

“CONDIPROD – COM” SRL
CUI 1002400001475, TVA 0503666, IBAN MD784000002251598019605, M400-AGRNMD2X723, DC “Moldova-Agroindbank” SA
R. Moldova nr. Chisinau, str. Vamila, 141, MD 2023, email: condiprod@mdmail.ru, tel/fax: +373 – 22421199

CERTIFICAT DE CALITATE – CONDIMENTE / MIRODENII – Ne 240123
din data 24.01.2023

Eliberat la produsele menționate mai jos, produse de “CONDIPROD – COM” SRL
“CONDIPROD – COM” SRL declară pe propria răspundere, că produsele au fost verificate în conformitate cu cerințele documentelor normative indicate și nu prezintă pericol pentru viața și sănătatea consumatorului.

Denumirea produsului	Data producerii	Data expirării	Condiții de păstrare		Cantități	Conformitatea documentelor
			Temp. de păstrare	Temp. de păstrare		
Busuoc 10g / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C	800 cut	Raport de încercări nr. 1100A din 24.01.2023
Cardamon 10g, 100g / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C	1000 cut	Raport de încercări nr. 1100A din 24.01.2023
Chimen 15g, 20g, 50g, 100g / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C	900 cut	Raport de încercări nr. 01110A din 26.01.2023
Cimbru 10g / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C	700 cut	Raport de încercări nr. 01110A din 26.01.2023
Cuisoare 10g, 30g, 50g / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C	900 cut	Raport de încercări nr. 01110A din 26.01.2023
Curcuma 20g, 50g, 100g, 500g / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C	1000 cut	Raport de încercări nr. 1240A din 24.01.2023
Curry 100g, 500g / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C	1000 cut	Raport de încercări nr. 1240A din 24.01.2023
Fenhel 100g / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C	1500 cut	Raport de încercări nr. 1100A din 24.01.2023
Fenugrek 50g, 500g / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C	1500 cut	Raport de încercări nr. 1100A din 24.01.2023
Ghimbr 15g, 100g, 500g / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C	900 cut	Raport de încercări nr. 1100A din 24.01.2023
Leustean 8g / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C	500 cut	Raport de încercări nr. 1100A din 24.01.2023
Maghiran 10g / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C	1000 cut	Raport de încercări nr. 1100A din 24.01.2023
Mina 200g / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C	1000 cut	Raport de încercări nr. 1100A din 24.01.2023
Oregano 100g, 200g / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C	900 cut	Raport de încercări nr. 1300A din 24.01.2023
Rozmarin 10g / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C	700 cut	Raport de încercări nr. 1300A din 24.01.2023
Semințe de chimen (nigella) 100g, 200g, 500g / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C	800 cut	Raport de încercări nr. 1240A din 24.01.2023
Usturoi 15g, 100g, 200g, 500g / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C	800 cut	Raport de încercări nr. 1200A din 24.01.2023
Zira 20g, 100g, 200g / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C	1000 cut	Raport de încercări nr. 09148 din 27.01.2023
Coriandru 20g, 100g, 500g / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C	300 cut	Raport de încercări nr. 01980A din 16.02.2023
Scorileasa beisoare 25g, 50g, 100g / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 09170A din 10.04.2023
Scorileasa machinata 20g, 100g, 500g / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Frunza de dafin 10g, 20g, 50g, 100g / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C	2000 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Nucsoara întreaga 15g / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C	1800 cut	Raport de încercări nr. 01980A din 26.01.2023
Nucsoara machinata 10g, 200g / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C	1800 cut	Raport de încercări nr. 01980A din 26.01.2023
Paprica 20g, 100g, 400g, 500g / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C	600 cut	Raport de încercări nr. 01140A din 26.01.2023
Cili 50g, 100g / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C	400 cut	Raport de încercări nr. 01140A din 26.01.2023
Patrunjel 8g, 30g / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 09148 din 27.01.2023
Marar 8g, 30g, 500g / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 09148 din 27.01.2023
Mustar boabe 20g / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 09148 din 27.01.2023
Praf de muștar 90g / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C	2800 cut	Raport de încercări nr. 01980A din 26.01.2023
Praf de copt 10g, 15g / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 01980A din 26.01.2023
Mac albastru alimentar 100g, 500g / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 01810A din 24.03.2022

