



DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

Nr. DC BN — 00458897-³²⁸ Data emiterii "18" 06" 20²⁴
Valabilă pînă la "09" 06" 20²⁷

„BASARABIA NORD” S.A.

bd. Victoriei 90"a", MD 3100, mun. Bălți, tel.: +373 22 901 900.
(denumirea producătorului, adresa, telefonul)

în persoana **M.Finciuc** Director general declară pe propria răspundere că:
(funcția, numele prenumele conducătorului)

Preparate din carne de vită refrigerate /congelate conform anexei

(denumirea, tipul, marca, codul produsului, informația privind fabricarea în serie sau la un lot de produse (numărul și mărimea lotului, numărul de fabricație, denumirea și numărul documentului care însoțește produsele/ facturii, contractului, certificatului de calitate/, denumirea producătorului, țării, etc.

la care se referă această declarație, nu pune în pericol viața, sănătatea consumatorilor, nu produce impact asupra mediului înconjurător și este în conformitate cu următoarele reglementări tehnice sau standarde: Lege279/2017 „Privind informarea consumatorului cu privire la produse alimentare”; Hotărârea Guvernului Nr.696/2010 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Carne – materie primă. Producerea, importul și comercializarea ; Hotărârea Guvernului Nr 435/2010 cu privire la aprobarea ”Regulelor specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală”; Hotărârea Guvernului Nr.520/2010cu privire la aprobarea Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare; Hotărârea Guvernului №221/2009 cu privire la aprobarea Normelor sanitar-veterinare privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, Hotărârea Guvernului Nr.624/2020 cu privire aprobarea ”Cerintelor de calitate pentru preparate și produse din carne”;

(indicativul reglementărilor tehnice sau standardelor cu indicarea punctelor acestor documente normative care stabilesc cerințe pentru produsele respective)

Declarația este întocmită în baza:

Raport de încercări: №114din30.04.2024 №153,154 din 27.05.2024, №155,156 din 31.05.2024, №157 din04. 06.2024, №159 din 07.06.2024, №166,170 din10.06.2024, №174,175din11.06.2024 №180,181din14.06.2024, №186,187,192,193din17.06.2024

Certificat de conformitate a Sistemului de Management al Siguranței Alimentelor № SM SA 17/24 din 10.06.2024(ISO 22000:2018) până la 09.06.2027, Certificat de Conformitate a Sistemului de Management al Calității (ISO 9001:2015) №SMC16/24 din 10.06.2024 până la 09.06.2027 Certificat de acreditare a laboratorului de încercări № LL-050 din 24.06.2022 valabil până la 23.06.2026

(informație despre documentele în baza cărora a fost întocmită declarația de conformitate)

Conducătorul organizației

**Director
general**

semnatura

M.Finciuc

prenumele, numele



ANEXĂ la Declarația Nr.328 din 18.06.2024

Preparate din carne de vită refrigerate /congelate în asortiment :

- Carne de vită dezosată calitate superioară;
- carne de vită calitate I ;
- carne de vită calitate II;
- Răsol de vită (vițel) fără os ;
- Răsol de vită (vițel) cu os;
- cotlet de vițel fără os ;
- cotlet de vițel cu os
- Pulpă de vită ;
- Ceafă de vită ;
- muschiuleț de vită;
- antricot de vită curățat;
- antricot de vită necurățat;
- Ribeye (vițel);
- T-bone (vițel);
- piept de vițel fără os;
- spata de vițel;
- coaste de vițel.





DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

Nr. DC BN — 00458897-³³⁰ Data emiterii "18" 06" 20²⁴

Valabilă pînă la "09" 06" 20²⁷

„BASARABIA NORD” S.A.

bd. Victoriei 90”a”, MD 3100, mun. Bălți, tel.: +373 22 901 900.

(denumirea producătorului, adresa, telefonul)

în persoana **M.Finciuc** Director general declară pe propria răspundere că:
(funcția, numele prenumele conducătorului)

Preparate din carne de pui broiler refrigerate /congelate: conform anexei

(denumirea, tipul, marca, codul produsului, informația privind fabricarea în serie sau la un lot de produse (numărul și mărimea lotului, numărul de fabricație, denumirea și numărul documentului care însoțește produsele/ facturii, contractului, certificatului de calitate/, denumirea producătorului, țării, etc.

la care se referă această declarație, nu pune în pericol viața, sănătatea consumatorilor, nu produce impact asupra mediului înconjurător și este în conformitate cu următoarele reglementări tehnice sau standarde: Lege 279/2017 „Privind informarea consumatorului cu privire la produse alimentare”; Hotărârea Guvernului Nr.696/2010 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Carne – materie primă. Producerea, importul și comercializarea; HG Nr.773/2013 cu privire la aprobarea Normei sanitar-veterinare de stabilire a cerințelor de comercializare a cărnii de pasăre; HG Nr 435/2010 cu privire la aprobarea ”Regulelor specifice de igienă a produselor alimentare de origine animal ” ; HG Nr.520/2010 cu privire la aprobarea Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare; HG Nr.221/2009 cu privire la aprobarea Normelor sanitar-veterinare privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, HG Nr.624/2020 cu privire la aprobarea ”Cerințelor de calitate pentru preparate și produse din carne”;

(indicativul reglementărilor tehnice sau standardelor cu indicarea punctelor acestor documente normative care stabilesc cerințe pentru produsele respective)

Declarația este întocmită în baza:

Raport de încercări: №115 din 30.04.2024, №125 din 14.05.2024, №128, 133 din 20.05.2024, №148 din 24.05.2024, №151 din 27.05.2024, №158 din 04.06.2024, №176, 177 din 11.06.2024, №183 din 14.06.2024, №188, 189, 194, 195 din 17.06.2024

Certificat de conformitate a Sistemului de Management al Siguranței Alimentelor № SM SA 17/24 din 10.06.2024 (ISO 22000:2018) până la 09.06.2027, Certificat de Conformitate a Sistemului de Management al Calității (ISO 9001:2015)

№ SMC 16/24 din 10.06.2024 până la 09.06.2027 Certificat de acreditare a laboratorului de încercări № LI- 050 din 24.06.2022 valabil până la 23.06.2026

