

# Certificat de calitate a produsului alimentar

PODGORENI SRL

CERTIFICAT DE CALITATE nr.03 din 17.04.2024

Expedito:r PODGORENI SRL

Destinatar: Slavena Lux SRL

Transport: Slavena Lux SRL Factura fiscală EAN000991959

Nr. crt.	Denumirea produsului	Data fabricării	Termen de valabilitate	Nr. lotului	Tip ambalaj	Cantitatea, bucăți	Masa netă/unitate	Actul normativ ce reglementează investigarea produsului
1	Amestec de fructe uscate (1000gr)	Octombrie 2023	12 luni	L24/04	punga polietilena	250	250	HG 520 22.06.2010

Prezentul certificat de calitate este eliberat în baza raportului/rapoartelor de încercări de laborator nr. Raport de incercari nr.0357PA din 12.10.2023, Raport de incercari nr.03359 din 18.10.2023 (se anexează), prin care se atestă că produsele livrate corespund cerințelor de calitate și sunt sigure pentru consumul uman.

Temperatura de transportare de la 5°C până la 25°C.

De păstrat la temperatura de la 5°C până la 25°C și umiditatea relativă maximă 70 %.

Reprezentantul legal al agentului economic

director  
(funcția)

Balan Ion

(numele, prenumele)



(semnătura)





MD 2019, str. Grenoble, 128 lit „U”, or. Codru, mun. Chișinău, Republica Moldova  
 Tel./fax: (37322)28-59 59, 79 27 45; e-mail: [laborator.lctbanpc@gmail.com](mailto:laborator.lctbanpc@gmail.com)



## RAPORT DE ÎNCERCĂRI

nr. 0357PA din 12.10.2023

- |   |  |   |
|---|--|---|
| 1 | Obiectul încercat<br>(identificare, descriere) | <i>Mostra nr. 0357PA. Mere uscate</i>   |
| 2 | Solicitant                                     | <i>Mostra ambalată în pungă de polietilenă sigilată, sigiliu nr. CF-080297<br/>SRL „PODGORENI”</i>  |
| 3 | Informație furnizată<br>de solicitant          | <i>Republica Moldova, r-nul Cantemir, s. Lingura<br/>Producător - SRL „PODGORENI”<br/>Republica Moldova, r-nul Cantemir, s. Lingura<br/>Mărimea lotului – 50 tone.</i>                  |
| 4 | Eșantionarea                                   | <i>Data fabricării: 15.08.2023; Termen de valabilitate: 15.08.2024<br/>De către inspector STSA Cantemir, Ion CONSTANTINIUC, conform<br/>procesului verbal nr. 15964 din 05.10.2023.</i> |
| 5 | Cantitatea de mostră                           | <i>1,0 kg</i>   |
| 7 | Scopul încercărilor                            | <i>6 Data primirii mostrei LÎ 05.10.2023<br/>Corespunderea cerințelor: HG nr. 520 din 22.06.2010<br/>HG nr. 1523 din 29.12.2007<br/>NFRP-2000 din 27.02.2001</i>                        |
| 8 | Data începerii încercărilor                    | <i>06.10.2023</i>   |
| 9 | Data finisării încercărilor                    | <i>12.10.2023</i>   |

## REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indici fizico-chimici

Indice	UM	Metoda de încercare	Valoarea de referință	Rezultatul obținut*
Fracția masică de umiditate	%	GOST 28561-90	max. 22	9,1±0,7
Impurități vegetale**	%	GOST 26323-2014	max. 6,0	0,5±0,1
Plumb	mg/kg	PS-09-(SM SR EN 14084:2006), ed. 2	max. 0,1	< 0,04
Cadmium	mg/kg	PS-09-(SM SR EN 14084:2006), ed. 2	max. 0,05	< 0,030
Suma aflatoxinelor	μg/kg	PS-17-IAC-HPLC ed.2	max. 4,0	< 1,0
- aflatoxina B <sub>1</sub>			max. 2,0	< 0,5
- aflatoxina B <sub>2</sub>				< 0,1
- aflatoxina G <sub>1</sub>				< 1,0
- aflatoxina G <sub>2</sub>				< 0,1
Ceziu-137	Bq/kg	SM GOST R 54016:2013	max. 200	< 2
Stronțiu-90	Bq/kg	SM GOST R 54017:2013	max. 240	< 20



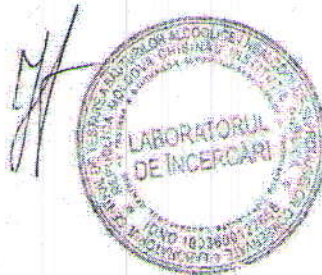
## Indici organoleptici

Indice	Metoda de încercare	Valoarea de referință	Rezultatul obținut
Aspect exterior, formă	PS-16-ASPAC ed.2	Rondele - fructe depeilate sau nedepelate, cu/fără camera seminală, tăiate transversal în mai multe rondele	Mere uscate rondele, nedepelate, cu camera seminală, fără impurități minerale și neafectate de mușgai.
Culoare		De la crem până la maro sau chihlimbariu închis. Se admit nuanțe de roz tipice unor soiuri pomologice.	Creasă, pe alocuri chihlimbariu închis
Gust și miros		Caracteristice fructelor uscate corespunzătoare. Nu se admit gust și miros străine, impurități minerale organoleptice perceptibile. Mirosul și gustul ușor de anhidridă sulfuroasă, sau de ulei, sau de sare de uz alimentar nu se consideră anormal pentru fructele prelucrate în mod corespunzător	Gust dulce, caracteristic fructului, miros caracteristic merelor uscate, fără gust și miros străin și fără impurități minerale organoleptice perceptibile.

\* Incertitudinea de măsurare asociată rezultatelor încercărilor (valoarea după „±”) este estimată pentru un interval de încredere de aproximativ 95% și nu include contribuția din eșantionare. Rezultatele încercărilor cu semnul „<” reprezintă valorile situate sub limita de cuantificare a metodei.

\*\* Laboratorul nu este acreditat pentru testările indicate.

Responsabil de emiterea RÎ



Olesea PÂRCĂLAB

Șef de laborator

Zoia BOICO



Rezultatele încercărilor se referă numai la mostra investigată.  
Prezentul raport de încercări nu poate fi complet sau parțial reprodus fără acordul laboratorului de încercări