



REPUBLICA MOLDOVA
 AGENȚIA NAȚIONALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
 Supravegherea Sanitară Veterinară de Stat

Formularul 2



(autoritate)

Raionul/municipiul

DOBA

Rișcani

CERTIFICAT SANITAR-VETERINAR

Seria SP nr. 1217913

Dim. 17 05 2021

Subsemnatul, medic veterinar, am eliberat prezentul Certificat

SA. Soedis

și certific că

produse lactose

(cu - denumirea persoanei juridice sau marci și prenumele persoanei fizice)

(denumirea și starea marii)

în cantitate (locuri) de 3880

cu greutate de 75.000 kg

tipul ambalajului (marcaj/etichetă)

Originea mărfii

SA. Soedis

care provine din

or Rișcani favorabil în privința

bolilor infecțioase a animalelor

a fost supusă expertizei sanitar-veterinare și este admisă pentru:

realizare forță

restaurării

(realizare fără restricții, realizare condiționată)

Marfa este expediată la

pe teritoriul R. Illolelove

(punctul de destinație, adresă)

cu transportul

auto

(auto, feroviar, aerian, maritim, condiții de transport)

pe ruta

or Rișcani - pe teritoriul R. Illolelove

(se indică principalele puncte de pe traseu)

Marfa a fost supusă (după caz) examenului suplimentar de laborator

de mercant și produselor alimentare Dondușeni

(denumirea laboratorului, nr. și adresa celui de laborator / rezultatul cercetărilor)

NOTE SPECIALE:

termenul de păstrare și realizare conform certificatului de calitate

(conținutul și termenii indicațiilor speciale, informații și condiții specifice, factura etc.)

Valabilitatea prezentului Certificat este identică cu valabilitatea mărcii pentru care s-a eliberat prezentul document.



Medic veterinar

S. Ștefan

U. Cremeruc

(numele și prenumele)

Falsificarea prezentului document se pedepsește conform legislației în vigoare.



