

Удостоверение о качестве № 120

Дата выра- ботки	№ норма- тивного доку- мента	Наименование продукта	№ партии	Количество мест	Вес нетто	Физико-химические показатели						Дата окончания срока реализации
						Массовая доля жира, %	Кислотность, °Т	рН	Массовая доля соли, %	Фосфатаз	Температура, °С	
<u>21.01</u> <u>0°</u>	SF 04928383-025:2015	Айран Light	<u>8</u>			<u>0.5</u>	<u>63</u>	<u>4.3</u>	<u>0.6</u>	<u>отр</u>	<u>4</u>	<u>30.01</u>
		Айран + укроп.	<u>7</u>			<u>1.0</u>	<u>63</u>	<u>4.3</u>	<u>0.6</u>	<u>отр</u>	<u>4</u>	<u>24</u>
		Био- Айран										
		<u>Айран 0.915</u>	<u>9</u>			<u>1.0</u>	<u>63</u>	<u>4.3</u>	<u>0.6</u>	<u>отр</u>	<u>4</u>	
<u>20.01</u> <u>6°</u>	IT 04928383-43:2015	Йогурт «Клубника» бут. 0,280	<u>6</u>			<u>1.5</u>	<u>78</u>			<u>отр</u>	<u>4</u>	<u>02.02</u>
		Йогурт «Персик - Маракуйя» бут. 0,280	<u>4</u>			<u>1.5</u>	<u>78</u>			<u>отр</u>	<u>4</u>	<u>24.01</u>
		Йогурт «Злаки» бут. 0,280	<u>5</u>			<u>1.5</u>	<u>80</u>			<u>отр</u>	<u>4</u>	

Удостоверение о качестве № 123

Дата выра- ботки	№ Норма- тивного доку- мента	Наименование продукта	№ партии	Количество мест	Вес нетто	Физико-химические показатели						Дата окончания срока реализации
						Массовая доля жира, %	Кислотность, °Т	Плотность, °А	Группа чистоты	Фосфатаз	Температура, °С	
<u>22.01</u> <u>0°</u>	IT 00458963-013:2013 Технический регламент	Молоко 1,5%, 415 мл, PET	<u>21</u>			<u>1.5</u>	<u>18</u>	<u>1.028</u>				<u>25.01</u>
		Молоко 1,5% 930 мл, PET	<u>21</u>			<u>1.5</u>	<u>18</u>	<u>1.028</u>				<u>24</u>
		Молоко 2,5%, 930 мл, PET	<u>21</u>			<u>2.5</u>	<u>18</u>	<u>1.028</u>				
		Молоко 3,5%, 930 мл, PET	<u>21</u>			<u>3.5</u>	<u>18</u>	<u>1.028</u>			<u>отр 4</u>	

Температура хранения от 0 до 6°C

Лаборант готовой продукции



Удостоверение о качестве № 125

Удостоверение о качестве № 72

Дата выра- бот- ки	№ норма- тивного доку- мента	Наименование продукта	№ партии	Количество мест	Вес нетто	Физико-химические показатели					Дата окончания срока реализации
						Массовая доля жира, %	Кислотность, °Т	Массовая доля плати, %	Фосфатаз	Температура, °С	
<u>21.01</u> <u>0°</u>	SF 04928383-034:2016	Сырки гл. «Mic-vis» ванилин	<u>15</u>			<u>20,0</u>	<u>150</u>	<u>43,0</u>	<u>отр</u>	<u>4</u>	<u>30.01</u>
		Сырки гл. «Mic-vis» лимон	<u>20</u>			<u>20,0</u>	<u>150</u>	<u>43,0</u>	<u>отр</u>	<u>4</u>	<u>24.01</u>
		Сырки гл. «Mic-vis» орех	<u>20</u>			<u>20,0</u>	<u>150</u>	<u>43,0</u>	<u>отр</u>	<u>4</u>	
		Сырки гл. «Mic-vis» кокос	<u>19</u>			<u>20,0</u>	<u>150</u>	<u>43,0</u>	<u>отр</u>	<u>4</u>	
		Сырки гл. «Mic-vis» какао	<u>18</u>			<u>20,0</u>	<u>150</u>	<u>43,0</u>	<u>отр</u>	<u>4</u>	
		Сырки гл. «Mic-vis» курага	<u>21</u>			<u>20,0</u>	<u>150</u>	<u>43,0</u>	<u>отр</u>	<u>4</u>	
		Сырки гл. «Mic-vis» ассорти									
		Сырки гл. «Milky Smile» вишня	<u>20</u>			<u>20,0</u>	<u>150</u>	<u>43,0</u>	<u>отр</u>	<u>4</u>	
		Сырки гл. «Milky Smile» зеленое яблоко	<u>20</u>			<u>20,0</u>	<u>150</u>	<u>43,0</u>	<u>отр</u>	<u>4</u>	
		Сырки гл. «Milky Smile» клубника	<u>20</u>			<u>20,0</u>	<u>150</u>	<u>43,0</u>	<u>отр</u>	<u>4</u>	
		Сырки гл. «Milky Smile» абрикос	<u>21</u>			<u>20,0</u>	<u>150</u>	<u>43,0</u>	<u>отр</u>	<u>4</u>	
		Сырки гл. «Milky Smile» ассорти									
		Сырки гл. «INCOMLAC» сгущенка	<u>21</u>			<u>20,0</u>	<u>148</u>	<u>36,5</u>	<u>отр</u>	<u>4</u>	
		Сырки гл. «INCOMLAC» кофе	<u>21</u>			<u>20,0</u>	<u>148</u>	<u>36,5</u>	<u>отр</u>	<u>4</u>	
		Сырки гл. «INCOMLAC» какао	<u>21</u>			<u>20,0</u>	<u>148</u>	<u>36,5</u>	<u>отр</u>	<u>4</u>	
		Сырки гл. «INCOMLAC» ассорти									

