

REPUBLICA MOLDOVA

CERTIFICAT DE CONFORMITATE



Nr. de înregistrare **OCpr-004 3S 000560 – 2025**

Data emiterii:

21 ianuarie 2025

Valabil pînă la:

20 ianuarie 2026



ORGANISMUL DE CERTIFICARE PRODUSE ALIMENTARE "CONSERVSTANDARD",
Adresa juridică: Republica Moldova, mun. Chișinău, str. București, 90
Adresa fizică: Republica Moldova, mun. Chișinău, 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
0409

Miere naturală în sortiment:

- | | | | |
|-------------------------|-----------------------------------|-------------------------|-------------------------------|
| 1. Monofloră. De salvie | 4. Monofloră. De floarea-soarelui | 7. Monofloră. De rapiță | 10. Polifloră |
| 2. Monofloră. De salcîm | 5. Monofloră. De coriandru | 8. Monofloră. De hrișcă | 11. Monofloră. De tei |
| 3. Polifloră. De mai | 6. Monofloră. De lavandă | 9. Monofloră. De mană | 12. Miere de salcîm cu fagure |

Produse preambalate în serie.

Ambalaj: borcane din sticlă cu masa netă (28÷1500)g; recipiente din masă plastică sub diverse forme cu masa netă (0,015÷45)kg; stikuri din polietilenă cu/fără folie de aluminiu cu masa netă (6÷20)g.

SÎNT CONFORME CU CERINȚELE OBLIGATORII STABILITE ÎN:

Hotărîrea Guvernului Republicii Moldova nr. 661 din 13.06.2007- Reglementare tehnică "Miere naturală", anexa nr.1, nr.2;
Hotărîrea Guvernului Republicii Moldova nr. 724 din 30.10.2024 „Regulamentul sanitar privind nivelurile maxime pentru anumite contaminanți din produsele alimentare”, p.3.1.17 ; Legea nr. 279 din 15.12.2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, art. 8, alin (1).

PRODUCĂTOR: S.R.L. "REGINA NATURII",
Republica Moldova, r. Ialoveni, s. Costești, str. Turnul Alb, 9

Codul țării
MD

SOLICITANT: S.R.L. "REGINA NATURII",
Republica Moldova, r. Ialoveni, s. Costești, str. Turnul Alb, 9

Codul IDNO
1014600014128

CERTIFICATUL ESTE ELIBERAT ÎN BAZA

- Raport de evaluare a procesului de producere nr.001 din 13.01.2025, eliberat de către Organismul de Certificare;
- Raport de încercări nr.55 din 20.01.2025, eliberat de către Laboratorul de Încercări a produselor alimentare al IP Centrul Național Sănătatea Animalelor, Plantelor și Siguranța Alimentelor, certificat de acreditare nr.LÎ – 004; str. Murelor 3, mun. Chișinău, Republica Moldova, MD 2051.
- Autorizație sanitară veterinară de funcționare Seria nr. P-1665/2023 din 22.06.2023, eliberată de către Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor, mun. Chișinău, Republica Moldova.

INFORMAȚIE SUPLIMENTARĂ: Schema de certificare - 3, cu evaluarea procesului de producere.

Supravegherea se 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 (temperatura de la 0°C până la plus 20°C și umiditate relativă a aerului max 75%) - indicate pe ambalaj.

000560

Seria A Nr.



Conducătorul organismului
de certificare
Expert

[Signature]

L. Potorac

L. Grigoraș

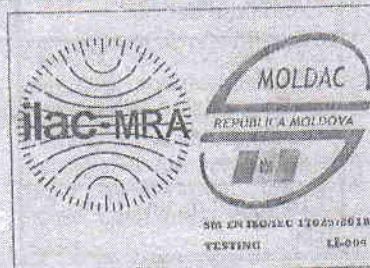
Certificatul de conformitate este valabil doar însoțit de Raportul de încercări a produselor.

În atenția antreprenorilor și organelor de control!

Copiile certificatelor de conformitate se legalizează în modul stabilit.