| Data fabricării | Denumirea produselor | Nr. de part | Nu mă rul de lo cui | Ma sa ne to kg | Gră și mea % | Acid ita lea % | Umi di ta tea % | Densi ta tea | Tem pe ra tura °C | Ora exp | Poso laza | Orga no lep tica | Data exp. | DTN |
|-----------------|---|-------------|------------------------------------|----------------------------|-----------------------|-------------------------|-----------------------------|--------------------|-------------------------------|------------|--------------|---------------------------|-----------|-----------------------|
| | Lapte 1.5% 1.000 | | | | 1.5 | 16' | | 1.027 | 4 | 0.30 | lipses | conf | | HG-158 |
| | Lapte 2.5% 0.500 | | | | 2.5 | 16' | | 1.027 | 4 | 0.30 | lipses | conf | | HG-158 |
| | Lapte 2.5% ambalat 1.0 | | | | 2.5 | 16' | | 1.027 | 4 | 0.30 | lipses | conf | | HG-158 |
| | Chefir 1.0% 0.500 | | | | 1.0 | 100' | | | 4 | 0.30 | lipses | conf | | HG-158 |
| | Chefir 2.5% 0.500 | | | | 2.5 | 103' | | | 4 | 0.30 | lipses | conf | | HG-158 |
| 14.05 | Smântână 25% 400g | 14 | | 210 | 25 | 76' | | | 4 | 0.30 | lipses | conf | 24.05 | HG-158 |
| | Smântână 15% 0.500 | | | | 15.0 | 68' | | | 4 | 0.30 | lipses | conf | | HG-158 |
| 14.05 | Smântână 25 % 0.500 | 14 | | 60 | 25.0 | 60' | | | 4 | 0.30 | lipses | conf | 24.05 | HG-158 |
| | Smântână 15 % 0.375 | | | | 15.0 | 66' | | | 4 | 0.30 | lipses | conf | | HG-158 |
| | Smântână 20 % 0.375 | | | | 20.0 | 64' | | | 4 | 0.30 | lipses | conf | | HG-158 |
| | Smântână 20 % 0.200 | | | | 20.0 | 64' | | | 4 | 0.30 | lipses | conf | | HG-158 |
| 14.05 | Smântână 30 % 0.200 | 14 | | 2 | 30.0 | 62' | | | 4 | 0.30 | lipses | conf | 24.05 | HG-158 |
| 14.05 | Brânză 2 % 0.250 kg | 14 | | 202 | 2.0 | 180' | 75/8 | | 4 | 0.30 | lipses | conf | 22.05 | HG-158 |
| 14.05 | Brânză 5 % 0.250 kg | 14 | | 82 | 5.0 | 174' | 73/0 | | 4 | 0.30 | lipses | conf | 22.05 | HG-158 |
| 14.05 | Brânză 2 % 0.400 kg | 14 | | 2 | 2.0 | 178' | 75/8 | | 4 | 0.30 | lipses | conf | 22.05 | HG-158 |
| 14.05 | Brânză 2 % 1 kg 2 kg | 14 | | 30 | 2.0 | 180' | 75/8 | | 4 | 0.30 | lipses | conf | 22.05 | HG-158 |
| 14.05 | Brânză 2 % 5 kg | 14 | | 25 | 2.0 | 176' | 75/8 | | 4 | 0.30 | lipses | conf | 22.05 | HG-158 |
| | Brânză 5 % 0.500 | | | | 5.0 | 176' | 73.0 | | 4 | 0.30 | lipses | conf | | HG-158 |
