterinară

**Seria ASVF din 26 iunie 2015 Nr AS1\*VF\*0012512VF****I.6 Categoria****A**  **B** 

Data Ouatului:

**27.12.2023****I.7 Categoriile de greutate:** XL – foarte mare: cel puțin 73 g; L – mare: de la 63 la 73 g; M – medie: de la 53 la 63 g; S – mică: mai puțin de 53 g.**I.8 Codul producătorului****3MDAN026****Codul centrului de ambalare****MDEPC-026-AN****I.8 Locul de încărcare****Satul Floreni str Chisinaului 1****I.9 Data plecării****27.12.2023****I.10 Mijloacele de transport**Vehicul rutier  Altele Identificarea: **VHW308 IYB058 NHY 884****I.11. Ouă de:****Găină**  Prepelite  .....alte specii  (se indică)**I.12 Numărul/Cantitatea (bucăți ouă)****90000****I.13 Temperatura de păstrare și transportare****De la 5 până la 20 grade****I.14 Data durabilității  
minimale:****23.01.2024.****I.15 Numărul de ambalaje****250****I.16 Tipul de ambalare****cutii carton**

Verso

**II.1. Certificatul de sănătate animală**

Subsemnatul, medic veterinar certific prin prezenta că ouăle descrise în prezentul certificat provin din efective de păsări care:

- 1.1. au fost examinate la data emiterii prezentului certificat și nu au prezentat niciun semn clinic al unei boli sau un motiv de a suspecta vre-o boală;
- 1.2 nu fac obiectul unor interdicții din cauza unei creșteri inexplicabile a mortalității (3% într-o săptămână). sau a scăderea aportului de hrană și de apă (peste 20%);
- 1.3 nu urmează să fie distruse sau sacrificate pentru eradicarea bolilor;
- 1.4 care, la data emiterii prezentului certificat, erau indemne de gripa aviară, boala de Newcastle, unde se aplică un program de supraveghere a acestor boli;
- 1.5 provin dintr-un efectiv în vecinătatea cărora, pe o rază de 10 km, incluzând, după caz, teritoriul unei țări învecinate, nu a existat niciun focar de gripă aviară înalt patogenă sau de boala Newcastle cel puțin în ultimele 30 de zile;
- 1.6 în cele 30 de zile premergătoare expedierii, nu au fost în contact cu păsări domestice care nu îndeplinesc condițiile prevăzute mai sus.
- 1.7 provin din efectiv care a fost supus conform cerințelor Hotărârii Guvernului nr. 398 / 2012 „Pentru aprobarea unor norme sanitar-veterinare privind controlul și reducerea prevalenței salmonelilor în efectivele de animale”. unui program de autocontrol la Salmonella Enteritidis și Typhimurium fiind testat corespunzător și conform Raportului de încercări nr 8559 din 04.12.2023 emis de I.P Centru Republican de Diagnostic Veterinar rezultatele au fost:

Negativ  Pozitive 

1.9 nu lea fost administrate medicamente de uz veterinar sau alte produse care pot influența nociv starea de sănătate al animalelor sau siguranța produselor și subproduselor obținute de la acestea. La fel, păsările enumerate nu se află în perioada de așteptare ca urmare a administrării medicamentelor de uz veterinar.

**II.2. Certificatul de sănătate publică**

Subsemnatul, medic veterinar, declar că am luat cunoștință de dispozițiile relevante ale Legii nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor, Legii nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare, Hotărârii Guvernului nr. 435 din 28 mai 2010 „Privind aprobarea Regulilor specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală și Hotărârii Guvernului nr. 1208 /2008 cu privire la aprobarea Normei sanitar-veterinare privind comercializarea ouălor pentru consum uman, și certific prin prezenta că, ouăle descrisă în prezentul certificat a fost obținută în conformitate cu acele cerințe și, în special, că:

- II.2.1. provin dintr-o unitate/din unități care pun(e) în aplicare un program bazat pe principiile HACCP în conformitate cu Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare;
- II.2.3. au fost păstrate, depozitate, transportate și livrate în conformitate cu condițiile relevante prevăzute în Hotărârea Guvernului nr. 435 din 28 mai 2010;
- II.2.4. sunt îndeplinite garanțiile referitoare la limitele reziduale maxime din produsele alimentare de origine animală conform prevederilor Ordinului ANSA nr 5/2017 privind aprobarea listei substanțelor active din punct de vedere farmacologic și clasificarea lor în funcție de limitele reziduale maxime din produsele alimentare de origine animală.