Температура хранения от 0 до 6°C

Лаборант готовой продукции



Удостоверение о качестве № 165

Дата выра- ботки	№ нормативного документа	Наименование продукта	№ партии	Количество мест	Вес нетто	Физико-химические показатели					Дата окончания срока реализации
						Массовая доля жира, %	Кислотность, г/100	Массовая доля влаги, %	Фосфатаза	Температура, °C	
22.01 00	SF 04928383-027:2010	Био-лайф ванил.	7			25	87		072	6	25.01
	IT 04928383-38:2013	Био-лайф корица	7			25	87		072	6	25.01
	IT 00458963-12:2012	Smintina dulce	21			350	14		072	4	
		Творог 5%, 0,250									
		Творог 5%, 5 kg	14			5,0	192	73,0	072	6	
		Творог 5%, вес									
		Творог 9%, 0,5kg	21			9,0	146	73,0	072	6	
		Творог 9%, весов.	21			9,0	146	73,0	072	6	
		Творог н/ж весов.									

Удостоверение о качестве № 161												
Дата выра- ботки	№ нормативного документа	Наименование продукта	№ партии	Количество мест	Вес нетто	Физико-химические показатели						Дата окончания срока реализации
						Массовая доля жира, %	Кислотность, °Т	Плотность, °А	Группа чистоты	Фосфатаза	Температура, °С	
22.01 000	IT 00458963-013:2013 Технический регламент	Молоко										24.01 2400

Удостоверение о качестве № 162

Дата выра- ботки	№ нормативного документа	Наименование продукта	№ партии	Количество мест	Вес нетто	Физико-химические показатели					Дата окончания срока реализации
						Массовая доля жира, %	Кислотность, г/100	Массовая доля влаги, %	Фосфатаза	Температура, °C	
22.01 00	SF04928383-037:2013	"Zi de Zi" с клубникой	21			50	150	70,0	072	6	25.01
		"Zi de Zi" со смород.	21			50	150	70,0	072	6	25.01
		"Zi de Zi" с персиком	21			50	150	70,0	072	6	25.01
		"Zi de Zi" с вишней	21			50	150	70,0	072	6	25.01
		Сырки н/ж. с изюмом	21			—	188	68,0	072	6	25.01
		Сырки 4% с изюмом	21			4,0	188	68,0	072	6	25.01
		Сырки 4% с абрикосом	21			4,0	188	68,0	072	6	25.01
		Сырки 7% с ванилином	21			4,0	188	68,0	072	6	25.01
		Сырки 7% с чернослив.	21			4,0	188	68,0	072	6	25.01
		Крем творожный	21			5,0	144	65,0	072	6	25.01
		Крем твор. клуб.-банан	21			5,0	146	70,0	072	6	25.01
		Крем твор. малина	21			5,0	146	70,0	072	6	25.01
		Масса особая с курагой	21			23,0	144	41,0	072	6	25.01
		Масса особая с изюмом	21			23,0	146	41,0	072	6	25.01

Температура хранения от 0 до 6°C

Лаборант готовой продукции



Elaborat: Secția "Controlul calitatii"