| 14.05 | Brânză 9 % 0.500 | 14 | | 470 | 9.0 | 176' | 73.0 | | 4 | 0.30 | lipses | conf | 22.05 | HG-158 |
| | Brânză 5 % 1 kg 2 kg | | | | 5.0 | 172' | 73.0 | | 4 | 0.30 | lipses | conf | | HG-158 |
| | Brânză 5 % 5 kg | | | | 5.0 | 180' | 73.0 | | 4 | 0.30 | lipses | conf | | HG-158 |
| 14.05 | Brânză 9 % 1 kg 2 kg | 14 | | 482 | 9.0 | 178' | 73.0 | | 4 | 0.30 | lipses | conf | 22.05 | HG-158 |
| 14.05 | Brânză 9 % 5kg | 14 | | 255 | 9.0 | 176' | 72/8 | | 4 | 0.30 | lipses | conf | 22.05 | HG-158 |
| 14.05 | Brânză 16% 0.250 kg | 14 | | 30 | 16.0 | 160 | 85.0 | | 4 | 0.30 | lipses | conf | 22.05 | HG-158 |
| 14.05 | Produs de brânză 18% 1kg, 5kg, 0.5kg | 14 | | 32 | 18.0 | 192' | 65/0 | 20/12 | 4 | 0.30 | lipses | conf | 22.05 | SF 03947208-014:2014 |
| | Masa de brânză (vanilină, stafide) 1kg | | | | 0 | 176' | 68/8 | | 4 | 0.30 | lipses | conf | | HG-158 |
| 9 | Unt 72.5% ambalat 0.200 kg | | | 360 | 72.5 | | 25/0 | | -18 | | lipses | conf | 11.04 | HG-158 |
| | Unt 72.5% (10 kg) (5 kg) | | | | 72.5 | | 25/0 | | -12 | | lipses | conf | | HG-158 |
| 34 | Unt 82.5% 0.200 gr | | | 1360 | 82.5 | | 16/0 | | -18 | | lipses | conf | 4.10.04 | HG-158 |
| 15.14.05 | Iaurt 1.5 % 0.500 caise | 15.14 | | 470 | 1.5 | 86' | | | 4 | 0.30 | lipses | conf | 29.31.05 | SF 05916732-006;2010 |
| 15.14.05 | Iaurt 1.5 % 0.500 vișină | 15.14 | | 200 | 1.5 | 88' | | | 4 | 0.30 | lipses | conf | 29.31.05 | SF 05916732-006;2010 |
| 15.14.05 | Iaurt 1.5 % 0.500 căpșună | 15.14 | | 330 | 1.5 | 87' | | | 4 | 0.30 | lipses | conf | 29.31.05 | SF 05916732-006;2010 |
| 15.14.05 | Iaurt 1.5 % 0.500 natural | 15.14 | | 210 | 1.5 | 85' | | | 4 | 0.30 | lipses | conf | 29.31.05 | SF 05916732-006;2010 |
| 14.05 | Iaurt 1.5 % 0.400 caise | 14 | | 1 | 1.5 | 85' | | | 4 | 0.30 | lipses | conf | 31.05 | SF 05916732-006;2010 |
| 14.05 | Iaurt 1.5 % 0.400 vișină | 14 | | 1 | 1.5 | 88' | | | 4 | 0.30 | lipses | conf | 28.05 | SF 05916732-006;2010 |
| 14.05 | Iaurt 1.5 % 0.400 căpșună | 14 | | 1 | 1.5 | 87' | | | 4 | 0.30 | lipses | conf | 28.05 | SF 05916732-006;2010 |
| | Iaurt 3.5 % natural 0.125 kg | | | | 3.5 | 110' | | | 4 | 0.30 | lipses | conf | | SF 05916732-006;2010 |
| 14.14.05 | Iaurt Frutino 3.5 % cu cais 0.125 kg | 14.14 | | 270 | 3.5 | 115' | | | 4 | 0.30 | lipses | conf | 28.31.05 | SF 05916732-006;2010 |