(informația despre documentele în baza cărora a fost întocmită declarația de conformitate)

Conducătorul organizației

**Director
general**

semnatura

M.Finciuc

prenumele, numele



ANEXĂ la Declarația Nr.330 din 18.06.2024

Preparate din carne de pui broiler refrigerate / congelate in asortiment:

- Aripi de pui broiler;
- Piept de pui broiler fara os;
- Pui broiler;
- Gamba de pui broiler;
- Șold de pui broiler ;
- șold de pui broiler dezosat;
- Șold de pui broiler fara spate;
- Pulpe de pui broiler ;
- Pulpe de pui broiler fara spate;
- Pulpe de pui broiler dezosate;
- Pulpe de pui broiler fără piele dezosate
- tacăm de bulion din oase de găină;
- tacăm pentru bulion din carne de găină;
- șold de pui broiler fără piele și fără os





DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

Nr. DC BN — 00458897-³⁴⁰

Data emiterii „⁰¹ „⁰⁷ „²⁴ 20

Valabilă pînă la „⁰⁹ „⁰⁶ „²⁷ 20

„BASARABIA NORD” S.A.

bd. Victoriei 90”a”, MD 3100, mun. Bălți, tel.: +373 22 901 900.

(denumirea producătorului, adresa, telefonul)

în persoana M.Finciuc Director general declară pe propria răspundere că:
(funcția, numele prenumele conducătorului)

Mezeluri fierte seria Filletti : Conform anexei

(denumirea, tipul, marca, codul produsului, informația privind fabricarea în serie sau la un lot de produse (numărul și mărimea lotului, numărul de fabricație, denumirea și numărul documentului care însoțește produsele/ facturii, contractului, certificatului de calitate/ denumirea producătorului, țării, etc.

la care se referă această declarație, nu pune în pericol viața, sănătatea consumatorilor, nu produce impact asupra mediului înconjurător și este în conformitate cu următoarele reglementări tehnice sau standarde Lege RM №279/2017 „Privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare”; Hotărârea Guvernului RM №624/2020 cu privire la aprobarea Cerintelor de calitate pentru preparate și produse din carne; Hotărârea Guvernului RM №221/2009” cu privire la aprobarea Regulilor privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare”; Hotărârea Guvernului RM Nr.520/2010 cu privire la aprobarea Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare

(indicativul reglementărilor tehnice sau standardelor cu indicarea punctelor acestor documente normative care stabilesc cerințe pentru produsele respective,

Declarația este întocmită în baza:

Raport de încercări: №118 din 07.05.2024 №126, 127 din 20.05.2024 №138 din 27.05.2024, №144, 146 din 03.06.2024, №159, 161 din 10.06.2024 №176, 177 din 17.06.2024 №195, 202, 213, 216 din 24.06.2024 №219, 225-227 din 28.06.2024

Certificat de conformitate a Sistemului de Management al Sigurantei Alimentelor № SM SA 17/24 din 10.06.2024 (ISO 22000:2018) până la 09.06.2027, Certificat de Conformitate a Sistemului de Management al Calității (ISO 9001:2015) №SMC16/24 din 10.06.2024 până la 09.06.2027 Certificat de acreditare a laboratorului de încercări № LI- 050 din 24.06.2022 valabil până la 23.06.2026

(informația despre documentele în baza cărora a fost întocmită declarația de conformitate)

Conducătorul organizației

Director
general

semnatura

M.Finciuc

prenumele, numele



ANEXĂ la Declarația Nr.340 din 01.07.2024

Mezeluri fierte seria „Filletti”:

- Parizer „Doctorskaia”Filletti”;
- Parizer „Doctorskaia”Filletti”,(cecum) ;
- Parizer „Doctorskaia-Tinerete”Filletti”;
- Parizer „Lunchmeat”Filletti”(fazerin);
- Parizer „Lunchmeat”Filletti”(amitan);
- Parizer „Lacta”Filletti”;
- crenvurști „Ursuleț”Filletti”;
- crenvurști „Cu șuncă”Filletti”;
- crenvurști „Premium”Filletti”;
- crenvurști „cu carne de vită”Filletti”;
- crenvurști „Lacta”Filletti”;
- crenvurști „Tinerete”Filletti”;
- safalade „Porcovita”Filletti”;
- Parizer „Preferat ”Filletti”,(cecum) ;
- crenvurști „Cu cașcaval”Filletti”;
- crenvurști „de pui și curcan”Filletti”;
- safalade „de pui și curcan”Filletti”;
- crenvurști „Bambini”Filletti”;



**CENTRUL NAȚIONAL DE ACREDITARE DIN REPUBLICA MOLDOVA
MOLDAC**

str. Vasile Alecsandri, 1, oficiul 205, MD-2009, mun. Chișinău, Republica Moldova



MOLDAC este semnatar EA - MLA pentru încercări

CERTIFICAT DE ACREDITARE

Nr. LÎ - 050

MOLDAC declară că:

**LABORATORUL DE ÎNCERCĂRI DIN CADRUL
SA „BASARABIA - NORD“**

*Adresa juridică/sediul central: MD-3100, mun. Bălți, bd. Victoriei, 90 a,
cod CUIIO 1200151*

Adresa locației: MD-3100, mun. Bălți, bd. Victoriei, 90 a

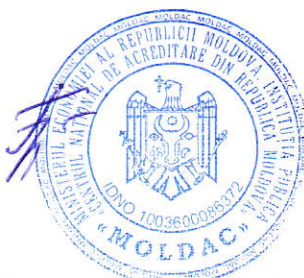
satisface cerințele **SM EN ISO/IEC 17025:2018** și este competent să efectueze încercări la produsele definite în Anexa la prezentul Certificat de Acreditare.

Certificatul este valabil numai însoțit de Anexa din 24.06.2022, care constituie parte integrantă a acestui Certificat de Acreditare.

Acreditarea acordată este valabilă cu condiția îndeplinirii în mod continuu a criteriilor de acreditare stabilite de MOLDAC.

