

CERTIFICAT DE CONFORMITATE



Nr. de înregistrare

OCpr-004 2C 011024 – 19

Data emiterii: 21 martie 2019

Valabil pînă la:

20 martie 2020

ORGANISMUL DE CERTIFICARE PRODUSE ALIMENTARE "CONSERVSTANDARD" DIN CADRUL CENTRULUI DE CERTIFICARE "CONSERVSTANDARD"

Adresa juridică: MD 2012, Republica Moldova, mun. Chișinău, str. București, 90

Adresa fizică: MD 2023, Republica Moldova, mun. Chișinău, str. Uzinelor 19,

tel: (022) 477193; GSM 069122779; e-mail: cons_cert@mail.ru

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

Codul NC MD

Conserve din pește sterilizate. Sardină de Pasific "Ivasi" naturală.

1604

Contract nr. 06/2016 din 14 aprilie 2016.

SÎNT CONFORME CU CERINȚELE OBLIGATORII STABILITE ÎN:

SM GOST 7452-2014 "Conserve de pește natural"; "Regulamentul sanitar privind contaminanții din produsele alimentare", p. 102, 110, 113 - Hotărîrea Guvernului Republicii Moldova nr. 520 din 22.06.2010; "Norme fundamentale de radioprotecție. Cerințe și reguli igienice" (NFRP-2000) din 27.02.2001; GOST 30425-97 "Conserve. Metoda de determinare a sterilității industriale"

PRODUCĂTOR: AO "Южморрыбфлот" завод №13,

Federația Rusă, Primorski krai, or. Nahodka, p. Iujno-Morskoi, str. Zavodskaja, 16

Exportator: ООО "Экском", Federația Rusă, reg. Moscova, or. Mîtisci, str. Ugolinaia, bl. 6

Codul țării
RU

SOLICITANT: Importator: S.C. "VIOCRIS-IMPEX" S.R.L.,

Republica Moldova, mun. Chișinău, str. Mircea cel Bătrîn, 9, tel: (022) 435545.

Codul IDNO
100660032107

CERTIFICATUL ESTE ELIBERAT ÎN BAZA

- Act de identificare și prelevare a mostrelor nr. 081b din 26.02.2019, eliberat de către Organismul de certificare;
- Raport de încercări nr. 1089 din 20.03.2019, eliberat de către Laboratorul de Încercări al Centrului pentru Standardizarea și Experimentarea Calității Producției de Conserve, certificat de acreditare nr. LÎ – 063; str. Uzinelor, 19, mun. Chisinau, Republica Moldova, MD 2023.

INFORMAȚIE SUPLIMENTARĂ: Ambalaj: cutii metalice cu masa netă 250 g

Schema de certificare 2 (certificare în baza unui contract). Supravegherea după 6 luni.

La fabricării, termen de valabilitate și condiții de păstrare – indicate pe ambalaj. Certificatul este valabil doar în cazul asigurării cu informație în limba de stat a fiecărei unități de produs conform legislației în vigoare.

Conducătorul organismului
de certificare
Expert

[Signature]

L. Potorac

N. Ulianovschi

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.

Seria A Nr. 002449





REPUBLICA MOLDOVA
ÎS "Centrul pentru Standardizarea și
Experimentarea Calității Producției de Conserve"
Laboratorul de Încercări

MD 2023, Republica Moldova, mun. Chișinău, str. Uzinelor, 19
tel: (022) 477193, 471370; e-mail: csecpc_li@mail.ru



Laboratorul de încercări este acreditat conform
standardului SM SR EN ISO/CEI 17025:2006 pentru
încercări, certificat de acreditare nr. LÎ - 063

RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Nr. 1089 din 20 martie 2019

1. Pentru încercări au fost prezentate mostrele nr. 081b - c

Conserve din pește sterilizate. Sardină de Pacific "Ivasi" naturală

Data producerii: 14.11.2018; t/v - 24 luni.

Ambalaj: cutii metalice cu masa netă 250 g.

