

# TIMCAT SRL

Chișinău, str. Petricani 33, c/f 1002600000881 IBAN: MD54EX0000002251743848MD; EXMMMD22476

**TIMCAT SRL**  
c/f 1002600000881  
MD-2059 Chisinau, str. Petricani 33  
BC Eximbank SA Gruppo Veneto Banca, Fil. Nr.19  
EXMMMD22476  
Director Rosca Gheorghe  
Tel: 069273810  
e-mail : [timcat1971@mail.ru](mailto:timcat1971@mail.ru)

(Conserve din carne sterilizate)

## DECLARAȚIE DE CONFORMITATE nr. 01

Din 18.08.2023

### SRL "TIMCAT"

În persoană – Roșca Gheorghe, în calitate de Director, declar pe propria răspundere că produsele, Conserve din carne sterilizate în sortiment, conform (Anexei) nu pun în pericol viața, sănătatea consumatorilor și respectă parametrii de calitate în conformitate cu standardele (specificații tehnice) și legislația sanitară-veterinară în vigoare.

**Originea mărfii: Import din România.**

Declarația este întocmită în baza:

1. Declarația de conformitate de la producător S.C., „VASCAR” S.A. Nr. 325 din 15.07.2022
2. Raportul de încercări nr.3792 din 09.08.2022



**Timcat SRL**  
**Director Roșca Gheorghe**







# VASCAR

VASCAR S.A.

Vaslui, Str. Podul Inalt Street, no. 4, Romania

Phone: 0235-361131(5) Fax: 0235-361475;  
Trade register no.: J 37/23/91 Fiscal code: RO 829522;  
E-mail: office@vascar.ro web :www.vascar.ro

**STATEMENT OF CONFORMITY**  
No. 325 Date 15.07.2022

**Beneficiary: S.C. TIMCAT S.R.L**  
**Point of delivery: CHISINAU, REPUBLICA MOLDOVA**

According to the legal provisions regarding the responsibility for the quality of the delivered products, we, SC Vascar SA Vaslui, with the main office in Vaslui, Podul Inalt Street, no. 4, phone: 0235-361131(5); fax: 0235-361475; unique registration code RO 829522; Trade Commerce no. J37/23/1991, declare and guarantee on our own responsibility that the products lots that this statement refers to are not dangerous for the life and health of the consumers and they comply with the quality parameters according to the firm standards – approved technical specification (ST), sanitary, sanitary-veterinary legislation and for the food safety in force and certified ISO standards. The products will be kept in compliance with the storage conditions (+4°C ... +25°C, in a dry and cool space) written on the label applied on the package. In case of keeping them in the original boxes, in compliance with the storage conditions from the labels, the products expire on the date stamped on the box. The transportation of the cans will be made in isothermal transport means, appropriately cleaned, protected against water, dust, frost. We hereby guarantee the quality of the products until their expiry term, provided the compliance with the temperature parameters/relative humidity of the air during the storage, manipulation, transportation and delivery.

Product	Lot	Expiry date	Storage conditions
Tomis carne porc 300g	158	06.07.2025	+4°C...+25°C
Tomis carne vita 300g	159	06.07.2025	+4°C...+25°C
MIB carne porc in suc propriu 300g	157	06.07.2025	+4°C...+25°C
MIB carne vita in suc propriu 300g	062	09.06.2025	+4°C...+25°C

The products quantities the hereby conformity statement refers to are presented in the packing list from 15.07.2022 (Invoice no. 1816/15.07.2022), with the transportation means no. QQX269/I462LG.



Authorized person's signature (stamp)





**I.P.CENTRUL REPUBLICAN DE DIAGNOSTIC VETERINAR  
LABORATORUL DE ÎNCERCĂRI A PRODUSELOR ALIMENTARE**

Chișinău, str. Murelor 3, MD 2051, Email: labcrdv@mail.ru; tel. 0-22-93-01-84 Codul fiscal: 1005600030818  
Contul IBAN: MD64TRPCCC518430A00412AA Codul SWIFT: TREZMD2X Denumirea băncii: Ministerul Finantelor Trezoreria de Stat



**RAPORT DE ÎNCERCĂRI Nr. 3792**

din 09.08.2022

**I. Informații furnizate de solicitant:**

Denumire probă/e: 1) Conserva de carne de porc tocata, sterilizata "Tomis", 2) Conserva de carne de vita tocata, sterilizata "Tomis", 3) Conserva din carne de porc tocata, sterilizata "Moldova in bucate", 4) Conserva de carne de vita tocata, sterilizata "Moldova in bucate".

