

Дата выра- ботки	№ норма- тивного документа	Наименование продукта	№ партии	Количество мест	Вес нетто	Физико-химические показатели					Дата оконча- ния срока реализации	
						М.д.жир, %	Кислот- ность, °Т	М.д.жир влагн, %	Фосфатаза	Темпера- тура, °С		
06-12 000	SF 0045896-004-2010/A1-2014	Ряженка п/эт.	5			40	80		ОТС	6	10-12	
		Ряженка бут. 0,415	5			40	80		ОТС	6	24-10	
		Бифидок фр. п/эт. <i>анинал</i>	3				2,5	88		ОТС	6	
		Бифидок фр. п/эт. <i>кисель</i>	3				2,5	86		ОТС	6	
		Бифидок фр. п/эт.					2,5			ОТС	6	
		Бифидок фр. п/эт.										
		Бифидок фр. п/эт.										
		Бифидок фр. бут. <i>анинал</i>	3				2,5	88		ОТС	6	
		Бифидок фр. бут. <i>кисель</i>	3				2,5	86		ОТС	6	
		Бифидок 3,2% РЕТ										
	SF 04928383-032-2011	Закваска «МАІА» бут. 0,415	5			2,5	82		ОМЛ	6		
		Кефир н/ж п/эт.	5			-			ОТС	6		
		Кефир 0% бут.0,930	5			-			ОТС	6		
		Кефир н/ж Т/Р	5			-	89		ОТС	6		
		Кефир 1,0% «Бифимакс»	5			1,0	88		ОТС	6		
		Кефир 1,0% п/эт.	5			1,0	87		ОТС	6		
		Кефир 1,0% бут.0,415	5			1,0	87		ОТС	6		
		Кефир 1,0% бут.0,930	5			1,0	87		ОТС	6		
		Кефир 1,0% «Гугуца»										
		Кефир «Арм. Густ.» п/эт.										
	SF 04928383-025-2015	Кефир 2,5% п/эт. «Zi de zi»	5			2,5	89		ОТС	6		
		Кефир 2,5% п/эт.	5			2,5	89		ОТС	6		
		Кефир 2,5% бут. 0,415	5			2,5	89		ОТС	6		
		Кефир 2,5% бут.0,930	5			2,5	89		ОТС	6		
		Кефир 2,5% «Гугуца»	5			2,5	89		ОТС	6		
		Прод. твор. 18% фас.0,25										
		Прод. твор. 18% сладкий с ванилином, фас.0,25	5				18,0	136	60,0	ОТС	6	
		Прод. твор. 18% сладкий с изюмом, фас.0,25	5				18,0	138	60,0	ОТС	6	
		Прод. твор. 18% сладкий с курагой, фас.0,25	5				18,0	138	60,0	ОТС	6	
		Прод. твор. 18% фас.0,5										
	SF 0045896-008-2011	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.										
		Прод. твор. 30% вес.										
06-12 000	SF 0045896-007-2011	Бифи-Тон бут.0,415	4			2,5	83		ОМЛ	6		



Температура хранения от 0 до 6°C

Лаборант готовой продукции

Штанке

CERTIFICAT DE CALITATE Nr. 698

SA "JLC" or Chisinau

Eliberat: Sectia "Controlul calitatii"

