

**Contract de furnizare**  
nr. 130406 data 04.12.2017

**1. Preambul**

În temeiul Legii nr. 98/2016 privind atribuirea contractelor de achiziție publică, s-a încheiat prezentul contract de furnizare de produse, **între:**

**DIRECTIA GENERALA DE ASISTENTA SOCIALA SI PROTECTIA COPILULUI**  
**SECTOR 2**, cu sediul în Bucuresti, str. Olari, nr. 11-13, sector 2, cod fiscal nr. 17093691, având  
contul nr. \_\_\_\_\_ Trezoreria Sectorului 2, reprezentata prin c

\_\_\_\_\_ Sector General, în calitate de **achizitor**, pe de o parte  
și

**SC OLYMEL FLAMINGO FOOD S.R.L.**, adresa str. Ornamentului nr. 2, Sector 4,  
Bucuresti, telef \_\_\_\_\_ ul: a \_\_\_\_\_ numar de  
inmatriculare J40/4026/2009, cod fiscal \_\_\_\_\_ cont \_\_\_\_\_  
Trezoreria Sector 4, reprezentata prin dl Marcu Alexandru Florin, avand functia de Administrator, în  
calitate de **prestator**, pe de altă parte.

**2. Definiții**

**2.1** - În prezentul contract următorii termeni vor fi interpretați astfel:

- a. **contract** – reprezintă prezentul contract și toate Anexele sale;
- b. **achizitor și furnizor** - părțile contractante, așa cum sunt acestea numite în prezentul contract;
- c. **prețul contractului** - prețul plătit furnizorului de către achizitor, în baza contractului, pentru îndeplinirea integrală și corespunzătoare a tuturor obligațiilor asumate prin contract;
- d. **produse** - echipamentele, mașinile, utilajele, orice alte bunuri, cuprinse în anexa/anexele la prezentul contract, pe care furnizorul se obligă, prin contract, să le furnizeze achizitorului;
- e. **servicii** - servicii aferente livrării produselor, respectiv activități legate de furnizarea produselor, cum ar fi transportul, asigurarea, instalarea, punerea în funcțiune, asistența tehnică în perioada de garanție, și orice alte asemenea obligații care revin furnizorului prin contract;
- f. **origine** - locul unde produsele au fost realizate, fabricate. Produsele sunt fabricate atunci când prin procesul de fabricare, prelucrare sau asamblare majoră și esențială a componentelor rezultă un produs nou, recunoscut comercial, care este diferit, prin caracteristicile sale de bază, prin scop sau prin utilitate, de componentele sale. Originea produselor și serviciilor poate fi distinctă de naționalitatea furnizorului;
- g. **destinație finală** - locul unde furnizorul are obligația de a furniza produsele;
- h. **termenii comerciali** de livrare vor fi interpretați conform INCOTERMS 2000 – Camera Internațională de Comerț (CIC);
- i. **forța majoră** - un eveniment mai presus de controlul părților, care nu se datorează greșelii sau vinei acestora, care nu putea fi prevăzut la momentul încheierii contractului și care face imposibilă executarea și, respectiv, îndeplinirea contractului; sunt considerate asemenea evenimente: războaie, revoluții, incendii, inundații sau orice alte catastrofe naturale, restricții apărute ca urmare a unei carantine, embargou, enumerarea nefiind exhaustivă ci enunțativă. Nu este considerat forță majoră un eveniment asemenea celor de mai sus care, fără a crea o imposibilitate de executare, face extrem de costisitoare executarea obligațiilor uneia din părți;
- j. **nerespectare obligatiilor în mod culpabil și repetat** – nerespectarea de 3 (trei) ori de către una din parti a obligatiilor asumate prin contract
- k. **zi** - zi calendaristică; **an** - 365 de zile.

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

### **3. Interpretare**

3.1 În prezentul contract, cu excepția unei prevederi contrare, cuvintele la forma singular vor include forma de plural și vice versa, acolo unde acest lucru este permis de context.

3.2 Termenul "zi" sau "zile" sau orice referire la zile reprezintă zile calendaristice dacă nu se specifică în mod diferit.

### **Clauze obligatorii**

#### **4. Obiectul principal al contractului**

4.1 – Furnizorul se obligă să livreze produsele conform anexelor;

4.2 - Achizitorul se obligă să achiziționeze produsul conform anexelor la contract și să plătească prețul convenit în prezentul contract.

#### **5. Prețul contractului**

5.1 Prețul convenit pentru îndeplinirea contractului, platibil prestatorului de către achizitor este de **24.678,23 lei fara TVA**, la care se adaugă **2.221,04 lei TVA**;

#### **6. Durata contractului**

6.1 – Durata prezentului contract începe de la data de 04.12.2017

6.2 – Livrarea produselor se va efectua, inclusiv, până la data de 14.01.2018.

6.3 – Prezentul contract încetează să producă efecte la data achitării produselor livrate.

#### **7. Executarea contractului**

7.1 – Executarea contractului începe conform art. 6.1.

#### **8. Documentele contractului**

8.1 - Documentele contractului sunt:

- oferta financiară (anexa 1)
- graficul de livrare (anexa 2)
- oferta tehnică (anexa 3)
- clauze contractuale privind protecția muncii (anexa 4)

#### **9. Obligațiile principale ale furnizorului**

9.1- Furnizorul se obligă să furnizeze produsele la standardele și/sau performanțele prezentate în oferta tehnică.

9.2. Furnizorul se obligă să furnizeze produsul în graficul de livrare prezentat în OFERTA tehnică, anexă la contract.

9.3 - Furnizorul se obliga să despăgubească achizitorul împotriva oricărui:

- reclamații și acțiuni în justiție, ce rezultă din încălcarea unor drepturi de proprietate intelectuală (brevete, nume, mărci înregistrate etc.), legate de echipamentele, materialele, instalațiile sau utilajele folosite pentru sau în legătură cu produsele achiziționate, și
- daune-interese, costuri, taxe și cheltuieli de orice natură, aferente, cu excepția situației în care o astfel de încălcare rezultă din respectarea caietului de sarcini întocmit de către achizitor.

#### **10. Obligațiile principale ale achizitorului**

10.1 - Achizitorul se obligă să recepționeze produsul în termen de 24 ore de la data livrării.

10.2 – Achizitorul se obligă să plătească prețul produselor către furnizor în maxim 60 zile de la data emiterii facturii de către acesta, în funcție de sumele primite de la bugetul local, în conformitate cu prevederile OUG nr. 34/2009 cu privire la rectificarea bugetară pe anul 2009 și a unor măsuri financiar-fiscale;

10.3 - Dacă achizitorul nu onorează facturile în termen de 30 zile de la expirarea perioadei convenite atunci furnizorul are dreptul de a sista livrarea produsului și de a beneficia de reactualizarea sumei de

plata la nivelul corespunzator zilei de efectuare a plății. Imediat după ce achizitorul își onorează obligațiile, furnizorul va relua livrarea în cel mai scurt timp posibil.

### **11. Sancțiuni pentru neîndeplinirea culpabilă a obligațiilor**

**11.1** - În cazul în care, din vina sa exclusivă, furnizorul nu reușește să-și îndeplinească obligațiile asumate, atunci achizitorul are dreptul de a deduce din prețul contractului, ca penalități, o sumă echivalentă cu 0,1% / zi din prețul contractului, până la îndeplinirea efectivă a obligațiilor.

**11.2** - În cazul în care furnizorul nu își îndeplinește obligația de a livra produsul conform graficului și există o situație de urgență, achizitorul își rezervă dreptul de a achiziționa produsul respective de la un alt agent economic, pe cheltuielile furnizorului, din garanția de bună execuție a contractului.

**11.3** - În cazul în care achizitorul nu își onorează obligațiile în termen de 28 de zile de la expirarea perioadei convenite, atunci acestuia îi revine obligația de a plăti, ca penalități, o sumă echivalentă cu 0,1% / zi din plata neefectuată.

**11.4** - **Nerespectarea de către promitentul-furnizor a graficului de livrare prevăzut în contract, prin întâzieri peste termenul de livrare, sau prin lipsa sau neconformitatea produsului livrat duce la desfășurarea contractului în mod unilateral și de plin drept, fără acțiune în justiție și fără nici o altă formalitate prealabilă. Comunicarea desfășurării de plin drept a contractului se va face de către achizitor, promitentului furnizor printr-o notificare**

**11.5** - Achizitorul își rezervă dreptul de a renunța la contract, printr-o notificare scrisă adresată furnizorului, fără nicio compensație, dacă acesta din urmă dă faliment, cu condiția ca această anulare să nu prejudicieze sau să afecteze dreptul la acțiune sau despăgubire pentru furnizor. În acest caz, furnizorul are dreptul de a pretinde numai plata corespunzătoare pentru partea din contract îndeplinită până la data denunțării unilaterale a contractului.

### **Clauze specifice**

#### **12. Garanția de bună execuție a contractului**

**12.1** - (1) Furnizorul se obligă să constituie garanția de bună execuție a contractului în cuantum de 0 % din valoarea contractului, pentru perioada de valabilitate a contractului, în termen de 15 zile de la înregistrarea contractului la achizitor.

Modalități de constituire :

- scrisoare de garanție bancară;
- depunere în cont deschis pentru garanții de bună execuție la Trezorerie, deschis în favoarea D.G.A.S.P.C. Sector 2; „Contractantul are obligația de a deschide la unitatea Trezoreriei Statului din cadrul organului fiscal competent în administrarea acestuia un cont de disponibil distinct la dispoziția autorității contractante” Conform Hotărârii 1045/18.10.2011;
- garanția de bună execuție se poate constitui printr-un instrument de garantare emis în condițiile legii de o societate de asigurări, care devine anexa la contract;
- depunere la casieria DGASPC sector 2.

**12.2** - Achizitorul are dreptul de a emite pretenții asupra garanției de bună execuție, în limita prejudiciului creat, dacă furnizorul nu își îndeplinește sau nu își execută, execută cu întârziere sau execută necorespunzător obligațiile asumate prin prezentul contract. Anterior emiterii unei pretenții asupra garanției de bună execuție, achizitorul are obligația de a notifica acest lucru furnizorului, precizând totodată obligațiile care nu au fost respectate.

**12.3** - Achizitorul se obligă să restituie garanția de bună execuție în termen de 14 zile de la efectuarea ultimei livrări.

**12.4** - Garanția produselor este distinctă de garanția de bună execuție a contractului.

#### **13. Recepție, inspecții și teste**

**13.1** - Achizitorul sau reprezentantul său are dreptul de a inspecta și/sau testa produsul pentru a verifica conformitatea lor cu specificațiile din anexa/anexele la contract.

**13.2** - Dacă produsul inspectat sau testat nu corespunde specificațiilor tehnice și prezintă abateri de la calitatea cerută produsului, achizitorul are dreptul să îl respingă, iar furnizorul are obligația, fără a modifica prețul contractului:

a) de a înlocui produsul refuzat, sau

b) de a face toate modificările necesare pentru ca produsul să corespundă specificațiilor lor tehnice.

**13.3** - Dreptul achizitorului de a inspecta, testa și, dacă este necesar, de a respinge, nu va fi limitat sau amânat datorită faptului că produsul a fost inspectat și testat de furnizor, cu sau fără participarea unui reprezentant al achizitorului, anterior livrării acestora la destinația finală.

**13.4** - Livrarea unui produs care nu corespunde cerințelor de calitate și specificațiilor tehnice duce la desființarea contractului în mod unilateral și de plin drept, fără acțiune în justiție și fără nici o altă formalitate prealabilă. Comunicarea desființării de plin drept a contractului se va face de către achizitor, furnizorului printr-o notificare.

**13.5** - Testarea, inspectarea și recepționarea calitativă a produsului se face prin mijloacele proprii ale achizitorului, la destinația finală a produselor, fără ca furnizorul să poată invoca testarea și recepția anterioară livrării.

**13.6** - Prevederile clauzelor 13.1-13.3 nu îl vor absolve pe furnizor de obligația asumării garanțiilor sau altor obligații prevăzute în contract.

#### **14. Livrarea și documentele care însoțesc produsele**

**14.1** - Furnizorul are obligația de a livra produsul la destinația finală indicată de achizitor respectând datele din graficul de livrare după primirea ordinului de începere.

**14.2** - La expedierea produsului, furnizorul va transmite achizitorului documentele care însoțesc produsele:

-factura fiscală sau aviz de expedite;

-declarația de conformitate;

**14.3** - Certificarea de către achizitor a faptului că produsul a fost livrat parțial sau total se face după recepție, prin semnarea de primire de către reprezentantul autorizat al acestuia, pe factura fiscală sau avizul de expedite.

**14.4** - Livrarea produsului se consideră încheiată în momentul în care sunt îndeplinite prevederile clauzelor de recepție a produsului.

#### **15. Asigurări**

**15.1** - Furnizorul are obligația de a asigura complet produsul furnizat prin contract împotriva pierderii sau deteriorării neprevăzute la fabricare.

#### **16. Servicii**

**16.1** - Pe lângă furnizarea efectivă a produsului, furnizorul are obligația de a presta și serviciile accesorii furnizării produsului, fără a modifica prețul contractului.

#### **17. Perioada de garanție acordată produselor**

**17.1** - (1) Perioada de garanție acordată produsului de către furnizor este cea declarată în propunerea tehnică.

(2) Perioada de garanție a produsului începe cu data recepției efectuate după livrarea la destinația finală.

**17.2** - Achizitorul are dreptul de a notifica imediat furnizorului, în scris, orice plângere sau reclamație ce apare în conformitate cu această garanție.

**17.3** - La primirea unei astfel de notificări, furnizorul are obligația de a înlocui produsul în 48 ore, fără costuri suplimentare pentru achizitor.

**17.4** - Dacă furnizorul, după ce a fost înștiințat, nu reușește să remedieze defectul în perioada convenită, achizitorul are dreptul de a lua măsuri de remediere pe riscul și spezele furnizorului și fără a aduce nici un prejudiciu oricăror alte drepturi pe care achizitorul le poate avea față de furnizor prin contract.

## **18. Ajustarea prețului contractului**

**18.1** - Pentru produsele livrate, plățile datorate de achizitor furnizorului sunt cele declarate în propunerea financiară, anexă la contract.

**18.2** - Prețul contractului nu se ajustează.

## **19. Amendamente**

**19.1** - Părțile contractante au dreptul, pe durata îndeplinirii contractului, de a conveni modificarea clauzelor contractului, prin act adițional, numai în cazul apariției unor circumstanțe care lezează interesele comerciale legitime ale acestora și care nu au putut fi prevăzute la data încheierii contractului.

**19.2** - Achizitorul are dreptul de a opta pentru suplimentarea și prelungirea contractului cu maxim 4 luni, prin act adițional în limita nivelului maxim prevăzut în documentația de atribuire, condiționat de existența resurselor financiare alocate.

**19.3** - Intenția de reziliere a prezentului contract de către prestator se notifică în scris achizitorului cu cel puțin 45 zile înainte. Până la rezilierea contractului prestatorul fiind obligat la presteze serviciile care fac obiectul prezentului contract.

## **20. Întârzieri în îndeplinirea contractului**

**20.1** - Furnizorul are obligația de a îndeplini contractul de furnizare în perioada/perioadele înscrise în graficul de livrare.

**20.2** - Dacă pe parcursul îndeplinirii contractului, furnizorul nu respectă graficul de livrare, acesta are obligația de a notifica, în timp util, achizitorului; modificarea datei/perioadelor de furnizare asumate în graficul de livrare se face cu acordul părților, prin act adițional.

**20.3** - În afara cazului în care achizitorul este de acord cu o prelungire a termenului de livrare, orice întârziere în îndeplinirea contractului dă dreptul achizitorului de a solicita penalități furnizorului.

## **21. Cesiunea**

**21.1** - Este permisă doar cesiunea creanțelor născute din contract, obligațiile născute rămânând în sarcina părților contractante, astfel cum au fost stipulate și asumate inițial

## **22. Forța majoră**

**22.1** - Forța majoră este constatată de o autoritate competentă.

**22.2** - Forța majoră exonerează părțile contractante de îndeplinirea obligațiilor asumate prin prezentul contract, pe toată perioada în care aceasta acționează.

**22.3** - Îndeplinirea contractului va fi suspendată în perioada de acțiune a forței majore, dar fără a prejudicia drepturile ce li se cuveneau părților până la apariția acesteia.

**22.4** - Partea contractantă care invocă forța majoră are obligația de a notifica celeilalte părți, imediat și în mod complet, producerea acesteia și să ia orice măsuri care îi stau la dispoziție în vederea limitării consecințelor.

**22.5** - Dacă forța majoră acționează sau se estimează că va acționa o perioadă mai mare de 2 luni, fiecare parte va avea dreptul să notifice celeilalte părți încetarea deplin drept a prezentului contract, fără ca vreuna din părți să poată pretinde celeilalte daune-interese.

## **23. Soluționarea litigiilor**

**23.1** - Achizitorul și furnizorul vor face toate eforturile pentru a rezolva pe cale amiabilă, prin tratative directe, orice neînțelegere sau dispută care se poate ivi între ei în cadrul sau în legătură cu îndeplinirea contractului.

**23.2** - Dacă, după 15 de zile de la începerea acestor tratative, achizitorul și furnizorul nu reușesc să rezolve în mod amiabil o divergență contractuală, fiecare poate solicita ca disputa să se soluționeze, fie de către instanțele judecătorești competente din România.

**24. Limba care guvernează contractul**

24.1 - Limba care guvernează contractul este limba română.

**25. Comunicări**

25.1 - (1) Orice comunicare între părți, referitoare la îndeplinirea prezentului contract, trebuie să fie transmisă în scris.

(2) Orice document scris trebuie înregistrat atât în momentul transmiterii cât și în momentul primirii.

25.2 - Comunicările între părți se pot face și prin telefon, telegramă, telex, fax sau e-mail cu condiția confirmării în scris a primirii comunicării.

**26. Legea aplicabilă contractului**

26.1 - Contractul va fi interpretat conform legilor din România.

Părțile au înțeles să încheie azi 04.12.2017 prezentul contract în două exemplare, câte unul pentru fiecare parte.

Achizitor  
DGASPC SECTOR 2

Furnizor  
S.C. OLYMEL FLAMINGO FOOD S.R.L.

## OFERTA FINANCIARA

## Anexa Lot 2 - Diverse produse alimentare pentru perioada 04.12.2017 - 14.01.2018

Nr Crt	Produs	U.M.	Pret estimat - fara TVA - Ron	Ciobanasului	Sianaia - Teiul Doamnei	Sianaia	Total CRESE	Valoare fara TVA - Ronn	Colt Alb	Casa din Tei	Ciresarii	Danila Prepelenc	Pinocchio	Total CENTRE	Valoare fara TVA - Ronn	CLA	Valoare fara TVA - Ronn	CRRN	Valoare fara TVA - Ronn	TOTAL cantitate	Total valoare fara TVA - Ron
1	oua - cat.M	buc	0,72	1.900	600	700	3.200	2.304,00	1.215	900	1.500	120	175	3.910	2.815,20	1.500	1.080,00	2.800	2.016,00	11.410	8.215,20
2	bicarbonat- min 50 gr	buc	0,75	0	5	0	5	3,75	0	30	3	0	0	33	24,75	6	4,50	15	11,25	59	44,25
3	cacao - min 50 gr	buc	2	0	3	15	18	36,00	15	30	9	6	2	62	124,00	12	24,00	0	0,00	92	184,00
4	cafea tip inka( inlocuitor cafea )-min 180 gr	buc	6,8	0	0	0	0	0,00	0	30	0	0	0	30	204,00	12	81,60	8	54,40	50	340,00
5	Crema prajituri cu aroma de ciocolata vanilie , lamaie- min 50 gr	buc	4,9	0	0	0	0	0,00	0	5	30	0	0	35	171,50	0	0,00	0	0,00	35	171,50
6	crema cremsnit - min 230 gr	buc	7,1	0	0	0	0	0,00	0	5	30	6	0	41	291,10	0	0,00	0	0,00	41	291,10
7	cimbru plic 8 gr	buc	0,9	0	0	0	0	0,00	0	25	15	3	1	44	39,60	60	54,00	30	27,00	134	120,60
1	drojdie uscata plic 7 g	buc	0,98	0	40	60	100	98,00	25	30	30	6	15	106	103,88	0	0,00	0	0,00	206	201,88
9	drojdie bere proaspata min. 25 g	buc	1,2	0	0	0	0	0,00	0	0	15	0	0	15	18,00	30	36,00	0	0,00	45	54,00
10	esente -min 25 ml	buc	0,55	0	55	80	135	74,25	60	8	45	5	6	124	68,20	10	5,50	150	82,50	419	230,45
11	foi de dafin - min 4gr	buc	0,98	0	0	2	2	1,96	45	23	25	2	2	97	95,06	13	12,74	23	22,54	135	132,30
12	Foi placinta congelate - min 400 gr	buc	5	0	0	0	0	0,00	0	0	30	0	0	30	150,00	6	30,00	0	0,00	36	180,00
13	Foi cremsnit - min 380 gr	buc	6,9	0	0	0	0	0,00	0	3	15	3	0	21	144,90	0	0,00	0	0,00	21	144,90
14	Foi napolitane - min 190 gr	buc	5	0	0	0	0	0,00	0	0	6	0	0	6	30,00	0	0,00	0	0,00	6	30,00
15	fulgi de fasole - 90 gr	buc	1,85	0	0	0	0	0,00	0	0	0	0	0	0	0,00	0	0,00	75	138,75	75	138,75
16	miere de albine tei - min 500 gr	buc	14	45	9	12	66	924,00	0	0	3	2	0	5	70,00	0	0,00	0	0,00	71	994,00
17	miere de albine poliflora - min 500 g	buc	14	0	9	6	15	210,00	0	50	35	0	0	85	1.190,00	0	0,00	0	0,00	100	1.400,00
18	mustar - min 300 gr	buc	2	0	0	0	0	0,00	15	0	20	0	3	38	76,00	38	76,00	30	60,00	106	212,00
19	oregano - min 8 gr	buc	1	0	0	0	0	0,00	0	23	15	0	0	38	38,00	23	23,00	0	0,00	61	61,00
20	otet - 1 l	buc	2	0	4	5	9	18,00	9	10	8	2	0	29	58,00	15	30,00	30	60,00	83	166,00
21	rozmarin - min 18 gr	buc	2	0	0	0	0	0,00	0	8	15	3	0	26	52,00	0	0,00	0	0,00	26	52,00

Nr Crt	Produs	U.M.	Pret estimat - fara TVA - Ron	Ciobanasului	Sinaia - Tetul Doamnei	Sinaia	Total CRESE	Valoare fara TVA - Ronn	Colt Alb	Casa din Tei	Ciresarii	Danila Prepelenc	Pinocchio	Total CENTRE	Valoare fara TVA - Ronn	CLA	Valoare fara TVA - Ronn	CRRN	Valoare fara TVA - Ronn	TOTAL cantitate	Total valoare fara TVA - Ron
22	piper macinat - min 17 gr	buc	1,6	0	0	0	0	0,00	45	28	45	3	5	126	201,60	90	144,00	50	80,00	266	425,60
23	piper boabe- min 17 gr	buc	1,7	0	0	0	0	0,00	0	33	0	0	0	33	56,10	40	68,00	0	0,00	73	124,10
24	praf de budinca vanilie - min 40 gr	buc	2	0	0	0	0	0,00	0	0	85	18	0	103	206,00	0	0,00	0	0,00	103	206,00
25	praf de copt - min 10 gr	buc	0,5	25	50	60	135	67,50	0	30	30	3	8	71	35,50	0	0,00	0	0,00	206	103,00
26	sare iodata - 1 kg	kg	1,2	5	15	20	40	48,00	50	18	45	4	3	120	144,00	15	18,00	90	108,00	265	318,00
27	scortisoara macinata - min 15 gr	buc	1	10	30	12	52	52,00	10	25	15	3	0	53	53,00	0	0,00	15	15,00	120	120,00
28	stafide - min 100 gr	buc	3	0	10	15	25	75,00	30	60	30	3	6	129	387,00	10	30,00	0	0,00	164	492,00
29	zahar - 1 kg	buc	3	75	33	45	153	459,00	90	65	111	16	0	282	846,00	270	810,00	450	1.350,00	1.155	3.465,00
30	zahar pudra - min. 500 gr	buc	8	0	6	10	16	128,00	0	0	12	2	0	14	112,00	9	72,00	0	0,00	39	312,00
31	zahar vanilat - min. 8 gr	buc	0,5	150	70	70	290	145,00	60	90	85	6	15	256	128,00	15	7,50	150	75,00	711	355,50
32	ulei - 1 kg	buc	5,7	40	0	15	55	313,50	140	30	105	20	18	313	1.784,10	140	798,00	375	2.137,50	883	5.033,10
33	ulei de palmier - 2 l	buc	20	0	0	0	0	0,00	0	0	0	0	0	0	0,00	14	280,00	0	0,00	14	280,00
34	sare min. pentru nmuraturi - 1 kg - max. 5 kg	kg	2	0	0	0	0	0,00	0	0	0	0	0	0	0,00	40	80,00	0	0,00	40	80,00
<b>Total valoare fara tva - Ron</b>				<b>4.957,96</b>					<b>9.717,49</b>					<b>3.764,84</b>		<b>6.237,94</b>		<b>24.678,23</b>			
<b>Total cu TVA - Ron</b>				<b>5.404,18</b>					<b>10.592,06</b>					<b>4.103,68</b>		<b>6.799,35</b>		<b>26.899,27</b>			

Termen de livrare : maxim 24 ore de la lansarea comenzii de produse, in locatiile mentionate .