| 14.14.05 | Iaurt Frutino 3.5 % cu căpșună 0.125kg | 14.14 | | 1560 | 3.5 | 108' | | | 4 | 0.30 | lipses | conf | 28.31.05 | SF 05916732-006;2010 |
| | Iaurt Frutino 3.5 % banană 0.125 kg | | | | 3.5 | 105' | | | 4 | 0.30 | lipses | conf | | SF 05916732-006;2010 |
| | Iaurt 3.5 % vișină 0.125 kg | | | | 3.5 | 115' | | | 4 | 0.30 | lipses | conf | | SF 05916732-006;2010 |
| | Iaurt 3.5 % mure de pădure 0.125 kg | | | | 3.5 | 112' | | | 4 | 0.30 | lipses | conf | | SF 05916732-006;2010 |
| 14.05 | Iaurt 3.5 % persik-maracua 0.125 kg | 14 | | 450 | 3.5 | 108' | | | 4 | 0.30 | lipses | conf | 31.05 | SF 05916732-006;2010 |
| | Iaurt 1.5 % 0.5 kg 1/2 | | | | 1.5 | 90' | | | 4 | 0.30 | lipses | conf | | SF 05916732-006;2010 |
| 14.14.05 | Iaurt 2.5 % 0.125 kg natural | 14.14 | | 30 | 2.5 | 100' | | | 4 | 0.30 | lipses | conf | 28.31.05 | SF 05916732-006;2010 |
| | Crema de brânză mure de pădure 0.2kg | | | | 4.0 | 162' | 65/0 | | 4 | 0.30 | lipses | conf | | SF 05916732-009; 2014 |
| | Crema de brânză piersica și maracua 0.2kg | | | | 4.0 | 164' | 65/0 | | 4 | 0.30 | lipses | conf | | SF 05916732-009; 2014 |
| | Crema de brânză vișină 0.2kg 4% | | | | 4.0 | 168' | 65/0 | | 4 | 0.30 | lipses | conf | | SF 05916732-009; 2014 |
| | Crema de brânză natural 11% 130g | | | | 11.0 | 160' | 65/0 | | 4 | 0.30 | lipses | conf | | SF 05916732-009; 2014 |
| | Crema de brânză mărăr cu usturoi 11% | | | | 11.0 | 154' | 65/0 | | 4 | 0.30 | lipses | conf | | SF 05916732-009; 2014 |
| 14.05 | Brânzică degresată cu vanilină 0% 100g | 14 | | 490 | 0 | 170' | 70/0 | | 4 | 0.30 | lipses | conf | 22.05 | SF 05916732-009; 2014 |
| 14.05 | Brânzică degresată cu stafide 0% 100g | 14 | | 480 | 0 | 174' | 68/3 | | 4 | 0.30 | lipses | conf | 22.05 | SF 05916732-009; 2014 |
| 14.05 | Brânzică cu ananas 5% 100g | 14 | | 10 | 5.0 | 172' | 68/3 | | 4 | 0.30 | lipses | conf | 22.05 | SF 05916732-009; 2014 |
| 14.05 | Lapte praf degresat 0.5 kg | | | 20 | 0.6 | 16' | 5/0 | | 10 | 0.30 | lipses | conf | 13.01.22 | HG-158 |
| 16.05 | Cașcaval cu aromă de șuncă "De Cupcini" | | | | 40.0 | | | | 6 | | lipses | conf | 05.06 | SF 05916732-003-2008 |
| | Cașcaval natural "De Cupcini" | | | | 40.0 | | | | 6 | | lipses | conf | | SF 05916732-003-2008 |
| | Cașcaval "De Cupcini" 40 % | | | | 40.0 | | | | 6 | | lipses | conf | | SF 05916732-003-2008 |