I.P. CENTRUL NAȚIONAL SĂNĂTATEA ANIMALELOR, PLANTELOR ȘI SIGURANȚA
ALIMENTELOR
LABORATORUL DE ÎNCERCĂRI A PRODUSELOR ALIMENTARE

Chișinău, str. Murelor 3, MD 2051, Email: laberdv@mail.ru; tel. 076 528 648 Codul fiscal: 1005600030818 Contul IBAN:
MD64TRPCCCS18430A00412AA Codul SWIFT: TREZMD2X Denumirea băncii: Ministerul Finantelor Trezoreria de Stat



RAPORT DE ÎNCERCĂRI Nr. 55
din 20.01.2025

I. Informații furnizate de solicitant:

Denumire probă/e: 1) Miere naturală polifloră, roada anului 2024 , 2) Miere naturală de salcâm, roada anului 2024 , 3) Miere naturală de tei, roada anului 2024 , 4) Miere naturală de mai, roada anului 2024 , 5) Miere naturală de salvie, roada anului 2024 , 6) Miere naturală de salcâm cu fagure, roada anului 2024

Ambalare: 1-5) borcan de sticlă m.n. 380 g; 6) borcan de sticlă m.n. 250 g

Data fabricării: 1) 29.11.2024 , 2) 03.12.2024 , 3) 10.12.2024 , 4) 05.12.2024 , 5) 12.12.2024

Data expirării: 1) 29.11.2026 , 2) 03.12.2026 , 3) 10.12.2026 , 4) 05.12.2026 , 5) 12.12.2026 , 6) 20.12.2025

Solicitantul: OC Conservstandard

Cantitatea mostrei: 1) 2,0 bucati , 2) 2,0 bucati , 3) 2,0 bucati , 4) 2,0 bucati , 5) 2,0 bucati , 6) 2,0 bucati

Prelevat: Program de Încercări nr. 001A din 13.01.2025 expert OC Conservstandard

Scopul încercărilor: certificare

II. Informații furnizate de laborator:

Cerere la încercări din: 13.01.2025

Temperatura recepție/ stare termică: +22°C

Data începutului încercărilor: 13.01.2025

Data încheierii încercărilor: 20.01.2025

Conformitatea DN: HG nr. 724 din 30.10.2024 "Regulamentul sanitar privind nivelurile maxime pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare" ,Reglementarea tehnică "Miere naturală", aprobată prin HG nr. 661 din 13.06.2007

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR:

Cod probă/e	Parametrul analizat/Unitate de măsură	DN la Metode de încercare	Cerințe normative/ Parametri de performanță	Rezultate obținute
1	2	3	4	5
55-1	Miere naturală polifloră, roada anului 2024			
	Fizico-Chimic			

1	2	3	4	5
	Indice diastazic, un. Gote, min	PS 7.2-L-FCh-07	8,0	10,5
	Conținutul de zaharoză, %, max	PS- 7.2- L-FCh-07	8,0	1,9
	Conținutul de oximetilfurfurol, mg/kg, max	PS- 7.2- L-FCh-07	20,0-40,0 (40 * doar pentru mierea la borcane)	22,7
	Conținutul de zahăr reducător, %, min	PS- 7.2- L-FCh-07	65,0	80,0
	Conținutul de umiditate, %, max	PS- 7.2-L-FCh-07	20,0	16,0
55-2 Miere naturală de salcâm, roada anului 2024				
	Elemente toxice			
	Pb ...Plumb, mg/kg, max	SM SR EN 14083:2006, PS 7.2 -L-R-22	0,1	0,04
	Fizico-Chimie			
	Indice diastazic, un. Gote, min	PS 7.2-L-FCh-07	6,5	6,5 ± 0,3 *
	Conținutul de oximetilfurfurol, mg/kg, max	PS- 7.2- L-FCh-07	20,0 -40,0 (40 * doar pentru mierea la borcane)	18,4
	Conținutul de umiditate, %, max	PS- 7.2-L-FCh-07	20,0	15,8
55-3 Miere naturală de tei, roada anului 2024				
	Fizico-Chimie			
	Indice diastazic, un. Gote, min	PS 7.2-L-FCh-07	6,5	9,0
	Conținutul de zaharoză, %, max	PS- 7.2- L-FCh-07	7,0	1,7
	Conținutul de oximetilfurfurol, mg/kg, max	PS- 7.2- L-FCh-07	20,0-40,0 (40 * doar pentru mierea la borcane)	18,6
	Conținutul de zahăr reducător, %, min	PS- 7.2- L-FCh-07	60,0	78,6
	Conținutul de umiditate, %, max	PS- 7.2-L-FCh-07	20,0	16,6
55-4 Miere naturală de mai, roada anului 2024				
	Elemente toxice			
	Pb ...Plumb, mg/kg, max	SM SR EN 14083:2006, PS 7.2 -L-R-22	0,1	0,03
55-5 Miere naturală de salvie, roada anului 2024				
	Fizico-Chimie			
	Indice diastazic, un. Gote, min	PS 7.2-L-FCh-07	8,0	11,6
	Conținutul de oximetilfurfurol, mg/kg, max	PS- 7.2- L-FCh-07	20,0-40,0 (40 * doar pentru mierea la borcane)	19,0
	Aciditate, miliechivalenți la 100g miere, max	PS- 7.2- L-FCh-07	4,0	1,3