Medic veterinar :Dumitras Ivan

Numele/Prenumele (cu majuscule):

Data: **27.12.2023**

Locul  
stamping: **DUMITRAS Ivan**  
Medic veterinar  
Categorie I  
CMV-454

## PAȘAPORT de calitate

Eliberat pentru produsele Avicolei **ACUSTIC TEHNOLOGIE S.R.L.**

specificarea întreprinderii-productoare

**CUMPĂRĂTOR** G. I. Proștacoșki Lillian

destinatarul- punctul de destinație

Pentru producere și comercializare

| Nr. crt | Debumirea și categoria produsului | Starea tehnică, temperatura în profunzimea produsului | Masa netă | Număr locuri | Tipul ambalajului | Data, luna, de fabricație | Termen de transportare, comercializare (se bazează după caz) |
|---------|-----------------------------------|---|-----------|--------------|-------------------|---------------------------|--|
| 1       | 2                                 | 3   | 4         | 5            | 6                 | 7                         | 8  |
|         | Oua de găina proaspete            | 5+ 20 C   | buc       | 9000         | Cutii de carton   | 2023 decembrie            | 3MDAN026<br>28 zile  |
|         | Categoria "A"                     |   |           |              |                   |                           |  |

23 .01.2024

Data Durabilității Minimale

Semnatura

funcția, numele de familie

Control Sanitar Veterinar LS



|  |   |        |         |                 |             |                        |
|--|---|--------|---------|-----------------|-------------|------------------------|
| Oase de porc p/u supa                      | - | 72 ore | 90 zile | +2....+4 °C,max | -18 °C, max | IT 67-40059323-01:2019 |
| Picioare de porc                           | - | 72 ore | 90 zile | +2....+4 °C,max | -18 °C, max | IT 67-40059323-01:2019 |
| Rasol de porc cu os                        | - | 72 ore | 90 zile | +2....+4 °C,max | -18 °C, max | IT 67-40059323-01:2019 |
| Rasol de porc fara os                      | - | 72 ore | 90 zile | +2....+4 °C,max | -18 °C, max | IT 67-40059323-01:2019 |
| Set de porc                                | - | 72 ore | 90 zile | +2....+4 °C,max | -18 °C, max | IT 67-40059323-01:2019 |
| Sfircuri de porc                           | - | 72 ore | 90 zile | +2....+4 °C,max | -18 °C, max | IT 67-40059323-01:2019 |
| Macuc                                      | - | 72 ore | 90 zile | +2....+4 °C,max | -18 °C, max | IT 67-40059323-01:2019 |
| Slanina                                    | - | 72 ore | 90 zile | +2....+4 °C,max | -18 °C, max | IT 67-40059323-01:2019 |
| Spata de porc fara os                      | - | 72 ore | 90 zile | +2....+4 °C,max | -18 °C, max | IT 67-40059323-01:2019 |
| Sold de porc fara os PROMO                 | - | 72 ore | 90 zile | +2....+4 °C,max | -18 °C, max | IT 67-40059323-01:2019 |
| Sold de porc cu os                         | - | 72 ore | 90 zile | +2....+4 °C,max | -18 °C, max | IT 67-40059323-01:2019 |
| Ficat de porc                              | - | 72 ore | 90 zile | +2....+4 °C,max | -18 °C, max | IT 67-40059323-01:2019 |
| Inima de porc                              | - | 72 ore | 90 zile | +2....+4 °C,max | -18 °C, max | IT 67-40059323-01:2019 |
| Limba de porc                              | - | 72 ore | 90 zile | +2....+4 °C,max | -18 °C, max | IT 67-40059323-01:2019 |
| Plamini de porc                            | - | 72 ore | 90 zile | +2....+4 °C,max | -18 °C, max | IT 67-40059323-01:2019 |
| Rinichi de porc                            | - | 72 ore | 90 zile | +2....+4 °C,max | -18 °C, max | IT 67-40059323-01:2019 |
| Splina de porc                             | - | 72 ore | 90 zile | +2....+4 °C,max | -18 °C, max | IT 67-40059323-01:2019 |