Fulgi de cocos albi 100g, 500g / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C	600 cut	Raport de încercări nr. 01210A din 24.01.2023
Badian (Anis) 10g / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 1100A din 24.01.2023
Semințe de in 100g, 200g, 500g / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Aviz sanitar nr. 110 din 17.01.2022
Semințe de susan 100g, 200g, 500g/kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Semințe de susan negru 100g / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Semințe de susan Natural 200g / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Ardei dulce roșu, kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 01220A din 26.01.2023
Ardei dulce verde, kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 01220A din 26.01.2023
Ceapa uscată machinata, kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 01970A din 16.02.2023
Ceapa uscată feli, kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 01970A din 16.02.2023
Ceapa uscată petale, kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 01970A din 16.02.2023
Estragon uscat, kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Acid glutamic, kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Morcov uscat, kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 01130A din 26.01.2023
Pastamam granule, kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Pastamam radacinat, kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Tolina frunze, kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Tolina radacina, kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Tonale uscate bucati, kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Tonale uscate machinate, kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Sumak machinat, kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Praj uscat fulgi, kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 0230C-21A din 22.12.2021
Piper alb boabe, kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 01230A din 26.01.2023
Piper alb machinat, kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 01230A din 26.01.2023
Piper negru boabe 10g, 15g, 20g, 50g, 100g, 250g, 500g / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 01230A din 26.01.2023
Piper negru machinat 10g, 20g, 50g, 100g, 250g, 500g / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 01230A din 26.01.2023
Piper roz boabe, kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 01230A din 26.01.2023
Piper verde boabe, kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 01230A din 26.01.2023
Piper Sichuan boabe, kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 01230A din 26.01.2023
Piper LONGUM, kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C	1600 cut	Raport de încercări nr. 01950A din 16.02.2023
Jasmin: Cacao praf intrinecat 50,100 / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 01950A din 16.02.2023
Mango: Cacao praf intrinecat 50,80,100 / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Raport de încercări nr. 11092021 din 30.07.2021
Acid citric 20,50,100,400,500 / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	Aviz sanitar nr. 0805-A din 08.03.2022
Drojdii uscate 10,11,80,100 / kg	Indicată pe ambalaj	24 luni	Temp. de păstrare max 25°C	Temp. de păstrare max 25°C	200 cut	

“CONDIPROD – COM” SRL



REPUBLICA MOLDOVA

CERTIFICAT DE CONFORMITATE



Nr. de înregistrare OCpr-004 3S 014495 – 2023

Data emiterii:
03 noiembrie 2023Valabil pînă la:
02 noiembrie 2026

ORGANISMUL DE CERTIFICARE PRODUSE ALIMENTARE "CONSERVSTANDARD",
Adresa juridică: Republica Moldova, mun. Chișinău, str. București, 90
Adresa fizică: Republica Moldova, mun. Chișinău, str. Uzinelor 11,
GSM: 079541979; e-mail: cons_cert@mail.ru

PRIN PREZENTUL DOCUMENT SE CONFIRMĂ FAPTUL, CĂ PRODUSELE IDENTIFICATE ASTFEL
DENUMIRE/DESCRIERE Codul NC MD
1701

Zahăr din sfeclă de zahăr în sortiment:

1. Zahăr cristal categoria alb, cu destinație alimentară sau materie primă pentru industria alimentară;
2. Zahăr presat rapid solubil;
3. Zahăr pudră

Ambalaj: poziția 1 - pungi din hîrtie, din polipropilenă cu masa netă 1,0 kg; pungi din polietilenă cu masa netă 5,0 kg;
baghete din hîrtie a câte 5 g ambalate în cutii de carton, pungi de polietilenă cu masa netă 1,0 kg (5 g x 200 buc.);
cu masa netă 5,0 kg (5 g x 1000 buc.);

poziția 2 - cutii din carton cu masa netă 750 g;

poziția 3 - pachete din polipropilenă cu masa netă 500 g.

Produs preambalat în serie.