Pentru produsul ou – livrarile sunt saptamanale.

Cantitatile comandate vor putea incepe cu 1 bucata, in functie de necesarul pentru fiecare locatie in parte.

Factura si livrarea produselor se va efectua pentru fiecare locatie in parte.

Pretul include: pretul produsului, transportul si livrarea acestora catre locatiile D.G.A.S.P.C. Sector 2.



Facturile inaintate la plata vor fi insotite de certificatul de conformitate  
Furnizorul raspunde pentru calitatea produselor livrate, autoritatea contractanta fiind în drept să solicite înlocuirea gratuită a celor depreciate.

**Acizitor**  
DGASPC SECTOR 2

**Furnizor**  
S.C. OLYMEL FLAMINGO FOOD S.R.L.

Anexa nr. 2 la contractul de nr. 130406/04.12.2017

GRAFIC DE LIVRARE  
LOT 2 – DIVERSE PRODUSE ALIMENTARE

NR. CRT	Punct de facturare	Punct de livrare
1	CRESA CIOBANASULUI	STR. CIOBANASULUI NR.23
2	CRESA SINAI	ALEEA SINAI NR. 31
3	CASA DIN TEI	STR.GHE. SERBAN NR. 7A
4	Cresa Sinaia – Punct de lucru Teiul Doamnei nr. 99	Teiul Doamnei nr. 99
5	C.P. PINOCHIO	STR RIPICENI NR.6A
6	C.P. CIRESARII	STR.AARON FLORIAN NR 5
7	C.P.DANILA	STR. REINVIERII NR. 1 B
8	C. P. COLT ALB	STR.GHE. SERBAN NR. 7
9	CIA NR.2	STR. EMINESCU NR. 87
10	CRRN	STR. BALOTULUI NR.42

PERSONE DE CONTACT :

OFERTA TEHNICA  
LOT 2 – DIVERSE PRODUSE ALIMENTARE



s.c. Apidava s.r.l.  
C.I.F:RO 2763904  
R.C. 001/1225/1992  
Biaș, Str.Ștejarului, Nr. 33A  
515400, jud. Alba



www.apidava.ro  
office@apidava.ro  
Tel: 004-0258-711428  
Fax: 004-0258-711057

Fisa tehnica miere POLIFLORA- APIDAVA

DESCRIERE PRODUS: Miere de alpine, sortiment:poliflora.  
COMPOZITIE: 100% miere naturala de albine  
MOD DE UTILIZARE: Se poate consuma ca atare, nu necesita preparare.  
MOD AMBALARE: Borceane de sticla sau ambalaje plastic in  
275g; 500g; 950g;

TERMEN DE VALABILITATE: Depozitat in spatii uscate si racoroase, produsul are  
valabilitate 2 ani (730 ZILE).

VALORI  
NUTRITIONALE:

	100g/ml	
Energie (in kcal)	325 kcal	Vitamina A 0 g
Energie (in KJ)	1.382 KJ	
Proteine	0.4 g	Vitamina B 0 g
Carbohidrati	80.8 g	Vitamina B2 0 g
Lipide	0 g	Vitamina B6 0 g
Grasimi	0 g	
Sodiu	0 g	
Fibre	0.2 g	
Saruri	0 g	

ANALIZE SPECIFICE: Produsul este conform cu parametrii de calitate prevazuti in  
STAS 784.2-2009. Declaram pe propria raspundere ca produsul nu contine produse  
modificate genetic sau alergeni.

SISTEMUL DE CALITATE: Produsul este fabricat intr-un sistem de calitate certificat  
ISO 22000, ISO 9001:2008, FSSC 22000:2011. Calitatea produselor este in  
conformitate cu standardele stipulate: de legislatia mierii si sanitar-veterinara romana si  
europeana in vigoare, cu cerintele prevazute de STAS 784.2-09, Directiva Europeana  
2377/96 si Dir. Europeana a mierii 2001/110/EC

Producator: s.c. APIDAVA s.r.l.



52.01.0502.627.0522629

**SPECIFICAȚIA PRODUSULUI (SATELIT)**

**3. Conținut microbiologic:**

Măsurător total colonii la 1 g	în mod obișnuit:		1500-4800
	max. 10	în mod obișnuit:	
Enterobacterii la 1 g	absent		1500-21577-2
Salmonella la 25 g	< 10		1500-6079
Stafilococi coagulază pozitivă la 1 g	max. 500	în mod obișnuit:	1500-6080-2
Mucorizant la 1 g	max. 1000	în mod obișnuit:	1500-21577-2
Drojdii la 1 g			1500-21577-2

**4. Contaminanți:**

Produsul nu depășește cerințele Regulamentului (CE) nr. 1831/2003 al Comisiei din 19 decembrie 2003 de stabilire a nivelurilor maxime pentru anumii contaminanți din produsele alimentare (cu modificările și completările ulterioare) și pe cele ale Regulamentului (CE) nr. 1207/01 al Comisiei din 26 aprilie 2001 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 1831/2003 (cu modificările și completările ulterioare).

**5. Conținut de depozitare:**

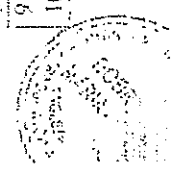
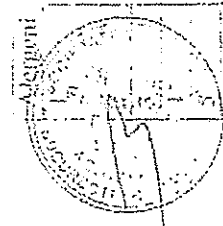
Depozitare într-un depozit uscat și curat, temperatură de depozitare < 18°C, umiditate relativă < 75%

**6. Etichetare**

Conținutul etichetei trebuie să conțină informații privind: Pachetarea trebuie să asigure resabilitatea produsului

**COMPANIA SA  
LINA SA  
COTON SA SA**

Alimentații	Prezent în produs (în rețetă)		Este posibilă contaminarea încușată cu alergenii?	
	DA	NU	DA	NU
1. Cereale cu conținut ridicat de gluten (grâu, secară, orz, ovăz, grau spelta sau tulpinile hibridizate ale acestora) și produse din acestea				
2. Fructe de mare și produse din acestea				
3. Ouă și produse din acestea				
4. Pește și produse din acesta				
5. Alune și produse din acestea				
6. Soia și produse din aceasta				
7. Lapte și produse lactate (ce includ lactozii)				
8. Polen (adica trigdale, albine de pădure, nuc, căpș, nuc pecem, fructe, etc.) și produse din acestea				
9. Ielmuș și produse din acestea				
10. Măști și produse din acestea				



SAF: 0522/2022, 0522/2023

REPUBLICA CIPRUS (ΚΥΠΡΟΣ)

11	Semințe și produse din acestea (cuică, semințe de bumbac, semințe de mazăre, semințe de soia, semințe de floarea-soarelui)	1	1	1	1
12	Suși în concentrații de cel puțin 10mg/kg	1	1	1	1
13	Lăptă și produse din acesta	1	1	1	1
14	Făină și produse din acestea	1	1	1	1

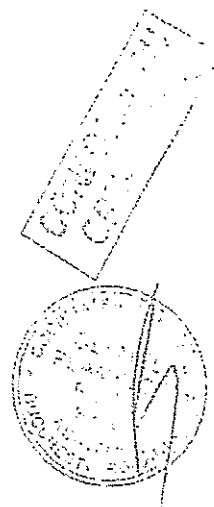
3. Informații nutriționale

Valoările raportate ale nutrițiilor sunt valorile medii bazate pe analiza produsului finit / valorile medii efective ale materiilor prime folosite. Cântărea efectivă de nutrienți din produs poate fi diferită de valoarea dată în specificații datorită unor factori precum excluderea analizei, variația materiilor prime, eficiența producției, stabilitatea nutrițiilor. Tabelul cu informații nutriționale se poate modifica la o emisie ulterioară a specificațiilor din cauza diferanțelor materiale aparute datorită diversității materiilor prime folosite.

În conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului

	in 100 g	per porție	porție, g
energie	1705	50	4.0
grăsimi	3.06	1.1	
din care saturate	0.7	0.0	
carbohidrați	0.7	0.0	
din care zahăruri	75	3.0	
fibre	1.4	0.6	
proteine	15	0.6	
sare	4.3	0.3	
	0.21	0.0	

\* Metoda de analiză: CIP. Valoarea dată este conținutul total de materii albe și dozabile prezente în produs (inclusiv, atunci când este cazul, înlocuitorii energiei potoliilor).



SAF: 0529679, 0532626

**SPECIFICAȚIE PRODUS (EXTERN)**

**9. Reclamații:**

1. Notificarea Vânzătorului imediat ce a fost observat defectul.
2. Vânzătorul este obligat să proiecteze produsele pentru a preveni deteriorarea ulterioară a produselor și pentru a evita amestecul de către terți.
3. Vânzătorul decide cu privire la manipularea ulterioară a produselor deficiente.
4. Documentație/informații necesare:
  - a. exemplarul de produse defecte returnat Vânzătorul, dacă este posibil
  - b. documentație fotografică a produselor defecte
  - c. NP, SAP
  - d. Nr. lot
  - e. cantitatea de produse defecte în discuție.

Locul: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_\_

Șeful  
 Serviciului  
 Vânzătorului  
 \_\_\_\_\_

Locul: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_\_

Șeful  
 Serviciului  
 Vânzătorului  
 \_\_\_\_\_

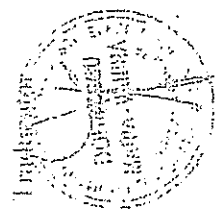
Prezentul document a fost acceptat pe cale electronică și este valabil fără semnături. Prezențele semnificative sunt singurul document valabil pentru Cămin și Cămin care descrie parametrii de calitate și calitatea tehnică a produselor.

Prezentul document este valabil pe perioada nedeterminată. Se obligăm să ne informăm clienții imediat cu privire la relevanța sau modificarea conținutului prezentului document.

\_\_\_\_\_

Subsemnata **DEBBIER SCAI SRL** și **SAF S.A.** și-a dat avizul de aprobare asupra prezentei specificații tehnice și a conținutului acesteia în conformitate cu cerințele contractului nr. \_\_\_\_\_ din data de \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_.  
 În baza prezentei și în conformitate cu prevederile art. 11 din Legea nr. 487/2004 privind protejerea drepturilor de proprietate intelectuală, certific că prezenta traducere este corectă și fidelă față de originalul în limba engleză și nu a fost modificată în niciun fel.

**CONFIRMARE**  
 \_\_\_\_\_



Questa es la versión traducida del documento original en español.

SECCION DE PRODUCTOS (PRODUCT SECTION)

Product / Producer / Client / Customer

"GRANA" sp. z o.o.

El producto es un producto de origen vegetal que se produce en un sistema de producción automatizada. El producto es un producto de origen vegetal que se produce en un sistema de producción automatizada. El producto es un producto de origen vegetal que se produce en un sistema de producción automatizada.

The product is a plant-based product produced in an automated production system. The product is a plant-based product produced in an automated production system. The product is a plant-based product produced in an automated production system.

Descripción del producto / Product description	Nombre del producto / Product name	Referencia / Reference	Fecha de elaboración / Production date	Fecha de caducidad / Expiry date	Paquete / Packaging	Humedad / Humidity	pH	Color / Color	Comentarios / Comments
Producto de origen vegetal / Plant-based product	"GRANA" / "GRANA"	30.07.2017 / 30.07.2017	30.07.2017 / 30.07.2017	30.07.2017 / 30.07.2017	30g / 30g	5,0 / 5,0	4,5-5,0 / 4,5-5,0	amarillo / yellow	Producto de origen vegetal / Plant-based product
Producto de origen vegetal / Plant-based product	"GRANA" / "GRANA"	30.07.2017 / 30.07.2017	30.07.2017 / 30.07.2017	30.07.2017 / 30.07.2017	30g / 30g	5,0 / 5,0	4,5-5,0 / 4,5-5,0	amarillo / yellow	Producto de origen vegetal / Plant-based product

El producto es un producto de origen vegetal que se produce en un sistema de producción automatizada. El producto es un producto de origen vegetal que se produce en un sistema de producción automatizada. El producto es un producto de origen vegetal que se produce en un sistema de producción automatizada.







5. *Průběh / Course*

1. Zjednotěná Správce přejímá při převzetí zboží veškerou odpovědnost za zboží, které bylo odesláno. / *Unified Administrator assumes all responsibility for goods that have been sent.*

2. Počet zboží musí být stejný jako u dodávatele, pokud se nejedná o zboží, které bylo odesláno v rámci jiného projektu. / *The quantity of goods must be the same as that of the supplier, unless it is goods that have been sent in the context of another project.*

3. Každé odeslané zboží musí být doprovázeno příslušnými doklady. / *Each shipped goods must be accompanied by the appropriate documents.*

4. Všechny dokumenty / *All documents*

a. musí být předloženy v souladu s předpisy. / *must be submitted in accordance with the regulations*

b. musí být předloženy v souladu s předpisy. / *must be submitted in accordance with the regulations*

c. musí být předloženy v souladu s předpisy. / *must be submitted in accordance with the regulations*

d. musí být předloženy v souladu s předpisy. / *must be submitted in accordance with the regulations*

e. musí být předloženy v souladu s předpisy. / *must be submitted in accordance with the regulations*

Správní / <i>Admin</i>	Dorota Čep, DA GRAMA
Právní / <i>Legal</i>	Agneska Hradec, CA GRAMA
Zařízení / <i>Equipment</i>	Jaroslav Hradec, Member of the Board, GRAMA
Zákazník / <i>Customer</i>	Osobní / <i>Personal</i>

Průběh / *Course*

1. Zjednotěná Správce přejímá při převzetí zboží veškerou odpovědnost za zboží, které bylo odesláno. / *Unified Administrator assumes all responsibility for goods that have been sent.*

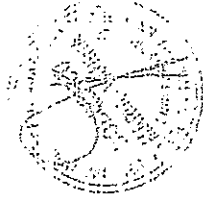
2. Počet zboží musí být stejný jako u dodávatele, pokud se nejedná o zboží, které bylo odesláno v rámci jiného projektu. / *The quantity of goods must be the same as that of the supplier, unless it is goods that have been sent in the context of another project.*

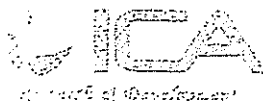
3. Každé odeslané zboží musí být doprovázeno příslušnými doklady. / *Each shipped goods must be accompanied by the appropriate documents.*

4. Všechny dokumenty / *All documents*

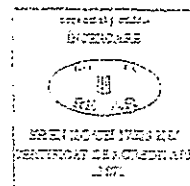
a. musí být předloženy v souladu s předpisy. / *must be submitted in accordance with the regulations*

b. musí být předloženy v souladu s předpisy. / *must be submitted in accordance with the regulations*





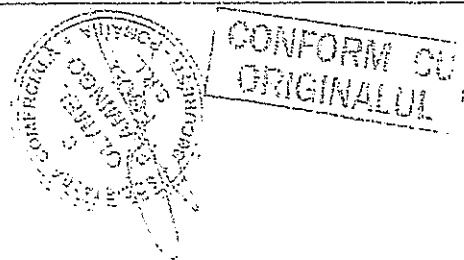
SC ICA RESEARCH & DEVELOPMENT SRL  
 ICA - Laboratoare Icosmari  
 Sol. Independenței 202 Cluj-Napoca, Et. 4, București 6, 060021 România  
 Tel: +40 (0)21 310 0100 Fax: +40 (0) 21 310 6378 Email: ica@ica-ro.ro  
 Cămin Registrat: Comara nr. 1-C 5-79/2008; CUI 25827251



## Raport de încercare

Test rezorți

Număr Nr. Factură	3570003	Data emitere/issue date	09.11.2016
Beneficiar Beneficiary	OLYMPIE FLAMINGO FOOD S.R.L.		
Adresă address	Bucuresti, Sector 4, Alina Craian strazii, nr. 2, Bl. E7, Sc. 2, Et. 2, Ap. 30		
Nr. Comanda Client Client order No	FW24.10.2016	Nr. Inregistrare ICA ICA registration No	35708 / 24.10.2016
Produs Product	Drojdie Brava, 50 g - Expira la: 17.11.2016 - Lot: 1/6571/05/46		
Data Recepției Date of receipt of sample	24.10.2016	Code de identificare Sample ID number	3570803
Descrierea Probei Sample description	Drojdie Brava, 50 g - Expira la: 17.11.2016 - Lot: 1/6571/05/46, proba recepționată în ambalaj original, etichetat. Cantitate probă: 5 x 50g.		
Seviziunea Sample	De către beneficiar		
Încercări Required tests	Aspect (Aspect) (ID 986), Culoare (ID 1015), Măreș (ID 988), Umiditate (Moisture) (ID 201) - , Durata de creștere a aluatului (ID 1234),		
Condiții Speciale Special requirements	---		



Continuare pe verso  
 Continues on reverse

Any data expressed in this document refer to the specific sample tested. This report can not be reproduced or published, integral or partial, without the written permission of ICA R&D.



SC OLYMEL FLAMINGO FOOD SRL

CU: RO25347278, J40/4026/2009

Str. Ornamentului, Nr. 2, Bl. E7, Ap. 30, Sector 4, Bucuresti

TEL: 0726.20.10.30/0733.631.261, FAX: 021/460.17.36

RO1STREZ7045069XXX008280-TREZORERIA SECTOR 4

RO14RNCB0522108724470001-SCR OBREGIA

Declaratie de conformitate

Subscrisa, SC OLYMEL FLAMINGO FOOD SRL, reprezentata de MARCU ALEXANDRU FLORIN declaram cu privire la produsul SARE PENTRU MURATURI:

Specificatii tehnice:

Ampalaj: cutie carton sau polietilena

Greutate neta: min. 1 kg – max. 5 kg

ingrediente: sare iodata/neiodata

Sare ambalata in conditii de igiena deosebite

Termen de valabilitate : minim 6 luni, calculata din momentul livrarii

Producator/ Distribuitor : SC Krogold Industrie SRL

SC OLYMEL FLAMINGO FOOD SRL

MARCU ALEXANDRU FLORIN

ADMINISTRATOR



SC OLYMEL FLAMINGO FOOD SRL

CUI: RO25347278, J40/4026/2505

Str. Ornamentului, Nr. 2, Bl. E7, Ap. 30 Sector 4, Bucuresti

TEL: 0726.20.10.50/0733.681.261, FAX: 021/460.17 06

RO15TREZ70450559XXXG08280-TREZORERIA SECTOR 4

RO14RNCB05221087Z4470001-BCP OBREGIA

Declaratie de conformitate

Subscrisa, SC OLYMEL FLAMINGO FOOD SRL , reprezentata de MARCU ALEXANDRU FLORIN declaram cu privire la produsul SARE ALIMENTARA DE MASA IODATA EXTRAFINA:

Specificatii tehnice:

Ambalaj: cutie carton sau polietilena

Greutate neta: 1 kg.

Sare iodata ambalata in conditii de igiena deosebite.

Termen de valabilitate : minim 6 luni, calculata din momentul livrarii  
Producator/ Distribuitor : SC Krogold Industrie SRL

SC OLYMEL FLAMINGO FOOD SRL

MARCU ALEXANDRU FLORIN

ADMINISTRATOR





Dr. Oetker International

SPECIFICATIE

Dr. Oetker Nahrungsmittel KG  
Lüterstr. 14  
33617 Bielefeld  
Phone: +49 521 155-0  
Fax: +49 521 155 11-2739

Numar produs	1-56-01220	Pagina	1/4
Numar intern	F3628	Data	10.05.2017
EMN	8941192057866 RO		
Nume produs	Crema pentru cremait 220g Oa		

Furnizor

Dr. Oetker Romania  
Albesti 50  
RO-11650 Curtea de Arges

Web: [www.oetker.ro](http://www.oetker.ro)

Persoană de contact: Costel Covaci  
E-mail: [costel.covaci@oetker.ro](mailto:costel.covaci@oetker.ro)

Telefon: +40 248 507 017  
Fax:

Producător

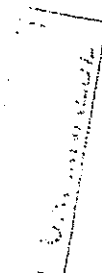
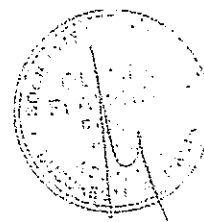
Nr. UE: C18  
Dr. Oetker Romania  
Albesti 50  
RO-11650 Curtea de Arges

Web: [www.oetker.ro](http://www.oetker.ro)

Persoană de contact: Costel Covaci  
E-mail: [costel.covaci@oetker.ro](mailto:costel.covaci@oetker.ro)

Telefon: +40 248 507 017  
Fax:

Specificatia a fost creata electronic si este valabila fara semnatura







Dr. Oetker International

SPECIFICATIE

Dr. Oetker Nahrungsmittel KG  
Lunstr. 14  
33617 Elberfeld  
Phone: +49 521 155-0  
Fax: +49 521 155 11-2738

Număr produs	1-88-0-2201	Pagina	2-4
Număr intern	F3828	Data	10.05.2017
IGTH	5941182107888 RO		
Nume produs	Crema pentru cremăni 230g De		

Listă de ingrediente:

Ingrediente: Zahăr, amidon modificat din cartofi, dextroză, agenți gelantizanți (carragen, stenderizat cu zahăr), sirop de glucoză stabilizator, fosfat diacidic, difosfat tetrasodic, fosfat dibasici, ulei vegetal total hidrogenat din palmier, emulsifianti (esteri ai acidului oleic cu mono- și digliceridele acizilor grași mono- și diglicer de ale acizilor grași), proteine din LAPTE, aroma, colorant (beta-caroten). Poate conține (GLUTEN);

Informații nutriționale

Informații

Preparare: Valori nutriționale calculate pentru produsul preparat cu lapte 3,5% grăsime

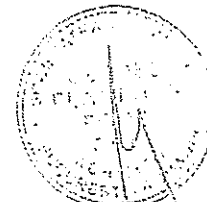
Atenționat:

Text suplimentar Produs: Consumul de referință al unui adult obișnuit (8400 kJ / 2000 kcal)

	Unit	Produs ca atare		Produs preparat		Porție	
		100G	100G	GDA (%)	85G	GDA (%)	
Valoare energetică kJ	kJ	1849	693	7	385	5	
Valoare energetică kcal	kcal	389	140	7	91	5	
Grasim.	g	1,1	2,3	4	1,9	3	
Acizi grași saturați	g	1,0	1,9	10	1,2	6	
Glucide	g	34	35	10	1,7	7	
Zahăruri	g	76	21	28	1,4	16	
Proteine	g	0,1	2,3	5	1,7	3	
Sare	g	0,82	0,29	5	0,19	3	

Declarații

- Număr de porții: 16 porții
- Unitate comercială: Mix pentru Crema cremăni
- Cantitate netă: 230g
- Condiții de păstrare: A se păstra la loc uscat și răcoare.
- Observații: A se consuma cu preferință înainte de a expira.