2. Solicitant: importator: S.C. "VIOCRIS-IMPEX" S.R.L.,

Republica Moldova, mun. Chișinău, str. Mircea cel Bătrîn, 9

3. Producător: AO "Южморрыбфлот" завод №13, Federația Rusă, Primorskiy krai, or. Nahodka.

4. Informație suplimentară Act de identificare și prelevare a mostrelor nr. 081b din 26.02.2019.

5. Locul selectării mostrelor depozitul importatorului

6. Persoana care a selectat mostrele reprezentanții OC "Conservstandard"

7. Numărul de mostre 8 buc

Data 26.02.2019

începutul investigațiilor

20.03.2019

finisarea investigațiilor

8. Încercările sunt efectuate cu scopul certificării produsului

9. La conformitatea cerințelor DN SM GOST 7452-2014 "Conserve de pește natural"; "Regulamentul sanitar privind contaminanții din produsele alimentare", p. 102, 110, 113 - Hotărîrea Guvernului Republicii Moldova nr. 520 din 22.06.2010; "Norme fundamentale de radioprotecție. Cerințe și reguli igienice" (NFRP-2000) din 27.02.2001; GOST 30425-97 "Conserve. Metoda de determinare a sterilității industriale"

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Denumirea indicilor	DN la metoda de încercare	Indicii calității conform DN	Rezultatele încercărilor
Metale toxice, mg/kg, max:			
"Regulamentul sanitar privind contaminanții...", p. 102, 110, 113 - HG RM nr. 520 din 22.06.2010			
Cadmium	SM GOST R 51301:2003	0,25	0,03
Mercur	PIL-1-(5)/LI	0,5	< 0,003
Staniu	PIL-1-(2)/LI	200	< 5
Radionuclizi, Bq/kg, max:			
"Norme fundamentale de radioprotecție. Cerințe și reguli igienice" (NFRP-2000) din 27.02.2001			
Ceziu-137	SM GOST R 54016:2013	160	< 7
Indici fizico - chimici:			
GOST 7452-97 p. 4.2.3. (tabelul 1) "Conserve din pește naturale. Condiții tehnice"			
Masa netă, g	GOST 26664-85 p.3	250	252
Fracția masică de componente, %	GOST 26664-85 p.4	-	pește - 62,4% ulei - 9,2%
Fracția masică de cloruri, %, max.	GOST 27207-87	1,2 - 2,0	1,2

În atenția producătorilor și organelor de control!

Copia raportului de încercări este nevalabilă fără semnatura și ștampila originală
a laboratorului de încercări, ce a eliberat raportul dat.

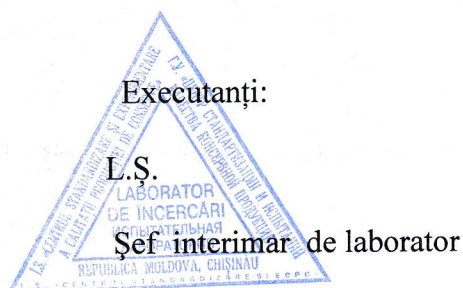
cod: *RÎ-5.10-49/LÎ*

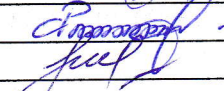
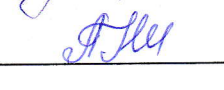
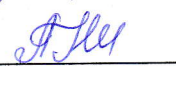
Ediția: 3/ 15.03.2019

Pagina 1 din 2

Denumirea indicilor	DN la metoda de încercare	Indicii calității conform DN	Rezultatele încercărilor
Indicii microbiologici:			
GOST 30425-97 "Conserve. Metoda de determinare a sterilității industriale"			
Bacili aerobi și facultativ-anaerobi, gr. B. subtilis în 1 g produs	GOST 30425-97	max 11 UFC	absența
Bacterii nesporigene în 1 g de produs	GOST 30425-97	nu se admit	absența
Clostridii mezofile (cu excepția C.botulinum și C.perfringens) în 1 g de produs	GOST 30425-97	max 1 UFC	absența
Mostrele investigate corespund cerințelor sterilității industriale.			
Indicii organoleptici:			
GOST 7452-97 p. 4.2.5. (tabelul 2) "Conserve din pește naturale. Condiții tehnice"			
Aspect exterior	- bucățele de pește în sos propriu		
Consistența	- densă, succulentă.		
Culoare	- de culoarea gri caracteristică tipului dat de pește;		
Gust	- plăcut, caracteristic produsului dat, fără gust străin;		
Miros	- plăcut, caracteristic tipului de pește, fără miros străin		

• Incertitudinea de măsurare se va indica la solicitarea clientului.



 M. Darie
 I. Palanciuc
 N. Moraru
 A. Antoci