Data acreditării inițiale:	11	septembrie	2000
Data acreditării curente:	24	iunie	2022
Data expirării:	23	iunie	2026

Director



Iurie FRIPTULEAC

*Reproducerea parțială a acestui Certificat este interzisă
Valabilitatea prezentului Certificat poate fi verificată pe site-ul www.acreditare.md*

Laborator de încercări din cadrul S.A. „BASARABIA - NORD”

Nr. LJ-050 din 24.06.2022
 Standard de acreditare:
 Nivelul 3: SM EN ISO/IEC 17025:2018

Adresa juridică: MD-3100, mun. Bălți, bd. Victoriei, 90 „a”1. Încercări efectuate în local permanent: MD-3100, mun. Bălți, bd. Victoriei, 90 „a”

Nr.	Tipul/Denumirea încercării	Material / produs	Document normativ/ standard/ referențial intern
1. METODE SENZORIALE			
1.1	Determinarea indicilor senzoriali	Carne de bovine, Carne de porcine. Carne de ovine, Carne de cabaline. Subproduse din carne prelucrată Blocuri din carne ciontoilă și subproduse congelate Carne de pasăre de curte Parizer, Crenvurști, Safalade, Salamuri semiafumate Salamuri fierte-afumate, Salamuri crud-afumate, Salamuri crud-zvățate Tobă, Sângerete, Lebărvurști, Pate Produse din carne de porc Produse din carne de vită Produse din carne de pasăre Produse din materie primă vegetală Preparate din carne	GOST 7269-79 pct. 2 GOST 7702.0-74 pct. 2 GOST 9959-91 (Anulat)
2. METODE VOLUMETRICE			
2.1	Determinarea clorurii de sodiu	Parizer, Crenvurști, Safalade, Salamuri semiafumate Salamuri fierte-afumate, Salamuri crud-afumate, Salamuri crud-zvățate. Tobă, Sângerete, Lebărvurști, Pate. Produse din carne de porc Produse din carne de vită Produse din carne de pasăre Produse din materie primă vegetală Preparate din carne.	GOST 9957-73 pct. 1, 2 GOST 4288-76 pct. 2.5a

Laborator de încercări din cadrul S.A. „BASARABIA - NORD”

Nr. LJ-050 din 24.06.2022

Standard de acreditare:

Nivelul 3: SM EN ISO/ IEC 17025:2018

Nr.	Tipul/Denumirea încercării	Material / produs	Document normativ/ standard/ referențial intern
2.2	Determinarea conținutului de amidon	Parizer, Crenvurști, Safalade, Salamuri semiafumate. Salamuri fierte-afumate Tobă, Sângerete, Lebărvurști, Pate Produse din carne de porc Produse din carne de vită Produse din carne de pasăre Preparate din carne	GOST 10574-91
2.3	Determinarea conținutului de proteine	Parizer, Crenvurști, Safalade, Salamuri semiafumate Salamuri fierte-afumate, Salamuri crud-afumate, Salamuri crud-zvântate Tobă, Sângerete, Lebărvurști, Pate Produse din carne de porc Produse din carne de vită Produse din carne de pasăre Produse din materie primă vegetală Preparate din carne	PSL 7.2.7 (SM SR ISO 937:2012) ed.1/22.02.2021
3. METODE FOTOCOLORIMETRICE			
3.1	Determinarea nitritului de sodiu	Parizer, Crenvurști, Safalade, Salamuri semiafumate Salamuri fierte-afumate, Salamuri crud-afumate. Salamuri crud-zvântate Tobă, Sângerete, Lebărvurști, Pate. Produse din carne de porc. Produse din carne de vită. Produse din carne de pasăre.	GOST 8558.1-78 pct. 1,2,3,4
3.2	Determinarea conținutului de fosfor total	Parizer, Crenvurști, Safalade, Salamuri semiafumate. Salamuri fierte-afumate, Salamuri crud-afumate, Salamuri crud-zvântate Tobă, Sângerete, Lebărvurști, Pate. Produse din carne de porc Produse din carne de vită Produse din carne de pasăre Produse din materie primă vegetală Preparate din carne	GOST 31110-2002 (ISO 13730: 1996) (Anulat)



Laborator de Încercări din cadrul S.A. „BASARABIA - NORD”

Nr. LJ-050 din 24.06.2022

Standard de acreditare:

Nivelul 3: SM EN ISO/IEC 17025:2018

Nr.	Tipul/Denumirea încercării	Material / produs	Document normativ/ standard/ referențial intern
4. METODE GRAVIMETRICE			
4.1	Determinarea conținutului de umiditate	Parizer. Crenvurști. Safalade. Salamuri semiafumate. Salamuri fierte-afumate. Salamuri crud-afumate. Salamuri crud-zvântate Tobă. Sângerete. Lebărvurști. Pate. Produse din materie primă vegetală	SM SR ISO 1442-2014
4.2	Determinarea conținutului de grăsimi totale	Preparate din carne. Parizer. Crenvurști. Safalade. Salamuri semiafumate. Salamuri fierte-afumate. Salamuri crud-afumate. Salamuri crud-zvântate Tobă. Sângerete. Lebărvurști. Pate. Produse din carne de porc. Produse din carne de vită Produse din carne de pasăre. Produse din materie primă vegetală	GOST 4288-76 pct. 2.5 SM SR ISO 1443-2012
4.3	Determinarea masei netă, masa unui semifabricat și părți componente	Preparate din carne	GOST 4288-76 p.2.2 SM STB 974:2003 p.5.4, 5.5
5. METODE MICROBIOLOGICE			
5.1	Determinarea numărului de colonii la 30°C	Carne de pasăre. Subproduse de pasăre. Carne de bovine. Carne de porcine. Carne de ovine. Carne de cabaline. Preparate din carne. Parizer. Crenvurști. Safalade. Tobă. Sângerete. Lebărvurști. Pate. Produse din materie primă vegetală.	SM EN ISO 4833-1:2014/A1:2022
5.2	Determinarea Bacterii Coliforme	Carne de bovine. Carne de porcine. Carne de ovine. Carne de cabaline. Carne de pasăre. Subproduse din carne prelucrată. Blocuri din carne ciontoilă și subproduse congelate Parizer. Crenvurști. Safalade. Salamuri semiafumate. Salamuri fierte-afumate. Salamuri crud-afumate. Salamuri crud-zvântate Tobă. Sângerete. Lebărvurști. Pate. Produse din carne de porc. Produse din carne de vită. Produse din carne de pasăre. Produse din materie primă vegetală. Preparate din carne.	SM ISO 4831:2010, p.9.1