CERTIFICAT DE CALITATE Nr. 108

Telefon de contact: 022-52-32-03 SA "LCS" de Chisinau

N. r. crt.	Data fabricarii	Descrierea produsului	D. N. al producător	Indici fizico-chimici				Fabricarea				Examenarea de rezistență		Termen de realizare a produsului		T _{max} pasteurizării produsului
				% de grăsime	Aciditate	Densitate	Salinitate	Forma	Indici	Data	Ora	Data	Ora	de realizare	(ore)	°C
1	22.01	Brânză de casă 0,4 kg 6,0%	SF04928383-040:2014	6,0	132	77,6	0,9	lps	cores	22.01	00:00	25.01	24:00		96	(0,6)°C
2	22.01	Grațioșor 0,4 kg 4,0%	SF04928383-040:2014	4,0	132	77,4	0,9	lps	cores	22.01	00:00	25.01	24:00		96	(0,6)°C
3	22.01	Grațioșor 0,4 kg 4,0%	SF04928383-005-2010	4,0	134	76,8	1,0	lps	cores	22.01	00:00	25.01	24:00		96	(0,6)°C
4	22.01	Fetașor 0,2 kg 5,0%	SF04928383-040:2014	5,0	136	77,0	0,9	lps	cores	22.01	00:00	25.01	24:00		96	(0,6)°C
5	22.01	Brânză impact. 0,25 kg 0%		0,0	212	78,8		lps	cores	22.01	00:00	25.01	24:00		96	(0,6)°C
6	22.01	Brânză impact. 0,5 kg 0%		0,0	210	77,4		lps	cores	22.01	00:00	25.01	24:00		96	(0,6)°C
7	22.01	Brânză impact. 0,25 kg 2,0%		2,0	208	75,2		lps	cores	22.01	00:00	25.01	24:00		96	(0,6)°C
8	22.01	Brânză impact. 0,25 kg 5,0%	HC 158 din 07.03.2019	5,0	198	72,4		lps	cores	22.01	00:00	25.01	24:00		96	(0,6)°C
9	22.01	Brânză impact. 0,5 kg 5%		5,0	200	72,0		lps	cores	22.01	00:00	25.01	24:00		96	(0,6)°C
10	22.01	Brânză cinza 5%		5,0	210	77,8		lps	cores	22.01	00:00	25.01	24:00		96	(0,6)°C
11	14.01	Brânză "Sălbuzi" 45%	SF00458963-019:2015	45,6		50,0	1,9	lps	cores	14.01	00:00	27.02	24:00		1080	(0,6)°C
12	14.01	Brânză "Sălbuzi" 45% A1:2016	SF00458963-019:2015/	45,6		50,0	2,6	lps	cores	14.01	00:00	27.02	24:00		1080	(0,6)°C
13	22.01	Produs de brânză 0,25kg: 18%	SF00458963-008:2011	18,0	122	59,2		lps	cores	22.01	00:00	26.01	24:00		120	(0,6)°C
14	22.01	Produs de brânză 0,5kg: 18%	SF00458963-008:2011	18,0	126	59,2		lps	cores	22.01	00:00	26.01	24:00		120	(0,6)°C
15	22.01	Produs de brânză (1 kg): 18%	SF00458963-008:2011	18,0	124	59,2		lps	cores	22.01	00:00	26.01	24:00		120	(0,6)°C
16	22.01	Produs de brânză cinza: 18%	SF00458963-008:2011	18,0	124	60,9		lps	cores	22.01	00:00	26.01	24:00		120	(0,6)°C
17	22.01	Produs de brânză cinza: 23%	SF04928383-019:2015	23,0	160	68,0		lps	cores	22.01	00:00	26.01	24:00		120	(0,6)°C
18	22.01	Produs de brânză 0,25kg: 26%	SF00458963-008:2011	26,0	124	59,2		lps	cores	22.01	00:00	26.01	24:00		120	(0,6)°C
19	22.01	Produs de brânză 0,5kg: 26%	SF00458963-008:2011	26,0	124	59,6		lps	cores	22.01	00:00	26.01	24:00		120	(0,6)°C
20	22.01	Produs de brânză (1 kg): 26%	SF00458963-008:2011	26,0	120	59,8		lps	cores	22.01	00:00	26.01	24:00		120	(0,6)°C
21	22.01	Produs de brânză cinza: 26%	SF00458963-008:2011	26,0	122	59,6		lps	cores	22.01	00:00	26.01	24:00		120	(0,6)°C
22	20.01	Produs de brânză cinza: 26% sare/1kg (4 kg)	SF00458963-008:2011	58,4		64,0	3,0	lps	cores	20.01	00:00	19.05	24:00		2880	(0,6)°C
23	04.01	Prod de brânză în sare/1kg (amb)	SF00458963-006:2011	59,0		57,2	2,0	lps	cores	04.01	00:00	03.03	24:00		1440	(0,6)°C

Data eliberării certificatului 22 Ianuarie 2020

Responsabil: Tabincic I.