CONFORM CU ORIGINALUL



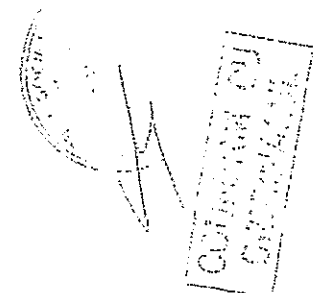
Dr. Oetker International

SPECIFICATIE

Dr. Oetker Nahrungsmittel KG  
Luitetstr. 14  
33517 Bielefeld  
Phone: +49 521 155-0  
Fax: +49 521 155 11-2739

Număr produs	1-88-012201	Pagina	84
Număr intern	F3823	Date	10.05.2017
ARTA	8841162037655 NC		
Nume produs	Crema pentru brânzici 230g Ga		

Alergen	Da	Une	Nu
Glucide care conțin gluten și produse derivate	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Grâu	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Secară	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
- Orz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
- Orez	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
- Grâu Sărat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
- Grâu dur	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
- Hidrizi ai acestora	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lăptăci și produse derivate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Alune și produse derivate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Ouă și produse derivate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Măști și produse derivate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Arari de și produse derivate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Soia și produse derivate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupin și produse derivate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lăptăci și produse derivate ((Inclusiv lactoză)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Lactoză	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fructe cu coajă lemnoasă și produse derivate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
- Alune	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
- Alune de pădure	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
- Nuc	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
- Nuc Căje	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
- Nuc Pecan	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
- Nuc de Brazilia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
- Pin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
- Nuc de macadamia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Trandafiri și produse derivate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Mustar și produse derivate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Terminale de susan și produse derivate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
SO2 și sulfuri peste 10 mg/kg:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>





Dr. Oetker International

SPECIFICAȚIE

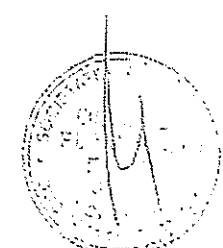
Dr. Oetker Nahrungsmittel KG  
Luitzstr. 14  
33617 Bielefeld  
Phone: +49 521 155-0  
Fax: +49 521 155 11-2739

Număr produs	1-86-012201	Pagina	4/4
Număr intern	F3623	Data	10.05.2017
GTIN	694139907855 EC		
Nume produs	Crema pentru cremărik 250g Ce		

Alte informații - alea

Descriere	Da	Na
Contine gluten	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Contine porci	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Contine oua	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Contine caie	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
adapvat pentru vegani	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Certificat HALAL (mandare musulmana)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Certificat Kosher (mandare evreiasca)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Certificat BIC	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
0 - vegetarian	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lacto-vegetarian	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

COMPTON  
CALABUȘ





Dr. Oetker International

SPECIFICAȚIE

Dr. Oetker Nahrungsmittel KG  
Ludwigstr. 14  
33317 Bielefeld  
Phone: +49 521 155-0  
Fax: +49 521 155 11-2739

Număr produs	1-66-011901	Pagina	1/4
Număr intern	F8838	Data	20.10.2017
STIN	5347132800079 RO		
Nume produs	Crema vanilie 50g Oe		

Furnizor

Dr. Oetker Romania  
Albesti 50  
RO-11530 Curtea de Arges

Web: [www.oetker.ro](http://www.oetker.ro)

Persoană de contact  
E-mail: [costel.covaci@oetker.ro](mailto:costel.covaci@oetker.ro)

Telefon: +40 248 507 017  
Fax:

Producător

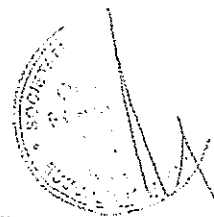
Nr. UE C13  
Dr. Oetker Romania  
Albesti 50  
RO-11530 Curtea de Arges

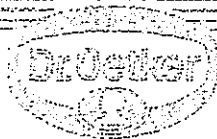
Web: [www.oetker.ro](http://www.oetker.ro)

Persoană de contact  
E-mail: [costel.covaci@oetker.ro](mailto:costel.covaci@oetker.ro)

Telefon: +40 248 507 017  
Fax:

Specificația a fost creată electronic și este valabilă fără semnătură





Dr. Oetker International

SPECIFICATIE

Dr. Oetker Nahrungsmittel KG
Lutetstr. 14
33617 Sislefeld
Phone: +49 521 155-0
Fax: +49 521 155 11-2769

Table with 4 columns: Number product, Number item, GTIN, Name product, Pagina, Data. Values include 1-88-011901, F3838, 8641182900079 5.0, Crema vanilie 50g Ge, Pagina 2/4, Data 20.10.2017.

Lista de ingrediente:

Ingrediente: sirop de glucoză, grăsime vegetală de palmier total hidrogenată, amidon modificat din cartofi, emulsifianti (esteri ai acidului acetic cu mono- și digliceridele acizilor grași, mono- și digliceridele acid acizilor grași), gelatină alimentară, proteină din LAPTE, stabilizator (fosfat dipotasici), aromă, agent antiaglomerant (fosfat trisodic), colorant (beta-caroten). Poate conține (GLUTEN)

Informații nutriționale

Informații

Preparare: Valori nutriționale calculate pentru produsul preparat cu lapte 3.5% grăsime și zahăr.

Are informare:

Text suplimentar Profil: \*Consumul de referință al unui adult obișnuit (8400 kJ / 2000 kcal)

Unități:

Table with 5 columns: Valoarea energetica kJ, Valoarea energetica kcal, Grasii, Acizi grași saturati, Glucoză, Zaharuri, Proteina, Sare. Sub-headers: Produs ca atare, Produs preparat, GDA (%).

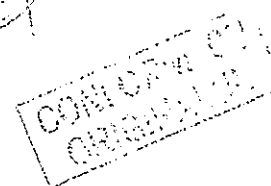
Declarații

Denumire comercială: Prai de crema pentru prăjituri cu gust de vanilie

Cantitate netă: 50g

Condiții de păstrare: A se păstra la 100% uscat și răcoros

Observații: A se consuma de preferință imediat de sfârșit





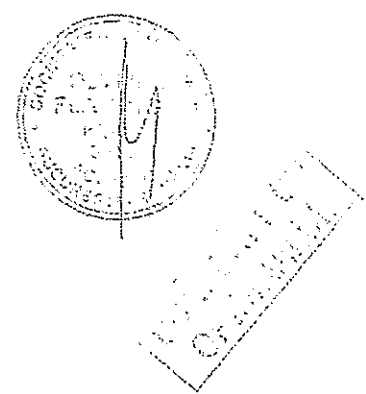
Dr. Oetker International

SPECIFICATIE

Dr. Oetker Nahrungsmittel KG  
 Luftstr. 14  
 33617 Bielefeld  
 Phone: +49 521 155-0  
 Fax: +49 521 155 11-2738

Număr produs	1-38-011901	Pagina	3/4
Număr intern	F3638	Data	20.10.2017
CITR	5941132500079 RC		
Nume produs	Crema vanilie 50g Ce		
Alergenii			

Alergenii	Da	Orme	Nu
Carazele care contin gluten si produse derivate	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Grâu	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Secară	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Orz	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Orz	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Grâu Sobol	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Grâu dur	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Unul sau mai multe din acestea	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crustacee si produse derivate	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Moluste si produse derivate	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Oua si produse derivate	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Peste si produse derivate	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arămie si produse derivate	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soia si produse derivate	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lăptine produse derivate	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lapte si produse derivate (inclusiv lactoză)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- lactoză	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fructe cu coajă lemnoasă si produse derivate	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Migdale	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Alune de cădușe	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Alune	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Alune de Caju	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Alune de Pecan	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Alune de Brazilia	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Cacao	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Nuci de Macadamia	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Verduri si produse derivate	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leguminoase si produse derivate	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Semințe de susan si produse derivate	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SO2 si sulfiti peste 10 mg/kg: _____	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>





Dr. Oetker International

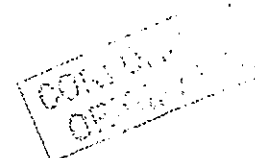
SPECIFICATIE

Dr. Oetker Nahrungsmittel KG  
Lunstr. 14  
33617 Bielefeld  
Phone: +49 521 155-0  
Fax: +49 521 155 11-2739

Numar produs	1-65-011901	Pagina	4/4
Produsul intern	F3693	Data	20.10.2017
GTIN	5911182300075 RO		
Nume produs	Creama vanilie 50g Oe		

Alte informatii - detalii

Descriere	Da	Nu	Coment
Contine galina	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Contine porc	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Contine vita	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Contine oule	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
adecvat pentru vegetariani	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
adecvat pentru vegan	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Certificat HACCP (mancare musulmana)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Certificat Kosher (mancare evreiasca)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Certificat BIC	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Orto-vegetarian	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lacto-vegetarian	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Contine alte componente animale	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Contine mere	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	





Dr. Oetker International

SPECIFICAȚIE

Dr. Oetker Nahrungsmittel KG  
Luitelstr. 14  
33617 Bielefeld  
Phone: +49 521 155-0  
Fax: +49 521 155 11-2739

Nume produs	1-66-031201	Pagina	I/A
Număr intern	F4416	Data	20.10.2017
SKT	554132800017 RO		
Nume produs	Budincea vanilie 40g OE		

Partener

Dr. Oetker Romania  
Albasti 50  
RO-11530 Curtea de Argeș

Web: [www.oetker.ro](http://www.oetker.ro)

Persoană de contact: Constantin Covaci  
E-mail: [covaci.c@oetker.ro](mailto:covaci.c@oetker.ro)

Telefon: +40 248 507 017  
Fax:

Producător

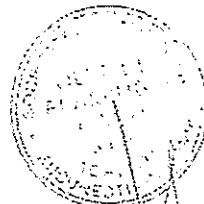
Nr. UE C18  
Dr. Oetker Romania  
Albasti 50  
RO-11530 Curtea de Argeș

Web: [www.oetker.ro](http://www.oetker.ro)

Persoană de contact: Constantin Covaci  
E-mail: [covaci.c@oetker.ro](mailto:covaci.c@oetker.ro)

Telefon: +40 248 507 017  
Fax:

Si, in cazul a fi creat electronic si este valabil la tara semnatura







Dr. Oetker International

SPECIFICATIE

Dr. Oetker Nahrungsmittel KG  
Luttetstr. 14  
33617 Sislefeld  
Phone: +49 521 155-0  
Fax: +49 521 155 11-2789

Număr produs	1-88-001201	Pagina	2/A
Număr item	F4415	Data	20.10.2017
GTIN	8841132000017 RO		
Nume produs	Budinca vanilie 40g OE		

Lista de ingrediente:

Ingrediente amonci din porumb colorati (beta-caroten), sirop de lactoză (LAPTE)

Informații nutriționale

Informații:

Preparare: informații nutriționale pentru produsul gata preparat cu 500ml lapte și 40g zahăr

Alte informații:

Totul suplimentar Profil nutrițional: \*Consumul de referință al unui adult obișnuit (8400 kJ / 2000 kcal)

	Unit.	Produs		Portia	
		de afara	preparat	149g	GDA (%)
Valoarea energetica kJ	kJ	1490	452	5	675
Valoarea energetica kcal	kcal	354	107	5	160
Grași	g	0,0	0,0	4	4,5
-sotii grași saturat	g	0,0	1,9	5	2,7
Glucide	g	38	17	7	25
-Zaharuri	g	0,0	11	12	12
Proteine	g	0,6	2,6	6	4,3
Sare	g	0,07	0,11	2	0,17

Declarații

- Număr de porții: 4 porții
- Denumire comercială: Praf de budinca cu gust de vanilie
- Ușor de utilizat: 40g
- Conținut de alcool: A se păstra la loc uscat și răcoros.
- Valabilitate: A se consuma de preferință în zilele următoare.





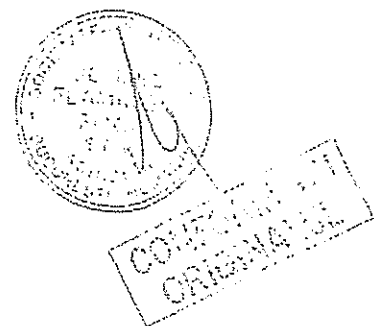
Dr. Oetker International

SPECIFICATIE

Dr. Oetker Nahrungsmittel KG  
 Luitpoldstr. 14  
 33617 Bielefeld  
 Phone: +49 521 155-0  
 Fax: +49 521 155 11-2739

Număr produs	1-88-981251	Pagina	3/4
Număr intern	F4415	Data	30.10.2017
GTIN	5941182500017 RO		
Nume produs	Budincă vanilie 40g OE		
Alergeni			

Alergeni	Oa	Urme	Nu
Cereale care contin gluten si produse derivate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
- Grâu	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
- Secară	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
- Orz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
- Orz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
- Grâu Spelt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
- Grâu dur	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
- Amidon din acestora	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Crustacee si produse derivate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Moluste si produse derivate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Oua si produse derivate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Peste si produse derivate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Alune si produse derivate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sora si produse derivate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lapte si produse derivate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lapte si produse derivate (inclusiv lactoza)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Lactoză	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fructe cu coajă lemnoasă si produse derivate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
- Migdale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
- Alune de pădure	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
- Nuci	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
- Nuci Cașu	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
- Nuci Pecan	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
- Nuci de Brazilia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
- Fistic	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
- Nuci de macadamia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Măna si produse derivate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Mădărar si produse derivate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Semințe de susan si produse derivate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
SOI si suflă peste 10 mg/kg: _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>





Dr. Oetker International

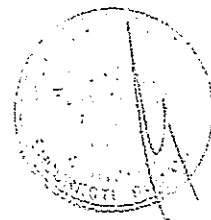
SPECIFICATIE

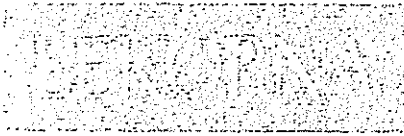
Dr. Oetker Nahrungsmittel KG  
Lutterstr. 14  
33617 Bielefeld  
Phone: +49 521 155-0  
Fax: +49 521 155 11-2739

Număr produs	1-86-881201	Pagina	4/4
Număr intern	R4416	Data	20.10.2017
STIN	5541132300017 RO		
Nume produs	Budincea vanilie 40g OE		

Alte informații - dietă

Descriere	Da	Nu	Comentari
Contine carne	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Contine porc	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Contine vita	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Contine oua	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Pachet pentru vegani	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Certificat HALAL (marcare musulmana)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Certificat Kosher (marcare evreiasca)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Certificat BIO	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
100% vegetarian	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lacto-vegetarian	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Contine asa componente periculoase	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Contine miere	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	





LEROPNA LLC  
 2 Mynovasinet, Bogodukhiv, district Bogodukhiv,  
 region of Kharkiv, Ukraine, 62103  
 tel./fax: (057) 718-04-22  
 E-mail: leropna.com  
 leropna.com

*Traducere în limba engleză*

**Napolitate simplă "Family" 190g, 30 pachete / 1 cutie**

Greutate netă: 190g / 1 pachet

Dimensiunea produs (lățime\*înălțime\*profundime, mm): 154\*254\*6 mm

Producător:

LEROPNA LLC 2 Mynovasinet, Bogodukhiv, district Bogodukhiv, regiunea Kharkiv, Ucraina 62103

Condiții de depozitare: la temperatura camerei

Perioadă de valabilitate: 12 luni

Parametri fizico-chimici:

Umiditate – 3,0%

Cenușă – 0,05%

Test microbiologic:

Conform  
 Patogeni  
 Microorganisme mezofile  
 aerobe și facultativ-anaerobe

rezultate test

nu s-au detectat  
 nu s-au detectat  
 <10

Test sau declarație privind metalele grele:

Pb, mg/kg  
 Cd, mg/kg  
 Hg, mg/kg  
 Cu, mg/kg  
 Zn, mg/kg  
 Ni, mg/kg  
 Pesticide mg/kg  
 Radionuclizi mg/kg

rezultate test

<0,005  
 < 0,005  
 < 0,04  
 < 0,3  
 < 57  
 < 0,005  
 nu s-au detectat  
 < 4

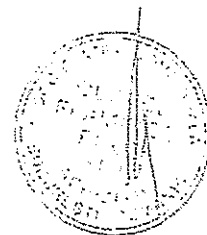
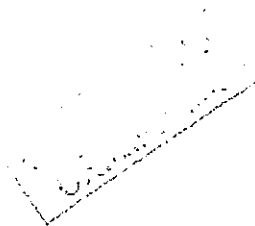
Test organoleptic:

Gust și miros – adecvate pentru aceste napolitate, fără miros și gust rezidual  
 Formă vizuală – formă regulată, conform rețetei.  
 Structură în fracțiune – coapte uniforme, poroase, crocante

Document tehnic de reglementare:

Conform TY V 45.8-289:517614-001:2008

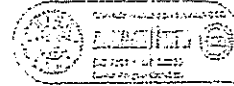
Acest document este o traducere a documentului original în limba ucraineană și este prezentat în limba engleză ca referință.  
 Subscrisor: DOBRENOU MARIA VANINA, traducător autorizat de Ministerul Justiției sub nr. 6068/2012,  
 confirmă exactitatea traducerii în limba română a textului în limba engleză ce mi-a fost prezentat (anexat în  
 copie) la prezenta traducere.



Traducător,

	SECOSAN S.R.L. TRAFLET S.R.L.	Cod: S.T.
	Sos. Sec III, nr. 33, Volteaza, jud. Ilfov	Data: 26.07.2017
	office@secosan.ro	Nr. S.P.: 7.E.1-13/2017
	TEL:021-5692410, FAX: 021-5692411	Pașca nr. 1 din ?
		Revizie: 1 din 26.07.2017

**SPECIFICAȚIE TEHNICĂ**  
S.T. 16/17



**1. DENUMIREA ARTICOLULUI/PRODUSULUI**

**BOUMĂRĂȘI**

**Descrierea produsului:**

Boumărași este un produs de panificație deosebit de gustos, cu dimensiuni cu vârstă între 3-5 mm, în forma de ope asonatoare pârâului, realizate ca urmare a procesului de croașă a panicii țărănești.

Compoziție: Boumărași deshidratați  
Greutate: 5 g  
Judecți în fișele de preferințe

**2. CONȚINȚI TEHNICI DE CALITATE**

**Prezența impurităților:**

Fără de substanțe de lăcrimare, cu o umiditate cuprinsă între 10-14%, fără reziduuri de umiditate procesate la o umiditate până la 10%, de culoare verde, gust și miros caracteristici produsului țărănesc. Fără gust și miros anormale, fără impurități, fără urme de infestare.

**Prezența H<sub>2</sub>O și cindurii:**

Parametri	Unitate de măsură	Limită	Metode analitice
Umiditate H <sub>2</sub> O	g/100 g	5-13	Metoda gravimetrică

**Prezența microbologiei:**

Parametri	Unitate de măsură	Limită	Metode analitice
Bacterii și mucezici	col/g	10	
E. coli în u.f.a	g	absent	
Bacterii coliforme	col/g	100000	
Salmonelă în g	g	absent	
Umiditate bacteriană	col/g	<10 <sup>3</sup>	

**Conținut de umiditate:**

Parametri	Unitate	Limită
Umiditate	g/100 g	10-14
Umiditate în fișele de preferințe	g/100 g	10-14

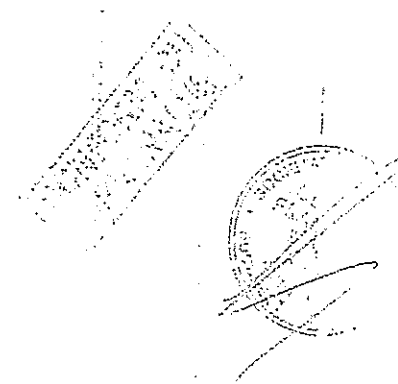
Metodele de analiză se conformă cu Regulamentul (CE) 1831/2003 și modificările ulterioare (în test Carbohydrate 43-01/06 IU 2016).

Metodele grele în conformitate cu Regulamentul CE 1831/2003 și modificările ulterioare

Metodele SVA: Conform cu Regulamentul (CE) 1831/2003 și modificările ulterioare care prevede în ceea ce privește analiza și evaluarea siguranței alimentare (SVA).

În ceea ce privește metodele grele garantate și produsele în ceea ce privește metodele generale

Prezența grăunțelor și Produsul garantat și produsul în ceea ce privește metodele generale



	<b>BEOA ONCE S.A.</b> Str. Bocoii, nr. 53, Voluntari, Jud. Ilfov office@bocoii.com.ro TEL: 011-3592410, FAX: 011-3592411	Cod: S.T
		Data: 26.07.2017
		Nr. S.T.: 73.1-152017
		Revizuit: 1 din 2
		Revizuit: 1 din 26.07.2017

**Informații introductive:**

Descriere	De la	Atenție	De la
	- din		- din
Costul materiei prime și servicii de servicii	-	Costul materiei prime	-
Costul materiei prime servicii	-	Costul materiei prime servicii	-
Costul serviciilor de servicii	-	Costul serviciilor de servicii	-
Costul produselor de servicii	-	Costul produselor de servicii	-
Costul materiei prime	-	Costul materiei prime	-
Costul serviciilor de servicii	-	Costul serviciilor de servicii	-
Costul produselor de servicii (incluzând taxa)	-	Costul produselor de servicii (incluzând taxa)	-

Produsul este procesat într-o fabrică unde se procesează și produse din soia, rapiță, porumb, boabe de mazăre, semințe de soia.

**1. REGULI PENTRU VERIFICAREA CALITĂȚII**

**1.1. Verificare de la:**

Prin tot se înțelege un ansamblu de unități de producție care funcționează într-o fabrică de fabricație, precum și unitățile în condiții diferite, în spații din camere, camere care conțin echipamente specifice.

La fiecare lot se verifică ambalajul, mărimea și greutatea, mărimea, mărimea și proprietățile organoleptice.

1.2. Verificarea periodică: Perioada se verifică pe baza stărilor de funcționare, proprietățile microbiologice și mărimea produselor.

**AMBALAJAREA, DEPOZITAREA ȘI TRANSPORTUL**

**Amplasarea:**

Produsul este ambalat în condiții de igienă, ambalajul este curat și este protejat împotriva pătrunderii umezelii și aerului.