Corespunde cerințelor HG al R. Moldova nr. 520/20-10 an. 1, HG-al R. Moldova Nr. 221 din 16.03.2009

Data când a fost eliberat certificatul 14.05.21
 Ora când a fost eliberat certificatul 6:20

Șef laborator: Isac Marina
 Laborant (semnătura)
 (nume, prenume) O. T. B. C. (semnătura)



Sr Comarov 73. Tel: (256)2-86-44,
Fax: (256) 2-85-54

CERTIFICAT DE CALITATE NR. 136

| Data fabricării | Data preambalării | Denumirea produsului | Termen de maturizare, zile | Termen de păstrare după maturizare conform standardului | Standard | Calupuri, unități | Greutate în kg | Indicii fizico-chimici | | | Gustul | Termen de realizare din momentul preambalării, zile | Temperatura de păstrare °C, Umiditate aerului % |
|-----------------|-------------------|---|----------------------------|---|----------------------|-------------------|----------------|------------------------|----------------|-----------|--|---|---|
| | | | | | | | | % de grăsimi | % de umiditate | % de sare | | | |
| 28/3 29-31/3 | 12/5 5-11-12/5 | Brinză cu cheag tare de Rișcani Ambalat | 35 | 8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C | SM-218:2001 | | 94,7 45,4 | 50±1,6 | Max 44 | 1,5-2,5 | Caracteristic brânzei puțin amăru | 60 | 0...4°C 85 ± 5% |
| 31/3 | 12/5 | Brinză cu cheag tare „de Moldova” Ambalat | 40 | 8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C | SM-218:2001 | | 30,4 | 50±1,6 | Max 44 | 1,5-2,5 | Caracteristic brânzei puțin amăru | 60 | 0...4°C 85 ± 5% |
| | | Brinză cu cheag tare „de Olanda” Ambalat | 45 | 8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C | SM-218:2001 | | | 45±1,6 | Max 44 | 1,5-2,5 | Caracteristic brânzei puțin amăru | 60 | 0...4°C 85 ± 5% |
| 24/3 | 12/5 | Brinză cu cheag tare „de Pogonionie” Ambalat | 45 | 8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C | SM-218:2001 | | 52,6 | 45±1,6 | Max 44 | 1,5-2,5 | Caracteristic brânzei puțin amăru | 60 | 0...4°C 85 ± 5% |
| 5/04 | 11/05 | Brinză cu cheag tare „de Rusia” Ambalat 0.4 Ambalat 0.8 | 60 | 8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C | SM-218:2001 | | 15,1 | 50±1,6 | Max 43 | 1,5-2,5 | Caracteristic brânzei puțin amăru | 60 | 0...4°C 85 ± 5% |
| 14/05 14/05 | | Brinză cu cheag pușale cu pătrunjel, mărar „Albă de Rișcani” Ambalat | | | SF 03947208 003:2009 | | 38,84 91,1 | 35±1,6 | Max 62 | Max 4,5 | Lactat puțin acid, cu gust de verdețea folosită | 5 | 4 ± 2°C 85 ± 5% |
| | | Brinză cu cheag tare „Edam” Ambalat | min 30 zile | 8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C | SM-218:2001 | | | 45±1,6 | Max 48 | | Piăcut, fin cu aromă caracteristică, puțin amăru | 60 | 0...4°C 85 ± 5% |