SA "JLC" or Christian

Eliberat Secția "Controlul calității" Telefon de contact: 022 52-32-03

CERTIFICAT DE CALITATE Nr. 107

Nr. crt	Denumirea produsului	D. N. al producător	Numa rul locu rilor	Masa netă kg	Indici fizico-chimici			T ^{pasturarii} producător	Fabricarea		Exp. termenului de realizare		
					% de grasime	Acidit. T ^l	Fosfataza		Indici organ.	Data	Ora	Data	Ora
1	22.01	Bioiaut banan 300g	SF04928383-043-2013		2,5	85	lips	cores	(0...4)°C	22.01	00:00	31.01	24:00
2	22.01	Bioiaut ananas 300g	SF04928383-043-2013		2,5	85	lips	cores	(0...4)°C	22.01	00:00	31.01	24:00
3	18.01	Bioiaut perechi 300g	SF04928383-043-2013		2,5	86	lips	cores	(0...4)°C	18.01	00:00	27.01	24:00
4	22.01	Bioiaut zmeura 300g	SF04928383-043-2013		2,5	86	lips	cores	(0...4)°C	22.01	00:00	31.01	24:00
5	21.01	"Delicato" struguri 140g	IT04928383-043-2015		0,1	86	lips	cores	(0...4)°C	21.01	00:00	30.01	24:00
6	21.01	"Delicato" vișna 140g	IT04928383-043-2015		0,1	86	lips	cores	(0...4)°C	21.01	00:00	30.01	24:00
7	21.01	"Delicato" banana 140g	IT04928383-043-2015		0,1	86	lips	cores	(0...4)°C	21.01	00:00	30.01	24:00
8	21.01	"Delicato" pom. de padure 140g	IT04928383-043-2015		0,1	86	lips	cores	(0...4)°C	21.01	00:00	30.01	24:00
9	21.01	"Delicato" caise 140g	IT04928383-043-2015		2,5	86	lips	cores	(0...4)°C	21.01	00:00	30.01	24:00
10	21.01	"Delicato" capsuni 140g	IT04928383-043-2015		2,5	86	lips	cores	(0...4)°C	21.01	00:00	30.01	24:00
11	21.01	"Delicato" perechi 140g	IT04928383-043-2015		2,5	86	lips	cores	(0...4)°C	21.01	00:00	30.01	24:00
12	16.01	"Delicato" zmeura 140g	IT04928383-043-2015		2,5	85	lips	cores	(0...4)°C	16.01	00:00	25.01	24:00
13	22.01	"Delicato" caise 0,5 kg	IT04928383-043-2015		2,5	85	lips	cores	(0...4)°C	22.01	00:00	31.01	24:00
14	22.01	"Delicato" mango 0,5 kg	IT04928383-043-2015		2,5	85	lips	cores	(0...4)°C	22.01	00:00	31.01	24:00
15	22.01	"Delicato" gutuie 0,5 kg	IT04928383-043-2015		2,5	85	lips	cores	(0...4)°C	22.01	00:00	31.01	24:00
16	22.01	"Delicato" pepene gal 0,5 kg	IT04928383-043-2015		2,5	85	lips	cores	(0...4)°C	22.01	00:00	31.01	24:00
17	22.01	lactat clasic 0,5 kg 2,5%	IT04928383-043-2015		2,5	85	lips	cores	(0...4)°C	22.01	00:00	31.01	24:00
18	22.01	lactat clasic 140 g 2,5%	IT04928383-043-2015		2,5	86	lips	cores	(0...4)°C	22.01	00:00	31.01	24:00
19	22.01	Chefir 0,200 kg 2,5%	SF04928383-043-2015		2,5	94	lips	cores	(0...4)°C	22.01	00:00	26.01	24:00
20	22.01	Lapte acru 400g 2,5%	SF00458963-004-2011		2,5	86	lips	cores	(0...4)°C	22.01	05:00	26.01	05:00
21	22.01	Frisca 500g 10%	Cet. de calit. prin lege 309/2017 Legea nr. 158 din 07.03.2019 IT 04928383-043-2015		10	16	lips	cores	(0...4)°C	22.01	00:00	25.01	24:00

Data eliberării certificatului: 22 Ianuarie 2020

Responsabil: Tabuncic L.