Ambalare: cutii metal m.n. 300g.

Data expirării 1)06.07.2025, 2)06.07.2025, 3)06.07.2025, 4)06.09.2025.

Solicitantul: OC Conservstandard.

Cantitatea mostrei: 1)6 buc, 2)6 buc, 3)6 buc, 4)6 buc.

Prelevat: conform Program de încercări nr. 143i din 25.07.2022 de către expert OC Conservstandard.

Scopul încercărilor: certificare.

**II. Informații furnizate de laborator:**

Cerere la încercări din: 26.07.2022.

Temperatură recepție/ stare termică: +8,0°C.

Data începutului încercărilor: 26.07.2022.

Data încheierii încercărilor: 09.08.2022.

Conformitatea DN: GOST 30425-97 "Conserve. Metoda de determinare a sterilității industriale", de facto, HG nr. 229 din 29.03.2013 "Regulamentul sanitar privind aditivii alimentari", HG nr. 624 din 19.09.2020 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru preparate și produse din carne.

**REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR:**

Cod probă/e	Parametrul analizat/Unitate de măsură	DN la Metode de încercare	Cerințe normative/ Parametri de performanță	Rezultate obtinute
1	2	3	4	5
3792-1	<b>Conserva de carne de porc tocata, sterilizata "Tomis"</b>			
	<b>Indici microbiologici:</b>			
	Mucegai . ufc/g	SM SR ISO 21527-1:014	de facto	<10



Cod probă/e	Parametrul analizat/Unitate de măsură	DN la Metode de încercare	Cerințe normative/ Parametri de performanță	Rezultate obținute
1	2	3	4	5
	Drojdii ufc/g	SM SR ISO 21527-1:2014	de facto	<10
	Sterilitate industrială g	☐ GOST 30425-97	nu se admit	Microorganismele viabile aerobe și anaerobe mezofile în 1,0 g nu s-au detectat. Corespunde sterilității industriale.
<b>3792-2</b>	<b>Conserva de carne de vita tocată, sterilizată "Tomis"</b>			
	<b>Indici fizico-chimici:</b>			
	Masa netă, g, g, min	☐ GOST 26664-85	300	302
	Fracția masică de sare, %, .	GOST 9957-73 p 2	1.0-2.5	2.0
	Fracția masică de proteine, %, min	PS 7.2-L-FCh-12 (ISO 937)	10.0	11.74
	Fracția masică de grăsime, %, max	PS 7.2-L-FCh-03 (SM ISO 11870: 2014)	18.0	7.4
	Fracția masică de nitriti, mg/kg, max	GOST 8558.1-78, p. 1-4	100.0	4.3
	Fractia masica de carne, %, min	☐ GOST 8756.1-79, p 3,4	55.0	65.9
	Fractia masica de jeleu / sos, %, max	☐ GOST 8756.1-79, p.3,4	45.0	34.1
<b>3792-3</b>	<b>Conserva din carne de porc tocată, sterilizată "Moldova in bucate"</b>			
	<b>Indici fizico-chimici:</b>			
	Masa netă, g, g, min	☐ GOST 8756.1-79; p.3	300	305
	Fracția masică de grăsime, %, max	SM SR ISO 1443 : 2012	80.0	14.6
	Fracția masică de sare %	GOST 26186-84; p 3	1.0-2.5	2.1
	Fracția masică de proteine, %, min	PS 7.2-L-FCh-12 (ISO 937)	10.0	14.57
	Fractia masica de carne, %, min	☐ GOST 8756.1-79, p,4	55.0	69.8
	Fractia masica de jeleu / sos, %, max	☐ GOST 8756.1-79, p.4	45.0	30.2
<b>3792-4</b>	<b>Conserva de carne de vita tocată, sterilizată "Moldova in bucate"</b>			
	<b>Indici microbiologici:</b>			
	Mucegai . ufc/g	SM SR ISO 21527-1:014	de facto	<10
	Drojdii ufc/g	SM SR ISO 21527-1:2014	de facto	<10



