CENTRUL DE CERTIFICARE "CONSERVSTANDARD"

CERTIFICAT DE CONFORMITATE

OCpr-004

Nr. de înregistrare OCpr-004 38 014111 – 2022

Data emiterii: 27 mai 2022

Valabil pînă la: 26 mai 2025

ORGANISMUL DE CERTIFICARE PRODUSE ALIMENTARE "CONSERVSTANDARD"
Adresa juridică: Republica Moldova, mun. Chişinău, str. Bucureşti, 90
Adresa fizică: Republica Moldova, mun. Chişinău, str. Uzinelor 11,
GSM 069122779, 079541979; e-mail : cons_cert@mail.ru

PRIN PREZENTUL DOCUMENT SE CONFIRMĂ FAPTUL, CĂ PRODUSELE IDENTIFICATE ASTFEL

DENUMIRE/DESCRIERE — **Codul NC MD 2007**

Conserve. Dulceturi, magiunuri si gemuri de fructe sterilizate
în sortiment, a se vedea anexa nr. *000496* pe o filă, total – 8 denumiri

Ambalaj: borcane de sticlă cu volumul (212 ÷ 720) ml; cutii metalice cu volumul (212 ÷ 3620) ml.
Produs fabricat în serie.

SÎNT CONFORME CU CERINŢELE OBLIGATORII STABILITE ÎN:
Reglementarea tehnică "Gemuri, jeleuri, dulceţuri, piureuri şi alte produse similare", anexa nr. 2, tabelul 2.1, p. *f), k), l)*, anexa nr. 3, tabelul 3.1, p. *e), j), k)* - Hotărîrea Guvernului Republicii Moldova nr. 216 din 27.02.2008; „Regulamentul sanitar privind contaminanţii din produsele alimentare", pp. 35, 80, 88 - Hotărîrea Guvernului Republicii Moldova nr. 520 din 22.06.2010; „Norme fundamentale de radioprotecţie. Cerinţe şi reguli igienice" (NFRP-2000) din 27.02.2001; GOST 30425-97 „Conserve. Metoda de determinare a sterilităţii industriale" ;Legea nr. 279 din 15.12.2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, art. 8, alin (1);
* Reglementarea Tehnică a Uniunii Vamale TP TC 021/2011 "О безопасности пищевых продуктов" din 09.12.2011 nr. 880; anexa nr. 2, p.2; anexa nr. 3, p. 6; anexa nr. 4, p. 13

PRODUCĂTOR: *Z.A.O. "Fabrica de conserve din Kamenka";*
Republica Moldova, or. Kamenka, str. Kirova, 7, tel: (+373 216) 20007.

Codul ţării MD

SOLICITANT: *Producătorul.*

Codul IDNO 1006615000186

CERTIFICATUL ESTE ELIBERAT ÎN BAZA
- Raport de evaluare a procesului de producere nr. 006 din 09.03.2022, eliberat de către Organismul de certificare;
- Buletin de analiză nr. 021 din 04.04.2022, eliberat de Organismul de certificare "Conservstandard".
- Autorizaţia sanitară de funcţionare a producătorului nr. 25 din 26.08.2021, eliberată de către Centrul de Igienă şi Epidemiologie or. Kamenka, Republica Moldova.

INFORMAŢIE SUPLIMENTARĂ:
Schema de certificare 3 cu evaluarea procesului de producere. Supravegherea o dată pe an.
Data fabricarii, termenul de valabilitate al produselor - imprimate pe ambalaj.
Condiţii de păstrare: temperatura de la 0°C pînă la plus 25°C, umiditatea relativă a aerului max 75%.
Actiunea acestui certificat se extinde asupra produselor fabricate începînd cu 22.06.2021.
La expirarea termenului de valabilitate a certificatului de conformitate şi necomercializarea produselor în această perioadă, acest certificat de conformitate este valabil pentru produsele respective în toată perioada de valabilitate a lor, iar produsele se consideră ca fiind certificate.

Conducătorul organismului de certificare
Expert — N. Ulieanovschi

Seria B Nr. 002125

Certificatul produs destinat exportului în ţările UV şi CSI.
Certificatul de conformitate este valabil doar însoţit de Raportul de încercări - Buletinul de analiză a produselor.
Copiile certificatelor de conformitate se legalizează în modul stabilit.

