



Universitatea Tehnică a Moldovei

**STUDIUL PRIVIND PRODUCEREA  
PRODUSELOR DIN MASĂ DE CAMELĂ  
DROPS ȘI ELABORAREA UNUI SISTEM DE  
MANAGEMENT AL SIGURANȚEI  
ALIMENTULUI ÎN CADRUL “MP KSS” S.R.L**

**Masterand:**

**Daniela Duloglo**

**Conducător:**

**dr., conf. univ.**

**Andrei Cumpanici**

**Chișinău – 2020**

**CUPRINS**

Introducere

1. Materiile prime si auxiliare folosite la producerea caramelelor drops	
1.1 Descrierea materiei prime utilizate la producerea masei de caramelă.....	6
1.2 Descrierea aditivilor alimentari.....	6
1.3 Descrierea tipurilor de ierburi folosite pentru producerea caramelelor drops.....	10
2. Materiale și metode	
2.1 Planul calității privind controalele la recepția materiei prime și materialelor auxiliare în cadrul MPKSS.....	14
2.2 Planul calității în proces de fabricație a caramelelor de tip drops.....	20
2.3 Tehnologia de fabricare a caramelelor de tip drops.....	22
2.4 Rezultatele cercetărilor a produsului finit caramele de tip drops.....	24
2.5 Rezultatele încercărilor microbiologice și a contaminanților.....	26
2.6 Planul privind igienizarea echipamente,utilaje tehnologice.....	29
2.7 Schema bloc de de fabricare a caramelelor de tip drops.....	32
3. Elaborarea și implementarea Sistemului de Management al Siguranței Alimentului în cadrul întreprinderii „MPKSS” SRL	
3.1 Generalități și principii de bază în Sistemul de Management al Siguranței Alimentului.....	33
3.2 Implementarea Sistemului de Management al Siguranței Alimentului.....	35
3.3 Numirea și instruirea echipei HACCP.....	37
3.4 Etapele implementării Sistemului de Management al Sigurantei Alimentului.....	38

**Concluzie**

**Bibliografie**

**Rezumat**

În rezultatul studiului complex a tuturor factorilor ce influențează producerea caramelelor drops am elaborat un Sistem de Management al Siguranței Alimentului la toate etapele de producere, evidențiind importanța parametrilor materiilor prime și a produsului finit.

În urma implementării SMSA în cadrul întreprinderii cu răspundere limitată „MP KSS” SRL pentru produsele din caramelă drops am formulat unele concluzii:

- asigurarea siguranței presupune calitatea tuturor activităților întreprinderii;
- implementarea reală a Sistemului de Management al Siguranței Alimentului contribuie la bunăstarea întreprinderii;
- rezolvarea problemelor de vânzare a produsului va fi posibilă numai în cazul când va fi întocmit un sistem de siguranță ce va evalua siguranța acestor produse;
- SMSA este individual pentru întreprindere și respectiv pentru produs;
- fiecare întreprindere are particularitățile sale;
- instruirea permanentă și devotamentul personalului față de siguranța este un factor primordial pentru obținerea scopului;
- obținerea certificatului este posibilă doar în cazul funcționării la întreprindere a unui Sistem real și eficient de Management al Siguranței.

In these thesis was performed the Food Safety Management System at all stages of production based on the result of the complex study of all the factors that influence the production of caramel drops, highlighting the importance of the parameters of the raw materials and of the finished product.

Following the implementation of the SMSA within the limited liability company "MP KSS" SRL for the caramel drops we have made some conclusions:

- Ensuring the security implies the quality of all the activities of the company;
- The real implementation of the food safety management system contributes to the well-being of the company;
- Solving the problems of selling the product will be possible only if a safety system has been prepared that will evaluate the safety of these products;
- Smsa is individual for the company and for the product respectively;
- Each company has its own particularities;
- Permanent training and dedication of the personnel towards the safety is a prime factor for achieving the purpose;
- Obtaining the certificate is possible only in the case of a real and effective Safety Management System operating at the company.

## Introducere

În tot ceea ce ține de MP KSS administrația și partenerii se conduc de o regulă simplă formată în primii ani de existență a companiei – totul trebuie să fie în stil GO. Aceasta este într-un fel anume o carte de vizită, care te face să înțelegi că nu ai prea mult timp pentru a te gândi. Dacă ai decis, acționează!

De aceea primele sale succese compania le-a avut încă la prima sa prezentare, care a avut loc la 11.11.2011, în Kazahstan. Această țară a devenit o pistă de decolare, pentru că după asta au urmat Kârgâzstan, Rusia, Portugalia, Spania, Azerbaidjan... Și iată că după cinci ani de activitate lista țărilor în care activează cu succes partenerii MP KSS a depășit cifra de 30.

Noua practică și teoria de afaceri s-au răspândit nu doar în Rusia, Kazahstan, Kârgâzstan, dar și în Spania, Portugalia și alte țări europene. Potrivit afirmațiilor partenerilor noștri, cei mai motivați factori în colaborarea cu compania au fost produsele eficiente și cu gust plăcut, planul de marketing avantajos, administrația care inspiră putere și încredere.