| 12/5 | | Brinză topită tarinabilă „Mărgăritar” Ambalat | | | SF 03947208 -001 | 176 | | Min 60 | 52 | | Curat de brinză | 25 | 0-6 |
| | | Brinză topită tarinabilă „Rișcani” Ambalat | | | SF 03947208 -001 | | | Min 55 | 55 | | Curat de brinză | 25 | 0-6 |
| | | Brinză cu cheag tare „de Prut” Ambalat | 15 | 8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C | SM-218:2001 | | | 40±1,6 | Max 50 | 1,5-2,5 | Slab acidulat | 60 | 0...4°C 85 ± 5% |
| 3/09 | 12/5 | Brinză cu cheag tare „Lucentărul” Ambalat | 45 | 8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C | SM-218:2001 | | 29,6 | 30±2,0 | Max 52 | 1,5-3,0 | Caracteristic brânzei puțin amăru | 60 | 0...4°C 85 ± 5% |
| 9/03 | 12/05 | Brinză cu cheag tare „Gouda” Ambalat | 30 | 8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C | SM-218:2001 | | 50,8 | 48±1,6 | Max 44 | 1,5-3,0 | Ușor picant cu aromă caracteristică | 60 | 0...4°C 85 ± 5% |
| | | Brinză cu cheag tare „Bugeac” Ambalat | 30 | 8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C | SM-218:2001 | | | 55±1,0 | Max 50 | 1,5-2,5 | Caracteristic brânzei, slab acidulat | 60 | 0...4°C 85 ± 5% |
| 4/04 | 12/05 | Cașcaval „Provincial” patrat Ambalat | 15 | 4 luni la temperatura de -3°C ... 0°C | SF 03947208 002:2008 | | 46,4 | 45±2,0 | Max 50 | 1,0-3,0 | Caracteristic brânzei puțin amăru | 60 | 0...4°C 85 ± 5% |
| | | Cașcaval „Provincial” cu șuncă și adică Ambalat | 15 | 2 luni la temperatura de -3°C ... 0°C | SF 03947208 002:2008 | | | 45±2,0 | Max 50 | 1,0-3,0 | Caracteristic brânzei puțin amăru | 30 | 0...4°C 85 ± 5% |
| 12/5 12/5 | | Brinză topită afumată „de Basarabia-1 R” Ambalat | | | SF 03947208 001:2008 | | 14,5 45,4 | Min 30 | Max 55 | 3,0 | Potrivit de picant, de afumat | 60 | 0...4°C 85 ± 5% |
| 12/05 | | Brinză topită afumată de Basarabia-1 R Ambalat | | | SF 03947208 001:2008 | | 10,2 | Min 30 | Max 55 | 3,0 | Potrivit de picant, afumat cu gust de marar și usturoi | 60 | 0...4°C 85 ± 5% |
| | | Produs de brinză „De Olanda” Ambalat | 45 | 2 luni la temperatura de 0°C ... +4°C | SF 03947208 010:2012 | | | 45 | Max 44 | 1,5-2,5 | Pronunțat de brinză, slab acidulat, puțin amăru | 60 | 0...4°C 80 ± 5% |
| 11/04 | 12/5 | Produs de brinză „De Olanda” Ambalat | 45 | 2 luni la temperatura de 0°C ... +4°C | SF 03947208 010:2012 | | 139,0 | 50 | Max 43 | 1,5-2,5 | curat, slab acidulat, puțin amăru | 60 | 0...4°C 80 ± 5% |
| 11/05 | | Brinză cu cheag în săranură „Albă de Rișcani” Ambalat | 25 | | SF 03947208 003:2009 | | | 45±1,6 | Max 62 | Max 4,5 | Lactat acid, potrivit de sărat | 30 | 4 ± 2°C 85 ± 5% |