Produsul este ambalat în condiții de igienă, ambalajul este curat și este protejat împotriva pătrunderii umezelii și aerului.

**Etichetarea:**

Este realizată prin folosirea etichetelor și etichetelor informații denumirea produsului, datele de contact, mărimea, ingredientele, condițiile de păstrare, termenul de valabilitate, nr. lot, codul de bare.

Produsul este ambalat și manipulat, sunt utilizate etichete de mărime.

**Depozitarea:**

Produsul este depozitat în condiții de igienă, în ambalaje sigilate și ferite de umezeală și aerul excesiv, la temperaturi cuprinse între 5 și 25°C și umiditate relativă de până la 60-75%.

În ambalajele trebuie să fie însoțite de etichete de mărime.

**Transportul:**

Produsul este ambalat și transportat, astfel încât să nu fie deteriorat și să nu fie expus la umezeală și aerul excesiv, mărimea și condițiile de păstrare.

Termenul de valabilitate este de 12 luni de la data de fabricație și condițiile de păstrare.

Pe fiecare ambalaj este prezentă o declarație de conformitate și ambalajul este sigilat în conformitate cu legislația în vigoare, iar producătorul este responsabil de declarațiile de conformitate și mărimea produselor și mărimea de mărime.

Elaborat  
Inginerul de calitate: Adriana Popescu

Amplasarea  
Director: Marius Popescu



ANEXA 1

1. GENERALITĂȚI

Prezenta specificație tehnică se referă la produsul "Mustar" folosit ca și produs pentru îmbunătățirea gustului, și este considerat drept condiment, și se aplică la fabricare, ambalare, marcare, depozitare, transport și condiționare efectuate în cadrul unității de preambalare.

Produsul se obține în urma malaxării următoarelor ingrediente: făina de mustar —obținută din semințe de mustar măcinare, sare, acid acetic, coriandru, îndulcitori, coloranți naturali, conservanți, apă, materii prime obținute de la distribuitori autorizați, marfa fiind însoțită de documentele necesare.

2. CONDITII TEHNICE DE CALITATE

a) Proprietăți organoleptice

Caracteristici:

- Aspect - pasta fină cu consistență moale.
- Culoare - galben pal
- Gust - dulce specifică fără gust străin atar în stare solidă
- Miros - puternic înțepător caracteristic, fără miros străin

b) Proprietăți fizico-chimice/microbiologice

- Umiditate - 75-85 % apă
- Zahăr -2,5-15%
- Clorura de sodiu -2%
- Aciditate - 1,5-3,5% acid acetic

3. REGULI PENTRU VERIFICAREA CALITĂȚII

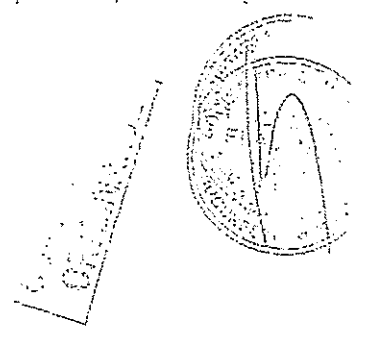
- a) Verificarea calității produsului "Mustar" se face prin verificări de lot și verificări periodice.
- b) Verificări de lot- prin lot se înțelege cantitatea de produs de același tip provenită din aceeași sursă, aflată în recipiente de același tip, aceeași capacitate, și prezentată dintr-o dată la verificare. La fiecare lot se verifică:
- ambalarea, marcare și închidere;
  - volumul de produs conținut;
  - proprietățile organoleptice;
- c) Verificarea ambalării, mărcii și închiderii se face prin control statistic.

4. AMBALAREA ȘI MARCAREA

Mustarul trebuie să fie ambalat în ambalaje corespunzătoare, curate, uscate, rezistente. Ca ambalaj sunt folosite borcane din sticlă etichetate, cu capac. Ambalajele trebuie să asigure menținerea calităților produsului și a condițiilor cerute pe întreaga perioadă de valabilitate.

Ambalajul se mărcinează cu:

- Denumirea producătorului și a produsului, adresa.
- Masa netă
- Ingrediente
- Condiții de păstrare
- Termen de valabilitate



- Codul de identificare
- STAS
- Cod produs

5. DEPOZITARE TRANSPORT SI DOCUMENTE

Produsele preambalate se depozitează în încăperi uscate, bine aerisite, la temperatura de 25°C și umiditatea relativă a aerului între 25-75%.

Ambalajele trebuie să fie manipulate și transportate astfel încât să nu fie deteriorate și să fie protejate de substanțe toxice sau de surse ce ar putea deteriora caracteristicile calitative ale produsului.

6. TERMEN DE VALABILITATE

Termenul de valabilitate este de 12 luni de zile, în funcție de condițiile de calitate nominalizate în documentele de care este însoțit produsul la achiziționare.

Întocmit	Responsabil compartiment de calitate	Martin Mihaela
Aprobat	Director	Tache Eugen

COMPARTIMENTUL  
DE CALITATE





S.C. SMOON GATA EAFEN S.R.L.	SPECIFICAȚIE TEHNICĂ S.P.33A-1/0	Produs: Foi Dafin
---------------------------------	-------------------------------------	----------------------

## Foi Dafin 15 gr. 100 gr

### 1. GENERALITĂȚI

Prezenta specificație tehnică se referă la produsul "Foi Dafin" folosit ca și condiment, și se aplică la operațiunile de ambalare, marcare, depozitare, transport și condiționare efectuate în cadrul unității de presambalare.

Produsul se achiziționează cu denumirea de Foi Dafin, de la distribuitori autorizați, marfa fiind însoțită de documentele necesare.

### 2. CONDIȚIILE TEHNICE DE CALITATE

#### a) Proprietăți organoleptice

##### Caracteristici

- Aspect - foi dafin sanatoase, necăzite/deshidratate
- Culoare - verde brun
- Gust - plăcut, aromat
- Miros - specific fără miros străin sau alt miros neplăcut
- Infestare - lipsă

#### b) Proprietăți fizico-chimice/microbiologice

- Cenușă totală - 3,52 %
- Cenușă insolubilă în HCl 10% - 0,23 %
- Corpuri străine vegetale - lipsă
- Umiditate - 8,03 %

### 3. REGULI PENTRU VERIFICAREA CALITĂȚII

a) Verificarea calității produsului "Foi Dafin" se face prin verificări de lot și verificări periodice.

b) Verificări de lot - prin lot se înțelege cantitatea de produs de același tip provenită din aceeași sursă, așezat în recipiente de același tip, aceeași capacitate, și prezentat deodată la verificare.

La fiecare lot se verifică:

- ambalarea, marcare și închiderea,
- volumul de produs conținut;
- proprietăți organoleptice;

c) Verificarea ambalării, marelui și închiderei se face prin control statistic.

### 4. AMBALAREA ȘI MARCAREA

Foi Dafin trebuie să fie ambalate în ambalaje corespunzătoare, curate, uscate, rezistente.

Ca ambalaj este folosită foaia din polipropilenă termosecurabilă.

Ambalajele trebuie să asigure menținerea calităților produsului și a condițiilor de păstrare pe întreaga perioadă de valabilitate.

Ambalajul se marchează cu:

- Denumirea producătorului și a produsului, adresa.
- Măsură netă
- Ingrediente
- Condiții de păstrare

- Termen de valabilitate
- Codul de identificare
- STAS
- Lot produs

#### 5. DEPOZITARE TRANSPORT SI DOCUMENTE

Produsele preambalate se depozitează în încăperi uscate, bine aerisite, la temperaturi de 25°C și umiditatea relativă a aerului de maxim 75%.

Ambalajele trebuie să fie manipulate și transportate astfel încât să nu fie deteriorate și să fie protejate de substanțe toxice sau de surse ce ar putea deteriora caracteristicile calitative ale produsului.

#### 6. TERMEN DE VALABILITATE

Termenul de valabilitate este stabilit de la 12 la 24 luni de zile, în funcție de condițiile de calitate nominalizate în documentele de care este însoțit produsul la achiziționare.

Intocmit	Responsabil compartiment de calitate	Maria Mihaela
Aprobat	Director	Tache Eugenia



*[Handwritten signature]*

## Esență Lămâie

### 1. GENERALITĂȚI

Prezenta specificație tehnică se referă la produsul "Esență Lămâie" care conține apă deionizată, propilenglicol, aromă de lămâie colorant alimentar cu utilizări în patiserie și cofetării, la aromatizarea cremelor și siropurilor, și se aplică la operațiunile de ambalare, marcare, depozitare, transport și condiționare efectuate în cadrul unității de preambalare.

Materialul primă folosit la fabricarea esenței de lămâie trebuie să corespundă standardelor sau specificației tehnice de produs, precum și reglementărilor sanitare în vigoare.

### 2. CONDIȚII TEHNICE DE CALITATE

#### a) Proprietăți organoleptice

##### Caracteristici

- Aspect - lichid opalescent, fără particule în suspensie sau sediment
- Culoare - galben, transparentă
- Gust - aromă de lămâie
- Miros - specifică fără miros străin

#### b) Proprietăți fizico-chimice/microbiologice

- Densitate relativă - 1.0052
- Substanță uscată min. % - 0.51
- Lindoxire - <math><0.5</math> U/mg
- Metale grele - <math><0.1</math> ppm

### 3. REGULI PENTRU VERIFICAREA CALITĂȚII

a) Verificarea calității produsului "esență de lămâie 25 ml" se face prin verificări de lot și verificări periodice.

b) Verificări de lot- prin lot se înțelege cantitatea de produs de același tip provenită din aceeași serjă, aflat în recipiente de același tip, aceeași capacitate, și prezentat deodată la verificare. La fiecare lot se verifică:

- ambalarea, marcare și închiderea;
- volumul de produs conținut;
- proprietăți organoleptice;

c) Verificarea ambalării, mărcării și închiderii se face prin control statistic.

### 4. AMBALAREA ȘI MARCAREA

Esența de lămâie trebuie să fie ambalată în ambalaje corespunzătoare, curate, uscate, rezistente.

Că ambalaj se folosesc flacoane din material plastic, cu un conținut net de 25 ml care să aibă capacitatea. Flacoanele sunt închise cu dop din material plastic cu file.

Ambalajele trebuie să asigure menținerea calităților produsului și a condițiilor cerute pe întreaga perioadă de valabilitate.

Ambalajul se marchează cu:

- Denumirea produsului, rețetă și a produsului, adresa.
- Masa netă
- Ingrediente

CONFORTA CU  
ORIGINALA

- Condiții de păstrare
- Termen de valabilitate
- Codul de identificare
- STAS
- Cod produs

#### 5. DEPOZITARE, TRANSPORT ȘI DOCUMENTE

Produsele preambalate se depozitează în încăperi uscate, bine aerisite, la temperatura de 25°C și umiditatea relativă a aerului de max. n. 75%.

Ambalajele trebuie să fie manipulate și transportate astfel încât să nu fie deteriorate și să fie protejate de substanțe toxice sau de surse ce ar putea deteriora caracteristicile esențiale ale produsului.

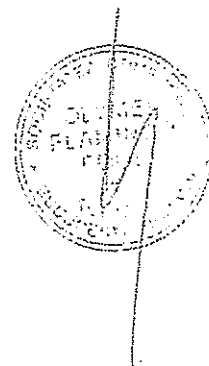
#### 6. TERMEN DE VALABILITATE

Termenul de valabilitate este stabilit de 12 luni de zile, de la data ambalării în funcție de condițiile de calitate nominalizate în documentele de care este însoțit produsul la achiziționare.

Acest termen se referă la produsul ambalat, depozitat și transportat în condițiile prevăzute în prezenta specificație tehnică.

Împuternicit	Responsabil compartiment de calitate	Agape Diana
Aprobat	Director	Fache Eugen

CONFIRMAT CU ORIGINALUL



S.C. SIFCOM ONIX  
PIPER S.R.L.

SPECIFICAȚIE TEHNICĂ  
ST 101-1/15

Produs:  
Piper macinat

Piper Boabe 15 g, 17 g, 40g, 50g, 100 g, 250g, 1kg

### 1. GENERALITĂȚI

Prezenta specificație tehnică se referă la produsul "PIPER MACINAT" folosit ca și condiment și se aplică la operațiunile de ambalare, marcare, depozitare, transport și condiționare efectuate în cadrul unității de preambalare

Produsul se achiziționează ca atare, de la distribuitori autorizați, marfa fiind însoțită de documentație necesară.

### 2. CONDIIILE TEHNICE DE CALITATE

#### a) Proprietăți organoleptice

Caracteristici:

- Aspect - boabe aproape sferice, cu suprafață nădată, de mărime aproape uniformă.
- Culoare - neagră, specifică
- Gust - arzător
- Miros - specific, picant și aromatic, fără miros străin sau alt miros neplăcut.
- Înțesare - lipsă

#### b) Proprietăți fizico-chimice

- Umiditate - 12,90%
- Cenușă totală - 4,5-6%
- Extract eteric nevolatil, rap.S.U. - 9,65%
- Cenușă insolubilă HCL10% - 0,166%
- Bacterii coliforme - 4,5x10nr. g
- Drojii și mucoșauri - 3,0x10p

### 3. REGULI PENTRU VERIFICAREA CALITĂȚII

a) Verificarea calității produsului "PIPER MACINAT" se face prin verificări de lot și verificări periodice

b) Verificări de lot - Prin lot se înțelege carucatarea de produs de același tip provenită din aceeași sursă, aliat în recipiente de același tip, aceeași capacitate, și prezentat deodată la verificare. La fiecare lot se verifică:

- ambalarea, marcarea și închiderea;
- volumul de produs conținut;
- proprietățile organoleptice.

c) Verificarea ambalării, marcării și închiderii se face prin control statistic.

### 4. AMBALARE SI MARKARE

PIPER MACINAT trebuie să fie ambal. ar în ambalaje corespunzătoare, curate, uscate, rezistente.

Ca ambalaj pentru produsele PIPER MACINAT 15g, este folosită hârtia înobilată cu polietilenă, termosudabilă, iar pentru produsul PIPER MACINAT 40g, PIPER MACINAT 50g, se

CONFIRMĂRI CU  
ORIGINALUL



folosește ambalajul din polipropilenă, iar pentru PIPER MACINAT 500g și PIPER MACINAT 1kg se folosesc pungile de polipropilenă.

Ambalajele trebuie să asigure menținerea condițiilor produsului și a condițiilor cerute pe întreaga perioadă de valabilitate.

Ambalajul se marchează cu:

- Denumirea producătorului și a produsului
- Masa netă și abaterea admisă
- Tara de origine
- Condiții de păstrare
- Termen de valabilitate
- Data fabricației
- Stas

#### 5. DEPOZITARE, TRANSPORT ȘI DOCUMENTE:

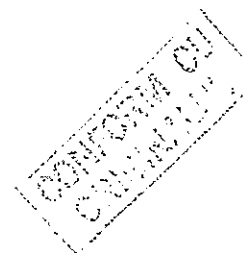
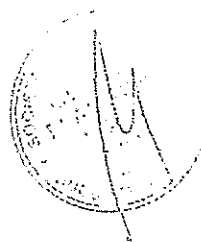
Produsele preambalate se depozitează în încăperi uscate, bine aerisite, la temperaturi cuprinse între 5 și 25°C și umiditatea relativă a aerului de maxim 75%.

Ambalajele trebuie să fie manipulate și transportate astfel încât să nu fie deteriorate și să fie protejate de substanțe toxice sau de surse ce ar putea deteriora caracteristicile calitative ale produsului.

#### 6. TERMEN DE VALABILITATE

Termenul de valabilitate este stabilit la 24 luni și/sau 36 de luni de zile, în funcție de condițiile de calitate nominalizate în documentele cu care este însoțit produsul la achiziționare.

Înlocuitor	Responsabil calitate	Martin Mihaela
Aprobat	Director	Tache Eugen



S.C. SECOM ONIX  
OMPEX S.R.L.

SPECIFICAȚIE TEHNICĂ  
ST 7.31-196

Produs:  
Piper măcinat

Piper Măcinat 15 g, 17 g, 40g, 50g, 100 g, 500g, 1kg

### 1. GENERALITĂȚI

Prezenta specificație tehnică se referă la produsul "PIPER MACINAT" folosit ca și condiment și se aplică la operațiunile de ambalare, marcare, depozitare, transport și condiționare efectuate în cadrul unității de preambalare.

Produsul se achiziționează cu toate datele distribuitorilor autorizați, marfa fiind însoțită de documentele necesare.

### 2. CONDITII TEHNICE DE CALITATE

#### a) Proprietăți organoleptice

Caracteristici

- o Aspect - boabe aproape sferice, cu suprafață ridată, de mărime aproape uniformă.
- o Culoare - neagră, specifică
- o Gust - arzător
- o Miros - specific, plăcut și aromat. Fără miros străin sau alt miros neplăcut.
- o Infestare - lipsă

#### b) Proprietăți fizico-chimice

- o Umiditate - 12,90%
- o Cenășă totală - 4,306%
- o Extract eteric nevolatil, rap.S.L. - 9,65%
- o Cenășă insolubilă (ACL) 10% - 0,166%
- o Materii colorante - 4,6x.0cr/g
- o Drojii și mușcătură - 3,0x10<sup>3</sup>

### 3. REGLI PENTRU VERIFICAREA CALITĂȚII

a) Verificarea calității produsului "PIPER MACINAT" se face prin verificări de lot și verificări periodice

b) Verificări de lot - Prin lot se înțelege cantitatea de produs de același tip provenită din aceeași șarfă, aflat în recipiente de același tip, aceeași caracteristică, și prezentat deodată la verificare

La fiecare lot se verifică:

- ambalarea, marcarea și încadrarea;
- conținutul de produs conținut;
- proprietățile organoleptice;

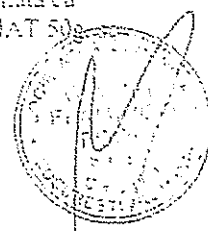
c) Verificarea ambalării, marcării și încadrării se face prin control statistic.

### 4. AMBALARE ȘI MARCARE

PIPER MACINAT trebuie să fie ambalat în ambalaje corespunzătoare, curate, uscate, rezistente.

Ca ambalaj pentru produsele PIPER MACINAT 15g, este folosită mărja înmobiilită cu polietilenă, termosudabilă, iar pentru produsul PIPER MACINAT 40g, PIPER MACINAT 50g,

COMUNICATIE  
CERTIFICATA



folosește ambalajul din polipropilenă, iar pentru PIPER MACINAT 500g și PIPER MACINAT 1kg se folosesc pungile de polipropilenă.

Ambalajele trebuie să asigure menținerea calităților produsului și a condițiilor cerute pe întreaga perioadă de valabilitate.

Ambalajul se marchează cu:

- Denumirea producătorului și a produsului
- Masa netă și abaterea admisă
- Țara de origine
- Condiții de păstrare
- Termen de valabilitate
- Data fabricației
- Sfas

#### 5. DEPOZITARE TRANSPORT SI DOCUMENTE:

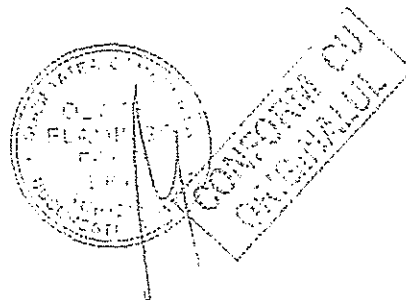
Produsele preambalate se depozitează în încăperi uscate, bine aerisite, la temperaturi cuprinse între 5 și 25°C și umiditatea relativă a aerului de maxim 75%.

Ambalajele trebuie să fie manipulate și transportate astfel încât să nu fie deteriorate și să fie protejate de substanțe toxice sau de surse ce ar putea deteriora caracteristicile calitative ale produsului.

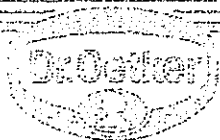
#### 6. TERMEN DE VALABILITATE

Termenul de valabilitate este stabilit la 24 luni și sau 36 de luni de zile, în funcție de condițiile de calitate nominalizate în documentele cu care este însoțit produsul la achiziționare.

Intocmit	Responsabil calitate	Martin Mihaela
Approbat	Director	Tache Eugen







Dr. Oetker International

SPECIFICAȚIE

Dr. Oetker Nahrungsmittel KG  
Luitpoldstr. 14  
30817 Blaufelden  
Phone: +49 521 155-0  
Fax: +49 521 155 11-2739

Numerar produs	1-88-011601	Pagina	1/4
Numer intern	F3629	Data	20.10.2017
ESPA	6941132900062 RC		
Nume produs	Crema ciocolata 65g Ce		

**Furnizor**

Dr. Oetker Romania  
Albești 50  
RO-11560 Curtea de Arges

Web: [www.oetker.ro](http://www.oetker.ro)

**Persoană de contact:** Constantin Covaci  
**E-mail:** [costel.covaci@oetker.ro](mailto:costel.covaci@oetker.ro)

**Telefon:** +40 248 607 017  
**Fax:**

**Producător**

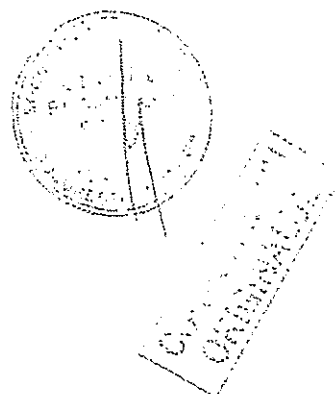
Nr. UE: C16  
Dr. Oetker Romania  
Albești 50  
RO-11560 Curtea de Arges

Web: [www.oetker.ro](http://www.oetker.ro)

**Persoană de contact:** Constantin Covaci  
**E-mail:** [costel.covaci@oetker.ro](mailto:costel.covaci@oetker.ro)

**Telefon:** +40 248 607 017  
**Fax:**

Specificația a fost creată electronic și este valabilă fără semnătură





Dr. Oetker International

SPECIFICAȚIE

Dr. Oetker, Nahrungsmittel KG  
Luthestr. 14  
33617 Bielefeld  
Phone: +49 521 165-0  
Fax: +49 521 165 11-2759

Număr produs	1-88-011601	Pagina	2/4
Număr intern	F3529	Data	20.10.2017
GTIN	5941132900092 RO		
Nume produs	Crema ciocolată 55g Oe		

Lista de ingrediente:

Ingrediente: cacao cu conținut redus de grăsime, sirop de glucoză, amidon modificat din cartofi, grăsime vegetală de palmier total hidrogenată, gelatină alimentară, emulsifiant: (mono- și digliceride de acizi grași, ester ai acidului acetic cu mono- și digliceridele acizilor grași), proteine din LAPTE stabilizator (fosfat de sodiu), aromă, agent anti aglomerant (fosfat tricalcic). Poate conține: GLUTEN.