1	2	3	4	5
	Conținutul de umiditate, %, max	PS- 7.2-L-FCh-07	20,0	16,5
Indici organoleptici:				
Codul mostrei	Denumirea mostrei	Metoda de încercare	Cerintele normative	Rezultatul obținut
55-3	Miere naturală de tei, roada anului 2024	PS-7.2-L- RPO-01	Reglementarea tehnică "Miere naturală", aprobată prin HG nr. 661 din 13.06.2007	Miere curată, omogenă, fără impurități străine vizibile, fără spumă. Consistența fluidă-vîscoasă, omogenă. Culoare galben-auriu. Aromă plăcută, pronunțată, specifică pentru mierea de tei, fără miros străin. Gust dulce, plăcut, fără gust străin.
55-4	Miere naturală de mai, roada anului 2024	PS-7.2-L- RPO-01	Reglementarea tehnică "Miere naturală", aprobată prin HG nr. 661 din 13.06.2007	Miere curată, omogenă, fără impurități străine vizibile, fără spumă. Consistența fluidă-vîscoasă, omogenă. Culoare galben-intens. Miros plăcut, cu aromă bine pronunțată, caracteristică pentru mierea polifloră, fără miros străin. Gust dulce, plăcut, fără gust străin.
55-6	Miere naturală de salcâm cu fagure, roada anului 2024	PS-7.2-L- RPO-01	Reglementarea tehnică "Miere naturală", aprobată prin HG nr. 661 din 13.06.2007	Miere curată, omogenă, fără impurități, fără spumă, limpede, combinată cu o bucată de fagure, curat, fără impurități străine vizibile. Consistența mierii fluid-vîscoasă, omogenă în toată masa. Mierea de culoare galben-deschis, omogenă în toată masa produsului. Miros plăcut, caracteristic pentru mierea de salcâm, fără miros străin. Gust pronunțat dulce, plăcut, fără gust străin.

Remarcă: * - 0,3- incertitudine (U)

Responsabili de încercări: A. Hîncu S. Șova V. Malanciuc

Lista de distribuire a Raportului de încercări:

Solicitant:

Original: ☐ Copie: ☐ Scanat: ☐

ANSA, Direcția siguranța produselor alimentare de origine animală

Original: ☐ Copie: ☐ Scanat: ☐

ANSA, Direcția planificarea, evaluarea riscurilor și managementul calității

Original: ☐ Copie: ☐ Scanat: ☐

STSA:

Original: ☐ Copie: ☐ Scanat: ☐

ANSA, Direcția inspecție la frontieră

Original: ☐ Copie: ☐ Scanat: ☐

ANSA, Direcția siguranța produselor alimentare de origine nonanimală

Original: ☐ Copie: ☐ Scanat: ☐

I.P.CRDV din subdiviziuni:

Original: ☐ Copie: ☐ Scanat: ☐

SPECIALIST ȘEF

A. Hîncu A. HÎNCU (RECEPTIE PROBE ȘI ORGANOLEPTIC)

M. Motroi M. MOTROI (FİZICÖ-CHIMIE)

N. Valicov N. VALICOV (REZIDUURI SI PRODUSE METABOLICI)