

REPUBLICA MOLDOVA

CERTIFICAT DE CONFORMITATE



Nr. de înregistrare

OCpr-004 3S 000189 - 19

Data emiterii:
03 decembrie 2019

Valabil până la:

02 decembrie 2020



ORGANISMUL DE CERTIFICARE PRODUSE ALIMENTARE "CONSERVSTANDARD"

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

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

GSM 069122779; 079541979; e-mail: cons_cert@mail.ru

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

Carcase și semifabricate de pui-broiler refrigerate și congelate în sortiment,

Codul NC MD

a se vedea anexa nr.000588 pe 1 filă, total -11 denumiri.

0207

Produse fabricate în serie.

SÎNT CONFORME CU CERINȚELE OBLIGATORII STABILITE ÎN:

"Carne - materie primă. Producerea, importul și comercializarea" anexa 2 - Hotărîrea Guvernului Republicii Moldova nr. 696 din 04.08.2010; / SF 38181702-004:2015; „Regulamentul sanitar privind contaminanții din produsele alimentare” - Hotărîrea Guvernului Republicii Moldova nr. 520 din 22.06.2010; Regulile privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare” - Hotărîrea Guvernului Republicii Moldova nr. 221 din 16.03.2009; Legea nr. 279 din 15.12.2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, art. 8, alin (1).

PRODUCĂTOR: : S.R.L. "SLAVENA LUX",

Codul țării

Republica Moldova, mun. Chișinău, str. Valea Bîcului 1/2

MD

SOLICITANT: S.R.L. "SLAVENA LUX",

Republica Moldova, mun. Chișinău, str. Valea Bîcului 1/1

Codul IDNO

1002600003240

CERTIFICATUL ESTE ELIBERAT ÎN BAZA

- Raport de evaluare a procesului de producere nr.013 din 14.11.2019, eliberat de către Organismul de Certificare.
- Raport de încercări nr.3741 din 20.11.2019 eliberat de către Laboratorul de încercări a produselor alimentare de origine animală IP Centrul Republican de Diagnostic Veterinar, certificat de acreditare nr.L1 - 004; str. Murelor 3, mun. Chișinău, Republica Moldova, MD 2051;
- Autorizație sanitară veterinară de funcționare nr. 62/02-06 din 06.02.2013 din 06.11.2013, eliberată de către Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor, mun. Chișinău, Republica Moldova.



INFORMAȚIE SUPLIMENTARĂ: Schema de certificare - 3, cu evaluarea procesului de producere. Supravegherea va efectua - după 6 luni. Certificatul este valabil doar în cazul asigurării cu informație în limba de stat a fiecărei unități de produs conform legislației în vigoare. Data fabricării, termen de valabilitate și condițiile de păstrare - indicate pe ambalaj.

Seria A Nr. 000913



Producătorul organismului

de certificare

de conformitate

de conformitate este valabil doar însoțit de Raportul de încercări a produselor.

L. Potorac

A. Plăcintă

În atenția antreprenorilor și organelor de control!

Copile certificatelor de conformitate se legalizează în modul stabilit.

Anexă

Fila 1 File 1 la certificatul de conformitate



Nr. OCpr-004 3S 000189 - 19 din 03 decembrie 2019
 Lista produselor concrete asupra cărora
 se extinde acțiunea certificatului de conformitate

N/o	Codul NC MD	Denumirea produsului	Ambalarea
Carcase și semifabricate de pui- broiler refrigerate /congelate			
1	0207	Carcase eviscerate	pungi de polietilenă a câte (1,0÷3,0) kg cutii din carton a câte (5,0÷15,0) kg
2	0207	Semicarcase	caserole din polistiren cu masa netă 1 kg, caserole din polipropilenă cu masa netă 1 kg, pungi de polietilenă cu masa netă (5,0÷15,0) kg; cutii din carton a câte 5,0kg, 10,0kg, 12,0kg, 15,0kg
3		Semicarcasă anterioară/posterioară	
4	0207	Sfert de carcasă (porțiunea posterioară)	
5	0207	Piept	
6	0207	Carne de la piept (file)	
7	0207	Pulpe	
8	0207	Pulpe dezosate cu/fără piele	
9	0207	Șold (pulpă superioară)	
10	0207	Gambă (pulpă inferioară)	
11	0207	Aripi	

Producător: S.R.L "SLAVENA"
 Republica Moldova, mun. Chișinău, str. Valea Bîcului, 1/2.

Total: 11 denumiri



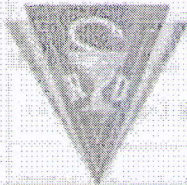
000588



Conducătorul organismului
 de certificare
 Expert

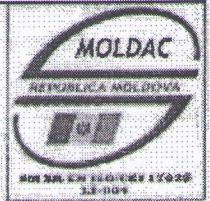
L. Potorac L. Potorac
A. Plăcintă A. Plăcintă

Anexa nu este valabilă în lipsa certificatului de conformitate



AGENTIA NATIONALA PENTRU SIGURANTA ALIMENTELOR
CENTRUL REPUBLICAN DE DIAGNOSTIC VETERINAR

Laboratorul de incercari a produselor alimentare de origine animala
Adresa: MD 2051, mun. Chişinău, str. Murelor 3, tel. 93-01-84, fax 59-50-88



RAPORT DE ÎNCERCĂRI Nr. 3741

din 20.11.2019.