Parametrul analizat/Unitate de măsură	DN la Metode de încercare	Cerințe normative/ Parametri de performanță	Rezultate obtinute	
1	2	3	4	
Sterilitate industrială g	☐ GOST 30425-97	nu se admit	Microorganisme viabile aerobe și anaerobe mezofile în 1,0 g nu s-au detectat. Corespunde sterilității industriale.	
<b>Indici organoleptici:</b>				
Codul mostrei	Denumirea mostrei	Metoda de încercare	Cerintele normative	Rezultatul obtinut
3792-2	Conserva de carne de vita tocată, sterilizată "Tomis"	GOST 9959- 91., PS-7.2-L- RPO-01 ed.1	HG nr. 624 din 19.09.2020 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru preparate și produse	Ambalaj nebombat, nedeformat, ermetic închis. carne tocată, fără os, tendoane, vase sangvine, țesut conjunctiv grosier și glande. Carnea de culoare roșietică, uniformă în toată masa produsului, parțial cu bulion în stare încălzită de culoare galben-roz. Miros plăcut, caracteristic tipului dat de produs, cu aromă de condimente, fără miros străin. Gust plăcut, caracteristic tipului dat de produs, potrivit de sărat, fără gust străin.
3792-3	Conserva din carne de porc tocată, sterilizată "Moldova în bucate"	GOST 9959- 91., PS-7.2-L- RPO-01 ed.1	HG nr. 624 din 19.09.2020 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru preparate și produse	Ambalaj nebombat, nedeformat, ermetic închis. carne tocată, fără os, tendoane, vase sangvine, țesut conjunctiv grosier și glande. Carnea de culoare roz, uniformă în toată masa produsului, cu grăsime. Grăsimea și bulionul în stare încălzită este de culoare galben-pal. Miros plăcut, caracteristic tipului dat de produs, cu aromă de condimente, fără miros străin. Gust plăcut, caracteristic tipului dat de produs, potrivit de sărat, fără gust străin.

Responsabili de încercări: Nedelcu Liliana Iachimova T. M. Motroi

Lista de distribuire a Raportului de încercări:

Solicitant:	ANSA, Direcție comerț internațional și inspecție la frontieră
Original: <input checked="" type="checkbox"/> Copie: <input type="checkbox"/> Scanat: <input checked="" type="checkbox"/>	Original: <input type="checkbox"/> Copie: <input type="checkbox"/> Scanat: <input type="checkbox"/>
ANSA, Direcție sanitar-veterinară, siguranța și calitatea produselor alimentare de origine animală	ANSA, Direcție unități de comerț, alimentație și protecția consumatorilor
Original: <input type="checkbox"/> Copie: <input type="checkbox"/> Scanat: <input type="checkbox"/>	Original: <input type="checkbox"/> Copie: <input type="checkbox"/> Scanat: <input type="checkbox"/>
ANSA, Direcția planificare strategică și managementul calității, analiza și evaluarea riscurilor și planificarea controalelor	I.P.CRDV din subdiviziuni :
Original: <input type="checkbox"/> Copie: <input type="checkbox"/> Scanat: <input type="checkbox"/>	Original: <input type="checkbox"/> Copie: <input type="checkbox"/> Scanat: <input type="checkbox"/>
STSA:	
Original: <input type="checkbox"/> Copie: <input type="checkbox"/> Scanat: <input type="checkbox"/>	

ȘEF SECȚIE



T. IACHIMOVA (MICROBIOLOGIE SANITARA)



D. JORA (ORGANOLEPTICA)

S. MOTROI (FIZICO-CHIMIE)

ŞEF DE LABORATOR

DEANA CURCHI



Rezultatele încercărilor se referă numai la proba/e analizata/e. Se interzice reproducerea parțială sau integrală a raportului dat fără aprobarea laboratorului emitent. Copiile Raportului de încercări nu sunt valabile fără semnătura și stampila originală a laboratorului emitent. Falsificarea acestui document se pedepsește în conformitate cu legislația în vigoare. Laboratorul nu poartă răspundere pentru acțiunea de prelevare, responsabilitatea eșantionării probelor și a datelor furnizate o are solicitantul cererii pentru încercări. LÎ nu furnizează declarații de conformitate și nu exprimă opinii și interpretări, iar incertitudinea de măsurare se ia în considerație, atunci când rezultatul este la limita normelor specificate sau la solicitarea clientului. Încercări marcate cu semnul-  nu sunt acoperite de acreditarea MOLDAC.