Laborator de Încercări din cadrul S.A. „BASARABIA - NORD”

Nr. **LJ-050** din **24.06.2022**

Standard de acreditare:

Nivelul 3: SM EN ISO/IEC 17025:2018

Nr.	Tipul/Denumirea încercării	Material / produs	Document normativ/ standard/ referențial intern
5.3	Determinarea bacteriei de genul <i>Salmonella</i>	Carne de bovine Carne de porcine. Carne de ovine Carne de cabaline. Carne de pasăre. Subproduse de pasăre. Preparate din carne. Blocuri din carne ciontă și subproduse congelate Semifabricate din carne tocată și produse de culinărie Parizer. Crenvurști. Safalade. Salamuri semifumate. Salamuri fierte-afumate Salamuri crud-afumate. Salamuri crud-zvântate Tobă. Sângerete. Lebăvurști. Pate. Produse din materie primă vegetală Produse din carne de porc Produse din carne de vită Produse din carne de pasăre	SM EN ISO 6579-1:2017 pct. 9, 9.1, 9.2, 9.3, (9.3.1, 9.3.2), 9.4 (9.4.1, 9.4.2), 9.5 (9.5.2, 9.5.3.2), 10.
5.5	Detectarea stafilococilor coagulazo- pozitivi (<i>Staphylococcus aureus</i> și alte specii)	Parizer. Crenvurști. Safalade. Salamuri semifumate. Salamuri fierte-afumate. Salamuri crud-afumate. Salamuri crud-zvântate Tobă. Sângerete. Lebăvurști. Pate. Produse din carne de porc Produse din carne de vită Produse din carne de pasăre Preparate din carne	SM SR EN ISO 6888-3:2013, pct. 9.1
5.6	Determinarea droizilor și mucegai	Salamuri crud-afumate. Salamuri crud-zvântate Produse din materie primă vegetală Preparate din carne	GOST 10444-12-88 (Anulat)
5.7	Determinarea <i>Listeria</i> spp. prezumtiv	Parizer. Crenvurști. Safalade. Salamuri semifumate Salamuri fierte-afumate. Salamuri crud-afumate. Salamuri crud-zvântate Tobă. Sângerete. Lebăvurști. Pate. Produse din carne de porc, Produse din carne de vită Produse din carne de pasăre Produse din materie primă vegetală.	SM EN ISO 11290-1:2017 pct. 9.1 - 9.4, 9.5.1.2, 9.5.3



Laborator de încercări din cadrul S.A. „BASARABIA - NORD”

Nr. **LJ-050** din **24.06.2022**
 Standard de acreditare:
 Nivelul 3: SM EN ISO/IEC 17025:2018

2. Încercări efectuate la clientul OEC

Nr.	Tipul/Denumirea încercării	Material / produs	Document normativ/ standard/ referențial intern
1. Eșantionare			
1.1	Eșantionare	Carne de bovine, Carne de porcine.	TCM 7.3, pe4. 2, pee. 2 or 15.07.2021 (GOST 7269-79 p. 1, SM EN ISO 17604-2017)
		Carne de ovine. Carne de cabaline.	
		Carne de pasăre	TCM 7.3, pe4. 2, pee. 2 or 15.07.2021 (GOST 7702.0-74 pct. 1, GOST 31467:2012)
		Subproduse și semifabricate din carne de pasăre.	
		Parizer, Crenvurști, Safalade, Salamuri semiafumate Salamuri fierte-afumate, Salamuri crud-afumate, Salamuri crud-zvântate Tobă. Sângerete. Lebăvurști. Pate. Produse din carne de porc Produse din carne de vită Produse din carne de pasăre Produse din materie primă vegetală	TCM 7.3, pe4. 2, pee. 2 or 15.07.2021 (GOST 9792-73, GOST 26668-85 (ANULAT))
		Preparate din carne.	TCM 7.3, pe4. 2, pee. 2 or 15.07.2021 (GOST 4288-76 pct. 2.1, 2.4)

Aprobat:

Director MOLDAC
 Iurie FRIPTULEAC
 Semnătura _____

Data

24.06.2022





CERTIFICAT

DE CONFORMITATE A SISTEMULUI DE MANAGEMENT
AL SIGURANȚEI ALIMENTELOR nr. SMSA 17/24

ELIBERAT: S.A. „BASARABIA-NORD”

bd. Victoriei, 90A, mun. Bălți, MD-3100, Republica Moldova

tel: (+373 231) 5-43-01, (+373 231) 5-43-05 fax: (+373 231) 5-43-01, E-mail: info@basarabia-nord.md

PRIN PREZENTUL CERTIFICAT SE CONFIRMĂ CĂ, SISTEMUL DE MANAGEMENT PENTRU
ACTIVITĂȚILE

**PRELUCRAREA CĂRNII.
FABRICAREA CONSERVELOR ȘI
A PRODUSELOR DIN CARNE.**

CORESPUNDE CATEGORIEI C/CI; G DIN LANȚUL ALIMENTAR ȘI ESTE CONFORM CU
CERINȚELE STABILITE ÎN STANDARDUL INTERNAȚIONAL

ISO 22000:2018

adoptat ca standard național SM EN ISO 22000:2018

CERTIFICATUL ESTE ELIBERAT ÎN BAZA DECIZIEI nr. 31 din 10.06.2024

Certificarea a fost efectuată de către Organismul de Certificare a Sistemelor de Management (OC SM)
al Întreprinderii de Stat „Centrul de Metrologie Aplicată și Certificare” (ÎS CMAC).