Informații nutriționale

Informații

Prezentare: informații nutriționale pentru produsul preparat cu 250 ml lapte și 50 g zahăr

Alte informații

Unități suplimentare Profil nutrițional: \*Consumul de referință al unui adult obișnuit (8400 kJ / 2000 kcal)

	Unit	Produs	Produs preparat	GDA (%)
		100g	100g	
Valoare energetică (kJ)	kJ	1639	723	31
Valoare energetică (kcal)	kcal	470	172	31
Grăsimi	g	27	6,5	53
Grăsimi saturate	g	24	5,2	23
Carbohidrați	g	34	22	31
Zahăruri	g	9,2	19	20
Proteine	g	17	5,0	10
Sare	g	0,95	0,25	19

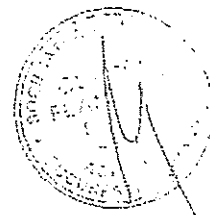
Descrieri

Denumire comercială: Prai de crema pentru prajitură cu gust de ciocolată

Denunțare netă: 55g

Condiții de păstrare: A se păstra la loc uscat și răcoros

Prezentare: A se consuma de preferință înainte de a fi servit





Dr. Oetker International

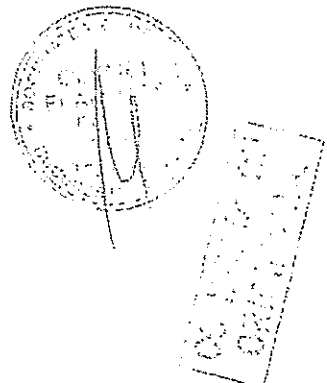
SPECIFICATIE

Dr. Oetker Nahrungsmittel KG  
Luitetstr. 14  
33617 Bielefeld  
Phone: +49 521 155-0  
Fax: +49 521 155 11-2739

Număr produs	1-98-011861	Pagina	9/4
Număr intern	F8629	Data	20.10.2017
Artă	594110200082 RO		
Denumire produs	Crema ciocolată 65g Cs		

Alteții

Alergeni	Da	Urme	Nu
Cereale care contin gluten si produse derivate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
- Grâu	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Secară	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
- Orz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
- Ovaz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
- Grâu Spelt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
- Grâu dur	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
- Orz și al acestora	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Crustacee si produse derivate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Urciute si produse derivate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Oua si produse derivate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Peste si produse derivate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Prană și produse derivate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Soia si produse derivate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupin si produse derivate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lapte si produse derivate (inclusiv lactoză)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Lactoză	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fructe cu coajă lemnoasă si produse derivate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
- Alune	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
- Alune de pădure	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
- Caju	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
- Nuci Caju	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
- Nuci Pecan	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
- Nuci de Brazilia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
- Pistie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
- Nuci de macadamia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sevă și produse derivate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Mazăre si produse derivate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Semințe de susan si produse derivate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
SO2 și sulfuri peste 10 mg/kg: _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>





Dr. Oetker International

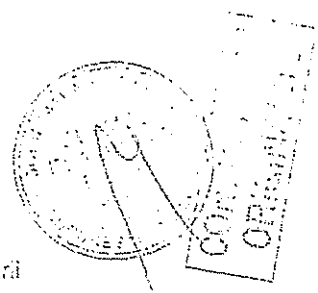
SPECIFICATIE

Dr. Oetker Nahrungsmittel KG  
Ludwigstr 14  
33517 Bielefeld  
Phone: +49 521 155-0  
Fax: +49 521 155 11-2739

Număr produs	1-88-011607	Pagina	44
Număr intern	F3829	Data	20.10.2017
GTIN	5841183200062 RO		
Nume produs	Crema ciocolata 55g Ce		

Titlu informații client

Descriere	Da	Nu	Comentari
Contine paina	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Contine porc	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Contine vita	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Contine oua	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Indicat pentru intoleranti	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Indicat pentru vegani	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Centrat HALAL (mancare musulmana)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Centrat KOSHER (mancare evreiasca)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Centrat BIO	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Non-vegetarian	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lact-vegetarian	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Contine alte componente sensibile	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Contine miere	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	



NO. 3260/00000  
MIDEX SRL

SPECIFICAȚIE TEHNICĂ  
01.13.1.500

Produs:  
Cacao

Cacao 50 g, 75 g, 100 g, 1 kg

## 1. DESCRIEREA PRODUSULUI

Cacao pudră cu conținut redus de grăsime

Produs obținut prin prăjirea, concasarea și măcinarea brebelor de cacao și ulterior alalinizarea acestuia pentru obținerea unei pudre de cacao mai închisă la culoare și un pH mai ridicat.

Prozema specifică este reținută se referă la produsul "Cacao" folosit ca și produs pentru îmbunătățirea gustului și/sau culorii produselor de cocterie și se aplică la operațiunile de ambalare, marcare, depozitare, transport și condiționare efectuate în cadrul unității de preambalare.

Produsul de achiziționează ce are, de la distribuitori autorizați, marfa fiind însoțită de documentele necesare.

## 2. CONDIȚIILE TEHNICE DE CALITATE

### 2.1. Proprietăți senzoriale

Caracteristici

- Aspect - pudră fină de culoare maron închis;
- Gust - specific de cacao, ușor sărat;
- Miros - specific de cacao, fără miros străin sau alt miros neplăcut;
- Consistență - pulbere fină, nu prezintă aglomerări;
- Infusare - lipsă

### 2.2. Proprietăți fizico-chimice

- Umiditate - max.5 %
  - Conținut în grăsimi - 10-12%
  - Cenușă totală (S/L) - max.12,80%
  - Grăsimi totale - 9,85%
  - Grăsimi S/L - 9,81%
  - Cenuși insolubile în acid clorhidric - 0,22%
  - Acizii Kretiss - negative
  - pH - 5,7-7,7
  - Corpuri vegetale străine - lipsă
- 2.3. Proprietăți microbiologice
- NTC aerobi mezofili g - max.5000/g
  - Bacterii coliforme - max.1/g
  - E. coli - negativ
  - Salmonelae/25 g - negativ
  - Drojii și mucegaiuri - max.50/g
  - Fermentariciaceae - max.50/g
  - Reziduii pesticide - 0,02%



d) informații nutriționale

Valori nutriționale	100 g/EA	GDA
Valori energetice (kcal/kJ)	-220 920,43	2000 kcal
Proteine [g]	12,1	50 g
Carbhidrați [g]	58,3	270 g
din care zaharuri	1,76	90 g
Grăsimi [g]	9,85	70 g
din care grăsimi saturate	7,76	30 g
Fibre [g]	29,8	25 g
Sodiu [g]	0,16	2,4 g
Sare	0,4	6 g

e) Alergeni

- |  |    |
|--|----|
| 1. Cereale care conțin gluten (grâu, seară, orz, ovăz, grâu spelt, grâu mare sau hibridi ai acestora)  | nu |
| 2. Crustacee și produse derivate   | nu |
| 3. Ouă și produse derivate   | nu |
| 4. Pește și produse derivate   | nu |
| 5. Arahide și produse derivate   | nu |
| 6. Soia și produse derivate  | nu |
| 7. Lapte și produse din lapte  | nu |
| 8. Fructe cu coajă migdale, alune de pădure, nuci, anacarde, nuci Pecan nuci de Brazilia, fistic, nuci de macadamia și nuci de Queensland și produse derivate. | nu |
| 9. Țelină și produse derivate  | nu |
| 10. Muștar și produse derivate   | nu |
| 11. Seminte de susan și produse derivate   | nu |
| 12. Dioxid de sulf și sulfiți în concentrații de peste 10 mg/kg sau 10 mg/litru.   | nu |
| 13. Lupin și produse derivate  | nu |
| 14. Măduște și produse derivate  | nu |

f) Organisme modificate genetic/radiații

Produsul nu conține organisme modificate genetic, nu conține ingrediente modificate genetic, nu a fost produs din substanțe modificate genetic și nu a fost iradiat.

3. REGULI PENTRU VERIFICAREA CALITĂȚII

- Verificarea calității produsului "Cacao se face prin verificări de lot și verificări periodice.
- Verificări de lot - Prin lot se înțelege cantitatea de produs de același tip provenită din aceeași șarjă, aflat în recipiente de același tip, aceeași capacitate, și prezentat deodată la verificare.
  - La fiecare lot se verifică:
  - ambalarea, marcarea și închiderea;
  - volumul de produs conținut;
  - proprietățile organoleptice;
- Verificarea ambalării, marcării și închiderii se face prin control statistic.



#### 4. AMBALARE SI MARCARE

Produsul trebuie să fie ambalat în ambalaje corespunzătoare, curate, uscate, rezistente.

Produsul se ambalează în pungi din polipropilenă, termosudabilă, imprimată sau folie transparentă din polipropilenă și apoi plicul rezultat în cutii speciale de carton (carton microondulat/ondulat) și ulterior baxate în folie pvc.

Ambalajele trebuie să asigure menținerea calităților produsului și a condițiilor cerute pe întreaga perioadă de valabilitate.

Informațiile regăsite pe ambalaj:

- Denumirea producătorului și a produsului
- Ingrediente
- Masă netă
- Condiții de păstrare/utilizare
- Termen de valabilitate
- Lot
- Cod de bare

#### 5. DEPOZITARE TRANSPORT SI DOCUMENTE.

Produsele preambalate sunt depozitate în depozitul de produse finite, în condiții de temperatură cuprinse între 5 și 25°C și umiditatea relativă a aerului de maxim 75%.

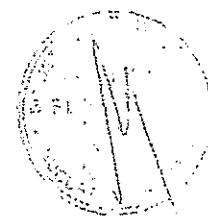
Ambalajele trebuie să fie manipulate și transportate astfel încât să nu fie deteriorate și să fie protejate de substanțe toxice sau de surse ce ar putea deteriora caracteristicile calitative ale produsului.

#### 6. TERMEN DE VALABILITATE

Termenul de valabilitate este stabilit de la 12 la 24 luni de zile, în funcție de condițiile de calitate nominalizate în documentele cu care este însoțit produsul la achiziționare.

Înlocuit	Responsabil compartiment de calitate	Martin Mihaela
Aprobat	Director	Tache Eugen

PROCESUL DE  
CONTABILITATE

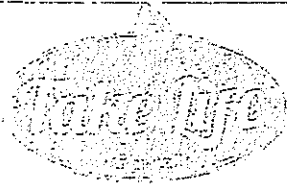


**SPECIFICAȚIE TEHNICĂ DE PRODUS**

Denumire produs	Pakumaya <i>Drojiile uscate active</i>
Ingrediente	Celuloză vi. de <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , emulgator: E401
Destinație	Paine și alte produse de panificație pentru consum.
Aspect	Masa uscată, granulată, fără aglomerari
Culoare	Crem deschis
Miros	Caracteristic, fără alt miros străin.
Gust	Caracteristic, fără gust amar sau alt gust străin.
Substanța uscată (%)	min 92
Capacitate de dospire – în fermentograr (ml CO <sub>2</sub> degajați în 3 ore)	Min. 1300
Capacitate de dospire – metoda "trăvișei" (minute)	Max. 25
Conținut de proteine în substanța uscată (%)	Min. 44 (N <sub>2</sub> % x 6,25)
Bacterii coliforme (max. UFC/g)	1000
Eschevichia coli (max. UFC/g)	Absent
Mod de ambalare	1. în tipă de 4 pachete a 100 g – 10 tipă într-o cutie 2. în tipă de 4 pachete a 10 g – 20 tipă într-o cutie 3. cutii cu 40 plicuri a câte 10g. 4. în tipă de 4 pachete a 80 g – 10 tipă într-o cutie
Pastrare	Pastrarea se face la temperatura max. 25° C și umiditatea relativă a aerului max. 75%.
Durata valabilității minime	18 luni de la data fabricației
Statut OMG	Produsul nu conține organisme modificate genetic







SECOM ONIA IMPEX SRL  
 Str. Scoilii, nr. 18, Voluntari, jud. Ilfov  
 ofițea@wakefoods.ro  
 TEL: 021-569.24.11 FAX: 021-569.24.11

Cod: S.T  
 Data: 07.06.2016  
 Nr. S.T.: 7.3.1-1/06  
 Pagina nr: 1 din 2  
 Revizia: 2 din 07.06.2016

## SPECIFICAȚIE TEHNICĂ

S.T. 1/06

### 1. DENUMIREA ARTICOLULUI/PRODUSULUI

#### CIMBRU

Sau fruct ardeieului

Descriere: Fructe de cimbru, uscate, uniforme ca dimensiune.

Compoziție: Cimbru mărunțit

Gramaj: 5 g, 15 g, 1 kg

Bozaj: în funcție de preferințe

### 2. CONDIȚII TEHNICE DE CALITATE

Proprietari organoleptice:

Fructe de cimbru uscate, de culoare verde, verde închis, gust și miros plăcut caracteristice produsului  
 cîmbru, fără gust și miros străin, fără impurități, fără urme de infestare.

Proprietăți fizice și chimice:

Parametru	Unitate de măsură	Rezultate	Metode analiză
Umiditate %	max. %	11,51%	Metoda producătorului

Proprietăți microbiologice:

Parametru	Unitate de măsură	Rezultate	Metode analiză
Stafilococcus aureus		absent	
E Coli în 0,1 g		absent	
Salmonella/25 g		Absent	

Conținut de corpuri străine:

Parametru	Deteceție	Parametru
Alte corpuri	da	Site separator: 0,1-5 mm
Magnet control siguranța alim.	da	Putere: 12000 Gauss

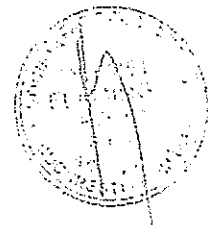
Reziduuri de pesticide: în conformitate cu Regulamentul (CE) 39/2005 și modificările ulterioare (cf test  
 Certificat nr.3867) 1/26.05.2013)

Metale grele: în conformitate cu Regulamentul CE 1831/2006 și modificările ulterioare

Sisteme OMG: Conform cu Regulamentele (CE) 1831/2006 și 1830/2003 acest produs nu conține și nu este  
 obținut din organisme modificate genetic (OMG)

Producătorul materiei prime garantează că produsul nu este modificat genetic.

Tratament prin iradiere: Producătorul garantează că produsul nu este tratat cu radiații ionizante.





SECOM ONIX IMPEX SRL  
 Str. Școlii, nr. 55, Voluntari, jud. Ilfov  
 ofițer de calitate  
 TEL: 021-569.24.10 FAX: 021-569.24.11

Cod: S.T  
 Data: 07.06.2016  
 Nr. S.T.: 7.3.1-1/06  
 Pagina nr. 1 din 2  
 Revizia: 2 din 07.06.2016

**La cerințele organice:**

	== Da - =Nu	Organic	- = Da - =Nu
Cereale combinând aluten și produse derivate	-	Nu și produse derivate	-
Cereale și produse derivate	-	Țelină și produse care conțin țelină	-
Legume și produse derivate	-	Mustar și produse care conțin mustar	-
Fructe și produse derivate	-	Susan și produse care conțin susan	-
Alune și produse derivate	-	Luon și produse care conțin Luon	-
Alte produse derivate	-	Molaste și produse aerivate	-
Lapte și produse derivate (inclusiv lactoză)	-	SO <sub>2</sub> și sulfiți, în conc. > 10 mg/kg sau 10 mg/litra	-

Produsul este procesat într-o fabrică unde se procesează și produse din soia, ruci, țelină, boabe de mustar, semințe de susan.

**3. REGULI PENTRU VERIFICAREA CALITĂȚII**

**1. Verificare de lot**

Pentru tot se impoiege un ansamblu de unități de producție sau de vânzare dintr-un aliment fabricat, prelucrat sau ambalat în condiții identice, în spațiu din materii prime care corespund aceleiași specificații.

La fiecare lot se verifică ambalarea, marcarea și încrederea în masa netă și proprietățile organoleptice.

**2. Verificarea periodică:** Periodic se verifică proprietățile fizico-chimice, proprietățile microbiologice și metalele grele.

**4. AMBALAREA DEPOZITARE ȘI TRANSPORT**

**Ambalarea**

Produsul este ambalat în folie pretipărită, tip BOPP material conceput pentru păstrarea calității produsului.

Plicurile sunt formate de mașina de ambalat, sigilate prin termosudare și ulterior aceste plicuri sunt introduse în cutii de carton.

**Etichetare**

Este realizată prin folosirea foliei tipărită, cu următoarele informații: denumirea produsului, datele producătorului, masa netă, ingrediente, condiții de păstrare, termenul de valabilitate, nr. lot, codul de bare.

Pentru transport și manipulare, sunt utilizate cutiile de carton.

**Depozitare:**

Produsul ambalat trebuie păstrat în locuri special amenajate, uscate și ferit de lumină și căldură excesivă, la temperaturi cuprinse între 5 și 25°C și umiditate relativă a aerului de max. 75%.

Încăperile trebuie să fie libere de orice dăunători.

**Transport:**

Ambalajele trebuie să fie manipulate și transportate, astfel încât să nu fie deteriorate, să fie protejate de ploaie, soare sau căldură excesivă, mirosuri neplăcute și orice contaminări.

Termen de valabilitate: 24 de luni de zile, dacă se respectă condițiile de păstrare.

Pentru prezenta certificăm că produsul corespunde din aspectul conținutului și ambalajului cu reglementările legale în vigoare, iar parametri de calitate ai acestora sunt atestați de declarațiile de conformitate primite de la producător și buletinele de analiză.

Elaborat:  
 Responsabil calitate: Marin Mihaela

Aprobat:  
 Director: Tache Eugen

S.C. SUCOM CENTER IMPOZITARE	SPECIFICAȚIILE TEHNICE S.T.C.1.3.1-1/28	Produs: Oțet
---------------------------------	--	-----------------

## Oțet 1

### 1. GENERALITATI

Prezenta specificație tehnică se referă la produsul "Oțet" folosit ca și aromatizant, și se aplică la operațiunile de ambalare, marcare, depozitare, transport și condiționare efectuare în cadrul unității de prelucrare.

Produsul se achiziționează sub denumirea de Acid Acetic, de la distribuitori autorizați, marfa fiind însoțită de documentele necesare.

### 2. CONDIȚII TEHNICE DE CALITATE

#### a) Proprietati organoleptice

##### Caracteristici

- Aspect - lichid limpede fara sediment sau corpuri straine
- Culoare - alb-galui
- Gust - acru fara gust strair
- Miros - specific, inapertor fara miros strair
- Infecsiare - lipsa

#### b) Proprietăți fizico-chimice/microbiologice

- Cloruri - < 0,0001%
- Sulfati - 0,0002%
- Impurități metalice - < 0,0001%

### 3. REGIMUL PENTRU VERIFICAREA CALITATII

a) Verificarea calității produsului "Oțet" face prin verificări de lot și verificări periodice.

b) Verificări de lot- prin lot se înțelege cantitatea de produs de același tip provenită din aceeași sursă, aflat în recipiente de același tip, aceeași capacitate, și prezentat deodată la verificare.

La fiecare lot se verifică:

- ambalarea, marcare și închiderea;
- volumul de produs conținut;
- proprietățile organoleptice;

c) Verificarea ambalării, marelui și închiderii se face prin control statistic.

### 4. AMBALAREA SI MARCAREA

Oțetul trebuie să fie ambalat în ambalaje corespunzătoare, curate, uscate, rezistente.

Ca ambalaj este folosit sticlei pot cu capac din plastic.

Ambalajele trebuie să asigure menținerea calităților produsului și a condițiilor cerute pe întreaga perioadă de valabilitate.

Ambalajul se marchează cu:

- Denumirea producătorului și a produsului, adresa.
- Masa netă
- Ingrediente
- Condiții de păstrare
- Termen de valabilitate



- o Codul de bare:
- o STAS
- o Lot produs:

5. DEPOZITARE TRANSPORT SI DOCUMENTE

Produsul preambalat se depoziteaza in incalziri uscate, bine aerisite, la temperatura de 25°C și umiditatea relativă a aerului de maxim 75%.

Amplajele trebuie să fie manipulate și transportate astfel încât să nu fie deteriorate și să fie protejate de substanțe toxice sau de surse ce ar putea deteriora caracteristicile calitative ale produsului.

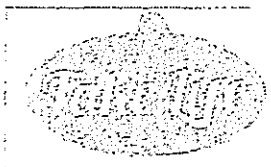
6. TERMEN DE VALABILITATE

Termenul de valabilitate este stabilit de la 12 luni de zile, în funcție de condițiile de calitate nominizate în documentație de care este însoțit produsul la achiziționare.

Inocuit	Responsabil compartiment de calitate	Martin Mihaela
Aprobat	Director	Tache Eugen



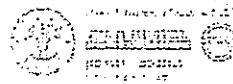
16



SRCOM ONEX IMPEDA SRL  
Str. Scutii nr. 38, Voluntari, Jud. Ilfov  
oficiu@srcom.ro  
TEL: 0744692410 FAX: +42 06924111

Cod: S.T  
Data: 07.06.2016  
Nr. S.T.: 7.3.1-13/06  
Pagina nr. 1 din 2  
Revizua: 2 din 07.06.2016

**SPECIFICAȚIE TEHNICĂ**  
**S.T.7.3.1-13/06**



**1. DENUMIREA ARTICOLULUI/PRODUSULUI**

**FULGI DE FASOLE**

Numărul articolului:  
Denumirea Fulgi de fasole  
Compoziția: Fulgi de fasole  
Gramaj: 90 g / 1 kg  
Dozaj: în funcție de preferințe  
Origine: Germania, România.

**2. CONDIȚII TEHNICE DE CALITATE:**

**Proprietăți organoleptice:**

Fulgi de fasole, pulbere fină, fără aglomerări, de culoare cremă, miros caracteristic, gust caracteristic.

**Proprietăți fizico și chimice:**

Parametru	Limite admise	Metoda analiză
Umiditate %	max. 12,7%	Metodă alternativă B
Cenușă	0,2%	Metodă alternativă

**Proprietăți microbiologice:**


Parametru	Limite admise	Metoda de analiză
Salmonella	Absent/25 g	SR EN ISO 6579:2002/AC:2006

**Informații alergice:**

Alergen	-- Da -- Nu	Alergen	-- Da -- Nu
Cereale conținând gluten și produse derivate	-	Fructe cu coajă uscată, alune, nuci și produse derivate	-
Crustacee și produse derivate	-	Tei și produse care conțin tei	-
Ouă și produse derivate	-	Molusc și produse care conțin molusc	-
Peste și produse derivate	-	Sosuri și produse care conțin sosuri	-
Alune și produse derivate	-	Leguminoase și produse care conțin Lupin	-
Sosuri și produse derivate	-	Molusc și produse derivate	-
Lapte și produse derivate (inclusiv lactoză)	-	Măști și echipament medical	-

*Metoda greșe: în conformitate cu Regula nr. 1831/2003 și modificările ulterioare  
Statutul OGM: Conform cu Regulamentele (CE) 1829/2003 și 1831/2003 acest produs nu conține și nu este  
elaborat din organisme modificate genetic (OMG)  
Societatea declară că este bazată pe informațiile furnizate de producătorii de materii prime.  
Tratament prin iradiere: Conform cu Directiva 87/1599 pe care nu a fost tratat cu radiații ionizante în vederea  
sterilizării.*



	<b>SECOP OMNIMARKET SRL</b> Str. Scutii, nr. 38, Voluntari, jud. Ilfov office@omniboc.ro TEL: 021-269.41.11 FAX: 021-269.24.11	Cod: S.T. Data: 07.06.2016 Nr. S.T.: 7.E.1-13/06 Pagina nr: 1 din 2 Revizia: 2 din 07.06.2016

Produsul este produs într-o fabrică unde se procesează și produse din soia, nucă, soia, boabe de mazăre, semințe de soia.

### 3. RECIPI PENTRU VERIFICAREA CALITĂȚII

#### 1. Verificare de lot:

Prin lot se înțelege un ansamblu de unități de producție sau de vânzare dintr-un aliment fabricat, prelucrat sau ambalat în condiții identice, în spațiul din materii prime care corespund aceluiași specificaj.

La fiecare lot se verifică ambalarea, greutatea și înfundarea, masa netă, și proprietățile organoleptice.