Удостоверение о качестве № 104

Дата выда- ботки	№ норма- тивного документа	Наименование продукта	№ партии	Количество мест	Вес нетто	Физико-химические показатели						Дата оконча- ния срока реализации
						М.доля жир, %	Кислот- ность, ° Т	М.доля азот, %	Фосфатаза	Темпера- тура, ° С		
22.01 000	SF 0045896- 004-2010/ A1-2014	Ряженка п/эт.	21			4,0	80		OT	6	26.01 24:00	
		Ряженка бут. 0,415	21			4,0	80		OT	6		
		Бифидок фр. п/эт.	21			4,5	88		OT	6		
		Бифидок фр. п/эт.	21			4,5	88		OT	6		
		Бифидок фр. п/эт.										
		Бифидок фр. п/эт.										
		Бифидок фр. п/эт.										
		Бифидок фр.бут.	21			4,5	88		OT	6		
		Бифидок фр.бут.	21			4,5	88		OT	6		
		Бифидок 3,2% PET										
SF 0492838- 044-2015	SF 0492838-025-2015	Закваска «МАЛА» бут. 0,415	15			4,5	88		OT	6		
		Кефир 1,0% «Бифимакс»	18			4,0	90		OT	6		
		Кефир «Аром. Густ.» п/эт.										
		Кефир 2,5% п/эт. «Zi de zi»										
		Кефир 2,5% п/эт.	21			4,5	89		OT	6		
		Кефир 2,5% бут. 0,415	21			4,5	88		OT	6		
		Кефир 2,5% бут. 0,930	21			4,5	90		OT	6		
		Кефир 2,5% «Гугуца»	21			4,5	90		OT	6		
		Кефир 1,0% п/эт.	21			4,0	89		OT	6		
		Кефир 1,0% бут. 0,415	21			4,0	89		OT	6		
SF 0045896-008-2011	SF 0045896-007-2011	Кефир 1,0% бут. 0,930	21			4,0	90		OT	6		
		Кефир 1% «Гугуца»										
		Кефир н/ж п/эт.	21			—	89		OT	6		
		Кефир 0% бут. 0,930	21			—	89		OT	6		
		Кефир н/ж T/R	18			—	90		OT	6		
		Прод. твор. 18% фас.0,25										
		Прод. твор. 18% сладкий с ванилином, фас.0,25	21			18,0	140	60,0	OT	6		
		Прод. твор. 18% сладкий с изюмом, фас.0,25	21			18,0	144	60,0	OT	6		
		Прод. твор. 18% сладкий с курагой, фас.0,25	21			18,0	144	60,0	OT	6		
		Прод. твор. 18% фас.0,5										
Прод. твор. 18% сладкий с ванилином, фас.0,5												
Прод. твор. 18% сладкий с изюмом, фас.0,5												
Прод. твор. 18% сладкий с курагой, фас.0,5												
Прод. твор. 18% сладкий с ванилином, фас.1,0кг												
Прод. твор. 18% сладкий с изюмом, фас.1,0кг												
Прод. твор. 18% сладкий с курагой, фас.1,0кг												
Прод. твор. 18% вес.												
Прод. твор. 30% вес.												
Прод. твор. 30% вес.												
	SF 0045896- 007-2011	Бифи-Тон бут.0,415	14			4,5	88					

Температура хранения от 0 до 6°C

Лаборант готовой продукции



Responsabil : Tabuncic I.

Nr. crt.	Data fabricării	Denumirea produsului	D. N. al produselor	Cantitatea buc.	Masa netă kg	Indicii fizico-chimici				Fabricarea		Expirarea termenului de realizare		Termen de realizare a produsului (ore)	Temp pasteurizării produselor (°C)
						Grașime %	Aciditate °T	Umiditate %	Fosfor la tona	Indicii organ	Data	Ora	Data		
1	22.01	Lapte past. p-len 1,0 L.	Cerinte de calitate pentru lapte si produse lactate HG 158 din 07.03.2019 IT 00458953-013:2013		1,5	17	1028	lips	cores	22.01	00:00	25.01	24:00	96	(2..4)°C
2	22.01	Lapte past. p-len 1,0 L.			2,5	17	1028	lips	cores	22.01	00:00	25.01	24:00	96	(2..4)°C
3	22.01	Lapte past. T/C 0,5 L.			2,5	17	1028	lips	cores	22.01	00:00	25.01	24:00	96	(2..4)°C
4	22.01	Lapte past. p-len 1,0 L.			3,5	17	1028	lips	cores	22.01	00:00	25.01	24:00	96	(2..4)°C

SA «JLC» or. Chisinau
Eliberat: Secția "Controlul calității"