Evaluarea periodică se efectuează anual de către OC SM al ÎS CMAC

Adresa juridică: str. Eugen Coca 28, mun. Chișinău, MD-2064, Republica Moldova

tel.: (373 22) 21-84-89, fax: (373 22) 74-54-89

Certificat de acreditare Nr. OCsma - 01 din 30 mai 2023



SM EN ISO/IEC 17021-1:2015
NR ISO/TS 22000:2018
OCsma-01

Director ÎS CMAC

Anatolii BESCUPSCHI



Conducătorul
Organismului de Certificare

Ludmila GHIDIRIMSKI

VALABILITATEA CERTIFICATULUI ESTE CONDIȚIONATĂ DE REZULTATELE AUDITURILOR
DE SUPRAVEGHERE ANUALE ȘI SE STABILEȘTE:

Din data 10.06.2024

Valabil până la 10.06.2025

Valabil până la 10.06.2026

Loc
viza

Valabil până la 09.06.2027

Loc
viza

CERTIFICATUL ESTE VALABIL CU CONDIȚIA RESPECTĂRII CERINȚELOR STANDARDULUI DE REFERINȚĂ



CERTIFICAT

DE CONFORMITATE A SISTEMULUI DE MANAGEMENT AL CALITĂȚII nr. SMC 16/24

ELIBERAT: S.A. „BASARABIA-NORD”

bd. Victoriei, 90A, mun. Bălți, MD-3100, Republica Moldova

tel: (+373 231) 5-43-01, (+373 231) 5-43-05 fax: (+373 231) 5-43-01, E-mail: info@basarabia-nord.md

PRIN PREZENTUL CERTIFICAT SE CONFIRMĂ CĂ, SISTEMUL DE MANAGEMENT AL CALITĂȚII
PENTRU ACTIVITĂȚILE

PRELUCRAREA CĂRNII. FABRICAREA CONSERVELOR ȘI A PRODUSELOR DIN CARNE.

CORESPUNDE DOMENIULUI DUPĂ CODUL IAF 3 ȘI ESTE CONFORM CU CERINȚELE STABILITE
ÎN STANDARDUL INTERNAȚIONAL

ISO 9001:2015

adoptat ca standard național SM EN ISO 9001:2015

CERTIFICATUL ESTE ELIBERAT ÎN BAZA DECIZIEI nr. 31 din 10.06.2024

Certificarea a fost efectuată de către Organismul de Certificare a Sistemelor de Management (OC SM)
al Întreprinderii de Stat „Centrul de Metrologie Aplicată și Certificare” (ÎS CMAC).

Evaluarea periodică se efectuează anual de către OC SM al ÎS CMAC

Adresa juridică: str. Eugen Coca 28, mun. Chișinău, MD-2064, Republica Moldova

tel.: (+373 22) 21-84-89, fax: (+373 22) 74-54-89

Certificat de acreditare nr. OCsmc-01 din 30 mai 2023



Director ÎS CMAC

Anatolii BESCUPSCHI



Conducătorul
Organismului de Certificare

Ludmila GHIDIRIMSKI

VALABILITATEA CERTIFICATULUI ESTE CONDIȚIONATĂ DE REZULTATELE AUDITURILOR
DE SUPRAVEGHERE ANUALE ȘI SE STABILEȘTE:

Din data 10.06.2024

Valabil până la 10.06.2025

Valabil până la 10.06.2026

Loc
viza

Valabil până la 09.06.2027

Loc
viza

CERTIFICATUL ESTE VALABIL CU CONDIȚIA RESPECTĂRII CERINȚELOR STANDARDULUI DE REFERINȚĂ

Договор
купли-продажи товаров № 4. fil / az

мун.Бэлць

2 января 2023 г.

S.A. "Basarabia-Nord", Республика Молдова 3100, мун.Бэлць бул.Викторией 90 А, тел. факс.+373 231/5 43 05, 5 43 01, ВС „МолдоваАгроиндбанк” АО.фил. Бельцы, 6/к. AGRNMD2X750, p/c. MD74AG000000022512110196, ф/к. 1002602004366 НДС 1200151,BC „Moldindconbank” S.A., c.b. MOLDMD2X309, iban. MD27ML000000022510093770, в лице генерального директора Финчук Мирослава, действующего на основании устава, именуемое в дальнейшем **«Продавец»**, с одной стороны, и

S.R.L. "Produse de Familie" Республика Молдова, мун.Кишинэу ул. Волунтариор 15, тел. 078877238, ВС „МолдоваАгроиндбанк” АО.фил. Кишинэу, 6/к. AGRNMD2X887, p/c. MD94AG000000022511534335, ф/к 1010600010111, НДС 0307555, в лице директора Кольчев Леонида, действующего на основании устава, именуемое в дальнейшем **«Покупатель»**, с другой стороны, совместно в дальнейшем именуемые стороны, заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. Предмет договора.

1.1. На условиях и в порядке, определенном настоящим договором, **«Продавец»** обязуется изготовить по заявке **«Покупателя»** с использованием своих материалов товар / мясопродукты в ассортименте/, а **«Покупатель»** обязуется принять и оплатить товар (далее по тексту настоящего договора «товар»). Продавец имеет право реализовывать «товар» в фирменной сети магазинов, осуществляющих торговую деятельность.

1.2. На условиях и в порядке договора **«Продавец»** осуществляет **«Покупателю»** поставку мяса в ассортименте, цена, количество, вид определяются в налоговых накладных.

1.3. В изготовлении всего ассортимента товара для **«Покупателя»**, **«Продавец»** обязуется использовать товарный знак "Filletti".

2. Стоимость товара.

2.1. Настоящим стороны согласуют, что общая цена договора определяется на основании выписанных налоговых накладных.

2.2. Цена товара устанавливается в соответствии с спецификацией и/или налоговой накладной, являющейся неотъемлемой частью данного договора и, считается согласованной, если **«Покупатель»** принял товар.

2.3. Цена товара меняется с обоюдного согласования сторон. **«Продавец»** обязуется известить **«Покупателя»** об изменении цены за 15 календарных дней.

2.4. Оплата по настоящему договору производится с отсрочкой платежа в 30 / тридцать/ календарных дней с момента осуществления приемки товара **«Покупателем»** по каждой партии в отдельности.

2.5. Оплата производится в молдавских леях путем перечисления на расчетный счет **«Продавца»** и/или путем взаиморасчета.

3. Порядок передачи товара

3.1. Товар по настоящему договору изготавливается и подлежит передаче на основании заявок, которые принимаются «Продавцом».