#### 2. Verificarea periodică: recenziile se verifică proprietăți fizico-chimice și microbiologice.

### 4. AMBALAREA DEPOZITARE ȘI TRANSPORT

#### Ambalarea:

Produsul este ambalat în folie prescristalină, tip BOPP material recept pentru păstrarea calității produsului. Plicurile sunt formate de mașina de ambalat, sigilate prin termosudare și ulterior aceste plicuri sunt introduse în cutii de carton.

#### Etichetarea:

Este realizată prin folosirea foii tipărită, cu următoarele informații: denumirea produsului, datele producătorului, masa netă, ingredientele, condiții de păstrare, termenul de valabilitate, nr. lot, codul de bare.

Pentru transport și manipulare, sunt utilizate cutiile de carton.

#### Depozitare:

Produsul ambalat trebuie păstrat în locuri special amenajate, uscate și ferit de lumină și căldură excesivă, la temperaturi cuprinse între 5 și 25°C și umiditate relativă a aerului de max. 75%.

Încăperile trebuie să fie libere de orice dăunători.

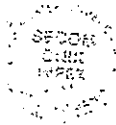
#### Transport:

Ambalajele trebuie să fie manipulate și transportate astfel încât să nu fie deteriorate, să fie protejate de ploaie, soare sau căldură excesivă, mirosuri neplăcute și orice contaminări.

Termen de valabilitate: 24 de luni de zile, dacă se respectă condițiile de păstrare.

Prin prezenta certificăm că produsul corespunde sub aspectul conținutului și ambalajului cu reglementările legale în vigoare, iar parametri de calitate ai acestuia sunt rezultați de declarațiile de conformitate primite de la producător și buletinile de analiză.

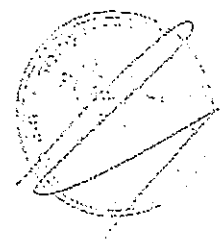
Elaborat:  
Responsabil calitate: Mariana Mihaela

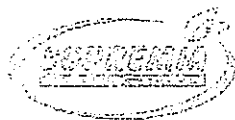



Aprobat:  
Director Tehnic: Teche, Mihaela

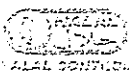


SECOP OMNIMARKET SRL  
Str. Scutii, nr. 38, Voluntari, jud. Ilfov





Suprema Group S.R.L.



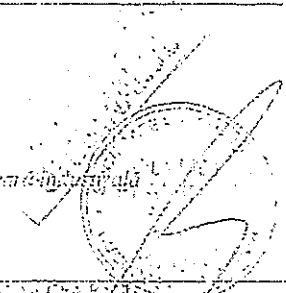
SC SUPREMA GRUP SRL

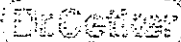
210092 - Alba Iulia, România  
Str. Calea Cibucului, Nr. 7  
Tel. 0769 942288  
E-mail: office@suprema.ro  
www.suprema.ro

**SPECIFICATIE TEHNICĂ DE FIRMA**

<b>Denumire produs</b>	<b>OREGANO</b>					
<b>Standard de firmă/provizi</b>	SF 401/2007 Reviz. 1. 14.05.2014					
<b>Numărul articolului</b>	167008					
<b>Cădejne</b>	N/A					
<b>Descriere</b>	Oregano frunzelițe					
<b>Proprietăți organoleptice</b> <i>Vinul produsului de origine naturală și în cantități mici varietăți senzoriale</i>	Aspect	Culoare		Miros	Gust	
	Frunzelițe	Verzui până la galben-oranj		Caracteristic	Caracteristic	
<b>Proprietăți fizico - chimice</b>	Parametru	Limite admise		Metode analiză		
	Umiditate	max. 12 %		Metodă alternativă		
<b>Conținut metale grele</b> <i>Conform cu Directiva Europeană - Reglementarea CE nr. 1831/2003 - metalele și compușii lor</i>	Parametru	Limite admise		Metode analiză		
	Plumb	max. 0,30 mg/kg		SR EN 14082:2003		
	Cadmiu	max. 0,30 mg/kg		SR EN 14082:2003		
<b>Proprietăți microbiologice</b> <i>Conform cu Reglementarea CE nr. 1831/2003 și SR EN ISO 21528</i>	Parametru	Limite admise		Metode analiză		
	Anterobacterii	max. 10 <sup>6</sup> cfu/g		SR EN ISO 21528:2008		
<b>Statutul O.M.G</b>	Dacă este în Reglementarea CE nr. 1831/2003 și SR EN ISO 21528 acest produs nu este considerat un organism modificat genetic (OMG)		Dacă este necesar este cazat să se înființeze sistemul de producție și monitorizare prime.			
	Conform cu Directiva 1831/2003 produsul nu este tratat cu rad. ionizante în vederea sterilizării					
<b>Tratament prin iradiere</b>	Conform cu Directiva 1831/2003 produsul nu este tratat cu rad. ionizante în vederea sterilizării					
<b>Informații nutriționale / 100 g produs</b>	Valoare energetică	Carb. hidrați	Proteine	Grăsimi	Fibre	Sodiu
	1065 kJ 256 kcal	24,45 g din care zahar. 1,1 g	11 g	3,31 g din care saturate 2,7 g	42,8 g	17 mg
<b>Alergenii</b> <i>Conform cu Directiva 609/2007 cu excepțiile și transigențele ulterioare</i>	Alergen		Alergen		Alergen	
	Lapte și produse lactate		-		-	
	Ouă și produse derivate		-		-	
	Pui și produse derivate		-		-	
	Carne și produse derivate		-		-	
	Cereale și produse derivate		-		-	
	Lapte și produse derivate - lactoză intoleranți		-		-	
<b>Declarații speciale</b>	N/A					
<b>Verificarea periodică</b>	Perioadic se verifică metalele grele și proprietățile microbiologice					
<b>Atestarea</b>	In ambele atestări, care din autoritate special concepută pentru păstrarea valității produsului					
<b>Condiții de depozitare</b>	Produsul ambalat este păstrat în loc răcoros, uscat și ferit de lumină și să dureze exact ve. la temperaturi de max. 20°C și umiditate relativă a aerului de max. 75%					
<b>Termen de valabilitate</b>	24 luni de la data ambalării în condițiile de depozitare recomandate					

Analizele sunt realizate manual și, cu stare, cu și cu aparatură adecvată pentru produsul obținut la scară industrială  
se vor specifica în ambalajul produsului comercializat  
Acest document a fost generat electronic și este valabil însoțind produsul.





Dr. Oetker România

Specificație	166013101	Data:	12.08.2011
Nume produs	Praful de copt		
Cantitate netă (g)	10		
Cantitate brută	10		
Descrierea produs	Praful de copt în plicuri de 10g pentru 500g de făină.		
Ingrediente	agenți de sfărâmare difosfat disodic, agent de afânare carbonat acid de sodiu, amidon din porumb		
Descriere ambalaj	Plic 0,84g - 64mm x 98mm x 0,7mm din hârtie 50g / PE 20g.		
Depozitare	A se păstra în loc uscat și răcoros.		

Caracteristici senzoriale	Caracteristici fizico-chimice	Caracteristici microbiologice	
Pulbere fină albă, fără aglomerări vizibile.	Conținut în CO <sub>2</sub> (%) - min 17	Neaplicabil	max:

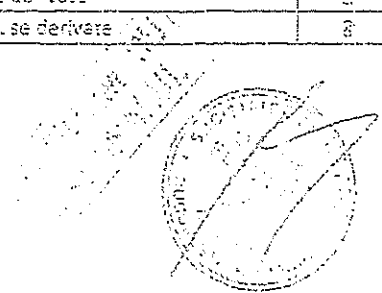
**Informații nutriționale:**  
(pentru 100g de produs)

Valoare energetică	330 kJ
Valoare energetică	78 kcal
Proteine	0,1 g
Glucide	10,8 g
Lăptăr (Monob- și Dihan, fără Polioxi) *	0,0 g
Lipide	0,0 g
Acizi grași saturați	0,0 g
Fibre alimentare	0,2 g
Sodiu (Na)	18,144 g

**Declarație GMO**  
Produsul la care face referință prezenta specificație nu cade sub incidența Regulamentelor UE 1831 și 1830 din 22 octombrie 2003. Ca urmare nu necesită etichetare specială.

**Declarația referitoare la alergeni**  
În conformitate cu cerințele Directivei europene 13/2000 și cu modificările aduse acesteia de către Directiva 89/2003:

	Rețeta conține:	
	DA	NU
Cereale care conțin gluten		<input type="checkbox"/>
Crustacee și produse derivate		<input type="checkbox"/>
Ouă și produse derivate		<input type="checkbox"/>
Peste și produse derivate		<input type="checkbox"/>
Arahide și produse derivate		<input type="checkbox"/>
Soia și produse derivate		<input type="checkbox"/>
Lapte și produse derivate		<input type="checkbox"/>
Fructe cu coajă (alune, nuci etc.) și		<input type="checkbox"/>
Țeaină și produse derivate		<input type="checkbox"/>
Muștar și produse derivate		<input type="checkbox"/>
Semințe de susan și produse		<input type="checkbox"/>
Dioxid de sulf peste 10mg/kg de		<input type="checkbox"/>
Lupin și produse derivate		<input type="checkbox"/>
Moluste și prod. se derivate		<input type="checkbox"/>



Dr. Oetker RO S.R.L. Strada 30, RO-115600 Curtea de Argeș, România RCS/1843/1993, RO 4217256 Tel: 0248 507 001, Fax: 0248 507 009	 Dr. Oetker RO S.R.L. Curtea de Argeș J03/1843/1993 <b>Asigurarea Calității</b>
--	--



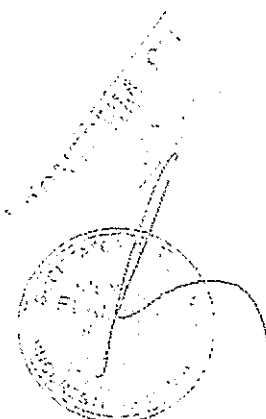
# Foi de Plăcintă

## Fisa tehnica

### Bella Foi de placinta 400g

Id	Parametri	Detalii
1	Brand	BELLA
2	Produs	Foi de placinta 400g
3	Ingrediente:	<p>Ingrediente:</p> <p>Faina de grâu, apa, amidon, sare iodată, corector de aciditate: acid citric, conservanți: sorbat de potasiu, propionat de calciu, antioxidant: acid ascorbic, agent de tratare a fainii: E 920, uleiuri vegetale: ulei rafinat de floarea soarelui.</p>
4	Valabilitate:	365 zile
5	Temperatura de stocare:	Minus 18° C
6	Greutate:	400g
7	Ambalare:	PET/PE pungi
8	Ambalare transport:	24 buc/bax
9	Palete:	60 bax-uri
10	Cod EAN produs:	3800047700706
11	Cod EAN bax:	3800047703839

SC UNIBEL NORD SRL  
 J23/3163/2012 RO18622794  
 Intrarea Abatorului nr. 5  
 Clina, Kov, Romania  
[www.unibel.ro](http://www.unibel.ro)



ANULAREA SI RESEEAȘTAREA UNOR PRODUSE DE ALIMENTAȚIE  
 (De exemplu: alimente, băuturi  
 și medicamente) care conțin ingrediente de origine animală  
 în urma apariției unor cazuri de infecții de tip zoonozic  
 (De exemplu: Salmoneloză, E. coli, Listerioză)



**Report de Incalzire**  
**Test report**

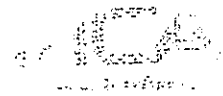
Report Nr. Report No.	526301	Data analizelor Analysis date	10.05.2012
Beneficiar Recipient	ATIPCO INTERNATIONAL SA		
Adresa Address	Bucuresti, Sector 3, Calea Giulesti 127 C		
Nr. Serviciu Client Client service No.	—	Km. Inregistrare PCA PCA registration No.	5263 / 27.04.2012
Produs Product	Ulei rafinat de floarea soarelui		
Data Receptivarii Date of receipt of sample	27.04.2012	Cod de identificare Sample ID number	526301
Descrierea Probei Sample description	Ulei rafinat de floarea soarelui. Proba a fost recepționată în ambalaj original - PET sigilat - etichetat cu următoarele informații: Ulei rafinat de floarea soarelui, Informații nutriționale, data expirării: 31.04.2013 07:00. Tara de origine Romania. Cantitate proba 1000 ml.		
Identificarea Identification	De către beneficiar		
Observații Remarks	Aspect: Consistență: Culoare: Gust: Miros: Acizitate (liberă, aciditate "satură"): Apa și substanța volatile: Culoare de la: la purtarea însoțită de: Indice de iod, indice de peroxid, indice de saponificare, Substanță nesaponificabilă.		
Caracteristici Specific characteristics	—		

Continuare pe verso  
 Continued on reverse

Conținutul prezentei rapoarte este strict confidențial și este destinat exclusiv beneficiarului. Raportul este valabil numai în cazul în care este însoțit de originalul și stampila originală și  
 este emis în conformitate cu procedurile ANSA ROM  
 The content of this report is strictly confidential and is intended exclusively for the recipient. The report is valid only if accompanied by the original and the original stamp and  
 is issued in accordance with ANSA procedures



**CONFORM CU ORIGINALUL**



Tipul de Raport: SR0301

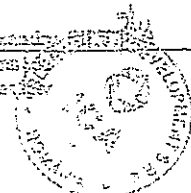
**PROBĂ DE ORGANOLEPTICE  
 (TEST DE LABORATOR)**

Parametru Pe care s-a testat	U.M. SI	Documentul de referință Referența	Rezultate conținut Pondere	Limite de specificitate Scara de măsurătoare	Perioada Analitică Referență
Aspect	-	STAS 145/1-87	Lichid limpede, fără sediment și impurități.	-	04.05.2012
Consistență	-	STAS 145/1-87	Fluidă	-	04.05.2012
Color	-	STAS 145/1-87	Galben gălbui	-	04.05.2012
Cură	-	STAS 145/1-87	Pozitiv specific la nivelul de diversa analitici, fără gust sărat.	-	04.05.2012
Alte	-	STAS 145/1-87	Pozitiv specific la nivelul de diversa analitici, fără miros urât.	-	04.05.2012

Observații:

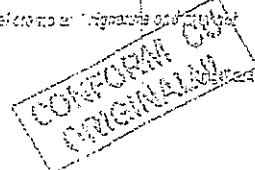
Ing. Maria Dumitrică  
 Responsabilă încercare  
 Analytical Charge

Ing. Alexandru Mihail  
 Șef Laborator  
 Laboratory Manager



Notă: Informații suplimentare la adresa ROMAR (Traseul este în RO) pot fi găsite pe [www.romar.ro](http://www.romar.ro)

Notă: Acest raport este completat în conformitate cu cerințele din documentul de referință și este emis în două exemplare. Acest raport este disponibil numai  
 în formă originală și nu poate fi reproducă parțial sau integral. Acest raport este disponibil numai în formă originală și nu poate fi reproducă parțial sau integral.  
 This report is available only in original form and cannot be reproduced in whole or in part. This report is available only in original form and cannot be reproduced in whole or in part.



CONDICIILE GENERALE DE TRĂZĂRI  
 GENERAL TESTING CONDITIONS

Parametru Parameter	U.M. Unit	Document de referință Reference	Rezultate obținute Results	Limite de specificație Specification Limits	Perioada Analitică Analytical range size
Aciditate liberă *	% ac.oleic/ palmitic	SR EN ISO 649/2005	0.004 (total)	0.06	04.05.2012
Aloxi în sine (saponi) *	%	SR 145 - 12/2000	-	-	04.05.2012 08.05.2012
Apozi și substanțe volatile *	%	SR EN ISO 648/2005	0.01	-	04.05.2012
Conținut de apă *	mg/100 g	SR EN ISO 145-2/2000	1.55	-	04.05.2012
Impurități înșubstanțiale *	%	SR EN ISO 648/2005	-	-	04.05.2012
Indice de iod *	g/100 g	SR EN ISO 3941/2002	133.19	-	04.05.2012
Indice de peroxid *	mEq/kg	SR EN ISO 3950-2010	4.31	-	04.05.2012
Indice de saponificare *	mg KOH/g	SR EN ISO 3457/2010	195.59	-	04.05.2012
Substanțe nereaportabile *	%	SR EN ISO 3596/2007	0.74	-	04.05.2012 08.05.2012

Observații  
 Notes

Ing. Maria Dumitrescu  
 Laborator de Cercetare  
 Responsabil încercare  
 Research Charge

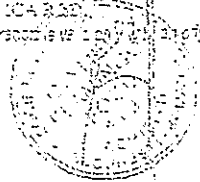
Ing. Alexandru Căpă  
 Șef Laborator  
 Laboratory Manager



\* Aceste condiții de încercare sunt stabilite în conformitate cu normele de referință aplicabile.

Notă: Acest raport este un document de referință și nu trebuie să fie considerat o declarație de răspundere. Valoarea este în conformitate cu condițiile de încercare originale și nu poate fi reproducută pentru alte scopuri decât cele pentru care este concepută. Pentru informații asociate, consultați documentul de referință. This report is a reference document and should not be considered a statement of responsibility. The value is in accordance with the original testing conditions and should not be reproduced for other purposes than those for which it is intended. For related information, consult the reference document.

INTECH - IASI



CONFORM CU ORIGINALUL

Report No.  
 Report No.

3690308

INCERCARI FIZICO-CHEMICE GENERALE (GENERAL PHYSICO-CHEMICAL)  
 INCERCARI FIZICO-CHEMICE GENERALE (GENERAL PHYSICO-CHEMICAL)

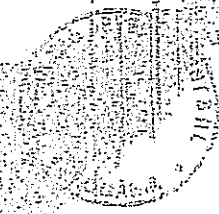
Parametru Parameter	U.M. u.u.	Document de referinta Reference	Rezultate obtinute Results	Limite si specificatie Specification limits	Perioada Analitica Analytical range time
Conținut de sodiu (NaCl) (ID 182) %	%	SR 13387-96	98,94	-	08.12.2016 13.12.2016
Substanțe insolubile în apă (ID 178) %	%	SR ISO 2479-95	0,32	-	08.12.2016 15.12.2016
Umiditate (Metodă) (ID 177) %	%	SR ISO 2493-1995	0,623	-	08.12.2016 15.12.2016
Observații Notes					

\_\_\_\_\_  
 Sina. Ștefan Ștefan

Responsabil Incalzare  
 In-charge

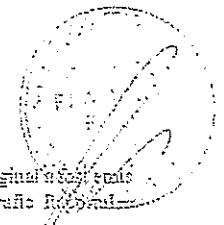
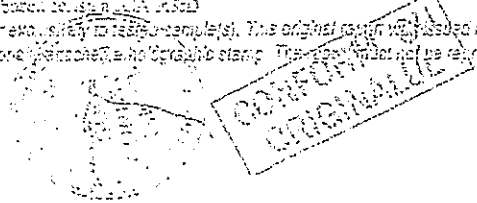
\_\_\_\_\_  
 dr. Ing. Claudiu Ștefan

Șef Laborator  
 Laboratory Manager



\* Aceste încercări NU sunt acoperite de certificatul REFAR (și nici de nici un NOT) și/sau de REFAR asociat(ă)!

Valid doar cu pagina 1 completată. Rezultatele cuprinse în acest document se referă amos la probe încercate. Acest document original și/sau scanat în format electronic, inclusiv semnăturile și stempile. Raportul original în format editat are aplicat suplimentar linia holografică. Raportul nu poate fi reproducut sau publicat, integral sau parțial, fără aprobarea de la ICA R&D or if any way first page also in. The results from this document refer only to tested sample(s). This original report will be issued in electronic format, scan of signature and stamp. The original printed report has additional holographic and circular stamp. The report must not be reproduced or published, in full or in part, without written permission of ICA R&D



SC BOROMIR IND SRL Buz. Valcea Tel: 0250 134438	SPECIFICATIUNEA TEHNICA	Cod document: ST 28
	FOI CREȘTEREA 380 e	Ediția: Rev. 3 Pag. 1/4

Lista de control a paginilor revizuite

Nr. ed/rev.	Data	Pag. rev	Obiectul reviziei
00	17.05.2010	toate	Emisiune inițială
01	10.02.2012	pag.2	Caracteristici microbiologice
02	24.11.2014	toate	Actualizare date
03	20.09.2016	toate	Actualizare date

Elaborat		Verificat		Aprobat	
Nume	Semnătură	Nume	Semnătură	Nume	Semnătură
Ing. Dobrota		Ing. Strainu		Ing. ad. Marin	
Ștefana				Bogdan	

CONFORM CU  
GRANDALD



SC BOROMIR IND SRL Zm. Valea Tel 0254 754428	SPECIFICAȚIE TEHNICĂ	Cod document : ST 28
	FOAIE DIN 396 g	Edi : 0 Rev. 3 Pag. 2/4

Descrierea produsului: Foaie de copt obținută din albuș de găină.

Caractere: Foiajele: 380 g

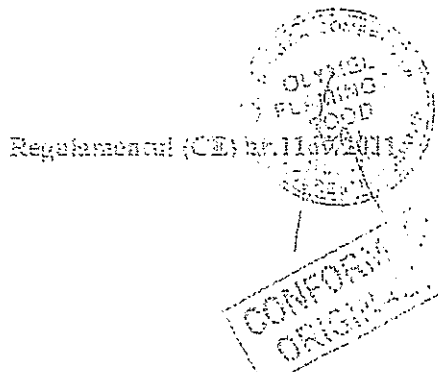
Ingrediente: Faina de grau , uleiuri vegetale de palmier, floarea soarelui , rapita , apa, emulsifianti : mono si digliceride ale acizilor grași , esteri poliglicerici ai acizilor grași si lecitina din soia , zahăr , sare ioneră , aroma , acidifiant : acid citric , colorant : beta-caroten. Fie de zahar pudra: zahar, amidon de grau, arame

Informații nutriționale:

### Nutrition Facts

Informații nutriționale pentru consumatorii S.U.A

Serving Size 1 piece	(30 g)	% Daily Value*
Servings Per Container about	13	1
<b>Total Fat</b> 12g 24%		
<b>Sodium</b> 44mg 9%		
<b>Total Carbohydrate</b> 13g 26%		
<b>Total Protein</b> 2g 4%		



SC BOROWIR IND SRL Rm. Valcea Tel: 0250 734428	SPECIFICATIE TEHNICA	Cod document: ST 28
	FOI CREMINT 370 g	Ed: 0 Rev: 3 Pag. 3/4

#### Caracteristici organoleptice

Aspect exterior	buclă paralelipipedice
Craie	sup. întă specifică foleajului copt, mară, de culoare galben aurie spre crem
În secțiune	foi subțiri suprapuse în mai multe straturi
Consistență	crocantă, ușor friabilă la suprafață.
Miros și gust :	plăcut, specific grăsimilor utilizate, fără miros și gust străin

#### Caracteristici fizice și chimice

Umiditatea	2,5 - 4 %
Grăsime raportată la s.u.	min. 35 %

#### Contaminanți

Aflatoxina B <sub>1</sub>	max. 2 μg/kg	Regulamentul (CE) nr. 1831/2003
Aflatoxina B <sub>1</sub> -B <sub>2</sub> -G <sub>1</sub> -G <sub>2</sub>	max. 1 μg/kg	
Ochratoxina	max. 3 μg/kg	
Deoxivalenol	max. 500 μg/kg	

#### Caracteristici microbiologice

- \* Drojii și mușcătură < 10 c.f.u./g sau când
  1. toate valorile sunt mai mici decât m
  2. numărul maxim al valorilor c din valorile n se situează între m și M, iar restul valorilor observate sunt mai mici decât m

unde :

n = numărul de unități care constituie proba

c = numărul de unități de probă care dau valori între m și M

Drojii și mușcătură	
n	5
c	2
m	10 c.f.u./g
M	100 c.f.u./g

Ordin nr.17 din 2017 ANSVSA



SC BOROMIR IND SRL Rm. Valcea Tel 0250 734428	SPECIFICAȚIE TEHNICĂ FOI CREMENIT 300 g	Cod document : SF 28 Ed : I Rev. 3 Pag. 4/4
--	--	---

**Ambalare primară :** 3 buc. se așază într-o tăviță de carton de dimensiunile ( cm ) : 38,5 x 19,5 x 4, se așază pliculețul de zahăr și apoi se ambalează în folie tip film BOPP 20μ - BOPP 20μ însoțită cu datele produsului.

