

CERTIFICAT DE CALITATE № 03 DIN 12.02.2025

Producator: F.P.C. "IVARO" SRL

№	Denumirea produsului	Data fabricarii/ valabil pînă la	Ambalajul	Cantitatea borcane fiz., bucăți	Masa netto, kg	Calitatea standard	Indicii verificați corepunnd cerinților	
							Instrucțiuni de control sanitar și tehnic	Standartelor de stat ramurale condițiilor tehnice
1	Magiun de mere	21.11.2025/ 21.11.2028	III-82-720 ml	23149	0,845	calitatea întii	corespunde	RT HG 216
2	Magiun de mere	20.11.2025/ 20.11.2028	III-82-430 ml	25825	0,480	calitatea întii	corespunde	RT HG 216
TOTAL:				48974				

Transportarea cu autotransport

Se va pastra la loc uscat la temperatura de la 0°C pînă la +25°C și umiditatea relativă sub 75%

Termenul de păstrare 36 luni

Manager Fabricii

Luca Valentina



BULETIN DE ANALIZĂ
Nr. 006 din 13 ianuarie 2026

- mostra nr. 164
1. Denumirea produsului: Conserve. Magiunuri din fructe sterilizate în sortiment:
1. Magiun de mere sterilizat, calitatea întâi
Data fabricării: 20.11.2025; t/v – 3 ani. Lotul – 25825 buc.
Ambalaj: borcane de sticlă cu volumul 430 ml, cu masa netă 480 g.
Data fabricării: 21.11.2025; t/v – 3 ani. Lotul – 23149 buc.
Ambalaj: borcane de sticlă cu volumul 720 ml, cu masa netă 845 g.
2. Magiun de mere și prune sterilizat, calitatea întâi
Data fabricării: 22.11.2025; t/v – 3 ani. Lotul – 20670 buc.
Ambalaj: borcane de sticlă cu volumul 430 ml, cu masa netă 480 g.
2. Solicitant: S.R.L. "IVARO",
Republica Moldova, mun. Chișinău, str. Calea Ieșilor, 33
3. Producător: S.R.L. "IVARO",
Republica Moldova, mun. Chișinău, com. Budești
4. Documente de suport Raport de încercări nr. 9080 din 29.12.2025.
Raport de încercări nr. 1810DA din 19.12.2025.
5. Documente normative Hotărârea Guvernului nr. 216 din 27.02.2008 "Cerințe de calitate pentru gemuri, jeleuri, dulceturi, piureuri și alte produse similare", anexa nr. 2, tabelul 2.1, p. k); anexa nr. 3, tabelul 3.1, p. j); Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 724 din 30.10.2024 "Regulamentul sanitar privind nivelurile maxime pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare", p. 1.3.3, p. 3.1.1.2, p. 3.2.1.2; NFRP-2000 din 27.02.2001 „Norme fundamentale de radioprotecție. Cerințe și reguli igienice”; SM SR 8924:2024 "Conserve alimentare în recipiente închise ermetic. Analiza microbiologică"
6. Expertul responsabil Ina Casianenco
7. Încercările au fost efectuate: de către Laboratorul controlul calității și siguranței produselor alimentare, hrana pentru animale al I.P. "Centrului Național Sănătatea Animalelor, Plantelor și Siguranța Alimentelor"; certificat de acreditare nr. LÎ – 004. I.P. "Laboratorul central de testare a băuturilor alcoolice/nealcoolice și a produselor conservate", certificat de acreditare nr. LÎ – 015.

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR					
Denumirea indicilor	Unitatea de măsură	DN la metoda de încercări	Indicii conform DN	Rezultatele încercărilor*	
				Mostra nr. 1	Mostra nr. 2
Metale grele, max:					
Plumb	mg/kg	SM SR EN 14083:2006, PS 7.2-L/R-22	0,10	< 0,02	< 0,02
Cadmium	mg/kg	SM SR EN 14083:2006, PS 7.2-L/R-22	0,020	<0,005	<0,005
Radionuclizi, max.:					
Ceziu-137	Bq/kg	SM GOST R 54016:2013, PS 7.2-L/RT-01	600	< 1,0	< 1,0
Stronțiu-90	Bq/kg	SM GOST R 54017:2013, PS 7.2-L/RT-01	240	< 2,6	< 2,6
Micotoxine, max.:					
Patulina	μg/kg	PS-17-IAC-HPLC, ed. 3	max. 25,0	< 10	< 10

Denumirea indicilor	Unitatea de măsură	DN la metoda de încercări	Indicii conform DN	Rezultatele încercărilor*	
				Mostra nr. 1	Mostra nr. 2
Indicii fizico-chimici:					
Fractia masică de substanțe uscate solubile	%	**SM ISO 2173 :2014	min. 61,0	62,9 (b/s m.n. 480 g); 62,5 (b/s m.n. 845 g)	64,8 (b/s m.n. 480 g)
Fractia masică de aciditate titrabilă	%	**SM SR ISO 750:2014 p.7.2	min. 0,3	0,31	0,8
Indicii microbiologici:					
Sterilitatea industrială		PS 7.2 L/MB-07 ed.1/02.06.2025	Steril	Drojdii și mucegaiuri în 1,0 g de produs nu s-au detectat	Drojdii și mucegaiuri în 1,0 g de produs nu s-au detectat
Mostrele investigate corespund cerințelor sterilității industriale.					
Caracteristici organoleptice:					
Aspectul exterior și consistența	- masa omogenă pasată fără semințe, fără sâmburi și bucățele de piele nepasată, densă onctuoasă, nefluidă pe o suprafață orizontală, fără corpuri străine și impurități de origine vegetală;				
Culoarea	- uniformă, caracteristică fructelor fierte, din care este fabricat magiunul;				
Gust și aroma	- bine pronunțate, gust dulce-acriu, caracteristic gustului de fructe, din care sunt fabricate magiunurile, fără gust și miros străin.				

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

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

** Aceste încercări nu sunt acoperite de acreditarea MOLDAC.

Conducătorul Organismului de certificare

Liliana POTORAC

Expert OC

Ina CASIANENCO

L.Ș.