SÎNT CONFORME CU CERINȚELE OBLIGATORII STABILITE ÎN:

Reglementarea tehnică "Zahăr. Producerea și comercializarea", anexa nr. 1, nr. 2 - Hotărîrea Guvernului Republicii Moldova nr. 774 din 03.07.2007
(GOST 21-94 p.3.2.4 (tabelul 3) "Zahăr. Condiții tehnice"); "Norme fundamentale de radioprotecție. Cerințe și reguli igienice" (NFRP-2000) din
27.02.2001; Legea nr. 279 din 15.12.2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, art. 8, alin (1);
Reglementarea Tehnică a Uniunii Vamale TP TC 021/2011 "О безопасности пищевых продуктов" din 09.12.2011 nr. 880, anexa nr. 3, p.5

PRODUCĂTOR / PREAMBALĂTOR:

"Südzucker-Moldova" S.R.L., Unitatea de Producere Alexandreni,
Republica Moldova, r-nul Singerei, or. Biruința, str. Independenței, 1

SOLICITANT: "SÜDZUCKER-MOLDOVA" S.R.L.,
Republica Moldova, or. Drochia, str. 27 August, 1, tel: (+373 252) 28010.

CERTIFICATUL ESTE ELIBERAT ÎN BAZA

• Raport de evaluare a procesului de producere nr. 019 din 09.10.2023, eliberat de către Organismul de certificare "Conservstandard";
• Buletin de analiză nr. 132 din 03.11.2023, eliberat de către Organismul de certificare "Conservstandard";
• Autorizația sanitar-veterinară de funcționare nr. ASVF*0028837 din 16.02.2018 și
• Certificat de înregistrare oficială pentru siguranța alimentelor nr. CSA 0000307 din 14.09.2018,
eliberate de către Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor or. Singerei, Republica Moldova.

INFORMAȚIE SUPLIMENTARĂ:

Schema de certificare 3 cu evaluarea procesului de producere. Supravegherea o dată pe an.
Data fabricării, termen de valabilitate și condiții de păstrare - indicate pe ambalaj.
Certificatul este valabil doar în cazul asigurării cu informație în limba de stat a fiecărei unități de produs, conform legislației în vigoare.
Titularul prezentului certificat este obligat să aplice marca de conformitate (SM 004) pe produsele specificate în acest certificat.
Înregistrarea are implementat sistemul de management al siguranței alimentelor conform ISO 22000.

Cerințe la ambalaj pentru exportul în țările UE:

Locul de producție este înregistrat la nivel național.

Conducătorul organismului
de certificare
pert

Seria B Nr. 00266



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

În atenția antreprenorilor și organelor de control!

Copiile certificatelor de conformitate se legalizează în modul stabilit.



Codul țării

MD

Codul IDNO

1002600008706

P. Plăcintă

L. Potorac

CERTIFICADO DE CAPTURA PARA LA COMUNIDAD EUROPEA

1. ENTIDAD VALIDADORA: Valiadora Autorizada por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Dirección: Avda. de la Constitución, 100. 28001 Madrid (España) Tel: 91 347 1549 E-mail: bapca@mapa.gob.es

2. DATOS DEL BUQUE

Nombre buque pesquero	SANTA MARINA	Indicativo radio	E.M.X. Nº 04/Lloyd (en su caso)	8619675
Nº de matrícula	VA-5-0026	Puerto base	DANOS	
Nº de licencia de pesca	15833073	Fecha de expedición	13-1-2023	
Nº Inmóvil, nº fax, nº Tel, correo electrónico (en su caso)	76540051, 76540055, bapca@mapa.gob.es			

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO (véase página siguiente)

4. MEDIDAS DE CONSERVACIÓN Y ORDENACIÓN DE LICENCIAS

Referencias a las medidas de conservación y ordenación aplicables:
BAJO LICENCIA DE PESCA DE ESPAÑA CALADERO ATLANTICO SUDOCIDENTAL PTP NRO. P0052023 a P0542023

5. DATOS DEL CAPITÁN

Nombre del capitán del buque pesquero: EDUARDO SANCHEZ RIOS

6. DETALLADO DEL TRÁNSITO EN EL MAR

Nombre del capitán del buque pesquero	Firma:
Fecha del transcurso	Firma:
Zona del transcurso	Fecha:
Puerto de embarque	Nombre y apellidos:
Peso estimado (kg)	Autoridad:
Capitán BUQUE RECEPTOR	DIRECCIÓN:
Nombre del buque	CONSTITUYENTE 442
Indicativo de llamada de radio	Teléfono:
Nº 04/Lloyd (en su caso)	605 2 400 46 88 INT. 137