Digitally signed by Curdova Svetlana
Date: 2024.09.10 13:18:44 EEST
Reason: MoldSign Signature
Location: Moldova

MOLDOVA EUROPEANĂ

REPUBLICA MOLDOVA

Anexă

Fila 1 File 1

la certificatul de conformitate

Nr. OCpr-004 3S 014111 – 2022 din 27 mai 2022

Lista produselor concrete
asupra cărora se extinde acţiunea certificatului de conformitate

n/o	*codul NC MD*	*Denumirea produselor*
1	2	3
		Conserve. Dulceţuri, magiunuri si gemuri din fructe sterilizate în sortiment:
1.	2007	*Dulceată de cirese cu sîmburi sterilizată, calitatea superioară si întîi*
2.	2007	*Dulceată de cirese fără sîmburi sterilizată, calitatea superioară si întîi*
3.	2007	*Magiun de prune sterilizat, calitatea superioară și întîi*
4.	2007	*Magiun de mere sterilizat, calitatea superioară si întîi*
5.	2007	*Gem de căpsuni sterilizat*
6.	2007	*Gem de caise sterilizat*
7.	2007	*Gem de piersici sterilizat*
8.	2007	*Gem de prune sterilizat*

Total: 8 denumiri.

PRODUCATORUL: *Z.A.O. "Fabrica de conserve diin Kamenka"*,
Republica Moldova, or. Kamenka, str. Kirova, 7, tel: (+373 216) 20007.

Seria B Nr. 000496

Conducătorul organismului de certificare
Expert

L. Potorac
N. Ulianovschi

Anexa nu este valabilă în lipsa certificatului de conformitate

ЦЕНТР ПО СЕРТИФИКАЦИИ "CONSERVSTANDARD"
Орган по сертификации пищевой продукции и сельскохозяйственного сырья (OCpr-004)
Республика Молдова, мун. Кишинэу, ул. Букурешть, 90, тел: 069122779, 079541979; e-mail: cons_cert@mail.ru

БЮЛЛЕТЕНЬ АНАЛИЗА

№ 021 от 04 апреля 2022

1. Наименование продукции: образец № 047

образца *Консервы. Варенье, повидло и джемы фруктовые стерилизованные в ассортименте:*

1. Варенье из черешни с косточкой стерилизованное, первого сорта
Дата изготовления: 30.07.2021.
Упаковка: стеклобанки вместимостью 320 мл (масса нетто 380 г).

2. Повидло сливовое стерилизованное, высшего сорта
Даты изготовления: 27,28.09.2021.
Упаковка: стеклобанки вместимостью 320 мл (масса нетто 370 г).
Дата изготовления: 28.09.2021
Упаковка: стеклобанки вместимостью 520 мл (масса нетто 600 г).

3. Повидло яблочное стерилизованное, высшего сорта
Дата изготовления: 21.10.2021.
Упаковка: стеклобанки вместимостью 320 мл (масса нетто 370 г).
Дата изготовления: 22.10.2021.
Упаковка: стеклобанки вместимостью 520 мл (масса нетто 600 г).

4. Джем клубничный стерилизованный, первого сорта
Дата изготовления: 22.06.2021.
Упаковка: стеклобанки вместимостью 320 мл (масса нетто 360 г).

5. Джем абрикосовый стерилизованный, первого сорта
Даты изготовления: 26,27.07.2021.
Упаковка: стеклобанки вместимостью 320 мл (масса нетто 360 г).

6. Джем персиковый стерилизованный, первого сорта
Дата изготовления: 06.08.2021.
Упаковка: стеклобанки вместимостью 320 мл (масса нетто 380 г)

7. Джем сливовый стерилизованный, первого сорта
Даты изготовления: 24,25.09.2021.
Упаковка: стеклобанки вместимостью 320 мл (масса нетто 380 г).

2. Заявитель: *З.А.О. «Каменский консервный завод»;*
Республика Молдова, г. Каменка, ул. Кирова, 7

3. Изготовитель: *З.А.О. «Каменский консервный завод»;*
Республика Молдова, г. Каменка, ул. Кирова, 7

4. Подтверждающий документ Протоколы испытаний № 5673-А от 05.11.2021; № 1557-С; № 1558-С; № 1559-С, № 1560-С, № 1561-С; № 1562-С; № 1563-С от 05.04.2022. Протокол испытаний № 375/D от 15.11.2021.

5. Нормативный документ Технический регламент «Джем, желе, варенье, пюре и другие подобные продукты», приложение №2, таблица 2.1, п. *f), k), l);* приложение № 3, таблица 3.1., п. *e), j), k)* -; Постановление Правительства Республики Молдова № 216 от 27.02.2008: «Санитарный регламент о загрязнителях в пищевых продуктах», пп. 35, 80, 88- Постановление Правительства Республики Молдова № 520 от 22.06.2010: «Основные нормы по радиационной защите. Гигиенические требования и правила» (ОНРБ-2000) от 27.02.2001; ГОСТ 30425-97 «Консервы. Метод определения промышленной стерильности»; * Технический Регламент Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов» от 09.12.2011№ 880, приложение № 2, п. 2; приложение № 3, п. 6

6. Эксперт Надежда Ульяновская

7. Испытания были проведены Лабораторией испытаний пищевой и сельскохозяйственной продукции Î.S. "CMAC": сертификат аккредитации № LÎ – 086.
П.У. «Центральной испытательной лабораторией алкогольных/ безалкогольных напитков и консервированных продуктов» сертификат аккредитации № LÎ – 015.

