

REPUBLICA MOLDOVA

CERTIFICAT DE CONFORMITATE



Nr. de înregistrare OCpr-004 1L 000581 – 2025

Data emiterii:

07 octombrie 2025

Valabil pînă la:

07 aprilie 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 069122779, 079541979; e-mail : cons_cert@mail.ru

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

Pește congelat. File de merluciu fără piele (Merluccius hubbsi)

Codul NC MD
0304

Data producerii: februarie-aprilie 2025; termen de valabilitate – 24 luni.

Ambalaj: cutii din carton a câte (2x7 kg) 14.0 kg. Lotul – 25 998 kg.

Declarație Primară nr. R 58998 din 18.09.2025. Invoice nr.2662 din 22.07.2025.

SÎNT CONFORME CU CERINȚELE OBLIGATORII STABILITE ÎN:

"Hotărîrea Guvernului Republicii Moldova nr.610 din 21.08.2023 „Cerințe de calitate pentru produse pescărești și de acvacultură”; Hotărîrea Guvernului Republicii Moldova nr. 724 din 30.10.2024 „Regulamentul sanitar privind nivelurile maxime pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare”, p.3.1.15.1. 3.2.14.1. 3.3.1.1; Legea nr. 279 din 15.12.2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, anexa nr.5, secțiunea nr.1, p.6. art. 8, alin (1).

PRODUCĂTOR: *Argentina*

Codul țării
AR

SOLICITANT: *S.R.L. „PASCOLINA”*

Republica Moldova, mun. Chișinău, str. Profesor Ion Dumeniuc, 18, ap. (of.) 3A

Codul IDNO
1009600025979

CERTIFICATUL ESTE ELIBERAT ÎN BAZA

- Raport de încercări nr.6813 din 30.09.2025, eliberat de către Laboratorul de Încercări a produselor alimentare al IP Centrul Național Sănătatea Animalelor, Plantelor și Siguranța Alimentelor, certificat de acreditare nr.L1 – 004; str. Murelor 3, mun. Chișinău, Republica Moldova, MD 2051.
- Certificat veterinar nr.01178043 din 11.07.2025;
- Certificat de origine nr.3930 din 21.08.2025;
- Certificat de calitate;

INFORMAȚIE SUPLIMENTARĂ: Schema de certificare 1b (certificare lot).

Condiții de păstrare: temperatura de păstrare nu mai sus de minus 18°C.

Certificatul este valabil doar în cazul asigurării cu informație în limba de stat a fiecărei unități de produs conform legislației în vigoare, termenul de valabilitate al produsului – vezi pe ambalaj.

Seria C Nr. 001604



Conducătorul organismului
de certificare
Expert

L. Potorac

I. Casianenco

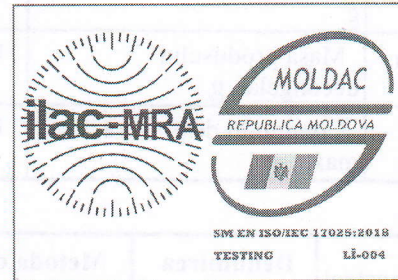
Certificatul de conformitate este valabil doar în baza de Raportul de încercări a produselor.

În atenția antreprenorilor și organelor de control!

Copiile certificatelor de conformitate se legalizează în modul stabilit.

I.P. CENTRUL NAȚIONAL SĂNĂTATEA ANIMALELOR, PLANTELOR ȘI SIGURANȚA
ALIMENTELOR
LABORATORUL DE ÎNCERCĂRI A PRODUSELOR ALIMENTARE

Chișinău, str. Murelor 3, MD 2051, Email: laberdv@mail.ru; tel. 076 528 648 Codul fiscal: 1005600030818 Contul IBAN:
MD64TRPCCC518430A00412AA Codul SWIFT: TREZMD2X Denumirea băncii: Ministerul Finanțelor Trezoreria de Stat



RAPORT DE ÎNCERCĂRI Nr. 6813
din 30.09.2025

I. Informații furnizate de solicitant:

Denumire probă/e: 1) Pește congelat. File de merluciu fără piele (Merluccius hubbsi)

Lotul: 1) 25998 kg

Ambalare: cutii de carton câte 14kg

Data fabricării: 1) 02-04/2025

Data expirării: 1) 24 luni

Solicitantul: OC " Conservstandard "

Cantitatea mostrei: 1) 2,0 kg

Prelevat: Program de Încercări nr.025A din 25.09.2025 expert OC Conservstandard

Scopul încercărilor: certificare

II. Informații furnizate de laborator:

Cerere la încercări din: 26.09.2025

Temperatura recepție/ stare termică: congelat

Data începutului încercărilor: 26.09.2025

Data încheierii încercărilor: 30.09.2025

Conformitatea DN: HG nr.724 din 30.10.2024 "Regulamentul sanitar privind nivelurile maxime pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare", LP nr. 279 din 15.12.2017, Anexa nr. 5, secțiunea nr. 1, p. 6 ,de facto ,HG nr. 610 din 21.08.2023 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru produse pescărești și de acvacultură