Puerto de desembarque: PUERTO DE MONTEVIDEO, URUGUAY

Fecha de desembarque: 25/01/2023

Inspector: FERNANDO AREA OROPS

Sello: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, URUGUAY

Fecha: 2/8/2023

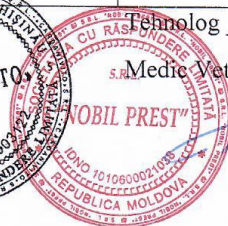
Sello: PEGUERA BARRA S.A. SANTA MARINA BANDERA - ESPAÑA

CERTIFICAT DE CALITATE Nr. 116Data 05.12.2018.

Producător: SRL „CARDANIVITO”, mun. Chișinău, str. Busuiecești 25

Cui este destinat: SRL „Nobil-Prest” în Chișinău factură Nr. 116-1032813 pentru realizare

Nr.	Denumire produs	Masa, kg	Cantitatea pozitiilor	Ambalaj	Data, ora producerii	Termen de valabilitate	Document normativ
1	Carne tocată de vită și porc					12 ore, (0-2)°C	SF6816369 -016:2021
2	Carne tocată de porc					12 ore, (0-2)°C	
3	Carne tocată de porc și pasăre					12 ore, (0-2)°C	
4	Carne de vită					72 ore, (2-4) °C	
5	Carne de porc					72 ore, (2-4) °C	
6	Carne de pasăre în sortiment					72 ore, (2-4) °C	
7	Carne congelată de vită					6 luni, (-18) °C	
8	Carne de vită în vacuum	<u>conf. fact.</u>	<u>1</u>	<u>multicolor</u>	<u>05.12</u>	7 zile, (2-4) °C	
9	Carne de porc în vacuum	<u>conf. fact.</u>	<u>1</u>	<u>polonizat</u>	<u>05.12</u>	7 zile, (2-4) °C	

Tehnolog A. MunteanMedic Veterinar V. Djugostran



Creativmeat SRL
Mara Chisinau, str. Muncarii 800-2 ap. 20
Telefon de contact: (+372) 70235555
creativmeat@creativmeat.md

Certificat de eliberare nr. 433

Data eliberării: 04.12.2023

Certificat de calitate eliberat pentru produsele enumerate în tabelul de mai jos.
Termenul și condițiile de păstrare a produselor conform documentului normativ specificat în tabelul de mai jos.

Denumirea Produsului	Tip men bran e	Termen de valabilitate		Condiții de păstrare		Documente normative
		Refrig erat	Conge lat	Refrigerat	Conge lat	
Carne de pui broiler	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Aripa de pui broiler	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Aripa de pui broiler fara virfuri	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
FILEU DE PUI	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Gamba de pui broiler	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
OASE DE PUI	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Pui broiler	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Pulpa de pui broiler	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Pulpa de pui fara spate	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Pulpa de pui broiler dezosata fara piele	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Pulpa de pui broiler dezosata	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Sold de pui broiler	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Sold de pui broiler	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Sold de pui broiler fara spate	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Spinari de pui broiler	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Tacim de pui broiler	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Tecim cu anpi	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Carcaris de pui broiler	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Ficat pui	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Imina pui	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Piote pui	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Carne semigrasa de porc 80/20	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Carne semigrasa de porc 50/50	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Burta (piept) de porc	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Pent de porc cu costita (anudinika)	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Costita de porc	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Colet de porc cu os	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Colet de porc fara os	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Costita de porc-lenta	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Costita de porc	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Gulas de porc	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Muschulet de porc	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Osse de porc pînă supra	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019

Picior de porc	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Rasol de porc cu os	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Rasol de porc fara os	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Sai de porc	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Stifurici de porc	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Macuc	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Slanina	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Spata de porc fara os	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Sold de porc fara os PROMO	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Sold de porc cu os	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Ficat de porc	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Imina de porc	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Limba de porc	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Plamini de porc	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Rinichi de porc	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Splina de porc	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Urechii de porc	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Bugher porc-pui	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Carne tocata de porc	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Carne tocata de porc-vita	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Carne tocata din file din pui	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Carne tocata de pui	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Carne tocata de vita	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Carne de vita de/cosala	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Carne de vita supcrioara	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Cighiri	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Crnaciori din pui	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Crnaciori De casa	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Crnaciori din pulpa de pui	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Crnaciori "Tarnesteti" (vita+porc)	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Crnaciori "Traditional" (porc)	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Mici "Tarnesteti" (porc+vita)	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Mici "Traditional"	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Perisoare de casa	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Perisoare de pui	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Pirjoale de casa	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Pirjoale de pui	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Peleneni Sibirschie	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Colunasi	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Pelmeni Sibirschie	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Pelmeni de casa	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Costita de porc marinata	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Gamba de pui marinata	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Carcaris de porc	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Costita de pui din carne dezosat Inchidut	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Sorici la bere	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Unchii la bere	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019