Передача - склад «Продавца», расположенный по адресу: муниципия Бэлць бульвар Виктории 90 А.

3.2. Поставляемый товар должен соответствовать действующим на территории РМ ГОСТ-ам, стандартам. Каждая партия сопровождается удостоверением качества

с указанием сорта, даты выработки, сроков реализации, режима хранения товара.

3.3. Поставка товара по количеству и качеству осуществляется «Продавцом» в момент приема при погрузке или выгрузке его с автотранспортного средства при участии представителя «Покупателя».

4. Права и обязанности.

4.1. Продавец обязуется:

4.1.1. Производить работу только на основании заявки, полученной от «Покупателя»;

4.1.2. Выполнить работу / изготовить товар / из своих материалов, своими силами и средствами;

4.1.3. Передать изготовленную продукцию «Покупателю» в соответствии с сопроводительными документами на каждую партию отгружаемой продукции, а именно:

- ✚ ветеринарный сертификат;
- ✚ сертификат соответствия;
- ✚ налоговая накладная
- ✚ удостоверение качества.

4.1.4. Получить штрих коды.

4.2. Продавец имеет право:

4.2. Требовать выплаты стоимости переданного товара.

4.2.1. Самостоятельно определять способы выполнения заявок «Покупателя».

4.2.3. Требовать возмещения убытков в случае отказа «Покупателя» от оплаты товара, при отсутствии вины в отказе со стороны «Продавца».

4.2.4. Отказаться в одностороннем порядке от исполнения данного договора в случае неоплаты «Покупателем» долга в установленные договором сроки.

4.3. Покупатель обязуется :

4.3.1. Предоставлять заявки посредством факса, почты, и т.д., а именно:

- ✚ на сырокопченые позиции - на месяц вперед;
- ✚ на в/копченые и группу салями - за 4 дня;
- ✚ на п/копченые - за 2 дня;
- ✚ на вареные - за 2 дня;
- ✚ на сервировку - за 1 день;
- ✚ на п/фабрикаты - за 5 дней;
- ✚ на копчености- за 5 дней;
- ✚ на консервы - за 1 месяц.

4.3.2. Принять в установленный срок изготовленный товар и оплатить его стоимость.

4.3.3. При обнаружении нарушения условий договора, ухудшающих результат работы, или иных недостатков в работе немедленно заявить об этом в письменной форме.

4.3.4. В случае досрочного прекращения договора «Покупателем» без предварительного уведомления, последний обязан возместить «Продавцу» связанные с этим убытки.

4.4. Покупатель имеет право:

4.4.1. Проверять ход и качество выполняемой работы, не вмешиваясь в финансово-хозяйственную деятельность «Продавца»;

4.4.2. При наличии недостатков в работе потребовать их устранения.

5. Ответственность сторон.

5.1. В случае просрочки «Покупателем» обязанности по оплате «товара», «Покупатель» по требованию «Продавца» уплачивает последнему договорную неустойку в размере 0,1 % от неоплаченной суммы за каждый день просрочки.

5.2. В случае просрочки «Продавцом» обязанности по передаче «товара», «Продавец» уплачивает «Покупателю» по требованию последнего договорную неустойку в размере 0,1% от стоимости непереданного в срок «товара» за каждый день просрочки.

6. Оправдание ввиду препятствий.

6.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное невыполнение своих обязательств, если это вызвано препятствиями в соответствии с ст.903 ГК РМ.

6.2. Под препятствиями понимаются обстоятельства, возникшие после заключения настоящего Договора в результате событий, которые невозможно предвидеть или устранить и имеющие чрезвычайный характер (наводнение, землетрясение, военные действия и т.д.).

7. Прочие условия.

7.1. Настоящий договор составлен в двух экземплярах на 3-х страницах (указание общего количества страниц подписываемого договора) каждый.

7.2. Настоящий договор может быть расторгнут «Покупателем» в одностороннем порядке в случае:

- существенного нарушения условий настоящего договора.

7.3. Настоящий договор может быть расторгнут «Продавцом» в одностороннем порядке в случае:

- существенного нарушения условий настоящего договора.

7.4. В случае возникновения споров и разногласий для сторон является обязательным досудебный претензионный порядок рассмотрения споров. Срок рассмотрения претензии – 30 календарных дней с даты получения такой претензии.

7.5. Любая корреспонденция по настоящему договору является отправленной надлежащим образом, если таковая отправляется почтовой корреспонденцией заказным письмом по следующим адресам, указанным сторонами в качестве почтового.

7.6. Настоящий договор действителен с момента его подписания и до «2 « января 2025г.

Договор считается пролонгированным на тех же условиях на следующий год, если за 30 дней до окончания срока ни одна из сторон не направила письменного предупреждения о его прекращении.

8. Подписи сторон

«Продавец» SA "Basarabia-Nord"	«Покупатель» SRL "Produse de Familie"
Digitally signed by Finciuc Miroslav Date: 2023.01.27 15:30:27 EET Reason: MoldSign Signature Location: Moldova М.Финчук	 Директор Л.Кольчев

Digitally signed by Colcev Leonid
Date: 2023.01.27 14:10:25 EET
Reason: MoldSign Signature
Location: Moldova



_____ Nr. _____

La Nr. _____ din _____

<____> _____ 201_____

Republica Moldova, MD 3100, or. Bălți, bul. Victoriei 90A
tel: +373 231 5 43 05, fax: 373 231 5 43 01. BC "Moldova
Agroindbank" SA, fil. Bălți, C.b.: AGRNMD2X750
C.d.: 22512110196, C.f.: 1002602004366, Cod TVA: 1200151
e-mail: info@basarabia-nord.md

Către autoritățile competente

În baza prevederilor Legii Nr. 235/2011 privind activitățile de acreditare și de evaluare a conformității (în redacție actuală) și anume potrivit capitolului V, articolul 18 alin. (1) *“Evaluarea conformității cu titlu obligatoriu se realizează pentru produsele din domeniile prevăzute la anexa nr. 3, precum și pentru produsele neincluse în domeniile din această anexă, pentru care există cerințe prevăzute în reglementările tehnice respective”*, precum și în conformitate și cu Legea Nr. 420/2006 privind activitatea de reglementare tehnică (în redacție actuală), articolul 4 alin.(6) S.A.”BASARABIA NORD” Vă comunică următoarele:

Potrivit prevederilor actelor legislative indicate supra **”Carne și produse din carne nu aparțin listei de produse care sunt certificate obligatoriu”** interpretarea S.A.”BASARABIA NORD” în activitatea sa la evaluare a conformității produselor fabricate se bazează exclusiv pe prevederile actelor normative care funcționează pe teritoriul Republicii Moldova în domeniul dat și anume:

- Legea Nr. 420/2006 privind activitatea de reglementare tehnică;
- Hotărîrea Guvernului nr. 624/2020 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru preparate și produse din carne;
- Hotărîrea Guvernului nr. 696/2010 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Carne – materie primă. Producerea, importul și comercializarea”;
- Hotărîrea Guvernului nr.773/2013 cu privire la aprobarea normei sanitar-veterenare de stabilire a cerințelor de comercializare a cărnii de pasăre .

Totodată, este necesar de menționat, că actele normative indicate mai sus nu prevăd și nici nu ne impun în mod direct efectuarea evaluării conformității în privința cărnii și produselor din carne cu participarea directă obligatorie a persoanei terța.

Astfel, S.A.”BASARABIA NORD” luând în considerație cerințele prevăzute de art. 17. Alin.(1) , art.18 alin. (4) lit.c) și art. 19 din Legea nr. 235/2011 privind activitățile de acreditare și evaluare a conformității:

- efectuează certificarea benevolă prin metoda efectuării încercărilor producției la corespunderea Regulamentelor, Cerințelor și altor acte normative, în laborator propriu acreditat "Certificat de acreditare Nr. LÎ-50 din 24.06.2018", eliberat de Centrul Național de Acreditare MOLDAC, totodată, întreprinderea este certificată în Sistem de Management al Calității (ISO 9001), Certificat Nr. SMC8/21 din 05.05.2021 și este certificată în Sistemul de Management al Siguranței Alimentelor(ISO 22000), certificat Nr. SMSA 9/21 din 05.05.2021, prin urmare își asigură activitatea de evaluare a conformității produselor prin emiterea unor declarații de conformitate, care reprezintă în sine o formă de confirmare a conformității produselor, precum și îndeplinește toate cerințele și nu contravine legislației în vigoare a Republicii Moldova.

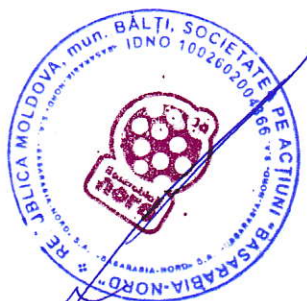
Cu respect,

Director General

Finciuc M.A.

**Șef de laborator ,
responsabil pe SMI
la întreprinderea S.A. "Basarabia-Nord"**

Nogali N.V.



03/12 Nr. 184
La Nr. _____ din _____
< 10 > 11 202 0

Republica Moldova, MD 3100, or. Bălți, bul. Victoriei 90A
tel: +373 231 5 43 05, fax: 373 231 5 43 01. BC "Moldova
Agroindbank" SA, fil. Bălți, C.b.: AGRNMD2X750
C.d.: MD74AG000000022512110196, C.f.: 1002602004366,
Cod TVA: 1200151; e-mail: info@basarabia-nord.md

"Produse de Familie" S.R.L.

Scrisoare de confirmare

Societate pe acțiuni "Basarabia-Nord" în persoana administratorului Finciuc Miroslav dă acordul companiei "Produse de Familie" S.R.L. pentru prezentarea și/sau depunerea documentelor care confirmă calitatea produselor emise de laboratorul acreditat № LI-050 a S.A. "Basarabia-Nord" pentru fiecare lot de marfă în baza contractului de vânzare-cumpărare a produselor din carne.

Cu respect,

Directorul general
Finciuc Miroslav





RAPORT DE ÎNCERCĂRI Nr. 313 din 28.10.2024

Denumirea produsului : Crenvurști" De vită" Basarabia Nord

Volumul partidei : 200 kg

Data fabricării :2305.2024

Producătorul

SA "Basarabia Nord"

Solicitant

„Proaspăd Prod "SRL

Locul prelevării probei

SA "Basarabia Nord"

Data recepționării probei 23.10.2024

Data începerii încercărilor 23.10.2024

Data finisării încercărilor 28.10.2024

Scopul încercărilor încercărilor la corespunderea : HG 624 /2020 anexa 1 punct c, anexa 2 punct c, HG 229/2013 anexa 1 partea E, punct 8.2.1, 8.2.2, HG 221/2009 anexa 1 (pe 2 unități de probă).

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Nr. d/o	Denumirea indicilor	DN la metoda de încercări	Conținutul conform DN		De facto	Corespondere a DN
Indicii organoleptici						
1.	Aspect exterior	GOST 9959-91	Batoane mici cu suprafața curată ,uscată , fără deteriorări pe membrană , fara afluențe de compoziție, scurgeri de bulion și de grăsime.			Corespunde
2.	Consistența	GOST 9959-91	Fină , succulentă			Corespunde
3.	Aspect în secțiune	GOST 9959-91	Compoziție de culoare de la roz , amestecată uniform .			Corespunde
4.	Miros și gust	GOST 9959-91	Caracteristic tipului dat de produs , cu aromă de condimente , fără gust și miros străine.			Corespunde
Indicii fizico-chimici, %						
1.	Conținut de umiditate,max.%	SM SR ISO 1442-2014	75,0	68,4		Corespunde
2.	Conținut de cloruri de sodiu, max.%	GOST 9957-73 p1,2	1,0- 3,5	1,9		Corespunde
3.	Conținut de nitrit , max. mg/kg	GOST 8558.1-78 p1,2,3,4	150,0	23,0		Corespunde
4.	Conținut de grăsime, max. %	SM SR ISO 1443-2012	35,0	15,7		Corespunde
5.	Conținut de proteine, min. %	PSL 7.2.7(SM SR ISO 937:2012) ed.1/22.02.21	8,0	12,5		Corespunde
6	Conținut de fosfor total, recalcultat în P ₂ O ₅ , max. mg/kg	GOST 31110-2002 (ISO 13730:1996)	5000	2535		Corespunde
Indicii microbiologici						
1.	Determinarea numărului de colonii la 30°C ,UFC în 1g.	SM EN ISO 4833-1:2014/A1:2022	1,0×10 ³		9,0 x 10 ¹	Corespunde
2.	Bacterii coliforme, BGBI în 1g	SM ISO 4831:2010, p 9.1	Nu se admite		Nedetectat	Corespunde
3.	Staphylococcus aureus în 1,0g	SM SR EN ISO 6888-3:2013, p.9.1	Nu se admite		Nedetectat	Corespunde
4.	Salmonella spp. în 25g	SM SR EN ISO 6579-1:2017 p. 9, 9.1, 9.2, 9.3 (9.3.1, 9.3.2), 9.4 (9.4.1, 9.4.2), 9.5 (9.5.2, 9.5.3.2), 10	1	Nu se admite	Nedetectat	Corespunde
			2	Nu se admite	Nedetectat	Corespunde
5.	Listeria spp. prezumtiv în 25 g.	SM SR EN ISO 11290-1:2017 p.9.1-9.4, 9.5.1.2, 9.5.3	1	Nu se admite	Nedetectat	Corespunde
			2	Nu se admite	Nedetectat	Corespunde