| Urechi de porc                             | - | 72 ore | 90 zile | +2....+4 °C,max | -18 °C, max | IT 67-40059323-01:2019 |
| Burgher porc-pui                           | - | 72 ore | 90 zile | +2....+4 °C,max | -18 °C, max | IT 67-40059323-01:2019 |
| Carne tocata de porc                       | - | 72 ore | 90 zile | +2....+4 °C,max | -18 °C, max | IT 67-40059323-01:2019 |
| Carne tocata de porc-vita                  | - | 72 ore | 90 zile | +2....+4 °C,max | -18 °C, max | IT 67-40059323-01:2019 |
| Carne tocata din file din pui              | - | 72 ore | 90 zile | +2....+4 °C,max | -18 °C, max | IT 67-40059323-01:2019 |
| Carne tocata de pui                        | - | 72 ore | 90 zile | +2....+4 °C,max | -18 °C, max | IT 67-40059323-01:2019 |
| Carne tocata de vita                       | - | 72 ore | 90 zile | +2....+4 °C,max | -18 °C, max | IT 67-40059323-01:2019 |
| Cighiri                                    | - | 72 ore | 90 zile | +2....+4 °C,max | -18 °C, max | IT 67-40059323-01:2019 |
| Cîrnaciori din pui                         | - | 72 ore | 90 zile | +2....+4 °C,max | -18 °C, max | IT 67-40059323-01:2019 |
| Cîrnaciori din pulpa de pui                | - | 72 ore | 90 zile | +2....+4 °C,max | -18 °C, max | IT 67-40059323-01:2019 |
| Cîrnaciori Cupati                          | - | 72 ore | 90 zile | +2....+4 °C,max | -18 °C, max | IT 67-40059323-01:2019 |
| Cîrnaciori De casa                         | - | 72 ore | 90 zile | +2....+4 °C,max | -18 °C, max | IT 67-40059323-01:2019 |
| Cîrnaciori Picnik                          | - | 72 ore | 90 zile | +2....+4 °C,max | -18 °C, max | IT 67-40059323-01:2019 |
| Cîrnaciori "Taranesti" (vita+porc)         | - | 72 ore | 90 zile | +2....+4 °C,max | -18 °C, max | IT 67-40059323-01:2019 |
| Cîrnaciori "Traditionali" (porc)           | - | 72 ore | 90 zile | +2....+4 °C,max | -18 °C, max | IT 67-40059323-01:2019 |
| Mici "Taranesti" (porc+vita)               | - | 72 ore | 90 zile | +2....+4 °C,max | -18 °C, max | IT 67-40059323-01:2019 |
| Mici "Traditionali"                        | - | 72 ore | 90 zile | +2....+4 °C,max | -18 °C, max | IT 67-40059323-01:2019 |
| Perisoare de casa                          | - | 72 ore | 90 zile | +2....+4 °C,max | -18 °C, max | IT 67-40059323-01:2019 |
| Perisoare de pui                           | - | 72 ore | 90 zile | +2....+4 °C,max | -18 °C, max | IT 67-40059323-01:2019 |
| Pîrjoale de casa                           | - | 72 ore | 90 zile | +2....+4 °C,max | -18 °C, max | IT 67-40059323-01:2019 |
| Pîrjoale de pui                            | - | 72 ore | 90 zile | +2....+4 °C,max | -18 °C, max | IT 67-40059323-01:2019 |
| Pîrjoale Târănești                         | - | 72 ore | 90 zile | +2....+4 °C,max | -18 °C, max | IT 67-40059323-01:2019 |
| Pelemeni Sibirschie                        | - | 72 ore | 90 zile | +2....+4 °C,max | -18 °C, max | IT 67-40059323-01:2019 |
| Aripa de pui marinata                      | - | 72 ore | 90 zile | +2....+4 °C,max | -18 °C, max | IT 67-40059323-01:2019 |
| Pelmeni de casa                            | - | 72 ore | 90 zile | +2....+4 °C,max | -18 °C, max | IT 67-40059323-01:2019 |
| Costita de porc marinata                   | - | 72 ore | 90 zile | +2....+4 °C,max | -18 °C, max | IT 67-40059323-01:2019 |
| Gamba de pui marinata                      | - | 72 ore | 90 zile | +2....+4 °C,max | -18 °C, max | IT 67-40059323-01:2019 |
| Carcas de porc                             | - | 72 ore | 90 zile | +2....+4 °C,max | -18 °C, max | IT 67-40059323-01:2019 |
| Tocatura de pui din carne dezosată mecanic | - | 72 ore | 90 zile | +2....+4 °C,max | -18 °C, max | IT 67-40059323-01:2019 |



