

SC "Valmez-Lux" SRL

Cod fiscal 1004600071454 cu sediul in mun. Chişinău, str. Mălina Mică 9, ap.4, MD-2025

CERTIFICAT DE CALITATE nr. 35 din 30.01.2025

Eliberat la produsele din carne fabricate de SC "Valmez-Lux" SRL

Expeditor: "VALMEZ-LUX" S.R.L, Cod fiscal 1004600071454 cu sediul in mun. Chişinău, str. Mălina Mică 9, ap.4, MD-2025

Destinatar: conform documentului de însoţire a mărfii

Transport Factura fiscală

Nr. crt.	Denumirea produsului	Data fabricării	Termenul de valabilitate	Număr Lotului	Tip ambalaj	Cantitatea, bucăţi	Masa netă / unitate, g	Temperatura de pastrare	Actul normativ
1	Conserve "Carne de vită înăbuşită în suc suc propriu" (330g)	17.12.2024	36 luni	082	cutie de metal	2602	330 g	0°C...+25°C	HG Nr. 624 din 19.09.2020
2	Conserve "Carne de vită înăbuşită în suc suc propriu" (330g)	18.12.2024	36 luni	083	cutie de metal	2010	330 g	0°C...+25°C	
3	Conserve "Carne de ovină înăbuşită în suc suc propriu" (330g)	19.12.2024	36 luni	084	cutie de metal	1410	330 g	0°C...+25°C	
4	Conserve "Carne de ovină înăbuşită în suc suc propriu" (330g)	23.12.2024	36 luni	085	cutie de metal	2020	330 g	0°C...+25°C	

Prezentul certificat de calitate este eliberat în baza raportului/rapoartelor de încercări de laborator nr. 0070-C din 29 ianuarie 2025, nr. 0071-C din 27 ianuarie 2025, (se anexează) prin care se atestă că produsele livrate corespund cerinţelor de calitate şi sunt sigure pentru consumul uman.

Temperatura de transportare de la 0°C până la +25°C.

De păstrat la temperatura de la 0°C până la +25°C, şi umiditatea relativă maximă 75%.

Fiecare unitate de produs este marcată în conformitate cu legislaţia în vigoare

Certificatul este valabil în prezenţa facturii fiscale.

Data producerii este indicată pe ambalaj



Şef de producere / Tehnolog _____

Medic veterinar _____

L.Ş.

Laboratorul de încercări produse agroalimentare

MD 2064 Chisinau, str. Coca, 28; fax +373 22 74 85 11, tel. 22 218 442, email: lipacmc@cmac.md



RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Nr. 0070-C din 29 ianuarie 2025



Denumirea produselor,
ambalarea, volumul partidei,
data fabricării,
termen de valabilitate

Conservă Lot.083 Carne de vită, amb. Tinechea 330 g, d/f 18.12.2024, t/v 3 ani

1. Producătorul
2. Solicitantul
3. Documente de însoțire
4. Locul prelevării probei
5. Prezentat de către
6. Cantitatea probei
7. Data primirii probelor
8. Scopul încercărilor
9. Documente normative (DN)

SC "VALMEZ-LUX" SRL		
SC "VALMEZ-LUX" SRL, mun. Chișinău, str. Malina Mică 9, ap.4		
Cererea Nr. 27 din 10.01.2025		
SC "Valmez-Lux" SRL, s. Văratice, r-nul Ialoveni		
Solicitant		
3 buc		
13 ianuarie 2025		Data începerii încercărilor 13.01.2025
		Data finisării încercărilor 24.01.2025
Pe contract		
HG nr. 624 din 19.09.2020 anexa 2, litera g)		

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indicii determinați, unități de măsură	Metoda de încercări	Limite admisibile conform DN	Rezultate	$U_{P=95\%}^{k=2}$
Caracteristici fizico-chimice				
Fracția masică de sare de uz alimentar, %	GOST 9957-73 punctul 2	1,0-2,5	1,1	-
Raportul masei cărnii și sosului, % la masa netă carne, min. sos sau jeleu, max.	5.1/PL-6/08 (GOST 8756.1)	45,0/55,0	72,9/27,1	-

Responsabili de încercări:

Șef de laborator



V. Groza

Rezultatele încercărilor sunt eliberate pentru proba prelevată și prezentată de către client

Atenție producătorilor și organelor de control!

Copia Raportului de încercări nu este valabilă fără originalul semnăturii și a ștampilei laboratorului de încercări care l-a eliberat.
Prezentul Raport de încercări nu poate fi reprodus sau utilizat integral sau parțial fără permisiunea laboratorului de încercări care l-a eliberat.

Sfârșit raport Nr. 0070-C din 29 ianuarie 2025

Laboratorul de încercări produse agroalimentare

MD 2064 Chisinau, str. Coca. 28: fax +373 22 74 85 11, tel. 22 218 442, email: lipacmc@cmac.md



RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Nr. 0071-C din 27 ianuarie 2025



Denumirea produselor,
ambalarea, volumul partidei,
data fabricării,
termen de valabilitate

Conservă Lot.085 Carne de ovină, amb. Tinechea 330 g, d/f 23.12.2024, t/v 3 ani

1. Producătorul
2. Solicitantul
3. Documente de însoțire
4. Locul prelevării probei
5. Prezentat de către
6. Cantitatea probei
7. Data primirii probelor
8. Scopul încercărilor
9. Documente normative (DN)

SC "VALMEZ-LUX" SRL

SC "VALMEZ-LUX" SRL, mun. Chișinău, str. Malina Mică 9, ap.4

Cererea Nr. 27 din 10.01.2025

SC "Valmez-Lux" SRL, s. Văratice, r-nul Ialoveni

Solicitant

3 buc

13 ianuarie 2025

Data începerii încercărilor

13.01.2025

Data finisării încercărilor

25.01.2025

Pe contract

*GOST 30425-97 punctul 8.3, de facto

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indicii determinați, unități de măsură	Metoda de încercări	Limite admisibile conform DN	Rezultate	$U_{P=95\%}^{k=2}$
Caracteristici microbiologice				
Sterilitatea industrială :	*GOST 30425-97 p.8.3	steril	steril pentru grupa A	-
Microorganisme mezofile aerobe și facultativ anaerobe în 1,0 g	*GOST 30425-97 p. 7.7.1	-	nedetectat	-
Microorganisme mezofile anaerobe în 1,0 g	*GOST 30425-97 p. 7.7.2	-	nedetectat	-

*Notă: Metoda este anulată, dar este necesară pentru evaluarea conformității produsului.

Responsabili de încercări:

Șef de laborator



M. Toporivskaia

S. Paiu

Rezultatele încercărilor sunt eliberate pentru proba prelevată și prezentată de către client

Atenție producătorilor și organelor de control!

Copia Raportului de încercări nu este valabilă fără originalul semnăturii și a ștampilei laboratorului de încercări care l-a eliberat.
Prezentul Raport de încercări nu poate fi reprodus sau utilizat integral sau parțial fără permisiunea laboratorului de încercări care l-a eliberat.

Sfârșit raport Nr. 0071-C din 27 ianuarie 2025