Nr. crt.	Denumirea produsului	D. N. al produselor	Numarul locului	Masa neta kg	Indicii fizico-chimici				T° pasturii	Data	Ora	Fabricarea	Exp. termenului de realizare	Ora
					% de grasime	Acidit °T	Fosfatiza	Indicii organ.						
1	Bioaurt banan 300g	SF04928383-039:2013		86	2,5	cores	cores	(0...4)°C	06.12	00:00	15.12	24:00	24:00	
2	Bioaurt ananas 300g	SF04928383-039:2013		86	2,5	cores	cores	(0...4)°C	06.12	00:00	15.12	24:00	24:00	
3	Bioaurt persic 300g	SF04928383-039:2013		86	2,5	cores	cores	(0...4)°C	05.12	00:00	14.12	24:00	24:00	
4	Bioaurt zmeura 300g	SF04928383-039:2013		85	2,5	cores	cores	(0...4)°C	05.12	00:00	14.12	24:00	24:00	
5	"Delicato" struguri 140g	IT04928383-043:2015		86	0,1	cores	cores	(0...4)°C	05.12	00:00	14.12	24:00	24:00	
6	"Delicato" visna 140g	IT04928383-043:2015												
7	"Delicato" banana 140g	IT04928383-043:2015												
8	"Delicato" pom. de padure 140g	IT04928383-043:2015		86	0,1	cores	cores	(0...4)°C	05.12	00:00	14.12	24:00	24:00	
9	"Delicato" caise 140g	IT04928383-043:2015												
10	"Delicato" capsuni 140g	IT04928383-043:2015												
11	"Delicato" pierici 140g	IT04928383-043:2015		86	2,5	cores	cores	(0...4)°C	05.12	00:00	14.12	24:00	24:00	
12	"Delicato" zmeura 140g	IT04928383-043:2015												
13	"Delicato" caise 0,5 kg	IT04928383-043:2015		86	2,5	cores	cores	(0...4)°C	06.12	00:00	15.12	24:00	24:00	
14	"Delicato" mango 0,5 kg	IT04928383-043:2015		86	2,5	cores	cores	(0...4)°C	06.12	00:00	15.12	24:00	24:00	
15	"Delicato" gutuie 0,5 kg	IT04928383-043:2015		86	2,5	cores	cores	(0...4)°C	06.12	00:00	15.12	24:00	24:00	
16	"Delicato" pepene gal 0,5 kg	IT04928383-043:2015		86	2,5	cores	cores	(0...4)°C	06.12	00:00	15.12	24:00	24:00	
17	Chefir 0,200 kg	SF04928383-025:2010		95	2,5	cores	cores	(0...4)°C	06.12	00:00	10.12	24:00	24:00	
18	Iaurt clasic 0,5 kg	IT04928383-043:2015		86	2,5	cores	cores	(0...4)°C	06.12	00:00	15.12	24:00	24:00	
19	Iaurt clasic 3 kg	IT04928383-043:2015		86	2,5	cores	cores	(0...4)°C	06.12	00:00	15.12	24:00	24:00	
20	Iaurt clasic 140 g	IT04928383-043:2015		86	2,5	cores	cores	(0...4)°C	06.12	00:00	15.12	24:00	24:00	

Data eliberării certificatului: 06 Decembrie 2019

Telefon de contact: 022 52-32-03

Responsabil:



CERTIFICAT DE CALITATE Nr 697

Nr. crt.	Data fabricarii	Denumirea produsului	D. N. al produselor	Cantitatea buc.	Masa neta kg	Grasime %	Aciditate T	Umiditate %	Fosfor laza	Indicii organici	Data	Ora	Fabricarea	Expirarea termenului de realizare	Termen de realizare a produsului (ore)	Temp. pasturii (°C)
1	06.12	Lapte past. p-len 1,0 L	Cerințe de calitate lactate pentru lapte și produse lactate HG 158 din 07.03.2019								06.12	00:00	09.12	24:00	96	(2..4)°C
2	06.12	Lapte past. p-len 1,0 L									06.12	00:00	09.12	24:00	96	(2..4)°C
3	06.12	Lapte past. T/C 0,5 L									06.12	00:00	09.12	24:00	96	(2..4)°C
4	06.12	Lapte past. p-len 1,0 L									06.12	00:00	09.12	24:00	96	(2..4)°C
5	06.12	Lapte ZI de ZI 2,5% 0,9 L									06.12	00:00	09.12	24:00	96	(2..4)°C
6	06.12	Lapte ZI de ZI 2,5% 0,45 L									06.12	00:00	09.12	24:00	96	(2..4)°C

Data eliberării certificatului: 06 Decembrie 2019
Telefon de contact: 022-52-32-03

Responsabil



Удостоверение о качестве № 36

Дата выработки	№ нормативного документа	Наименование продукта	№ партии	Количество мест	Вес нетто	Физико-химические показатели						Дата окончания срока реализации
						Массовая доля жира, %	Кислотность, °Т	рН	Массовая доля соли, %	Фосфатаза	Температура, °С	
06-12	SF 04928383-025:2015	Айран Light										19-12
06-12		Айран										24-12
		Био- Айран										
	IT 04928383-43:2015	Йогурт «Клубника» бут. 0,280										
		Йогурт «Персик - Маракуйя» бут. 0,280										
		Йогурт «Злаки» бут. 0,280										