Medic Veterinar :

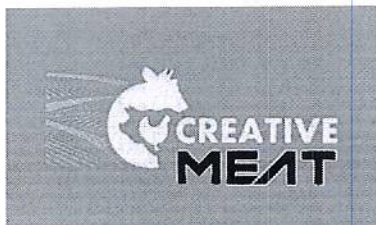
Administrator :

*Stan Leonid*  
*Mihai Bitco*

(Semnatura)

Stan Leonid

Mihai Bitco



**Creativemeat SRL**

Mun. Chisinau, sos. Muncesti 800/2, ap. 20

Telefon de contact : (+373) 78255355

creativemeat2019@gmail.com

**Certificat de calitate nr.171**

**Data eliberării : 14.02.2023**

Certificat de calitate eliberat pentru produsele enumerate in tabelul de mai jos.  
Termenul si conditiile de pastrare a produselor conform documentului normativ specificat in tabelul de mai jos.

| Denumirea Produsului                     | Tip membrane | Termen de valabilitate |           | Condiții de păstrare |             | Documente normative    |
|--|--------------|------------------------|-----------|----------------------|-------------|------------------------|
|  |              | Refrigerat             | Congelată | Refrigerat           | Congelată   |                        |
| Carne de pui broiler                     | -            | 72 ore                 | 90 zile   | +2....+4 °C,max      | -18 °C, max | IT 67-40059323-01:2019 |
| Aripa de pui broiler                     | -            | 72 ore                 | 90 zile   | +2....+4 °C,max      | -18 °C, max | IT 67-40059323-01:2019 |
| Aripa de pui broiler fara virfuri        | -            | 72 ore                 | 90 zile   | +2....+4 °C,max      | -18 °C, max | IT 67-40059323-01:2019 |
| FILEU DE PUI                             | -            | 72 ore                 | 90 zile   | +2....+4 °C,max      | -18 °C, max | IT 67-40059323-01:2019 |
| Gamba de pui broiler                     | -            | 72 ore                 | 90 zile   | +2....+4 °C,max      | -18 °C, max | IT 67-40059323-01:2019 |
| OASE DE PUI                              | -            | 72 ore                 | 90 zile   | +2....+4 °C,max      | -18 °C, max | IT 67-40059323-01:2019 |
| Pui broiler                              | -            | 72 ore                 | 90 zile   | +2....+4 °C,max      | -18 °C, max | IT 67-40059323-01:2019 |
| Pulpa de pui broiler                     | -            | 72 ore                 | 90 zile   | +2....+4 °C,max      | -18 °C, max | IT 67-40059323-01:2019 |
| Pulpa de pui fara spate                  | -            | 72 ore                 | 90 zile   | +2....+4 °C,max      | -18 °C, max | IT 67-40059323-01:2019 |
| Pulpa de pui broiler dezosata fara piele | -            | 72 ore                 | 90 zile   | +2....+4 °C,max      | -18 °C, max | IT 67-40059323-01:2019 |
| Pulpa de pui broiler dezosata            | -            | 72 ore                 | 90 zile   | +2....+4 °C,max      | -18 °C, max | IT 67-40059323-01:2019 |
| Sold de pui broiler dezosata             | -            | 72 ore                 | 90 zile   | +2....+4 °C,max      | -18 °C, max | IT 67-40059323-01:2019 |
| Sold de pui broiler                      | -            | 72 ore                 | 90 zile   | +2....+4 °C,max      | -18 °C, max | IT 67-40059323-01:2019 |
| Sold de pui broiler fara spate           | -            | 72 ore                 | 90 zile   | +2....+4 °C,max      | -18 °C, max | IT 67-40059323-01:2019 |
| Spinari de pui broiler                   | -            | 72 ore                 | 90 zile   | +2....+4 °C,max      | -18 °C, max | IT 67-40059323-01:2019 |
| Tacim de pui broiler                     | -            | 72 ore                 | 90 zile   | +2....+4 °C,max      | -18 °C, max | IT 67-40059323-01:2019 |