Denumirea mostrelor de produse: 1) Carne de la piept de pui-broiler, refrigerat, 2) Pulpe de pui-broiler, refrigerat, 3) Gambe de pui-broiler, refrigerate, 4) Aripi de pui broiler, refrigerate.

Ambalare: caserole din plastic.

Data fabricării: 1) 14.11.2019, 2) 14.11.2019, 3) 14.11.2019, 4) 14.11.2019.

Producătorul: ..

Solicitantul: OC Conservstandard.

Cantitatea mostrei: 1) 1.0 kg, 2) 1.0 kg, 3) 0.6 kg, 4) 0.8 kg.

Prelevat: conform Program de încercări 122 A din 14.11.2019 de către solicitant.

Cerere la incercari din: 14.11.2019.

Data începutului încercărilor: 14.11.2019.

Data încheierii încercărilor: 20.11.2019.

Scopul încercărilor: certificare.

Conformitatea DN: HG nr. 696 din 04.08.2010 pentru aprobarea Cerințelor privind producerea, importul și plasarea pe piață a cărnii - materie primă, HG nr. 520 din 22.06.2010 "Regulamentul sanitar privind contaminanții din produsele alimentare", SF 38181702-004:2015, HG nr. 221 din 16.03.2009 "Regulile privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare".



REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR:

Codul mostrei	Parametrul analizat	Metode de incercari	Cerintele normative	Rezultatele obtinute
1	2	3	4	5
3741-1	Carne de la piept de pui-broiler, refrigerat			
	<i>Elemente toxice:</i>			
	Pb ...Plumb, mg/kg max	SM SR EN 14082:2006 PS-7.2-L-R-01	0.1	<0.02
	Cd ...Cadmium, mg/kg max	SM SR EN 14082:2006 PS-7.2-L-R-0.1	0.05	<0.005
3741-2	Pulpe de pui-broiler, refrigerat:			
	<i>Elemente toxice:</i>			
	Pb ...Plumb, mg/kg max	SM SR EN 14082:2006 PS-7.2-L-R-01	0.1	<0.02
	Cd ...Cadmium, mg/kg max	SM SR EN 14082:2006 PS-7.2-L-R-0.1	0.05	<0.005
	<i>Indici microbiologici:</i>			
	Numarul de colonii la 30°C, ufc/g, max	SM EN ISO 4833-1:2014	1.0x 10 ⁶	9,0 x 10 ⁴

3741-3 Gambe de pui-broiler, refrigerate			
Indici microbiologici:			
(1)	Salmonella (detectie) in 25.0 g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite nu s-a detectat
(2)	Salmonella (detectie) in 25.0 g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite nu s-a detectat
(3)	Salmonella (detectie) in 25.0 g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite nu s-a detectat
(4)	Salmonella (detectie) in 25.0 g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite nu s-a detectat
(5)	Salmonella (detectie) in 25.0 g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite nu s-a detectat

3741-4 Aripi de pui broiler, refrigerate

Indici microbiologici:

Numarul de colonii la 30°C, ufc/g, max	SM EN ISO 4833-1:2014	1.0x 10 ⁶	6,4 x 10 ⁵
--	-----------------------	----------------------	-----------------------

Indici organoleptici:

Codul mostrei	Denumirea mostrei	Metoda de incercare	Rezultatul obtinut
3741-1	Carne de la piept de pui-broiler , refrigerat	<u>GOST 7702.0-74,</u> <u>PS-CSA-RPO-01 ed.1</u>	Piept de pui broiler curat, fără pete de sânge vizibile. În secțiune musculară dezvoltată, piept lat, cărnos. Carnea umedă, lucioasă, fără pete cenușii. Consistența elastică, nu se formează întipărituri la apăsarea cu degetul. Miros plăcut, de carne proaspătă, fara miros străin. Culoare roz pâna la roz pal, uniformă pe toata suprafața.
3741-4	Aripi de pui broiler, refrigerate	<u>GOST 7702.0-74,</u> <u>PS-CSA-RPO-01 ed.1</u>	Aripi cu suprafața curată, fără corpuri străine vizibile, fără pete de sânge vizibile, fără oase rupte proeminente. Fără cioturi de pene și pene filiforme. Carnea umedă, lucioasă, fără pete cenușii. Consistența elastică. Miros plăcut, de carne proaspătă, fără miros străin. Culoare roz pâna la roz pal, uniformă pe toată suprafața.

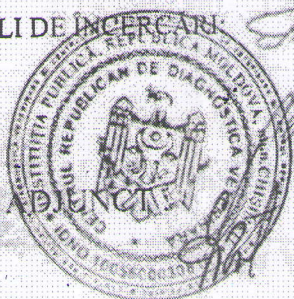
RESPONSABILI DE INCERCĂRI

MACHIMOVA T.

MIHALACHI NELEA

DIRECTOR ADJUNCT

DIANA CURCHI



Incertitudinea de masurare se va elibera la solicitarea clientului. Rezultatele incercarilor se refera numai la proba analizata. Se interzice reproducerea partiala sau integrala a raportului dat fara aprobarea laboratorului emitent. Copiile Raportului de incercari nu sunt valabile fara semnatura si stampila originala a laboratorului emitent. Falsificarea acestui document se pedepseste in conformitate cu legislatia in vigoare. Responsabilitatea esantionarii o are solicitantul. ■ - incercari neacoperite de acreditarea MOLDAC. Raportul este intocmit in 2 exemplare.