

**AGENȚIA NAȚIONALĂ PENTRU  
SIGURANȚA ALIMENTELOR**

**Subdiviziunea teritorială  
Ungheni/Nisporeni/Călărași**  
MD-3603, mun. Ungheni, str. Alexandru cel Bun, nr. 93  
Tel.: + (373) 236 25 609  
e-mail: stsa.ungheni@ansa.gov.md



**NATIONAL FOOD SAFETY  
AGENCY**

**Territorial Subdivision  
Ungheni/Nisporeni/Călărași**  
93 Alexandru cel Bun Str., MD-3603, mun. Ungheni  
Phone:+ (373) 23625609  
e-mail:stsa.ungheni@ansa.gov.md

*Nr.294 din 29 Mai 2026*

**Domnului Ion POIA,  
Șef al Oficiului teritorial Ungheni  
al Cancelariei de Stat**

**Domnului Dionisie TERNOVSCHI  
Președintele raionului Ungheni**

**Notă Informativă**

**“Cu privire la măsurile de reducere a afecțiunilor  
determinate de deficiența de fier și acid folic în anul 2025”**

Fortificarea alimentelor de bază reprezintă o măsură eficientă de sănătate publică, menită să prevină deficiențele de micronutrienți în rândul populației. Pâinea, fiind un produs de larg consum, constituie un vehicul optim pentru îmbogățirea cu substanțe nutritive esențiale precum fierul și acidul folic(vit. B<sub>9</sub>).

Prezenta informație are drept scop evaluarea necesității și beneficiilor fortificării pâinii cu Fier și Acid Folic, precum și evidențierea impactului acestei măsuri asupra sănătății populației.

Deficiența de Fer este una dintre cele mai frecvente carențe nutriționale, conducând la apariția anemiei, în special în rândul copiilor și al femeilor. Acidul folic este esențial pentru sinteza ADN-ului și prevenirea malformațiilor congenitale, în special a defectelor de tub neural la nou-născuți.

Fortificarea pâinii duce la :

1. Reducerea prevalenței anemiei ferodifictare.
2. Prevenirea defectelor de dezvoltare la făt.
3. Îmbunătățirea stării generale de sănătate a populației.

Se menționează că, din aspectele tehnologice, procesul de fortificare presupune adăugarea controlată de compuși de fier și acid folic în făină sau direct în aluat, respectând normele stabilite de legislația în vigoare. Este importantă utilizarea formelor de Fier cu biodisponibilitate ridicată și menținerea stabilității acidului folic pe durata procesării și depozitării.

Astfel conform pct.7<sup>1</sup> din HG nr.68/2009 *Făina de grâu și făina de grâu durum, produse local sau importate, destinate utilizării în industria alimentară, inclusiv în întreprinderile de panificație, patiserie și în alte întreprinderi din industria alimentară, care utilizează făina ca ingredient*

*alimentar, precum și făina utilizată în întreprinderile de alimentație publică, inclusiv din instituțiile de educație și învățământ, sînt fortificate cu fier și acid folic în conformitate cu termenii specificați în pct. 4 din Hotărîrea Guvernului nr. 171 din 19 martie 2012 "Cu privire la aprobarea unor măsuri de reducere a afecțiunilor determinate de deficiența de fier și acid folic pînă în anul 2017. Începînd cu 1 ianuarie 2015 toată făina de grîu și făina de grîu durum, produse local sau importate, destinate utilizării în industria alimentară și în întreprinderile de alimentație publică se fortifică cu fier și acid folic în condițiile prezentei Reglementări tehnice.*

Pct. 7<sup>4</sup> din HG nr.68/2009 Cantitatea de acid folic în făina de grîu și în făina de grîu durum fortificată, destinată utilizării în industria alimentară și sau alimentația publică, va fi de 1,4 mg de acid folic per kilogram de făină ( $\pm 15\%$ ).

În acest context, unitățile de panificație trebuie să asigure:

1. Utilizarea premixurilor autorizate.
2. Respectarea dozelor stabilite conform actelor normative.
3. Trasabilitatea ingredientelor utilizate.
4. Etichetarea corespunzătoare a produselor finite conform art. 8, 9 din Legea 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare.
5. Menținerea registrelor de evidență privind fortificarea.