| Tacim cu aripi                           | -            | 72 ore                 | 90 zile   | +2....+4 °C,max      | -18 °C, max | IT 67-40059323-01:2019 |
| Carcas de pui broiler                    | -            | 72 ore                 | 90 zile   | +2....+4 °C,max      | -18 °C, max | IT 67-40059323-01:2019 |
| Ficat pui                                | -            | 72 ore                 | 90 zile   | +2....+4 °C,max      | -18 °C, max | IT 67-40059323-01:2019 |
| Inima pui                                | -            | 72 ore                 | 90 zile   | +2....+4 °C,max      | -18 °C, max | IT 67-40059323-01:2019 |
| Pipote pui                               | -            | 72 ore                 | 90 zile   | +2....+4 °C,max      | -18 °C, max | IT 67-40059323-01:2019 |
| Carne semigrasa de porc 80/20            | -            | 72 ore                 | 90 zile   | +2....+4 °C,max      | -18 °C, max | IT 67-40059323-01:2019 |
| Carne semigrasa de porc 50/50            | -            | 72 ore                 | 90 zile   | +2....+4 °C,max      | -18 °C, max | IT 67-40059323-01:2019 |
| Burta (piept) de porc                    | -            | 72 ore                 | 90 zile   | +2....+4 °C,max      | -18 °C, max | IT 67-40059323-01:2019 |
| Piept de porc cu costita (grudinka)      | -            | 72 ore                 | 90 zile   | +2....+4 °C,max      | -18 °C, max | IT 67-40059323-01:2019 |
| Ceafa de porc                            | -            | 72 ore                 | 90 zile   | +2....+4 °C,max      | -18 °C, max | IT 67-40059323-01:2019 |
| Cioric                                   | -            | 72 ore                 | 90 zile   | +2....+4 °C,max      | -18 °C, max | IT 67-40059323-01:2019 |
| Cotlet de porc cu os                     | -            | 72 ore                 | 90 zile   | +2....+4 °C,max      | -18 °C, max | IT 67-40059323-01:2019 |
| Cotlet de porc fara os                   | -            | 72 ore                 | 90 zile   | +2....+4 °C,max      | -18 °C, max | IT 67-40059323-01:2019 |
| Costita de porc-lenta                    | -            | 72 ore                 | 90 zile   | +2....+4 °C,max      | -18 °C, max | IT 67-40059323-01:2019 |
| Costita de porc                          | -            | 72 ore                 | 90 zile   | +2....+4 °C,max      | -18 °C, max | IT 67-40059323-01:2019 |
| Gulas de porc                            | -            | 72 ore                 | 90 zile   | +2....+4 °C,max      | -18 °C, max | IT 67-40059323-01:2019 |
| Muschiulet de porc                       | -            | 72 ore                 | 90 zile   | +2....+4 °C,max      | -18 °C, max | IT 67-40059323-01:2019 |

## RAPORT DE ÎNCERCĂRI

nr. 0166DA din 02 februarie 2023

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

REPUBLICA MOLDOVA

# CERTIFICAT DE CONFORMITATE



Nr. de înregistrare OCpr-004 3S 013421 – 2023

Data emiterii:  
03 noiembrie 2023

Valabil pînă la:  
02 noiembrie 2024



**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: cons\_cert@mail.ru

**PRIN PREZENTUL DOCUMENT SE CONFIRMĂ FAPTUL, CĂ PRODUSELE IDENTIFICATE ASTFEL  
DENUMIRE/DESCRIERE**

Codul NC MD  
1512

**Ulei de floarea soarelui în sortiment:**

1. Ulei de floarea soarelui presat la rece nerafinat "Ideal";
2. Ulei de floarea soarelui rafinat "Ideal Clasic";
3. Ulei de floarea soarelui rafinat deodorizat "Ideal Premium".