**Ambalare secundară:** Produsele astfel ambalate se așază în cutii colective din carton ondulat

**Marcare** Pe ambalajul individual se înscrie data de expirare și nr. de lot. Pe cutia de carton se înscrie data expirării, nr. Lot, sortimentul, încălzirea.

**Durabilitate minimă:** 6 luni de la data fabricației

**Condiții de depozitare :** Produsul se păstrează în ambalajul original, într-un loc uscat și ventilat, ferit de razele solare.

**Transport:** în mijloace de transport autorizate sanitar, curate, cu personal verificat sanitar și cu echipament corespunzător acestei operații.





s.c. Apidava s.r.l.  
C.I.F.RO 2783904  
R.C. 101/1225/1992  
Blaj, Str. Stejarului, Nr. 33A  
515400, jud. Alba



www.apidava.ro  
office@apidava.ro  
Tel/ 004-0258-711428  
Fax: 004-0258-711057

### Fisa tehnica miere POLIFLORA- APIDAVA

**DESCRIERE PRODUS:** Miere de albine, sortiment: tei.

**COMPOZITIE:** 100% miere naturala de albine

**MOD DE UTILIZARE:** Se poate consuma ca atare, nu necesita preparare.

**MOD AMBALARE:** Botoane de sticla sau ambalaje plastic in  
275g/ 500g/ 950g/

**TERMEN DE VALABILITATE:** Depozitat in spatii uscate si racoase, produsul are valabilitate 2 ani (730 ZILE).

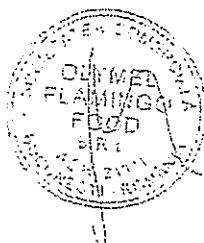
#### VALORI NUTRITIONALE:

	100g/ml		
Energie (in kcal)	325 kcal	Vitamina A	0 g
Energie (in KJ)	1.382 KJ		
Proteine	0.4 g	Vitamina B	0 g
Carbohidrati	80.8 g	Vitamina B2	0 g
Lipide	0 g	Vitamina B6	0 g
Grasimi	0 g		
Sodiu	0 g		
Fibre	0.2 g		
Saruri	0 g		

**ANALIZE SPECIFICE:** Produsul este conform cu parametrii de calitate prevazuti in STAS 784/ 2-2009. Declaram pe propria raspundere ca produsul nu contine produse modificate genetic sau alergeni.

**SISTEMUL DE CALITATE:** Produsul este fabricat intr-un sistem de calitate certificat ISO 22000, ISO 9001: 2008, FSSC 22000:2011. Calitatea produselor este in conformitate cu standardele stipulate de legislatia mierii si sanitar-veterinara romana si europeana in vigoare, cu cerintele prevazute de STAS 784/2-09, Directiva Europeana 2377 /90 si Dir. Europeana a mierii 2001/110/EC

Producator: s.c. APIDAVA s.r.l.



Articolul 100. Sărbătorile legale

1. Sărbătorile legale

1. Sărbătorile legale sunt zile în care este interzisă desfășurarea activității de lucru și în care sunt acordate zile de concediu în echivalență cu zilele de lucru în care activitatea este desfășurată.

2. Sărbătorile legale sunt zile în care este interzisă desfășurarea activității de lucru și în care sunt acordate zile de concediu în echivalență cu zilele de lucru în care activitatea este desfășurată.

3. Sărbătorile legale în România

a) Sărbătorile legale sunt:

1. Sărbătorile legale

- a) Aniversarea - Ziua Națională a României
- b) Aniversarea - Ziua Națională a României
- c) Aniversarea - Ziua Națională a României
- d) Aniversarea - Ziua Națională a României
- e) Aniversarea - Ziua Națională a României

2. Sărbătorile legale în România

- a) Sărbătorile legale - Ziua Națională a României
- b) Sărbătorile legale - Ziua Națională a României
- c) Sărbătorile legale - Ziua Națională a României

4. Sărbătorile legale în România

a) Sărbătorile legale în România sunt zile în care este interzisă desfășurarea activității de lucru și în care sunt acordate zile de concediu în echivalență cu zilele de lucru în care activitatea este desfășurată.

b) Sărbătorile legale în România sunt zile în care este interzisă desfășurarea activității de lucru și în care sunt acordate zile de concediu în echivalență cu zilele de lucru în care activitatea este desfășurată.

1. Sărbătorile legale

- a) Sărbătorile legale - Ziua Națională a României
- b) Sărbătorile legale - Ziua Națională a României
- c) Sărbătorile legale - Ziua Națională a României

d) Sărbătorile legale în România sunt zile în care este interzisă desfășurarea activității de lucru și în care sunt acordate zile de concediu în echivalență cu zilele de lucru în care activitatea este desfășurată.



#### 4. AMBALARE SI MARCARE

STAFIDE-le trebuie să fie ambalate în ambalaje corespunzătoare, curate, uscate, rezistente.

Că ambalaj este folosit cu precădere acela din polipropilenă, termosudabilă.

Ambalajele trebuie să asigure menținerea condițiilor produsului și a condițiilor cerute pe întreaga perioadă de valabilitate.

Ambalajul se marchează cu:

- Denumirea producătorului și a produsului
- Masa netă și abaterea admisă
- Condiții de păstrare
- Termen de valabilitate
- Data fabricației

#### 5. DEPOZITARE TRANSPORT SI DOCUMENTE:

Produsele preambalate se depozitează în încăperi uscate, bine aerisite, la temperatura de 25°C și umiditatea relativă a aerului de maxim 75%.

Ambalajele trebuie să fie manipulate și transportate astfel încât să nu fie deteriorate și să fie protejate de substanțe toxice sau de surse ce ar putea deteriora caracteristicile calitative ale produsului.

#### 6. TERMEN DE VALABILITATE

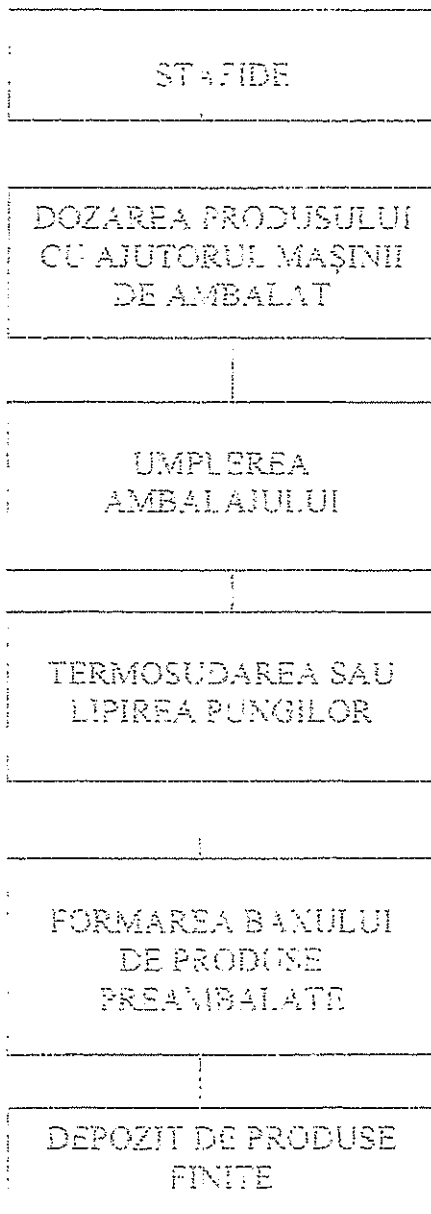
Termenul de valabilitate este stabilit de la 12 la 24 luni de zile, în funcție de condițiile de calitate nominalizate în documentele cu care este însoțit produsul la achiziționare.

Întocmit	: Responsabil compartiment de calitate	Martin Mihaela
Aprăint	Director	Tache Eugen



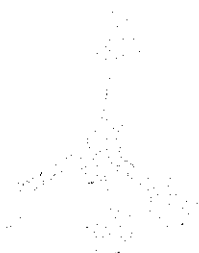
SPECIFICAȚIA TEHNICĂ  
PENTRU PREAMBALAREA PRODUSULUI  
STAFID 100g, 300g

SCHEMA TECHNOLOGICĂ



SECRET  
1980





STATE ADMINISTRATION FOR MARITIME AFFAIRS  
 114, PHU THAI STREET, HANOI, VIETNAM  
 TEL: 84 24 38313931  
 FAX: 84 24 38313932  
 E-MAIL: [info@am.vietnam](mailto:info@am.vietnam)

STATE ADMINISTRATION FOR MARITIME AFFAIRS

NO. 12345 / 2008  
 HANOI, VIETNAM  
 DATE: 05/10/2008

STATE ADMINISTRATION FOR MARITIME AFFAIRS

FOR A REGISTERED SHIP IN TRANQUAN, 100, KINH DUONG HOA STREE DE TERTHE DOU  
 CONG, BANG, PHU THAI MAINTENANCE, A RATE IN THE SOUTH OF  
 PHU THAI MAINTENANCE.

FAMILIAR PROLEBOR  
 100, KINH DUONG HOA  
 MAINTENANCE, PHU THAI MAINTENANCE

100, KINH DUONG HOA  
 MAINTENANCE, PHU THAI MAINTENANCE

100, KINH DUONG HOA MAINTENANCE, PHU THAI MAINTENANCE

100, KINH DUONG HOA MAINTENANCE, PHU THAI MAINTENANCE

100, KINH DUONG HOA MAINTENANCE, PHU THAI MAINTENANCE

100, KINH DUONG HOA MAINTENANCE, PHU THAI MAINTENANCE

100, KINH DUONG HOA MAINTENANCE, PHU THAI MAINTENANCE

100, KINH DUONG HOA MAINTENANCE, PHU THAI MAINTENANCE

100, KINH DUONG HOA MAINTENANCE, PHU THAI MAINTENANCE

100, KINH DUONG HOA MAINTENANCE, PHU THAI MAINTENANCE

100, KINH DUONG HOA MAINTENANCE, PHU THAI MAINTENANCE

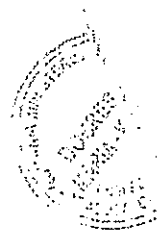
100, KINH DUONG HOA MAINTENANCE, PHU THAI MAINTENANCE

100, KINH DUONG HOA MAINTENANCE, PHU THAI MAINTENANCE

100, KINH DUONG HOA MAINTENANCE, PHU THAI MAINTENANCE

100, KINH DUONG HOA MAINTENANCE, PHU THAI MAINTENANCE





PROCESUL DE TRANSLATIE

1998-1999

1998	100	100%
1999	100	100%
2000	100	100%
2001	100	100%
2002	100	100%
2003	100	100%
2004	100	100%

LA INCHIZITIE

Dr. St. (Hons) N. I. V. I. A. I. A.

Chindist

(Exemplu de proces verbal)

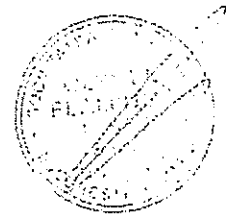
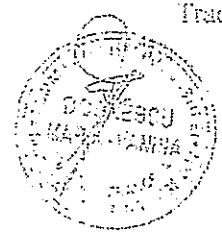
(Exemplu de proces verbal)

DECLARATIE DE RECUPERARE A DOCUMENTELOR SI A ALTOR PROBE SI DOCUMENTE DE LA BUREAULUI DE TRANSLATIE

DECLARATIE DE RECUPERARE A DOCUMENTELOR SI A ALTOR PROBE SI DOCUMENTE DE LA BUREAULUI DE TRANSLATIE

Subsemnata DOBRESCU MARIA VĂCINA, traducător autorizat de Ministerul Justiției sub nr. 6028/2012, certific evaditarea traducerii în limba română a înscrisului în limba engleză ce mi-a fost prezentat (sa anexat în copie la prezenta traducere).

Traducător.





# INDELAB SDN. BHD.

(160323-K)

## ANALYTICAL CHEMISTS - LABORATORY

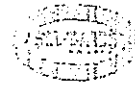
No. 35 & 35-1, Jalan Permai 10, KM 07, 70100, Port Dickson, Perak.

42000 Port Klang, Selangor Darul Ehsar, Malaysia

Tel: 603-31076628 (Marketing Line) Fax: 603-31076630

e-mail: indelabusb@gmail.com, chean.tee@pc.com

Member Analyst to FOSFA INTERNATIONAL



ISO 9001:2015  
TESTING  
CERTIFIED

OUR REF. NO.  
YOUR REF. NO.  
ISSUE DATE  
TEST COMMENCES

FY1625 & 625417  
ITS/KAB/16/2017  
16<sup>th</sup> JULY 2017  
1<sup>st</sup> JULY 2017

### QUALITY AND QUANTITY SPECIFICATION

UNLABELED SAMPLES SUBMITTED BY US (S TESTING SERVICES (M) SDN BHD, PORT KLANG, MALAYSIA) ON JULY 2017 WITH THE FOLLOWING DETAILS:-

QUANTITY OF GOODS	7.522 MT OLINA PACKING: 236 CARTONS X 675L JERRYDAN NET
	7.733 MT OLINA PACKING: 216 CARTONS X 602L JERRYDAN NET
ASSTL	OSOL CRANUS OR SUBSTITUTE
BRAND MARKS	OLINA OLINA
CONTAINER NO	CBHU4223542
SEAL NUMBER	0034925018 & 0004155144

\* PRODUCT DO NOT CONTAIN SUDAN I (CAS NO 842-07-9), SUDAN II (CAS NO 3119-87-6), SUDAN III (CAS NO 28-28-8), SUDAN IV (CAS NO 65-88-6) OR COLOURING MATERIALS OF ANY KIND.  
ANTIOXIDANT: ZBT ppm ADDED

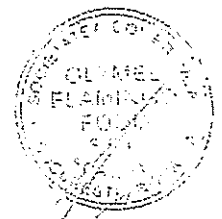
### ANALYSIS:-

METHODS	UNITS	RESULTS	
		6X2L	6X2L
FREE FATTY ACID (AS PALMITIC) MOISTURE AND IMPURITIES	AOCS Ca 8a-40 AOCS Ca 2a-26 b AOCS Ca 8a-40	0.025	0.064 %
SMELT VALUE	AOCS C9 14-32	58.4	58.5
REFRACTING POINT	AOCS Cc 1a-26	23.4	23.9 DEG C
REFRACTIVE VALUE	AOCS Cc 2b-30	0.7	0.7 WEG/KG
WATER (LOWIEOND 5 1/2 CELL) REFRACTING POINT	AOCS Cc 10a-41 AOCS Cc 8-25	2.6 9.2	2.8 RED 9.5 WEG C
SOLUBILITY CONTENT	IUPAC	32.2	32.0%
		3.9	3.7%
		3.1	3.1%
FATTY ACID COMPOSITION	AOCS Ca 1a-81		
C11		0.2	0.3%
C12		1.0	1.0%
C13		40.7	40.8%
C14		4.0	4.0%
C15		42.0	41.9%
C16		11.4	11.5%
C17		0.2	0.2%
C18		0.3	0.2%

INDELAB SDN. BHD.

CHOW  
ANALYTICAL CHEMIST

CHOW  
ANALYTICAL CHEMIST





1. Denumirea produsului  
2. Denumirea producătorului  
3. Adresa producătorului

4. Denumirea produsului  
5. Denumirea producătorului  
6. Adresa producătorului



**1. Informații de bază:**

Tipul produsului: ...  
Cantitatea: ...

**2. Caracteristici tehnice:**

Caracteristică	Valoare
Pondere	...
Capacitate de încălzire	...
Clasă energetică	...
Consum energetic	...
Clasă de eficiență	...
Clasă de confort	...
Clasă de durabilitate	...
Clasă de siguranță	...
Clasă de mediu	...
Clasă de accesibilitate	...

**3. Conținut nutrițional:**

Caracteristică	Valoare
Proteină	...
Carbhidrați	...
Lipide	...

**4. Informații nutriționale / 100 g**

Caracteristică	Valoare
Energie	...
Proteină	...
Carbhidrați	...
Lipide	...
Fibra	...
Săruri	...

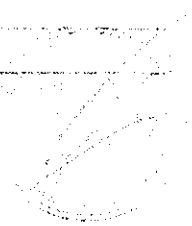
5. Ambalaj  
6. Conținut

**7. Depozitare și păstrare:**

8. Condiții de utilizare

9. Informații suplimentare

10. Conținut  
11. Conținut  
12. Conținut



1  
2  
3  
4  
5  
6  
7  
8  
9  
10

11  
12  
13  
14  
15  
16  
17  
18  
19  
20



21  
22

23  
24

25  
26  
27  
28

29  
30  
31  
32

33  
34  
35  
36

37  
38  
39  
40

41  
42  
43  
44

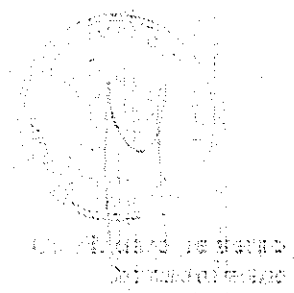
45  
46  
47  
48

49  
50  
51  
52  
53  
54  
55  
56  
57  
58  
59  
60

61  
62  
63  
64

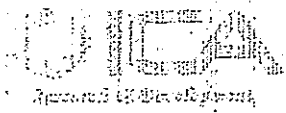
65  
66  
67  
68  
69  
70

71  
72  
73  
74



75  
76  
77  
78  
79  
80  
81  
82  
83  
84  
85  
86  
87  
88  
89  
90

91  
92



Report Nr.  
Form No.

45600

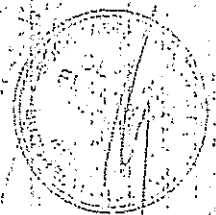
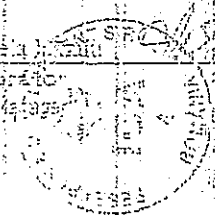
ACROFI MICROBIOLOGICE  
MICROBIOLOGICAL TESTS

Principale Referinta	Unit. Unit.	Documente referinta Referinta	Rezultate obtinute Positiv	Limite de specificitate Sensibilitate limit	Perioada Analiza Analiza range de
E. coli coliforme (Coliformi)	UFC/g	SR EN 1831:2005	sub 10	-	06.03.2012 07.03.2012
S. enteritidis/Salmon	UFC/g	SR EN 15707-2:2006	sub 10	-	03.03.2012 07.03.2012
Salmonella	UFC/g	SR EN 15707-2:2006	sub 10	-	03.03.2012 03.03.2012
Yersinia enterocolitica (Yersin and yersin)	UFC/g	SR EN 15707-2:2006	sub 10	-	06.03.2012 13.03.2012

Observatii  
Notes

Analiza: Roxana Baint  
Microbiologia Microbiana  
Analiza Biologica

Dr. Daniela Miron  
SRL Laborator  
Laboratory Manager



... (faint text) ...

... (faint text) ...

... (faint text) ...

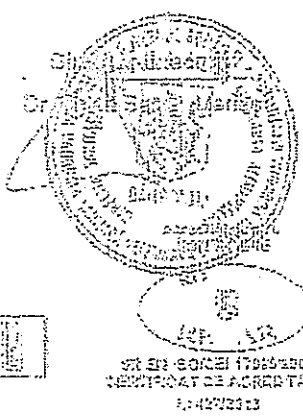


GUVERNUL ROMÂNIEI  
 AUTORITATEA NAȚIONALĂ SANITĂȚII VETERINARĂ ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR  
 DIRECTIA SANITĂȚII VETERINARĂ ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR  
 LABORATORUL SANITĂȚII VETERINARĂ ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR DANBĂDITA  
 Nr. 201 / 2018 din 20.04.2018  
 Târgoviște, Str. C. Brătianu, nr. 15 Tel: 0730/7001 Fax: 0730/183141  
 E-mail: ANSVSA@sanvet.ro, San\_Vet@sanvet.ro, ANSVSA@sanvet.ro, ANSVSA@sanvet.ro

Nr. înregistrare: 10177

La PU-La cererea nr. 43 din 23.04.2018 emisa de S.C. TONELI PACKING CENTER S.R.L., Stație sortare, ambalare, depozitare, livrare oua, Costești din Vale înregistrată prin CA-09-20767 din 23.04.2018 și voucherele asociate analizei de laborator.

Șef Laborator  
 Dr. Vasile Ștefănescu



SIGURANȚA ALIMENTELOR  
 BULETIN DE ANALIZĂ

Nr. 20767 din 23.04.2018

Beneficiarul produselor: S.C. TONELI PACKING CENTER S.R.L., Stație sortare, ambalare, depozitare, livrare oua  
 Sursa: La cerere proprie (moderată)  
 Producător: S.C. TONELI PACKING CENTER S.R.L. - Stație sortare, ambalare, depozitare, livrare oua  
 Sediul activității: DANBĂDITA, Costești din Vale - Județ DANBĂDITA, Costești din Vale

Care prezintă la analiză de laborator a produselor

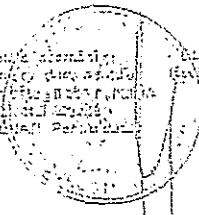
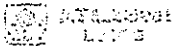
Care este de Responsabilul activității  
 Laboratorului - Metoda de prelucrare

Rezultate în vederea produselor

Data: 23.04.2018  
 Responsabil: Dr. Ștefan Ștefănescu

NOTĂ: Responsabilul activității este responsabil de corectitudinea datelor furnizate de către beneficiarii produselor și de corectitudinea datelor furnizate de către producătorii produselor. În cazul în care datele furnizate de către beneficiarii produselor și de către producătorii produselor sunt incomplete sau incorecte, rezultatele analizei pot fi afectate. Responsabilul activității este responsabil de corectitudinea datelor furnizate de către beneficiarii produselor și de corectitudinea datelor furnizate de către producătorii produselor. În cazul în care datele furnizate de către beneficiarii produselor și de către producătorii produselor sunt incomplete sau incorecte, rezultatele analizei pot fi afectate.