Stan Leonid

Mihai Bitco

Medic Veterinar :

Administrator :



SF 00819006-001-2018
Formular N2 SV0052273

Termen de valabilitate a produsului comercializat	
Denunțarea produsului condițiile de păstrare	
Semifabricate refrigerate la temperatura (22)°C și umiditatea relativă a aerului de la 80% până la 85% - Carne și semifabricate din carne de pui broiler - Subproduse de pui broiler	120 ore 72 ore
Semifabricate congelate la temperatura nu mai sus de minus 18°C și umiditatea relativă a aerului de la 85% până la 95% - Carne tocata, carne, semifabricate și subproduse de pui broiler	12 luni

FLORENI SRL
Moldova
R-ul Anenii Noi, s. Floreni

Cumparator: NOBIL PREST SRL
Punct de deservire: Chisinau, str. Columna 170

Pasaport de calitate

den 11.11.2023 14:34:2
Denumirea producției:
congelat carne de pui broiler

Capacitatea de locuri, kg 660

Sortimentul și cantitatea de produs:

Carcase de pui broiler	280
Carne de la piept	180
Alipi	
Sold	200
Pulpa dezosata	
Gamba	
Osinza	

Ficat	
Picior	
Infima	
Gît	
Picioare	
Capete	

Carne tocata de pasare
Tăcin din carne
Tăcin pui mincariuri
Inclusiv piele
Tăcin pui din si pieci

Data sortării și ambalării
data indicată pe ambalaj

Se facie abator

Buaj NSPUN-RE LIMITATA

Mastru abator

David GAV.

NOBIL PREST

REPUBLICA MOLDOVA

11.11.2023

11.11.2023

11.11.2023

11.11.2023

11.11.2023

11.11.2023

11.11.2023

11.11.2023

11.11.2023

11.11.2023

11.11.2023

11.11.2023

11.11.2023

11.11.2023

11.11.2023

Seria SV 0052273

Aprobat: Ordinul ANSA Nr. 7
Anexa 28

Certificat sanitar-veterinar
pentru carnea de pasare sau logomorfie

Partea I: Detalii despre produsele certificate

I.1. Furnizorul Denumirea - SRL "Floreni" Adresa - s. Floreni r-nul Anenii Noi Tel. nr. - 022-77-80	I.2. Destinatarul Denumirea - Refectuar de comert, conform facturii Adresa Tel.
I.3. Date despre unitatea de sacrificare unde a fost obținută Denumirea unității de sacrificare - abator SRL "Floreni" Adresa - s. Floreni r-nul Anenii Noi Autorizație sanitară veterinară ASF * 022497 * VF din 07 august 2018	I.4. Raionul Anenii Noi I.5. Localitatea s. Floreni I.6. Marca de sănătate/identificare MD CHA-306-AN I.7. Identificarea lotului 11.11.2023
I.8. Locul de încărcare I.9. Locul de descărcare I.10. Mijlocul de transport Vehicul rutier ☒ Altele ☐ Identificarea:	I.11. Data plecării 11.11.2023 I.12. Cantitatea (kg) Conform facturii I.13. Numărul de ambalaje-conform facturii I.14. Tipul de ambalare Navete m/p, Ceserole, Pungi p/e
I.11. Carne de pasare, subprodusele sunt obținute de la (se indică specia): pui broiler I.12. Carne descrisă a fost obținută în urma sacrificării păsărilor sau logomorfie provenite din exploatarea SRL „Expalsa IMP” s. Salcia, s. Hîrbovăț r-nul Anenii Noi care au fost însoțite de certificatul sanitar veterinar nr. 0015902-0015903 din 01.11.2023, nr 0015904-0015905 din 02.11.2023, nr. 0015906-0015907 din 03.11.2023, nr. 0015908-0015910 din 04.11.2023, nr. 0015911 din 05.11.2023, nr. 0015912-0015913 din 06.11.2023, nr. 0015914 din 06.11.2023, nr. 0015915-0015918 din 07.11.2023, nr. 0015919-0015922 din 08.11.2023, nr. 0015923-0015925 din 09.11.2023, nr. 0015926 din 10.11.2023	
I.13. Destinație: direct consumului uman ☒ industrie alimentare ☐ alte ☐ (se va specifica)	I.14. Data durabilității minimele: 12 luni (conform etichetei de pe ambalaj)