Удостоверение о качестве № 33

Дата выработки	№ 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		
06-12	IT 00458963-013:2013 Технический регламент	Молоко 1,5%, 415 мл, PET	5			1,5	18	1018	1	05С	4	09-12	
06-12		Молоко 1,5%, 930 мл, PET	5			1,5	18	1018	1	05С	4	24-00	
		Молоко 2,5%, 930 мл, PET	5				2,5	18	1018	1	05С	4	
		Молоко 3,5%, 930 мл, PET	5				3,5	18	1018	1	05С	4	



Температура хранения от 0 до 6°C

Лаборант готовой продукции Тинку



REPUBLICA MOLDOVA
 AGENTIA NATIONALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
 Supravegherea Sanitară Veterinară de Stat
 S.A. «JLC»

Formularul 2



(autoritatea emitentă)
 Răionul/municipiul **Chișinău**

CERTIFICAT SANITAR-VETERINAR

Seria SP Nr. **1 0 8 9 4 8 6** Din " **6** " decembrie 2019⁰¹

Eu, subsemnatul medic veterinar, am eliberat prezentul Certificat

S.A. «JLC»

și certific că **produse lactate refrigerate în asortiment**
(denumirea și sarcina mărfii)

în cantitate (locuri) de **c/f** cu greutate de **c/f** kg

tipul ambalajului (marcaj/etichetă) **plastic, carton**

Originea mărfii **S.A. «JLC»**

care provine din **mun. Chișinău, str. Sarmizegetusa 90**
(se indică denumirea localității, gospodăriei, unității favorabile)

a fost supusă expertizei sanitar-veterinare și este admisă pentru: **realizare**
(cauza: țară, regiune, ambizare, comb./omala)

Marfa este expedită la **rețeaua de comerț conform facturii**
(indicându-se modalitățile sau modalitatea de prelucrare, conform regulilor expunerii sanitar-veterinare)
(specificați de destinație: auto)

cu transportul **auto**
 pe ruta **mun. Chișinău — R. Moldova**
(se indică principalele puncte de pe traseu)

Marfa a fost supusă (după caz) examenului suplimentar de laborator **Raport de încercări**
 nr. 3809 din 24.11.19; nr. 3810, 3827, 3828 din 22.11.19
(denumirea laboratorului, nr. examenului de laborator și rezultabil) (vezi tabelul)

NOTE SPECIALE

condițiile de păstrare și termenul de valabilitate
 conform certificatelor de calitate



Medic veterinar
 Mocati Grigore
(semnatura)
(numele și prenumele)

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
2408	Unt "Cestianscoe" 72,5 % amb.	1.12.192	HG RT-611 din 05.07.10 IT 04928383-11:2015	36	2520	72,5	25,0	cores.	-5	0-4°C 45 zile
2410	Unt "Cestianscoe" 72,5 % amb.	2.12.192		104	2520	71,5	25,5	cores.	-5	0-4°C 45 zile
2419	Unt "Cestianscoe" sarat 71,5 % amb.	4.12.192		4	25,6	82,5	16,0	cores.	-5	0-4°C 45 zile
2418	Unt din smint. dulce "Magnifico" 82,5 % amb.	3.12.192		15	270	62,5	35,5	cores.	-5	0-4°C 45 zile.
2398	Unt "Buterbrodnoe" 62,5 % amb.	29.11.192		8	144	70,0	27,0	cores.	-5	0-4°C 45 zile
	Unt din smint. dulce 70,0 % amb.				70,0	27,0	cores.	cores.	-5	0-4°C 45 zile
	Unt "Taranesc" din smint. dulce 70,0 % amb.				62,0	16,0	cores.	cores.	-5	0-4°C 45 zile
2392	Unt de ciocolata 62,0 % amb.	27.11.192	SF...03 6:2015	20	122	62,5	36,5	cores.	-5	0-4°C 45 zile
	SPREDURI									
2403	Raza Soarelui 62,5 % amb.	30.11.192	SF 04928383-03:2011	15	270	72,5	26,5	cores.	-5	0-4°C 45 zile
2382	Deosebit 72,5 % amb.	25.11.192		5	270	78,0	21,0	cores.	-5	0-4°C 45 zile
2410	Deosebit Delicios 78,0 % amb.	4.11.192		3	126	82,5	16,5	cores.	-5	0-4°C 45 zile
2409	Deosebit Premium 82,5 % amb.	30.11.192		4	72	72,5	26,5	cores.	-5	0-4°C 45 zile
2413	Buna Dimineata 72,5 % amb.	30.11.192		4	72	62,5	15,5	cores.	-5	0-4°C 45 zile
	Spred de Ciocolata 62,5% amb.				71,0	26,0	cores.	cores.	-12	-12°C 6 luni
	Darnic 71,0 % amb.				72,5	26,5	cores.	cores.	-12	-12°C 6 luni
	Deosebit 72,5 % cint. 10 kg				82,5	16,5	cores.	cores.	-12	-12°C 6 luni
	Deosebit Premium 82,5 % cint. 10 kg				71,0	26,0	cores.	cores.	-12	-12°C 6 luni
	Darnic 71,0 % cint. 5 kg				55,0	44,0	cores.	cores.	-5	0-4°C 45 zile
	PASTE				60,0	37,0	cores.	cores.	-5	0-4°C 45 zile
	Pasta Perfecto de Post 55,0 % cint. 10 kg									
	Pasta Perfecto de Post 55,0 % amb.									
	Pasta Perfecto Classic 60,0 % amb.									