CERTIFICAT DE CALITATE Nr 106

Удостоверение о качестве № 114												
Дата выра- ботки	№ норма- тивного доку- мента	Наименование продукта	№ партии	Количество мест	Вес нетто	Физико-химические показатели						Дата окончания срока реализации
						Массовая доля жира, %	Кислотность, °T	pH	Массовая доля соли, %	Фосфатаза	Температура, °C	
19.01	SF 04928383-025:2015	Айран Light	7		0,5	64	4,32	0,6	07C	4	01.02	
0.00		Айран	8		1,0	64	4,32	0,6	07C	4	24.00	
		Био- Айран	6		1,0	64	4,32	0,6	07C	4		
16.01		Айран Light	6		0,5	67	4,32	0,6	07C	4	29.01	
0.00		Айран	7		1,0	67	4,32	0,6	07C	4	24.00	
16.01	SF 04928383-025:2015	Айран чукот	5		1,0	67	4,32	0,6	07C	4	29.01	
16.01		Йогурт "Пер. дур"	3		1,5	89			07C	4	29.01	
20.01		Йогурт "Злаки"	4		1,5	89			07C	4	29.01	
0.00		Йогурт «Клубника» бут. 0,280	6		1,5	48			07C	4	08.02	
		Йогурт «Персик - Маракуйя» бут. 0,280	4		1,5	48			07C	4	24.00	
	IT 04928383-025:2015	Йогурт «Злаки» бут. 0,280	5		1,5	80			07C	4		

Удостоверение о качестве № 111

Дата вы- ботки	№ Норма- тивного доку- мента	Наименование продукта	№ партии	Количество мест	Вес нетто	Физико-химические показатели							Дата окончания срока реализации
						Массовая доля жира, %	Кислотность, °Т	Плотность, °А	Группа чистоты	Фосфатаза	Температура, °С		
20.01	ИТ 00458963-013:2013 Технический регламент.	Молоко 1,5%, 415 мл, PET	19			1,5	18	1028	1	ОС	4	23.01	
02		Молоко 1,5%, 930 мл, PET	19			1,5	18	1028	1	ОС	4	24.02	
		Молоко 2,5%, 930 мл, PET	19			2,5	18	1028	1	ОС	4		
		Молоко 3,5%, 930 мл, PET	19			3,5	18	1028	1	ОС	4		

Температура хранения от 0 до 6°C

Лаборант пищевой продукции



REPUBLICA MOLDOVA
AGENȚIA NAȚIONALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
Supravegherea Sanitară Veterinară de Stat
S.A. «JLC»
(autoritate veterinară)
Chișinău
Raionul/municipiul

Formularul 2
ANSA
AGENȚIA NAȚIONALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR

CERTIFICAT SANITAR-VETERINAR

Seria SP Nr. 1113573 Din " 22 " ianuarie 2020

Eu, subsemnatul medic veterinar, am eliberat prezentul Certificat
S.A. «JLC»
(cu - denumirea persoanei juridice sau fizice și prenumele persoanei fizice)
și certific că produse lactate refrigerate în asortiment
(denumirea și starea mărfii)

în cantitate (locuri) de c/f cu greutate de c/f kg
tipul ambalajului (mărcă/etichetă) plastic, carton
Originea mărfii S.A. «JLC»
care provine din mun. Chișinău, str. Sarmizegetusa 90
(cu indicația denumirii localității, gospodăriei, unității)
favorabilă
situația epidemiologică a localității de proveniență realizare
a fost supusă expertizei sanitar-veterinare și este admisă pentru: realizare (realizare liberă restricții, realizare condiționată -)

Mărfă este expediată la rețeaua de comerț conform facturii
(indicația metodei sau modului de prelucrare; evoluția mărfii la expertiză sanitar-veterinară)
(punctul de destinație, adresa)
cu transportul auto
pe ruta mun. Chișinău — R. Moldova
(se indică principalele puncte de pe traseu)

Mărfă a fost supusă (după caz) examenului suplimentar de laborator Raport de încercări
nr. 4271 din 20.12.19; nr. 4273 din 18.12.19
(denumirea laboratorului, nr. examenului de laborator și rezultatul cercetărilor)

NOTE SPECIALE:
condițiile de păstrare și termenul de valabilitate conform certificatelor de calitate
(condiții și permisiuni (indicatii) speciale, informații și condiții specifice, înțeles etc.)

Validitatea prezentului Certificat este identică cu validitatea mărfii pentru care s-a eliberat prezentul document.

Medic veterinar
Mocati Grigore
(numele și prenumele)

Falsificarea prezentei documentații este pedepsită conform legislației în vigoare.