Verso

II. Informații privind sănătatea

1. Certificatul de sănătate animală

1.1. Subsemnatul, medic veterinar certificat prin prezenta că carnea de pasare sau logomorfie descrisă în prezentul
certificat provine din efective de pasări care:

1.1.1. au fost examinate antepontem și postmortem și nu au prezentat niciun semn clinic al unei boli sau un
motiv de a suspecta vre-o boală;

1.2. nu fac obiectul unor interdicții din cauza unei creșteri inexplicabile a mortalității (3% într-o săptămână),
sau de scăderea aportului de hrană și de apă (peste 20%);

1.3. nu urmează să fie distruse sau sacrificate pentru eradicarea bolilor;

1.4. care, la data emiterii prezentului certificat, erau indemne de gripa aviară, boala de Newcastle;

1.5. provin dintr-un efectiv în vecinătatea cărora, pe o rază de 10 km, înconjurând, după caz, teritoriul unei țări
învecinate, nu a existat nici un focar de gripă aviară înalt patogenă sau de boala Newcastle cel puțin în
ultimele 30 de zile;

1.6. în cele 30 de zile premergătoare expedierii, nu au fost în contact cu pasări domestice care nu îndeplinesc

CERTIFICAT DE CALITATE Nr. 336.05

Eliberat pentru semifabricate, produse mai jos fabricate în Moldova de SRL "MEAT HOUSE PRODUCTION"

Expediat după prezentarea și verificarea conform facturii de însoțire pentru realizare

Nr	Denumirea preparatelor	Condiții și termen de păstrare:	Documente normative	Sfârșitul procesului tehnologic
		refrigerate congelate		Ora 5:00
Preparate din carne tocată				
1	Carne tocată Specială	0...+2°C max. 3 zile		
2	Carne tocată de vită			
3	Carne tocată de pasăre			
4	Carne tocată de porc			
5	Carne tocată de porc și vită			
6	Mici din carne de porc și vită			
7	Mici din carne de porc			
8	Mici De Casa, Buncuța mea			
9	Mici Naturini			
10	Crimacioli MH			
11	Crimacioli din carne de pui			
12	Crimacioli De Casa, Buncuța mea			
13	Crimacioli "Lux"			
14	Crimacioli Naturini			
15	Prjoala de casă			
16	Prjoala Naturini			
Preparate din carne de pasăre				
1	Gâină întregă	0...+4°C max. 48 ore	SF 06816369-001:2022	
2	Fileu de pui			
3	Pulpă de pui cu os			
4	Pulpă de pui fără os			
5	Sold de pui			
6	Gambă de pui			
7	Aripă de pui			
8	Încim de pui pentru supe			
Preparate din carne de pasăre în marinadă, refrigerate				
1	Sold în marinadă	0...+4°C max. 48 ore	SF 06816369-001:2022	
2	Gambă în marinadă			
3	Fileu în marinadă			
4	Aripioare în marinadă			
Preparate din carne de porc				
1	Carne fără oase	Nu mai sus de minus 18°C, termen de păstrare 30 zile	SF 06816369-001:2022	
2	Coaste			
3	Ceafă			
4	Piept			
5	Spăta			
6	Coste cu os			