Declarație de conformitate: proba corespunde HG 624 /2020 anexa 1 punct c, anexa 2 punct c, HG 229/2013 anexa 1 partea E, punct 8.2.1, 8.2.2, HG 221/2009 anexa 1 (pe 2 unități de probă).

Responsabili de încercări:

Bacteriolog

Inginer-chimist

Șef de laborator

Russu N

Prepelița I

Nogali N.

Notă:

* Datele privind incertitudinea extinsă (P=0,95, k=2) se prezintă la cererea clientului.

**Rezultatul se referă numai la proba analizată!

***Se interzice multiplicarea raportului de încercări fără consimțământul laboratorului !



RAPORT DE ÎNCERCĂRI Nr.285 din 07.10.2024

Denumirea produsului : Parizer Doctorskaia

Volumul partidei : 200 kg

Data fabricării :02.10.2024

Producătorul

SA "Basarabia Nord"

Solicitant

„Produse de Familie ”SRL

Locul prelevării probei

SA "Basarabia Nord"

Data receptionarii probei

02.10.2024

Data începerii încercărilor

02.10.2024

Data finisării încercărilor

07.10.2024

Scopul încercărilor la corespunderea cerintelor : HG 624 /2020 anexa 1 punct c, anexa 2 punct c, HG 229/2013 anexa 1 partea E, punct 8.2.1, 8.2.2, HG 221/2009 anexa 1 (pe 2 unități de probă)

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Nr. d/o	Denumirea indicilor	DN Ia metoda de încercări	Conținutul conform DN	De facto	Corespunderea DN
Indicii organoleptici					
1.	Aspect exterior	GOST 9959-91	Batoane cu suprafața curată ,uscată,fără leziuni pe membrană, afluențe de compoziție , aglutinări , prelingeri de bulion și de grăsime		Corespunde
2.	Consistența	GOST 9959-91	Elastică		Corespunde
3.	Aspect în secțiune	GOST 9959-91	Compoziție omogenă, amestecată uniform de culoare roză .		Corespunde
4.	Miros și gust	GOST 9959-91	Plăcut ,caracteristic tipului de produs dat cu aromă de condimente ,fără gust și miros străine.		Corespunde
Indicii fizico-chimici, %					
1.	Continut de umeditate, max.%	SM SR ISO 1442-2014	75,0	68,0	Corespunde
2.	Continut de cloruri de sodiu, max.%	GOST 9957-73 p1,2	1,0-3,5	1,61	Corespunde
3.	Continut de nitrit, max.mg/kg	GOST 8558.1-78p1234	150,0	39,0	Corespunde
4.	Continut de grăsime ,max. %	SM SR ISO 1443-2012	35,0	16,8	Corespunde
5.	Continut de proteine ,min %	PSL 7.2.7(SM SR ISO 937:2012) ed.1/22.02.21	8,0	12,2	Corespunde
6.	Continut fosforul total, recalculat în P ₂ O ₅ mg/kg max	GOST 31110-2002 (ISO 13730:1996)	5000	3000	Corespunde
Indicii microbiologici					
1.	Bacterii coliforme, în 1 g.	SM ISO 4831:2010, p 9.1	Nu se admite	Nedetectat	Corespunde
2.	Determinarea numărului de colonii la 30°C ,UFC în 1g.	SM EN ISO 4833-1:2014/A1:2022	1,0×10 ³	8,3×10 ¹	Corespunde
3.	Staphylococcus aureus în 1,0g.	SM SR EN ISO 6888-3:2013, p.9.1	Nu se admite	Nedetectat	Corespunde
4.	Salmonella spp. în 25 g.	SM SR EN ISO 6579-1:2017 p. 9, 9.1, 9.2, 9.3 (9.3.1, 9.3.2), 9.4 (9.4.1, 9.4.2), 9.5 (9.5.2, 9.5.3.2), 10	1 Nu se admite 2 Nu se admite	Nedetectat Nedetectat	Corespunde Corespunde
5.	Listeria spp. Prezumtiv în 25 g.	SM SR EN ISO 11290-1:2017 p.9.1-9.4, 9.5.1.2, 9.5.3	3 Nu se admite 4 Nu se admite	Nedetectat Nedetectat	Corespunde Corespunde

Declarație de conformitate: proba corespunde cerintelor : HG 624 /2020 anexa 1 punct c, anexa 2 punct c, HG 229/2013 anexa 1 partea E, punct 8.2.1, 8.2.2, HG 221/2009 anexa 1 (pe 2 unități de probă).

Responsabili de încercări:

Bacteriolog

Inginer-chimist

Șef de laborator

Russu N

Prepelița I

Nogali N.

Notă: : * Datele privind incertitudinea extinsă (P=0,95, k=2) se prezintă la cererea clientului.

**Raportul dat se referă numai la proba analizată!

***Se interzice multiplicarea raportului de încercări fără consimțământul laboratorului !