SA «JLC» or. Chișinău

Eliberat: Secția "Controlul calității"

CERTIFICAT DE CALITATE Nr. 107

Nr. crt.	Data fabricării	Denumirea produsului	D. N. al producător	Indicii fizico-chimici				Fabricarea		Exp. termenului de realizare		Termen de realizare a produsului (ore)	Temperatura produselor
				%de grăsime	Acid. tit.	Fosfat. taza	Indicii organ.	Data	Ora	Data	Ora		
1	22.01	Smintina 300g 30%	SFO0458963-003-2010	30	68	lips	cores	22.01	00:00	28.01	24:00	168	(1.6)°C
2	22.01	Smintina 450g 30%	SFO0458963-003-2010	30	68	lips	cores	22.01	00:00	28.01	24:00	168	(1.6)°C
3	22.01	Smintina 8 kg 30% bid.	SFO0458963-003-2010	30	68	lips	cores	22.01	00:00	28.01	24:00	168	(1.6)°C
4	22.01	Smintina 300g 25%	SFO0458963-003-2010	25	68	lips	cores	22.01	00:00	28.01	24:00	168	(1.6)°C
5	22.01	Smintina 230g 20%	SFO0458963-003-2010	20	70	lips	cores	22.01	00:00	28.01	24:00	168	(1.6)°C
6	22.01	Smintina 300g 20%	SFO0458963-003-2010	20	70	lips	cores	22.01	00:00	28.01	24:00	168	(1.6)°C
7	22.01	Smintina 450g 20%	SFO0458963-003-2010	20	70	lips	cores	22.01	00:00	28.01	24:00	168	(1.6)°C
8	22.01	Smintina 8 kg 20% bid.	SFO0458963-003-2010	20	70	lips	cores	22.01	00:00	28.01	24:00	168	(1.6)°C
9	22.01	Smintina 1000g 15% cal.	SFO0458963-003-2010	15	70	lips	cores	22.01	00:00	28.01	24:00	168	(1.6)°C
10	22.01	Smintina 400g 10%	SFO0458963-003-2010	10	70	lips	cores	22.01	00:00	28.01	24:00	168	(1.6)°C
11	22.01	Smintina 400g 15%	SFO0458963-003-2010	15	70	lips	cores	22.01	00:00	28.01	24:00	168	(1.6)°C
12	22.01	Smintina 400g 10%	SFO0458963-003-2010	10	70	lips	cores	22.01	00:00	28.01	24:00	168	(1.6)°C
13	22.01	Smintina 500g 10%	SFO0458963-003-2010	10	70	lips	cores	22.01	00:00	28.01	24:00	168	(1.6)°C
14	22.01	Smintina 500g 15%	SFO0458963-003-2010	15	70	lips	cores	22.01	00:00	28.01	24:00	168	(1.6)°C
15	22.01	Smintina 500g 20%	SFO0458963-003-2010	20	70	lips	cores	22.01	00:00	28.01	24:00	168	(1.6)°C
16	22.01	Smintina 500g 10%	SFO0458963-003-2010	10	68	lips	cores	22.01	00:00	28.01	24:00	168	(1.6)°C
17	22.01	Smintina 500g 15%	SFO0458963-003-2010	15	68	lips	cores	22.01	00:00	28.01	24:00	168	(1.6)°C
18	22.01	Smintina 5000g 10%	SFO0458963-003-2010	10	68	lips	cores	22.01	00:00	28.01	24:00	168	(1.6)°C
19	22.01	Smintina 5000g 20%	SFO0458963-003-2010	20	70	lips	cores	22.01	00:00	28.01	24:00	168	(1.6)°C
20	22.01	Smintina 5000g 30%	SFO0458963-003-2010	30	68	lips	cores	22.01	00:00	28.01	24:00	168	(1.6)°C