[Handwritten signature]

Data:

Responsabil: 06.12.192

CERTIFICAT DE CALITATE Nr. 699

Nr. crt.	Data fabricării	Denumirea produsului	D. N. al produselor	Numărul locurilor	Masa netă kg	% de grăsime	Aciditate	Indicii fizico-chimici				Fabricarea	Exp. termenului de realizare	Termen de realizare a produsului (ore)	T° pasteurizării	
								Densitate	% de Umiditate	Sare	Fosta fază organ					
1	06.12	Briza de casa 0,4 kg 6,0%	SF049288383-040:2014		6,0	138	77,0	0,9	lips	cores	06.12	00:00	09.12	24:00	96	(0.6)°C
2	06.12	Graunțor 0,4 kg 4,0%	SF049288383-040:2014		4,0	134	77,0	0,9	lips	cores	06.12	00:00	09.12	24:00	96	(0.6)°C
3	06.12	Gingasie 0,4 kg 4,0%	SF00458963-005-2010		4,0	134	76,8	1,0	lips	cores	06.12	00:00	09.12	24:00	96	(0.6)°C
4	06.12	Faguras 0,2 kg, 5,0%	SF049288383-040:2014		5,0	136	77,7	0,9	lips	cores	06.12	00:00	09.12	24:00	96	(0.6)°C
5	06.12	Briza impact. 0,5kg 0%			0,0	216	79,0		lips	cores	06.12	00:00	09.12	24:00	96	(0.6)°C
6	06.12	Briza impact. 0,25kg 0%			0,0	210	79,4		lips	cores	06.12	00:00	09.12	24:00	96	(0.6)°C
7	06.12	Briza impact. 0,25kg 2,0%			2,0	204	75,4		lips	cores	06.12	00:00	09.12	24:00	96	(0.6)°C
8	06.12	Briza impact. 0,25kg 5,0%			5,0	200	72,0		lips	cores	06.12	00:00	09.12	24:00	96	(0.6)°C
9	06.12	Briza cîntar 2%	HG 158 din 07.03.2019		2,0	208	74,8		lips	cores	06.12	00:00	09.12	24:00	96	(0.6)°C
10	06.12	Briza cîntar 5%			5,0	200	72,4		lips	cores	06.12	00:00	09.12	24:00	96	(0.6)°C
11	28.11	Briza "Suluguni" 45%			45,0		50,0	2,8	lips	cores	28.11	00:00	11.01	24:00	1080	(0.6)°C
12	29.11	Briza "Suluguni" 45 %af			46,0		50,0	2,8	lips	cores	29.11	00:00	12.01	24:00	1080	(0.6)°C
13	06.12	Produs de briza0,25kg;18%	SF00458963-008:2011		18,0	124	59,4		lips	cores	06.12	00:00	10.12	24:00	120	(0.6)°C
14	06.12	Produs de briza 0,5kg;18%	SF00458963-008:2011		18,0	122	59,6		lips	cores	06.12	00:00	10.12	24:00	120	(0.6)°C
15	06.12	Produs de briza (1 kg);18%	SF00458963-008:2011		18,0	130	58,8		lips	cores	06.12	00:00	10.12	24:00	120	(0.6)°C
16	06.12	Produs de briza cîntar; 18%	SF00458963-008:2011		23,0	160	68,0		lips	cores	06.12	00:00	10.12	24:00	120	(0.6)°C
17	06.12	Produs de briza cîntar; 23%	SF04928383-037:2013		26,0	124	59,6		lips	cores	06.12	00:00	10.12	24:00	120	(0.6)°C
18	06.12	Produs de briza0,25kg;26%	SF00458963-008:2011		26,0	122	59,4		lips	cores	06.12	00:00	10.12	24:00	120	(0.6)°C
19	06.12	Produs de briza 0,5kg;26%	SF00458963-008:2011		26,0	126	59,4		lips	cores	06.12	00:00	10.12	24:00	120	(0.6)°C
20	06.12	Produs de briza (1 kg) 26%	SF00458963-008:2011		26,0	128	59,0		lips	cores	06.12	00:00	10.12	24:00	120	(0.6)°C
21	06.12	Produs de briza cîntar; 26%	SF00458963-008:2011		58,0				lips	cores	30.11	00:00	28.03	24:00	2880	(0.6)°C
22	30.11	Produse de brînzeturî în saramură (4 kg)	SF00458963-006:2011		58,2				lips	cores	04.12	00:00	05.02	24:00	1440	(0.6)°C
23	04.12	Prod de briza în saram (amb)	SF00458963-006:2011													