Denumirea preparatelor	Cantitatea, kg	Condiții și termen de păstrare:	Documente normative	Sfârșitul procesului tehnologic
		refrigerate congelate		Ora 5:00
7	Coste fără os			
8	Rasol			
9	Picioare	0...+4°C 5 zile	SF 06816369-001:2022	
10	Sold fără os			
11	Gulaș			
12	Muschulet			
13	Oase	0...+4°C 48 ore	SF 06816369-001:2022	
Preparate din carne de porc în marinadă, refrigerate				
1	Coste în marinadă			
2	Ceafă în marinadă			
3	Coste cu os în marinadă	0...+4°C 5 zile	SF 06816369-001:2022	
4	Frigar din carne de porc			
5	Frigar din carne de porc Clasic			
6	Frigar din carne de porc Plăc în sos roșu			
Preparate din carne de vită				
1	Anticot cu os	Nu mai sus de minus 18°C, termen de păstrare 30 zile	SF 06816369-001:2022	
2	Anticot fără os			
3	Muschulet			
4	Gulaș			
Preparate din carne de vită în marinadă, refrigerate				
1	Anticot fără os în marinadă	0...+4°C 5 zile	SF 06816369-001:2022	
2	Anticot cu os în marinadă			

Amplasat de transport: Cutie de carton. Cantitatea conform facturii fiscale.

Tehnolog

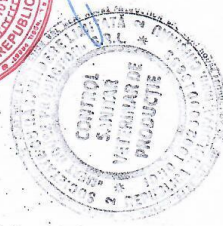
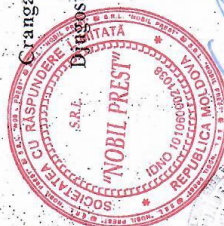
Cazacu V.

Șef secția ambalare

Crangaci V.

Medic veterinar

Drașoștrian V.



CERTIFICAT DE CALITATE nr. 396 DE MEMBERS 2023

Eliberat pentru produsele enumerate mai jos, fabricate în Moldova de SRL "MEAT HOUSE PRODUCTION"

Expediate către Retenun de comerț conform facturii de însoțire pentru rețazare

Id	Denumirea, tipul produselor	Condiții de păstrare:	Data, data fabricării	Tip de menținere	Termen de valabilitate, zile	Documente normative
Mezeluri fierse:						
1	Parizer "Doktorskaia" Meat House	1°C (0-6) umiditatea relativă a aerului (75-91%)	10/10	15	15	SF 06816369-016:2021
2	Parizer "Lacta" Meat House		10/10	15	15	
3	Parizer "Lancemest" Meat House		10/10	15	15	SF 06816369-003:2010
4	Parizer "Doktorskaia" Buncuța mea		10/10	15	15	
5	Parizer "Lacta" Buncuța mea		10/10	15	15	
6	Parizer "Gustos" Naurinini		10/10	15	15	
7	Parizer "Matacella" Naurinini		10/10	15	15	SF 06816369-006:2018
8	Parizer "Markoskaia" Naurinini		10/10	15	15	
9	Parizer "La cea" Naurinini		10/10	15	15	
10	Parizer "Prețelar" Naurinini		10/10	15	15	
11	Safalade "De via" Meat House		10/10	15	15	SF 06816369-016:2021
12	Safalade "De porc" Meat House		10/10	15	15	
13	Safalade "Dosebine" Buncuța mea		10/10	15	15	
14	Safalade "Cu Casacavi" Buncuța mea		10/10	15	15	
15	Safalade "Carpali" Naurinini		10/10	15	15	
16	Safalade "Lacta" Meat House		10/10	15	15	SF 06816369-016:2021
17	Crenvusti "Bunsor" Meat House		10/10	15	15	
18	Crenvusti "De via" Meat House		10/10	15	15	
19	Crenvusti "Hot-Dog" Meat House		10/10	15	15	SF 06816369-003:2010
20	Crenvusti "Cu casacavi" Meat House		10/10	15	15	SF 06816369-016:2021
21	Crenvusti "Picolino" Meat House		10/10	15	15	
22	Crenvusti "De Pui" Meat House		10/10	15	15	
23	Crenvusti "Bucovinști" Buncuța mea		10/10	15	15	
24	Crenvusti "Lacta" Buncuța mea		10/10	15	15	SF 06816369-006:2018
25	Crenvusti "Elegie" Naurinini		10/10	15	15	
26	Crenvusti "Miraj" Naurinini		10/10	15	15	
27	Crenvusti "Delicioase" Naurinini		10/10	15	15	
28	Crenvusti "Cu casacavi" Naurinini		10/10	15	15	
Salamuri semifinite:						
1	Salam "De Crenvisti" Meat House	1°C (0-6) umiditatea relativă a aerului (75-78%)	10/10	15	15	SF 06816369-004:2023
2	Salam "De Odest" Meat House		10/10	15	15	
3	Salam "Servelat Pastoral" Meat House		10/10	15	15	
4	Salam "Salam MH" Meat House		10/10	15	15	
5	Salam "Bavaria" Meat House		10/10	15	15	
6	Salam "Tiras" Meat House		10/10	15	15	
7	Salam "Codru" Meat House		10/10	15	15	
8	Salam "Lancemest" Meat House		10/10	15	15	
9	Salam "De casa" Meat House		10/10	15	15	
10	Salam "Moldovenesc" Meat House		10/10	15	15	
11	Salam "Dosebine" Meat House		10/10	15	15	
12	Salam "La Cuptor" Meat House		10/10	15	15	
13	Salam "De Odest" Buncuța mea		10/10	15	15	
14	Salam "De Crenvisti" Buncuța mea		10/10	15	15	
15	Salam "Servelat Sirec" Buncuța mea		10/10	15	15	
16	Salam "Băneș" nesorat Buncuța mea		10/10	15	15	
17	Salam "De Găina" Buncuța mea		10/10	15	15	SF 06816369-004:2023
18	Salam Servelat "Băneș" Naurinini		10/10	15	15	
19	Salam "De Trinsop" Naurinini		10/10	15	15	
20	Salam "Codru" Naurinini		10/10	15	15	
21	Salam "De Viena" Naurinini		10/10	15	15	
22	Salam "De Odest" Naurinini		10/10	15	15	
23	Salam "Cărbun" Meat House		10/10	15	15	