Principala realizare a Companiei noastre este înțelegerea și sprijinul reciproc. Sunt foarte mândru de faptul că avem o mulțime de idei, că suntem orientați spre rezultat și că avem dorința constantă de a ne dezvolta și mai mult. În mișcarea noastră continuă încercăm să depășim piața curentă, să însușim noi sectoare și să prognozăm viitoarele necesități ale consumatorilor. Ceea ce apreciem la Partenerii noștri este atitudinea responsabilă față de munca lor, entuziasmul și tendința de a deveni profesioniști în ceea ce fac și lideri eficienți. Noi avem grijă de Partenerii noștri și ne onorăm în totalitate obligațiile asumate.

Valorile companiei noastre

### 1. Munca în echipă

Compania MP KSS presupune o echipă unită, unde fiecare tinde să contribuie la succesul partenerilor. Mergem împreună înainte, ocolim împreună obstacolele și, bineînțeles, sărbătorim împreună victoriile.

### 2. Profesionalismul

Suntem convinși că satisfacția profesională în urma unei activități pe care ai făcut-o bine și de care are nevoie societatea reprezintă garanția succesului oricărui Partener al Companiei. Anume de aceea MP KSS acordă o atenție deosebită formării și dezvoltării distribuitorilor săi încă din prima zi de colaborare.

### 3. Creativitatea și inovația

În cadrul Companiei MP KSS sunt apreciate inițiativa și creativitatea. Noi le considerăm componentele succesului în orice sarcini dificile. Nu stăm niciodată pe loc și îi ajutăm pe Partenerii noștri să descopere noi orizonturi.

#### 4. Planificarea și organizarea activităților

Munca bine planificată reprezintă cheia către realizarea cu succes a oricărei idei noi. Anume de aceea Compania MP KSS gândește în cele mai mici detalii planul de realizare a proiectelor și inspiră Partenerii să dea dovadă de organizare și responsabilitate în tot ceea ce fac.

#### 5. O recompensă decentă pentru o muncă decentă

La elaborarea planului de marketing am lăsat la o parte avantajele pe termen scurt. Planul nostru de marketing include posibilități nelimitate de dezvoltare, ceea ce garantează tuturor distribuitorilor activi obținerea unui profit constant.

### **Bibliografie**

1. Hotărîre de Guvern 520 din 22.06.2010 cu privire la aprobarea Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare;
2. Hotărîre de Guvern 221 din 16.03.2009 cu privire la aprobarea Regulilor privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare;
3. Hotărîre de Guvern 229 din 29.03.2013 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind aditivii alimentari;
4. Hotărîre de Guvern nr. 308 din 29.04.2011 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind materialele și obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare
5. Hotărîre de Guvern nr. 278 din 24.04.2013 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind materialele și obiectele din plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare;
6. GOST 15113.4-77 Metode generale de încercări și analize pentru produse alimentare
7. GOST 15113.5-77 Metode de analize și determinare a acidității produsului.
8. GOST 5897-90 Zahăr și produse din zahăr
9. GOST 12575 2011 Sugar. Methods of reducing substances determination
10. SM GOST R 51301:2003 Produse alimentare în general
11. SM SR ISO 5496:2011 Analiză senzorială
12. SM SR EN ISO 22005:2011 Produse alimentare în general
13. SM SR ISO 11036:2012 Analiza senzorială
14. GOST 61-75. Reactivi, acid citric și condițiile tehnice.
15. GOST 5903-89. Metoda de determinare a substanțelor reductoare.

16. SR EN ISO 9001: 2001 – Sisteme de management al calitatii. Cerinte, pag. 13
17. SR EN ISO 9000:2001 Sisteme de management al calitatii. Principii fundamentale si vocabular, pag. 13
18. GH. N. IOSIF, VICTOR MANOLE, MIRELA STOIAN, RALUCA ANDREEA ION, DAN BOBOC, Analiza calitatii produselor, Editura Tribuna Economica, Bucuresti, 2002, pag 149
19. Manualul Sistemului Calitatii, Editura Tehnica, Bucuresti, 1997, pag 112 ,
20. <https://www.scribub.com/medicina/alimentatie-nutritie/TEHNOLOGII-GENERALE-IN-INDUSTR21475206.php>
21. <https://www.rasfoiesc.com/sanatate/alimentatie/ETAPELE-IMPLEMENTARII-SISTEMUL79.php>
22. P. TAROV, L. SANDULACHI.Chimia Produselor Alimentare;
23. <https://impact.md/medicina/totul-despre-colorantii-alimentari-naturali/4671>
24. ГОСТ 5194-91 Патока крахмальная. Технические условия
25. Hotărâre de guvern Nr.934 din 15.08.2007 cu privire la instruirea sistemului information automatizat „Registrul de stat al apelor minerale naturale, potabile si bauturilor nealcoolice imbuteliate