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
6813	Pește congelat. File de merluciu fără piele (Merluccius hubbsi)			
	Elemente toxice			
	Pb ...Plumb, mg/kg, max	SM SR EN 14083:2006, PS 7.2 -L/R-22	0,30	<0,02
	Cd ...Cadmium, mg/kg, max	SM SR EN 14083:2006, PS 7.2 -L/R-22	0,050	<0,005

1	2	3	4	5
	Hg...Mercur, mg/kg, max	SM SR EN 13806:2006, PS 7.2 -L/R-19	0,50	0,033
Fizico-Chimie				
	Masa produsului congelat, g	<input checked="" type="checkbox"/> CODEX STAN 165-1989	de facto	1238
	Masa produsului decongelat, g	<input checked="" type="checkbox"/> CODEX STAN 165-1989	de facto	1186
	Conținutul de glazură, %, max	<input checked="" type="checkbox"/> CODEX STAN 165-1989	5,0 (fără etichetă)	4
Indici organoleptici:				
Codul mostrei	Denumirea mostrei	Metoda de încercare	Cerintele normative	Rezultatul obținut
6813	Pește congelat. File de merluciu fără piele (Merluccius hubbsi)	SM GOST 7631:2009, PS-7.2-L-RPO-01 ed.1	HG nr. 610 din 21.08.2023 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru produse pescărești și de acvacultură	Fileuri de pește congelate, fără piele, cu suprafața curată, întregi, separate unul de celălalt. După decongelare - țesut muscular fără os, cu suprafața curată, fără deteriorări și franjuri, fără cheaguri de sânge, fără resturi de țesut intestinal sau alte impurități, de culoare alb-cenușiu, fără pete, naturală, caracteristică speciei, pe alocuri cu nuanță de roz-pal. Consistența compactă. Miros caracteristic peștelui refrigerat, fără miros străin. Proba de fierbere: mirosul aburilor la fierbere plăcut, caracteristic pentru pește supus tratamentului termic. Bulionul limpede, fără fulgi. Mirosul bulionului și al peștelui plăcut, caracteristic peștelui supus tratamentului termic, fără miros străin.

Responsabili de încercări: A. Raboșvili D. Jora M. Motroi

Lista de distribuire a Raportului de încercări:

Solicitant:	ANSA, Direcția inspecție la frontieră
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 siguranța produselor alimentare de origine animală	ANSA, Direcția siguranța produselor alimentare de origine nonanimală
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 planificarea, evaluarea riscurilor și managementul calității	I.P.CNSAPSA 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"/>	

SPECIALIST ȘEF

A. Hîncu
M. Motroi
N. Valicov

A. HÎNCU (RECEPȚIE PROBE ȘI ORGANOLEPTIC)

M. MOTROI (FIZICO-CHIMIE)

N. VALICOV (REZIDUURI ȘI PRODUSE METABOLI)

DIRECTOR ADJUNCT DIANA CURCHIE

Rezultatele încercărilor se refera numai la proba analizata. Se interzice reproducerea parțiala sau integrala a raportului dat fără aprobarea laboratorului emitent. Copiile Raportului de încercări nu sunt valabile fără semnătura și stampila originala a laboratorului emitent. Falsificarea acestui document se pedepsește în conformitate cu legislația în vigoare. Responsabilitatea eșantionării o are solicitantul. LÎ nu furnizează declarații de conformitate și nu exprimă opinii și interpretări (cu excepția domeniului reziduuri de medicamente), 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.

RAPORT DE ÎNCERCĂRI nr. 6813

I. Informații furnizate de client:

Denumirea produsului: ...
Cantitatea: ...
Data primirii: ...
Data livrării: ...
Data încercării: ...
Scopul încercării: ...

II. Informații furnizate de laborator:

Ceapă la încercări din: ...
Temperatură de recepție: ...
Data recepției: ...
Data începerii încercărilor: ...
Completarea din: ...
Anexa nr. 1: ...

REZULTATE ÎNCERCĂRI

Cod produs	Parametrul analizat/entitate de măsură	DNV în Metode de încercare	Cerințe normative/ Parametri de performanță	Rezultate obținute
1	2	3	4	5
Măsurarea conținutului de apă în rășină (Metoda gravimetrică)				
	Conținutul de apă în rășină (%)	EN 12697-2	0,05	0,03
	Conținutul de apă în rășină (%)	EN 12697-2	0,05	0,03