Бюллетень анализа № 021 от 04 апреля 2022

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

Наименование показателей	Единицы измерения	НД на методы испытаний	Значение по НД	Результаты испытаний						
				образец 1	образец 2	образец 3	образец 4	образец 5	образец 6	образец 7
Токсичные элементы, не более:										
Свинец	мг/кг	5.1 PL-2:01 (SM ГОСТ Р 51301:2003)	0,1/*0,5	0,06	-	0,05	0,05	-	-	0,055
Кадмий	мг/кг	5.1 PL-2:01 (SM ГОСТ Р 51301:2003)	0,05/*0,05	<0,005	-	0,006	<0,005	-	-	<0,005
Ртуть	мг/кг	5.1 PL-2:03	- /*0,02	-	<0,01	0,012	-	-	<0,01	-
Мышьяк	мг/кг	ГОСТ 26930-86	- /*1,0	-	<0,08	<0,08	-	-	< 0,08	-
Микотоксины, не более										
Патулин	мкг/кг	5.1/PL-3/10 (ГОСТ 28038-89)	25,0	-	-	< 10	-	-	-	-
Радионуклиды, не более										
Цезий-137	Бк/кг	SM ГОСТ Р 54016:2013	80	-	-	< 6	-	-	-	-
Стронций-90	Бк/кг	SM ГОСТ Р 54017:2013	70	-	-	< 10	-	-	-	-
Пестициды, не более										
ГХЦГ (сумма изомеров)	мг/кг	5.1/PL-3/04 (SM EN 12393-2;3-2015)	0,05	-	-	<0,01	-	-	-	-
ДДТ и его метаболиты	мг/кг	5.1/PL-3/04 (SM EN 12393-2;3-2015)	0,1	-	-	<0,01	-	-	-	-
Физико-химические показатели:										
Массовая доля растворимых сухих веществ, не менее	%	SM SR EN 12143:2012	68, 0	68,3	-	-	-	-	68,8	68,3
			61,0	-	63,4	63,1	-	-	-	-
			62,0	-	-	-	63,2	62.8	-	-
Массовая доля фруктов, не менее	%	5.1/PL-6/08 (SM STB 974:2003; ГОСТ 8756.1-79 (отменен))	45, 0	68,1	-	-	-	-	-	-
Массовая доля титруемых кислот, не менее	%	SM SR ISO 750:2014	0,3		0,34	0,36	-	-	-	-
Микробиологические показатели:										
Дрожжи и плесневые грибы в 1 г продукта		ГОСТ 30425-97, п.7.8	не допуск.	не обн.	не обн.	не обн.	не обн.	не обн.	не обн.	не обн.
Продукция соответствует требованиям промышленной стерильности										

Органолептические показатели:

	для варенья	для повидла	для джема
Внешний вид и консистенция	- плоды равномерные по величине, сохранившие форму, не сморщенные, хорошо проваренные, равномерно распределены в нежелирующем сахарном сиропе;	- однородная протертая масса, без семян и непротертых кусочков кожицы, растекающаяся по горизонтальной поверхности, без посторонних примесей;	- мажущаяся масса непротертых кусочков фруктов, медленно растекающаяся на горизонтальной поверхности;
Цвет	- однородный свойственный уваренным плодам, из которых изготовлено варенье;	- однородный, свойственный уваренным фруктам, из которого изготовлено повидло;	- однородный, свойственный уваренным фруктам, из которых изготовлены джем;
Вкус и запах	- вкус – кисловато-сладкий, свойственные плодам, из которых изготовлено варенье, без посторонних привкуса и запаха;	- вкус – приятный, кисловато-сладкий, свойственный уваренным плодам, без посторонних привкуса и запаха;	- вкус кисловато-сладкий, свойственные уваренным плодам, из который изготовлен джем.

Примечание: Своим решением эксперт ОС подтверждает, что Бюллетень анализа содержит результаты испытаний образцов в ИЛ, отобранных из конкретной партии продукции.

Руководитель Органа по сертификации _____ Лилиана ПОТОРАК

Эксперт ОС _____ Надежда УЛЬЯНОВСКАЯ

М.П.