Formular de înregistrare nr. 1/2018



23.04.2018  
 10:30:11

Tablă privind răspunsurile obținute la teste (nr. total probe 5)

1. Produs: Oua - din categoria OUI - în ambalaj, S.C. EURO CASA FOOD S.R.L.

Număr probe / Ambalaj / Lot	Detalii probe	Teste realizate de analize / Parametrii de performanță	Rezultate: H, UH	Concluzii
PR		Service/Compartiment Microbiologie Alimentară		Rezultate testului testelor
15.04.2013	caract. lotului 10.00 buc nr. ambalaj/proba 1 sigilantă originală nr. sig. 000000	Schimbari exp. prin SR EN ISO 5775:2005/AC2005 din (P&A) 1001/001	2013-1 / Acordare de ocazie	corespunde prevederilor Reg. CE 1831/2003
16.04.2013	data de expirare Caract. ambalaj Data fabricației 22.10.2012	Service/Compartiment Microbiologie Alimentară		Rezultate testului testelor
16.04.2013	data exp. 10.05.2013 caract. lot 10.00 buc	Schimbari exp. prin SR EN ISO 5775:2005/AC2005 din (P&A) 1001/001	2013-1 / Acordare de ocazie	corespunde prevederilor Reg. CE 1831/2003

2. Produs: Ciocolată - Oua ciocolată albastră, P. clasa II, S.C. MADISON CEREALIE S.R.L.

Număr probe / Ambalaj / Lot	Detalii probe	Teste realizate de analize / Parametrii de performanță	Rezultate: H, UH	Concluzii
PR		Service/Compartiment Microbiologie Alimentară		Rezultate testului testelor
15.04.2013	caract. lotului 10.00 buc nr. ambalaj/proba 1 sigilantă originală nr. sig. 000000	Schimbari exp. prin SR EN ISO 5775:2005/AC2005 din (P&A) 1001/001	2013-1 / Acordare de ocazie	corespunde prevederilor Reg. CE 1831/2003
16.04.2013	data de expirare Caract. ambalaj Data fabricației 22.10.2012	Service/Compartiment Microbiologie Alimentară		Rezultate testului testelor
16.04.2013	data exp. 10.05.2013 caract. lot 10.00 buc	Schimbari exp. prin SR EN ISO 5775:2005/AC2005 din (P&A) 1001/001	2013-1 / Acordare de ocazie	corespunde prevederilor Reg. CE 1831/2003

Răspunșabil transferatizat: C. S. Dr. Constantin Ghica

Răspunșabil MICROBIOLOGIE ALIMENTARĂ: Dr. Ghida Constantin

Adresa: Galați

Adresa: S.C. EURO CASA FOOD S.R.L.  
Strada: S.C. EURO CASA FOOD S.R.L.  
Nr. 10, Calea Europei nr. 10  
Municipalitatea: Galați

Notă: Rezultatele obținute la probele analizate sunt în conformitate cu cerințele din Regulamentul (CE) nr. 1831/2003 și nu sunt în conformitate cu cerințele din Regulamentul (CE) nr. 1831/2003 din 20 octombrie 2003 privind aditivii alimentari.

Număr de ambalaje  din care se distribuie  Număr ane

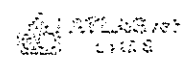
S.C. EURO CASA FOOD S.R.L.  Serviciu de Sănătate și Sursă de Informații Monitorizare SMI

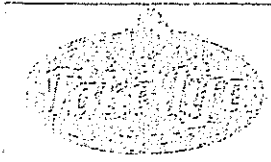
S.C. MADISON CEREALIE S.R.L.  Serviciu de Sănătate Alimentară de Laborator

S.C. MADISON CEREALIE S.R.L.  Serviciu de Sănătate Alimentară de Laborator

S.C. MADISON CEREALIE S.R.L.  Serviciu de Sănătate Alimentară de Laborator

Notă: Se pune la dispoziție...  
S.C. EURO CASA FOOD S.R.L.  
Strada: S.C. EURO CASA FOOD S.R.L.  
Nr. 10, Calea Europei nr. 10  
Municipalitatea: Galați

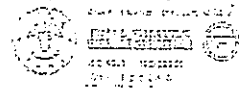




SECORA ONIN IMPEX SRL  
Str. Scollii, nr. 33, Voluntari, Jud. Ilfov  
office@onin-impex.ro  
TEL: 021 5942418 FAX: +41-57-2411

Cod: S.I  
Data: 07.06.2016  
Nr. S.T.: 7.3.1-A/06  
Pagina nr: 1 din 2  
Revizii: 2 din 07.06.2016

**SPECIFICAȚIE TEHNICĂ**  
**S.T.7.3.1-A/06**



**1. Denumirea articolului/PRODUSULUI**

**BICARBONAT DE SODIU**

Numărul articolului:  
Descrierea: bicarbonat alimentar.  
Compoziția: bicarbonat de sodiu  
Cod intern: F 500 (B)  
Gramaj: 50 g, 1 kg  
Dozaj: în funcție de preferințe  
Origine: Bosnia, Tunisia.

**2. CONDIȚII TEHNICE DE CALITATE**

**Proprietăți organoleptice:**

Bicarbonat alimentar (bicarbonat de sodiu) pulbere fină de culoare albă, miros caracteristic, gust ușor, slab sărat

**Proprietăți fizico și chimice:**

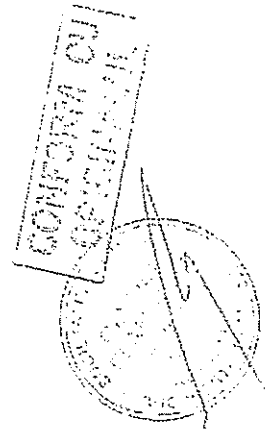
Parametru	Limite admise	Metode analiză
pH (soluție 1%)	8,0-8,6 %	Metoda alternativă
NaHCO <sub>3</sub>	min. 99,3 %	Metoda alternativă
Na <sub>2</sub> CO <sub>3</sub>	max.0,6 %	Metoda alternativă

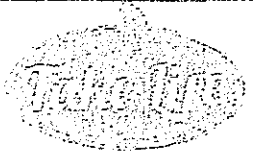
**Conținut de metale grele: în conformitate cu Regulamentul CE 1831/2006 și modificările ulterioare**

Parametru	Limite admise	Metoda de analiză
Plumb	max.2,0 mg/kg	SR EN 14082:2003
Cadmiu	max.3,0 μg/kg	SR EN 14082:2003
Mercur	max.1,0 mg/kg	SR EN 14082:2003

**Informații alergice:**

Alergen	- = Da - = Nu	Alergen	- = Da - = Nu
Cereale conținând gluten și produse derivate	-	Fructe cu coajă (migdale, alune, nuci și produse derivate)	-
Crustacee și produse derivate	-	Tehnă și produse care conțin tehă	-
Ouă și produse derivate	-	Alunții și produse care conțin alunți	-
Pește și produse derivate	-	Somon și produse care conțin somon	-
Alune și produse derivate	-	Lupin și produse care conțin lupin	-
Soi și produse derivate	-	Măștiți și produse derivate	-
Lapte și produse derivate (inclusiv lactoză)	-	SO <sub>2</sub> și sulfiți, în conc. > 10 mg/kg sau 10 mg/L	-



	SECOM ONIA IMPERM SRL	Cod: S.F
	Str. Secolii, nr. NR, Voluntari, jud. Ilfov	Data: 07.06.2016
	office@oniainfood.ro	Nr. S.T.: 73.1-4/06
	TEL 021-569 24 10 FAX - 021 569 24 11	Pagina nr. 1 din 2
		Revizor 2 din 07.06.2016

Produsul este procesat într-o fabrică unde se procesează și produse din soia, tărâțe, boabe de mazăre, semințe de soia.

### 3. REGULI PENTRU VERIFICAREA CALITĂȚII

#### 1. Verificare de lot:

Prin lot se înțelege un ansamblu de unități de producție sau de vânzare dintr-un element fabricat, prelucrat sau ambalat în condiții identice, în spațiu din materii prime care corespund aceleiași specificații.

La fiecare lot se verifică ambalarea, marcare și etichetarea, masa netă, și proprietățile organoleptice.

#### 2. Verificarea periodică: Perioade se verifică proprietățile: Nutriționale și metalele grele.

### 4. AMBALAREA DEPOZITARE ȘI TRANSPORT

#### Ambalarea:

Produsul este ambalat în folie plastică, tip BOPP material conceput pentru păstrarea calității produsului.

Plicurile sunt formate de mașina de ambalat, sigilate prin termosudare și ulterior aceste plicuri sunt introduse în cutii de carton.

#### Etichetare:

Este realizată prin folosirea foii tipărite, cu următoarele informații: denumirea produsului, datele producătorului, masa netă, ingredientele, condiții de păstrare, termenul de valabilitate, nr. lot, codul de bare.

Pentru transport și manipulare sunt utilizate cutiile de carton.

#### Depozitare:

Produsul ambalat trebuie păstrat în locuri speciale amenajate, uscate și ferit de lumină și căldură excesivă, la temperaturi cuprinse între 5 și 25°C și umiditate relativă în aerul de max. 75%.

Încălperile trebuie să fie libere de orice dăunători.

#### Transport:

Ambalajele trebuie să fie manipulate și transportate, astfel încât să nu fie deteriorate, să fie protejate de ploaie, soare sau căldură excesivă, mirosuri neplăcute și orice contaminări.

Termen de valabilitate: 24 de luni de la data se respectă condițiile de păstrare.

Prin prezenta certificăm că produsul corespunde sub aspectul conținutului și ambalajului cu reglementările legale în vigoare, iar parametri de calitate și acestuia sunt însoțite de declarațiile de conformitate primite de la procesător și buletinul de analiză.


Elaborat:

Responsabil calitate: Martin Mihalea

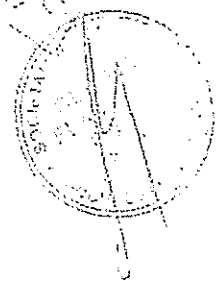


Aprobat:

Director: Andrei Eugen



SECOM ONIA IMPERM SRL  
Cămin, Voluntari, Ilfov



S.C. SECOM ONIT  
IMPEX S.R.L.

SPECIFICAȚIE TEHNICĂ  
S.T. 7.3.1.-10/06

Produs:  
Zahăr Vanilat

Zahăr Vanila. 5g

## 1. DEFINIȚII

Prezenta specificație tehnică se referă la produsul "Zahăr Vanilat" folosit ca și produs pentru îmbunătățirea gustului produselor de cofetarie, obținut din amestecul zahărului cu vanilină pură sau extractivă și se aplică la operațiunile de ambalare, marcare, depozitare, transport și condiționare efectuate în cadrul unității de preambalare.

Produsul de achiziționează ca atare, de la distribuitori autorizați, marfa fiind însoțită de documentele necesare.

## 2. CONDIȚII TEHNICE DE CALITATE

### a) Proprietăți organoleptice

Caracteristici

- Aspect - cristale discrete sau pudră;
- Culoare - alb-gălbui, caracteristică zahărului vanilat;
- Gust - dulce, amăru datorat vanilinei;
- Miros - plăcut specific vanilinei;
- Înțesare - lipsă

### b) Proprietăți fizico-chimice

- Vanilină (minim%) -0,9  
sau
- EtA vanilină (minim%) -0,27
- Zahăr (minim%) -99,0

## 3. REGULI PENTRU VERIFICAREA CALITĂȚII

a) Verificarea calității produsului "Zahăr vanilat" se face prin verificări de lot și verificări periodice.

b) Verificări de lot - Prin lot se înțelege cantitatea de produs de același tip provenită din aceeași sursă, aflat în recipiente de același tip, aceeași capacitate, și prezentat odată la verificare.

- La fiecare lot se verifică:
  - ambalarea, marcarea și închiderea;
  - conținutul de produs conținut;
  - proprietățile organoleptice;

c) Verificarea ambalării, marcării și închiderii se face prin control statistic.





#### 4. AMBALARE SI MARCARE

Zaharul vanilat trebuie să fie ambalat în ambalaje corespunzătoare, curate, uscate, rezistente.

Că ambalaj este folosit cu precădere ecota din hartie – PE – termosudabilă.

Ambalajele trebuie să asigure menținerea calităților produsului și a condițiilor cerute pe întreaga durată de valabilitate.

Ambalajul se marchează cu:

- Denumirea producătorului și a produsului
- Masă netă și abateri admise
- Condiții de păstrare
- Termen de valabilitate
- Data fabricației
- Cod de bare
- Stat
- Lot

#### 5. DEPOZITARE TRANSPORT SI DOCUMENTE:

Produsele preambalate se depozitează în încăperi uscate, bine aerisite, la temperaturi cuprinse între 5 și 25°C și umiditatea relativă a aerului de maxim 75%.

Ambalajele trebuie să fie manipulate și transportate astfel încât să nu fie deteriorate și să fie protejate de substanțe toxice sau de surse ce ar putea deteriora caracteristicile calitative ale produsului.

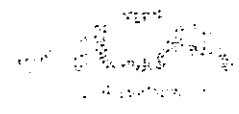
#### 6. TERMEN DE VALABILITATE

Termenul de valabilitate este stabilit de la 12 la 24 luni de zile, în funcție de condițiile de calitate nominalizate în documentele cu care este însoțit produsul la achiziționare.

Intocmit	Responsabil compartiment de calitate	Martin Miheala
Aprobat	Director	Tache Eugen







Fișă de lucru  
 Referință: \_\_\_\_\_

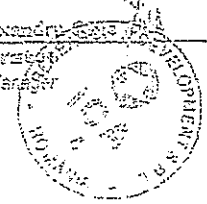
INCERCAȚI ORGANOLEPTICE  
 ORGANOLEPTICAL TESTS

Parametrii Parameters	U.M. Unit	Document de referință Reference	Rezultate obținute Results	Limite de specificitate Specification limits	Perioada Analitică Analytical range time
Aspect	-	STAS 1451-87	Lichid limpede fără sedimente suspecte.	-	04.05.2012
Consistență	-	STAS 1451-87	Fluidă	-	04.05.2012
Culoare	-	STAS 1451-87	Gelben deschis	-	04.05.2012
Gust	-	STAS 1451-87	Placut, specific mielului de floare soarelui, fără gust străin.	-	04.05.2012
Miros	-	STAS 1451-87	Placut, specific mielului de floare soarelui, fără miros străin.	-	04.05.2012

Observații  
 Notes

\_\_\_\_\_  
 Tehn. Maria Dumitrică  
 Responsabil încercare  
 Analyst in Charge

\_\_\_\_\_  
 Ing. Alexandru Ștefănescu  
 Șef laborator  
 Laboratory Manager



Informațiile conținute în prezentul raport sunt corecte și complete în ceea ce privește datele furnizate de către client și au fost verificate în laboratorul de referință. Acest raport este valabil numai în ceea ce privește datele furnizate și nu poate fi replicat în alte scopuri decât cele pentru care a fost emis.  
 The information contained in this report is correct and complete with respect to the data provided by the client and has been verified in the reference laboratory. This report is valid only with respect to the data provided and cannot be replicated for other purposes than those for which it was issued.

CONFORM CU ORIGINALUL

INCERȚĂRI FURNICĂMINE GENERALE  
DE BUNĂ CALITATE TEI 70

Parametri Principali	Unități Măsură	Documente de referință Referențe	Rezultate obținute Results	Limite de specificitate Specification Limits	Perioada Analiză Analytical Range Date
Aciditate liberă *	%	SR EN ISO 660:2010	Acid. total	-	04.05.2012
Aciditatea raport *	%	SR EN 145-13:2009	Lipsa	-	04.05.2012
Apă și substanțe volatile *	%	SR EN ISO 662:2007	0,01	-	04.05.2012
Calitatea de uscat *	mg/100g	SR EN ISO 145-2:2009	1,35	-	04.05.2012
Impurități insolubile *	%	SR EN ISO 663:2009	Lipsa	-	04.05.2012
Indice de iod *	g/100g	SR EN ISO 2461:2002	133,19	-	04.05.2012
Indice de peroxid *	mEq/kg	SR EN ISO 3960:2010	4,31	-	04.05.2012
Indice de saponificare *	mg KOH/g	SR EN ISO 3957:2003	195,59	-	04.05.2012
Substanțe nesaponificabile *	%	SR EN ISO 3956:2007	0,74	-	04.05.2012 08.05.2012

Observații  
Notes

Analizator: Maria Dumitrescu  
 Responsabil încercări: Anda Moraru  
 Analiză: George

Analizator: Alexandru Clăuc  
 Șeful Laboratorului: Anda Moraru



Analiza a fost efectuată în condiții de laborator în conformitate cu metodele de încercare stabilite în SR EN ISO 660-1 și SR EN ISO 660-2.

Se garantează corectitudinea și precizia rezultatelor obținute în condițiile de laborator. Acest raport este valabil numai în ceea ce privește datele prezentate și nu este o garanție pentru calitatea produsului în condiții de utilizare reală. Pentru mai multe informații, vă rugăm să contactați laboratorul de încercări și să vă adresați la adresa de contact prezentată în acest raport.

SR EN ISO 660-1 și SR EN ISO 660-2

CONFIRM  
ORIGINAL

1. Descrierea produsului  
1.1. Identificarea produsului

Numar  
de înregistrare

1.2. Descrierea produsului  
Produsul este un produs alimentar destinat consumului uman, realizat din ingrediente alimentare de calitate superioară, conform standardelor în vigoare în România și în Uniunea Europeană, produs în condiții de igienă și siguranță alimentară, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare în România și în Uniunea Europeană.

1.3. Caracteristicile produsului  
a) Caracteristicile fizico-chimice

Caracteristicile:

- Aspect: - pasta cu granule lungi, leptoide
- Culoare: - albă
- Gust: - dulce tare gust puțin amar în stare solidă cald și în soluție
- Miros: - specific fărâșurilor străine

b) Proprietăți fizico-chimice microbiologice

- Umiditate: - 0,0309%

1.4. REGULAMENTUL VERIFICAREA CALITATII

a) Verificarea calitatii produsului se face prin verificări de rutină și verificări periodice.

b) Verificările de rutină prin care se măsoară cantitatea de produs de același tip provenită din aceeași țară, arde în recipiente de același tip, aceeași ambalaj și prezența produsului la verificare.

La măsurile rutine se verifică:

- ambalajul, etichetarea și etichetarea
- cantitatea de produs efectivă
- prezența și organoleptice

c) Verificarea ambalajului, etichetării și etichetării se face prin control statistic.

1.5. AMBALAJAREA SI ETICHETAREA

Produsul este ambalat și se distribuie în ambalaje de regimul de conservare, în stare de siguranță alimentară.

La ambalaj este folosit material ambalat cu garanția de integritate.

Ambalajul trebuie să conțină sau să poată conține produsul și în condiții de siguranță alimentară pentru toți utilizatorii.

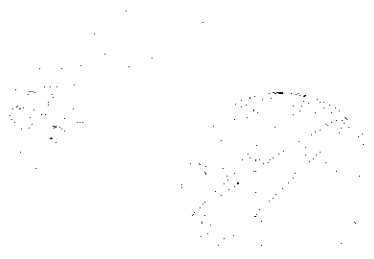
Ambalajul este etichetat astfel:

Se realizează următoarele etichetări în conformitate cu legislația în vigoare:

1.5.1. Etichetare

1.5.2. Etichetare

1.5.3. Etichetare



- Termen de valabilitate
- Codul de identificare
- STAS
- Cod produs

#### 5. DEPOZITARE TRANSPORT SI DOCUMENTE

Produsele preambalate se depozitează în încăperi uscate, bine aerisite, la temperatura de 25°C și umiditatea relativă a aerului de maxim 75%.

Ambalajele trebuie să fie manipulate și transportate astfel încât să nu fie deteriorate și să fie protejate de substanțe toxice sau de surse ce ar putea deteriora caracteristicile calitative ale produsului.

#### 6. TERMEN DE VALABILITATE

Termenul de valabilitate este stabilit de la 12 la 24 luni de zile, în funcție de condițiile de calitate nominalizate în documentele de care este însoțit produsul la achiziționare.

Achizitor  
DGASPC SECTOR 2

Furnizor  
S.C. OLYMEL FLAMINGO FOOD S.R.L.

**Clauze contractuale privind securitatea si sanatatea in munca si prevenirea si stingerea incendiilor pentru achizitie**

Pentru intarirea ordinii si disciplinei in munca, in scopul evitarii unor accidente grave, incendii si explozii, avarii sau alte accidente tehnice, si in conformitate cu prevederile Legii nr.319/2006 privind securitatea si sanatatea in munca si Legii 307/2006 privind apararea impotriva incendiilor, se vor respecta intocmai, urmatoarele clauze referitoare la obligatiile si raspunderile ce revin furnizorului produselor pe teritoriul D.G.A.S.P.C. sector 2.

Unitatea furnizoare va aduce la cunostinta beneficiarului, numele persoanelor ce vor aproviziona sediile D.G.A.S.P.C. sector 2, pe perioada derularii contractului;

II. Instruirea lucratorilor in domeniul securitatii si sanatatii in munca si in domeniul situatiilor de urgenta, precum si dotarea personalului cu echipament de lucru si de protectie specific revine conducatorului formatiei de lucru, care va prelucra obligatoriu anexa la contract;

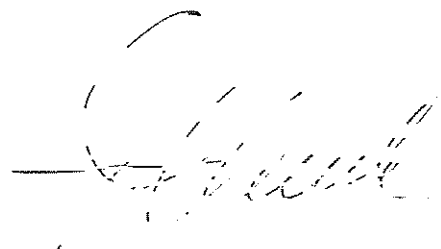
III. Se interzice accesul in incinta D.G.A.S.P.C.sector 2, a altor persoane care nu fac parte din personalul unitatii furnizoare;

I. Circulatia personalului unitatii furnizoare in incinta unitatii beneficiare, se va face numai pe caile de acces stabilite pentru punctul de lucru respectiv. Mijloacele de transport ce asigura aprovizionarea cu materiale, vor circula cu o viteza de 5 Km/h, iar acolo unde situatia o impune, se va reduce viteza pana la limita evitarii oricarui pericol, respectand regulile de circulatie pe caile de acces in unitate;

II. Accesul personalului unitatii furnizoare in alte locuri de munca decat cele stabilite pentru aprovizionare este STRICT INTERZIS, spre exemplu: dormitoare, bucatarii, magazii, etc. La nevoie se va solicita avizul beneficiarului, care va stabili un delegat insotitor pe tot parcursul traseului dus-intors;

III. In cazul in care pe teritoriul D.G.A.S.P. C. Sector 2 se produce un accident de munca personalului angajat al unitatii furnizoare in perioada furnizarii produselor contractate, incendiu, avarie, explozie etc., raspunderea revine furnizorului produselor respective, care in consecinta se va inregistra cu accidentul respectiv si va raspunde potrivit legii, de stabilirea si aplicarea masurilor de aparare impotriva incendiilor. In cazul producerii unor accidente de munca suferite de catre personalul unitatii beneficiare, ca urmare a nerespectarii obligatiilor ce revin unitatii furnizoare, accidentul se va inregistra de catre unitatea furnizoare. In caz de litigiu intre partile contractoare cu privire la cercetarea si inregistrarea accidentelor de munca, arbitrarea va fi facuta de catre Inspectoratul Teritorial de Munca Bucuresti;

IV. Introducerea sau consumul de bauturi alcoolice, prezenta in unitate sub influenta alcoolului ESTE STRICT INTERZIS, raspunderea pentru incalcarea acestor dispozitii revine in exclusivitate conducatorului formatiei de lucru, ce furnizeaza produsele respective;



- V. Se interzice fumatul în imobilele sau spațiile beneficiarului, fiind permis numai în locurile special amenajate:
- VI. Pentru orice alta problema ivita pe parcursul furnizarii produselor contractate si care prezinta pericol de accidentare si priveste unitatea beneficiarului se va lua legatura cu Conducătorul locului de muncă din partea unității beneficiare:
- VII. Prevederile prezentelor clauze nu exonerează unitatea furnizoare de a lua toate masurile ce sunt necesare pe linie de securitate si sanatate în munca, siguranta circulatiei, apărarea împotriva incendiilor, etc.

Achizitor

D.G.A.S.P.C. SECTOR 2

Furnizor

S.C. OLYMEL FLAMINGO FOOD S.R.L.