Data eliberării certificatului: 22 Ianuarie 2020

Responsabil: Tabuncic I. Telefon de contact: 022-52-32-03

Certificat de calitate

Cert. calit. Nr.	Denumirea produsului	Data fabricarii	D.N. al prod.	Cantit.		Indici fizico-chimie		Indici organ.	Tem p. °C	Termen de realiz.
				loc	kg	grasime	umidit.			
	Unt "Crestianscoe" 72,5 % cint.					72,5	25,0	cores.	-12	-12°C 6 luni
1068	Unt "Cestianscoe" 72,5 % amb.	16.01.2022		30	540	72,5	25,0	cores.	-5	0-4°C 45 zile
	Unt "Cestianscoe" sarat 71,5 % amb.					71,5	25,5	cores.	-5	0-4°C 45 zile
1067	Unt din smint. dulce "Magnifico" 82,5 % amb.	16.01.2022		9	630	82,5	16,0	cores.	-5	0-4°C 45 zile
1081	Unt "Buterbrodnoe" 62,5 % amb.	18.01.2022		26		62,5	35,5	cores.	-5	0-4°C 45 zile
1087	Unt din smint. dulce 70,0 % amb.	17.01.2022		5	180	62,5	35,5	cores.	-5	0-4°C 45 zile
1089	Unt din smint. dulce 70,0 % amb.	20.01.2022				70,0	27,0	cores.	-5	0-4°C 45 zile
	Unt "Taranesc" din smint. dulce 70,0 % amb.					70,0	27,0	cores.	-5	0-4°C 45 zile
1083	Unt de ciocolata 62,0 % amb.	18.01.2022		20	128	62,0	16,0	cores.	-5	0-4°C 45 zile
SPREDURI										
1071	Raza Soarelui 62,5 % amb.	16.01.2022		15	270	62,5	36,5	cores.	-5	0-4°C 45 zile
1063	Deosebit 72,5 % amb.	15.01.2022		15	270	72,5	26,5	cores.	-5	0-4°C 45 zile
	Deosebit Delicios 78,0 % amb.					78,0	21,0	cores.	-5	0-4°C 45 zile
1069	Deosebit Premium 82,5 % amb.	16.01.2022		2	180	82,5	16,5	cores.	-5	0-4°C 45 zile
1085	Buna Dimineata 72,5 % amb.	19.01.2022		6	108	72,5	26,5	cores.	-5	0-4°C 45 zile
1070	Spred de Ciocolata 62,5 % amb.	16.01.2022				62,5	15,5	cores.	-5	0-4°C 45 zile
	Darnic 71,0 % amb.					71,0	26,0	cores.	-5	0-4°C 45 zile
	Deosebit 72,5 % cint. 10 kg					72,5	26,5	cores.	-12	-12°C 6 luni
	Deosebit Premium 82,5 % cint. 10 kg					82,5	16,5	cores.	-12	-12°C 6 luni
	Darnic 71,0 % cint. 5 kg					71,0	26,0	cores.	-12	-12°C 6 luni
PASTE										
	Pasta Perfecto de Post 55,0 % cint. 10 kg					55,0	44,0	cores.	-12	-12°C 6 luni
	Pasta Perfecto de Post 55,0 % amb.					55,0	44,0	cores.	-5	0-4°C 45 zile
	Pasta Perfecto Classic 60,0 % amb.					60,0	37,0	cores.	-5	0-4°C 45 zile

Data: 22.01.2022



Responsabil:

[Signature]



S.C. PRODLACTA S.A. BRASOV
Beneficiar: S.A. JLC
Republica Moldova

Bucuresti, S.V. 21125, 21126, 20066
I.S.P.V 21224, 21225

DECLARATIE DE CONFORMITATE Nr. 25

Noi, S.C. ProdLacta S.A., cu sediul in Brasov, str. Ecaterina Teodoroiu nr.5, tel. 0268/441050, fax. 0268/441952, C.U.I. R 1112568, R.C. J 08/67/1991, declaram si garantam pe propria raspundere ca produsele la care se refera aceasta declaratie nu pun in pericol viata, sanatatea, nu influenteaza mediu, siguranta alimentului si sunt conforme cu standardele aprobate prin licenta de fabricatie si legislatia sanitara, sanitar-veterinara si pentru siguranta alimentelor, aflata in vigoare.

Nr. crt.	Produs	S.T.	Lot	Data fabricarii	Data expirarii	Conditii de pastrare	Raport de incercari nr.
1.	Sapte munti lapte semidegresat UHT 1,5% grasime	2/2006	1	09.01.2019	09.07.2020	25°C	116/09.01.2020
2.	Sapte munti lapte integral UHT 3,5% grasime	7/2015	31	13.12.2019	13.06.2020	25°C	5265/13.12.2019
3.	Lapte de consum integral 3,5% grasime	2/2015	5	14.01.2019	13.02.2020	25°C	185/14.01.2020
4.	Lapte condensat 397g	LT 18-01 P EB	253	11.11.2019	28.10.2020	25°C	4767/11.11.2019
5.	Unt din smantana dulce cu continut de grasime 72,5%	16/2009	4	08.01.2020	22.02.2020	0 - +4°C 45 zile sau -18 - 10°C 270 zile	78/08.01.2020
6.	Unt din smantana dulce cu continut de grasime 72,5%	16/2009	5	09.01.2020	23.02.2020	0 - +4°C 45 zile sau -18 - 10°C 270 zile	110/09.01.2020
7.	Unt din smantana dulce cu continut de grasime 72,5%	16/2009	6	10.01.2020	24.02.2020	0 - +4°C 45 zile sau -18 - 10°C 270 zile	125/10.01.2020

Cantitatile de produse la care se refera prezentul document sunt cele specificate in Aviz de expeditie nr.

Data emiterii: 17.01.2020
Sef Laborator
Taran Elena

Specialist CTC,
Tomas Claudia Ecaterina