Ambalaj: butelii PET cu volumul: 900 ml; 955 ml; 1000 ml; 1500 ml; 2000 ml; 3000 ml; 5000 ml.  
Produse fabricate în serie.

**SÎNT CONFORME CU CERINȚELE OBLIGATORII STABILITE ÎN:**

Reglementarea tehnică "Uleiuri vegetale comestibile", anexa nr. 1 – nr. 3 (tabelul I) – Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 434 din 27.05.2010; Legea nr. 279 din 15.12.2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, art. 8, alin (1)

**PRODUCĂTOR: S.C. "OLIUM GOGU" S.R.L.,**  
Republica Moldova, r-nul Ialoveni, com. Mileștii Mici, tel: 068404044.

**SOLICITANT: Producătorul.**

Codul țării  
MD  
Codul IDNO  
1003600041421

**CERTIFICATUL ESTE ELIBERAT ÎN BAZA**

- Raport de evaluare a procesului de producere nr.081b din 18.10.2023, eliberat de către Organismul de certificare;
- Raport de încercări nr. 01727 din 26.10.2023, eliberat de către "Laboratorul Central Fitosanitar" I.P a Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor"; certificat de acreditare nr. LÎ – 022; str. Meșterul Manole, nr. 4, mun. Chisinau, Republica Moldova, MD 2044.
- Autorizația sanitar-veterinară de funcționare Seria ASVF nr. AS1\*VF\*0047208VF din 21.05.2019 și
- Certificat de înregistrare oficială pentru siguranța alimentelor Seria CSA din 30.07.2018, eliberate de către Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor r-nul Ialoveni, Republica Moldova.

**INFORMAȚIE SUPLIMENTARĂ:**

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

Data îmbutelierii, termen de valabilitate al produsului și condițiile de păstrare - indicate pe ambalaj.

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

Seria A Nr. 005623



Conducătorul organismului  
de certificare  
Expert

*Plăcintă*  
*L. Potorac*

P. Plăcintă  
L. Potorac

Certificatul de conformitate este valabil doar însoțit de Raportul de încercări a produselor.

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

# Laboratorul de încercări produse agroalimentare

MD 2064 Chisinau, str. Coca, 28; fax +373 22 74 85 11; tel. 22 218 442; email: lina@cmac.md

## RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Nr. 3002-A din 24 mai 2023



Denumirea produselor,  
ambalarea, volumul partidei,  
data fabricării,  
termen de valabilitate

Varză proaspătă, r.a.2023, lot. 1,2 ha

1. Producătorul
2. Solicitantul
3. Documente de însoțire
4. Locul prelevării probei
5. Prezentat de către
6. Cantitatea probei
7. Data primirii probelor
8. Scopul încercărilor
9. Documente normative (DN)

G.Ț. "Popescu Ion", r-nul Stășeni, s. Rassvet

-- " --

Cererea Nr. 1002 din 23.05.2023

G.Ț. "Popescu Ion", s. Rasvet

Solicitant

1 kg

23 mai 2023

Data începerii încercărilor

23.05.2023

Data finisării încercărilor

24.05.2023

Adresare

HG nr. 115 din 08.02.2013, anexa 1

### REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

| Indicii determinați,<br>unități de măsură | Metoda de încercări       | Limite admisibile<br>conform DN | Rezultate | $U_{P=95\%}^{k=2}$ |
|---|---------------------------|---------------------------------|-----------|--------------------|
| <b>Caracteristici toxicologice</b>        |                           |                                 |           |                    |
| Conținutul de nitrati, mg/kg, max         | GOST 29270-95, IM 5048-89 | 600                             | 593       | ±148               |

Responsabili de încercări:

Șef de laborator



S. Paiu

E. Movilă

**Rezultatele încercărilor sunt eliberate pentru proba prelevată și prezentată de către client  
Atenție producătorilor și organelor de control!**

Copia Raportului de încercări nu este valabilă fără originalul semnăturii și a ștampilei laboratorului de încercări care l-a eliberat.  
Prezentul Raport de încercări nu poate fi reprodus sau utilizat integral sau parțial fără permisiunea laboratorului de încercări care l-a eliberat.