Salamuri crud-afumate		Comestibilitate	
Salam	15	15	15
1. Salam "De Moscova" Meat House	120	Feli at 30	SF 068 16369-004-2023
2. Salam "Neva" Meat House	120	Feli at 30	SF 068 16369-004-2023
3. Salam "Servlat" Meat House	120	Feli at 30	SF 068 16369-004-2023
4. Salam "Mozala" Meat House	120	Feli at 30	SF 068 16369-004-2023
5. Salam "Caplata" Meat House	120	Feli at 30	SF 068 16369-004-2023
Salami crud-afumate:			
1. Salam "Napoli" Meat House	90	Feli at 30	SF 068 16369-004-2023
2. Salam "De Milan" Meat House	90	Feli at 30	SF 068 16369-004-2023
Produse din carne de porc și vițel			
Suncii fierți:			
1. de porc "La dejun" Meat House	115	-	-
2. de porc "Pastorală" Meat House	115	-	-
3. de porc "Pastorală" Meat House	115	-	-
Produse afumate-fierți:			
1. Căță de porc "Tradițională" Meat House	115	-	-
2. Piept de porc "Condimentat" Meat House	115	-	-
3. Ruladă de porc "A la Fourchette" Meat House	115	-	-
Produse din carne de porc:			
1. Kaizer de porc "Savoare" Meat House	115	-	-
2. Mușca de porc "Văntorească" Meat House	115	-	-
3. Șanina "Pentru terine" Meat House	115	-	-
4. Șanina "Picantă" Meat House	115	-	-
5. Coaste de porc, Meat House	115	-	-
6. Amestec de Căță, Piept de porc bucat	115	-	-
7. Urechii de porc c/s, Meat House	115	-	-
8. Ruladă de porc Bunciuța mea	115	-	-
Produse din carne de găină:			
1. Ruladă din carne de găină afrit, Meat House	115	-	-
2. Puiul, afrit, Meat House	115	-	-
3. Arșip, afrit, Meat House	115	-	-
4. Fillet, afrit, Meat House	115	-	-
5. Tacum, afrit, Meat House	115	-	-
6. Suncii din carne de găină, "Gingașie"	115	-	-
Toate			
1. Toată fiartă "Pentru amicit" Bunciuța mea	115	-	-
2. Toată fiartă "Populăra" Bunciuța mea	115	-	-
3. Toată fiartă "Savoare" Meat House	115	-	-

Termenul de valabilitate se răstigne numai asupra produselor ambalate. Ambalaj de transport: Cutie de carton.
Cantitatea conform facturii-fisele.

Tehnolog

Sef sectia ambalare

CU RASPUNDERE