În cadrul Subdiviziunii teritoriale Ungheni/Nisporeni/Călărași sunt înregistrate 7 unități de panificație, care desfășoară activități de producere, comercializare a produselor de panificație. Aceste unități reprezintă un segment important în asigurarea populației cu produse de bază, inclusiv pâine, ceea ce le conferă un rol esențial în implementarea măsurilor de fortificare cu fier și acid folic.

În cadrul controalelor planificate la unitățile de panificație s-a constatat, că unitățile menționate folosesc în procesul de fabricație premixul MAGIMIX PROVITAMIN, producător SRL Lesaffre Romania, produsul respectiv fiind însoțit de certificat ce atestă calitatea și inofensivitatea lui. Nu toți agenții economici indică pe etichete faptul, că produsele de panificație sunt fortificate, nu este indicată doza sau gramajul de produs per 100 gr, fapt pentru care au fost înaintate prescripții privind conformarea acestora.

Fortificarea pâinii cu fier și acid folic reprezintă o intervenție eficientă și sustenabilă pentru îmbunătățirea sănătății publice și se recomandă agenților economici:

1. Implementarea și monitorizarea strictă a procesului de fortificare.
2. Instruirea personalului implicat în procesul tehnologic.
3. Informarea consumatorilor privind beneficiile produselor fortificate.

**Șef subdiviziune teritorială**

**Tudor ORBU**



Companie certificată:

• SR EN ISO 9001:2015, certificat nr. 26510/10/R

SPECIFICAȚIE TEHNICĂ

Revizia: 1/2024

Data: 10.01.2024

Nr. pagini: 1

**PROVITAMIN****Descriere:**

Formulă complexă, cu aport în nutriție.

**Ingrediente:**

Făină de grâu, fier(394mg/100g), acid folic (28000 µg/100g).

\*enzimele sunt adjuvanți tehnologici. Acestea nu se regăsesc în produsul finit (ca urmare a tratamentului termic), prin urmare nu trebuie etichetate în lista de ingrediente. Dacă în rețeta produsului de panificație nu se mai adaugă alți edulcivi alimentari, atunci produsul poate fi considerat cu eticheta curată (clean-label).

Caracteristici microbiologice:	Informații nutriționale pentru 100g produs
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Drojii și mucegaluri (UFC/g): max. 200</li> <li>• Staphylococcus aureus (UFC/g): max. 100</li> <li>• Escherichia coli (UFC/g): max 100</li> <li>• Salmonella (UFC/25g): absent</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valoare energetică: 1456 kJ / 348 kcal</li> <li>• Grăsimi: 1.0 g</li> <li>• din care acizi grași saturați: 0.2 g</li> <li>• Glucide: 71.5 g</li> <li>• din care zaharuri: 1.5 g</li> <li>• Fibre : 2.0</li> <li>• Proteine: 11 g</li> <li>• Sare: 0.0 g</li> </ul> <p>Conform Regulamentului (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 Oct. 2011 amelioratori de panificație sunt excepția de la introducerea în calculul valorilor nutriționale ale produsului finit.</p>
Caracteristici organoleptice :	Caracteristici fizico-chimice:
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aspect: pulbere fină, fără aglomeran stabile și fără impurități.</li> <li>• Culoare: alb – crem</li> <li>• Miro: n/a; nu inhalat!</li> <li>• Gust: replicabil!</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Umiditate: max. 10%</li> </ul>
<b>Infestare:</b>	
Nu se acceptă produse cu ouă de insecte, larve sau insecte.	
<b>Dozaj și indicații de utilizare</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 0.5% raportat la cantitatea de făină. Acest produs se poate utiliza fără limitări legislative (quantum satis).</li> <li>• Acest produs ameliorează doar prospețimea produsului și nu exclude folosirea amelioratorilor reologici și / sau anticontaminare.</li> </ul>	

**Ambalare:**

- Individual: sac de hârtie/PE multistrat. Masă netă: 10 Kg
- Colectiv: palet cu 46 saci, masă netă: 450 Kg.
- Etichetare și trasabilitate: lot și dată limită de utilizare marcate pe sac / Etichetă grafică sau text pe sac.