Data eliberării certificatului: 06 Decembrie 2019
 Elbibrat: Sectia "Controlul calitatii"
 Telefon de contact: 022-52-32-03 SA"JLC" or Chisinau

Responsabil :



Дата выра ботки	№ нормативного документа	Наименование продукта	№ партии	Количество мест	Вес нетто	Физико-химические показатели						Дата окончания срока реализации
						Массовая доля жира, %	Кислотность, °Т	Массовая доля влаги, %	Фосфатаз	Температура, °С		
06-12	SF 04928383-027:2010	Био-лайф ванил.	3			25	86		0млс	6	09-12	
000	IT 04928383-38:2013	Био-лайф корица	3			25	86		0млс	6	240	
		Smintina dulce	5			35.0	14		0FC	4		
		Творог 5%, 0,250	5			5.0	196	73.0	0FC	6		
	IT 00458963-12:2012	Творог 5%, 1 kg										
		Творог 5%, вес										
		Творог 9%, 0,5kg	5			90	142	73.0	0FC	6		
		Творог 9%, весов.										
		Творог н/ж весов.										

Удостоверение о качестве № 32

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	Фосфатаз	Температура, °С		
06-12	IT 00458963-013:2013	Молоко									08-12	
000	Технический регламент										2400	

Удостоверение о качестве № 32

Дата выра ботки	№ нормативного документа	Наименование продукта	№ партии	Количество мест	Вес нетто	Физико-химические показатели						Дата окончания срока реализации
						Массовая доля жира, %	Кислотность, °Т	Массовая доля влаги, %	Фосфатаз	Температура, °С		
06-12	SF 04928383-037:2013	"Zi de Zi" с клубничкой	5			5.0	154	40.0	0FC	6	09-12	
000		"Zi de Zi" со смород.	5			5.0	154	40.0	0FC	6	1200	
		"Zi de Zi" с персиком	5				5.0	154	40.0	0FC	6	
		"Zi de Zi" с вишней	5				5.0	154	40.0	0FC	6	
		Сырки н/ж. с изюмом	5				—	190	40.0	0FC	6	
		Сырки 4% с изюмом	5				4.0	194	66.0	0FC	6	
		Сырки 4% с абрикосом	5				4.0	196	66.0	0FC	6	
		Сырки 7% с ванилин.	5				7.0	190	64.0	0FC	6	
		Сырки 7% с чернослив.	5				7.0	194	65.0	0FC	6	
		Крем творожный	5				5.0	150	65.0	0FC	6	
		Крем твор. клуб.-банан	5				5.0	152	40.0	0FC	6	
		Крем твор. малина	5				5.0	152	40.0	0FC	6	
	Масса особая с курагой	5				23.0	148	41.0	0FC	6		
	Масса особая с изюмом	5				23.0	146	41.0	0FC	6		

