

CERTIFICAT DE CALITATE

Nr. 36

Din data: 24.02.2025

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

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

Expediate către: ROGOB, SRL

Nr. d/o	Denumirea produsului	Data fabricării	Termenul de valabilitate	Numărul lotului	Tip ambalaj	Cantitatea bucăți	Masa netă/ unitate, g	Temperatura de păstrare	Actul normativ
1	Conserve "Carne de ovină înăbușită în suc propriu" (330g)	23.12.2024	36 luni	085	cutie de metal	525	330 g	0°C...+25°C	G Nr. 624 din 19.09.2020
2	Conserve "Carne de porc înăbușită în suc propriu" (330g)	17.02.2024	36 luni	003	cutie de metal	375	330 g	0°C...+25°C	
3	Conserve "Carne de vită înăbușită" (330g)	18.12.2024	36 luni	082	cutie de metal	525	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, nr. 1525-c din 14.03.24 prin care se atestă

că produsele livrate corespund cerințelor de calitate și 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, umiditatea relativă a aerului 75 %.

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

Certificatul este valabil în prezența facturii fiscale.

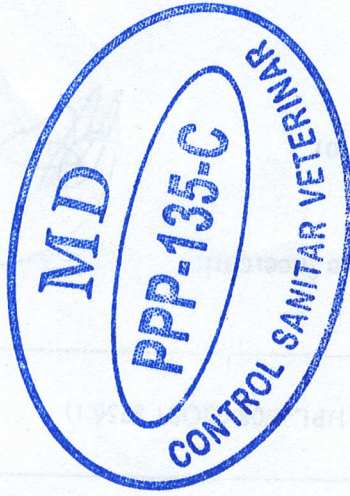
Data producerii este indicată pe ambalaj

Șef de producere / Tehnolog

Medic veterinar

L.Ș.

CRETU Serghei
Medic veterinar
Categorie I
CMV 487



Laboratorul de încercări produse agroalimentare

MD 2064 Chișinău, str. Coca, 28: fax +373 22 74 85 11, tel. 22 218 442, email: lipacmac@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

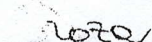
HG nr. 624 din 19.09.2020 anexa 2, litera g)

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

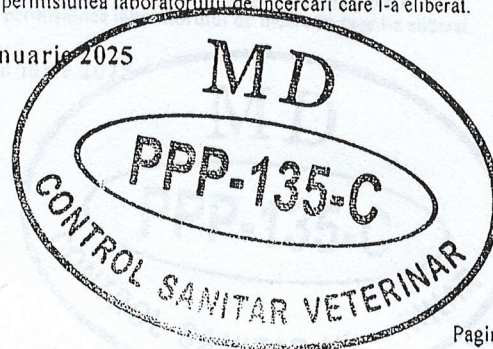
 S. Paiu

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. 0070-C din 29 ianuarie 2025



E-CMAC

RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Nr. 0071-C din 27 ianuarie 2025



mirea produselor,
lărea, volumul partidei,
ăbricării,
n de valabilitate
roducătorul
olicitantul
Documente de însoțire
ocul prelevării probei
rezentat de către
antitatea probei
Data primirii probelor

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

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
Data finisării încercărilor

13.01.2025
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 _k =2 P=95%
Caracteristici microbiologice				
ilitatea industrială :	*GOST 30425-97 p.8.3	steril	steril pentru grupa A	-
roorganisme mezofile aerobe și ltativ anaerobe în 1,0 g	*GOST 30425-97 p. 7.7.1	-	nedetectat	-
roorganisme mezofile anaerobe 0 g	*GOST 30425-97 p. 7.7.2	-	nedetectat	-

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

Responsabili de încercări:

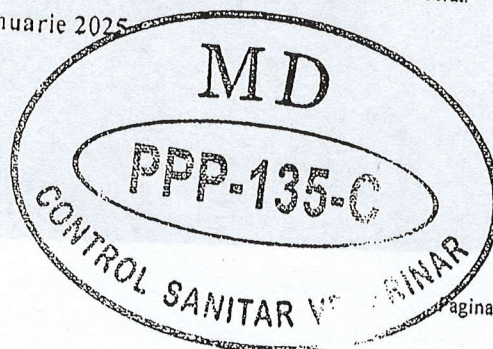
Șef de laborator

S. Paiu

M. Toporivskaia

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



Laboratorul de încercări produse agroalimentare

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

RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Nr. 0070-C din 29 ianuarie 2025



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

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)

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

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	$U_{k=2}$ $P=95\%$
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

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 stampilei 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