**Termen de valabilitate** 12 luni de la data fabricației, în ambalaj original, închis.**Condiții de depozitare** A se păstra la loc uscat și răcoros, ferit de razele solare (max. 25°C), în ambalajul original.**Condiții de transport** Produsul nu necesită transport în condiții de temperatură controlată, dar temperatura nu trebuie să depășească 45°C, pentru a evita denaturarea enzimelor. Transportul în condiții frigorifice este posibil numai o perioadă limitată (max. 24h) – sacii previn transferul de vapori de apă în produs, chiar dacă hârtia se poate înmuia.**Declarație nonGMO** Conform Regulamentului UE nr. 1829/2003 și Regulamentului UE nr. 1830/2003, acest produs nu conține organisme modificate genetic și nu suportă modificări genetice în timpul procesului de obținere.**Radiații ionizante** Acest produs și ingredientele din compoziția produsului NU sunt iradiate / tratate cu radiații ionizante, conform Directivelor 1999/CE și 1999/3/CE și amendamentele acestora.**Contaminanți** Acest produs este conform Regulamentului CE Nr. 915/2023 și amendamentele acestuia.**Ambalaj** Ambalajul care intră în contact direct cu produsul este în conformitate cu prevederile Regulamentului CE Nr. 1935/2004 și amendamentele acestuia.**Alergeni** Substanțele cu potențial alergen conținute în produs sunt evidențiate cu caractere îngroșate. Acest produs a fost fabricat într-o unitate de producție în care se utilizează ouă, lapte, semințe de susan, nucl, soia și sulfii.**Mențiuni** Numai pentru uz profesional! Pentru produse alimentare!

Produs în Uniunea Europeană,  
 Importator România: Lesaffre România SRL

SC Lesaffre România SRL  
 Sos. București-Ploiești, 172-176, Clădirea B, Intrarea B2, București  
 Tel: 021.351.2031/32; Fax: 021.351.2030, mail: office.ro@lesaffre.com



Intocmit,  
 RMC – Razvan Baciu



Companie certificată:

- SR EN ISO 22000:2005, certificat nr: FSMS-07/99/R
- SR EN ISO 9001:2015, certificat nr: 26510/10/R

## CERTIFICAT DE SĂNĂTATE

SC Lesaffre Romania SRL cu sediul în loc: Bucuresti, Sos. Bucuresti-Ploiesti 172-176, România, cu numărul de înmatriculare la Registrul Comerțului J2020016373402, declară prin prezenta că **produsele enumerate în lista de mai jos** sunt fabricate în conformitate cu legislația în vigoare – Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 Oct. 2011, reglementările Comisiei Europene nr. 1333/2008 (și reglementările ulterioare).

Produsele sunt destinate fabricării de produse alimentare pentru consum uman (produse de panificație și / sau patiserie), acestea pot fi comercializate fără restricții, cu condiția ca utilizarea să corespundă scopului produsului.

Produs	Cantitate (Kg)	Lot	Data limită utilizare
Negropan MR	3900	BD26010319	15.01.2027
Negropan MR	1560	BD26010818	30.01.2027
Magimix Optimo	780	BD25110794	21.11.2026
Magimix Bonopan	1560	BD26020001	02.02.2027
Magimix Volplus	300	BD25110145	04.11.2026
Magimix Fresh	150	BD25120852	10.12.2026
PanGusto Seminte	1320	BD26010314	14.01.2027
Inventis Cozonac	1110	BD25110372	11.11.2026
Inventis Cozonac	3890	BD25120011	02.12.2026
Inventis Cozonac	460	BD25120857	09.12.2026
Inventis Cozonac Star	300	BD25120007	01.12.2026
Pave Rustique	3000	BD25120449	02.12.2026
Zavarka Dark Malt	200	AU25001331	26.05.2026
Zavarka Multigrain	150	AU26000036	07.11.2026
Inventis Zeamix	100	BD26010525	23.01.2027
Livendo Bianca	160	AU25000282	09.10.2026
LIN25 RS 190	200	254.0134.0	07.04.2027
Tradizy Panetone	184	155395	06.01.2027
Magimix Provitamin	870	AU26000026	26.01.2027
Matcha Mix	15	CS26000001	08.08.2026
Buckwheat Premix	310	AY26601189	12.02.2027

Data

24.02.2026

Responsabil Calitate

*R. Bănic*