Corespunde cerințelor: HG al R. Moldova nr. 158 din 07.03.2019,
HG al R. Moldova nr. 520 din 22.06.2010 p.8,99,
HG al Republicii Moldova Nr. 221 din 16.03.2009
Data eliberării certificatului de calitate 17.05.21

certificat veterinar N° 1217910

Responsabil Șef laborator Toderiță Eduard

Laborant

(nume, prenume)

(semnătura)



| Nr | Denumirea produsului | Documentul Normativ | Numărul de locuri | În greutatea neto, kg | Indicii fizico-chimici | | | | | | Data fabricării, eliberării | Data Finalizării Termenului de valabilitate | Termenul de valabilitate | Gustul | |
|----|--|-----------------------|-------------------|-----------------------|------------------------|----------------|-------------|--------------|-------------------------------|---------|-----------------------------|---|--------------------------|---------|---|
| | | | | | Grăsiimea % | Aciditatea "T" | Acid lactic | Densitatea A | Fracția masică de umiditate % | Fosfora | | | | | Temperatura °C |
| 1 | Lapte pasteurizat, 1L | HG 158 din 07.03.2019 | 1260 + 840 | 1300 | 2,5 | 18 | | 1028 | | Negativ | 0-6 | 14/5 | 20/5 | 72 ore | Curat |
| 2 | Lapte pasteurizat, 0,5L | -/- | 840 | | 2,5 | 18 | | 1028 | | Negativ | 0-6 | 14/5 | 20/5 | 72 ore | -/- |
| 3 | Lapte pasteurizat, 1L | -/- | | 300 | 3,5 | 18 | | 1028 | | Negativ | 0-6 | 14/5 | 20/5 | 72 ore | -/- |
| 4 | Lapte pasteurizat, 1L | -/- | | 480 | 1,5 | 18 | | 1028 | | Negativ | 0-6 | 14/5 | 20/5 | 72 ore | -/- |
| 5 | Chefir, 500 gr | SF 03947208-007:2011 | 150 | | 1,0 | | | | | | 4±2 | 14/5 | 22/5 | 5 zile | acidulat |
| 6 | Chefir, 500 gr | -/- | 300 + 600 | | 2,5 | | | | | | 4±2 | 15-14/5 | 20-22/5 | 5 zile | -/- |
| 7 | Chefir, 500 gr | -/- | 35 | | 3,2 | | | | | | 4±2 | 15-14/5 | 20-22/5 | 5 zile | -/- |
| 8 | Chefir îmbogățit cu bifidobacterii | SF 03947208-007:2011 | 420 | | 2,5 | | | | | | 4±2 | 16-14/5 | 21-22/5 | 5 zile | -/- |
| 9 | Chefir cu umplutură de vișină | SF 03947208-007:2011 | | | 2,5 | | | | | | 4±2 | | | 5 zile | Dulce cu aromă de vișină |
| 10 | Chefir cu umplutură de capsuni | SF 03947208-007:2011 | 10 | | 2,5 | | | | | | 4±2 | 14/5 | 22/5 | 5 zile | Dulce cu aromă de capsuni |
| 11 | Chefir cu umplutură de kiwi și spanac | SF 03947208-007:2011 | | | 2,5 | | | | | | 4±2 | | | 5 zile | Dulce cu aromă de kiwi și spanac acidulat |
| 12 | Smintină, 500gr | SF 03947208-006:2009 | 340 | | 10 | | | | | | 4±2 | 16-14/5 | 23-24/5 | 7 zile | -/- |
| 13 | Smintină 500gr. | SF 03947208-006:2009 | 450 + 410 | | 15 | | | | | | 4±2 | 14/5 | 24/5 | 7 zile | -/- |
| 14 | Smintină în pahare, 200 gr, 350gr | SF 03947208-006:2009 | 238 + 80 | | 15 | | | | | | 4±2 | 16-14/5 | 23-24/5 | 7 zile | -/- |
| 15 | Smintină în pahare, N1 350gr | SF 03947208-006:2009 | | | 15 | | | | | | 4±2 | | | 7 zile | -/- |
| 16 | Smintină dulce pasteurizată, 500 gr | SM GOST R52091-2006 | 25 | | 35 | 15 | | | | | 4±2 | 14/5 | 20/5 | 72 ore | Curat |
| 17 | Smintină dulce pasteurizată la cîntar | SM GOST R52091-2006 | | | 35 | 15 | | | | Negativ | 4±2 | | | 36 ore | Curat |
| 18 | Smintină îmbogățită cu bifidobacterii | SF 03947208-006:2009 | 150 | | 15 | | | | | | 4±2 | 16-14/5 | 23-24/5 | 7 zile | -/- |
| 19 | Smintină, kg | SF 03947208-006:2009 | | | 30 | | | | | | 4±2 | | | 72 ore | Lactat acidulat |
| 20 | Smintină 500gr | -/- | 1230 + 860 | | 20 | | | | | | 4±2 | 16-14/5 | 23-24/5 | 7 zile | -/- |
| 21 | Smintină, kg | -/- | 10 | | 20 | | | | | | 4±2 | 14/5 | 20/5 | 72 ore | -/- |
| 22 | Smintină în pahare, 200 gr, 350gr | -/- | 1381 + 85 | | 20 | | | | | | 4±2 | 16-14/5 | 23-24/5 | 7 zile | -/- |
| 23 | Smintină în pahare, N1 350gr | -/- | | | 20 | | | | | | 4±2 | | | 7 zile | -/- |
| 24 | Produs de Smintină 500gr | SF 03947208-011:2013 | | | 20 | | | | | | 4±2 | | | 7 zile | Pur acidulat |
| 25 | Brînză de vacă 2% 2 kg, 5 kg | SF 03947208-009:2011 | | | 2 | | | | | | 4±2 | | | 120 ore | lactat acidulat |
| 26 | Brînză de vacă 5% 2 kg, 5 kg | SF 03947208-009:2011 | | 876 | 5 | 192 | | | | | 4±2 | 14/5 | 22/5 | 120 ore | -/- |
| 27 | Brînză de vacă 5% 500 g | SF 03947208-009:2011 | 600 | | 5 | 192 | | | | | 4±2 | 16-14/5 | 21-22/5 | 120 ore | -/- |
| 28 | Brînză de vacă 9% 2 kg, 5 kg | SF 03947208-009:2011 | | | 9 | | | | | | 4±2 | | | 120 ore | -/- |
| 29 | Brînză de vacă 9% 500 g | SF 03947208-009:2011 | 400 | | 9 | | | | | | 4±2 | 16-14/5 | 21-22/5 | 120 ore | -/- |
| 30 | Brînză de vacă 18% 2 kg, 5 kg | SF 03947208-009:2011 | 238 | | 18 | 160 | | | | | 4±2 | 14/5 | 22/5 | 120 ore | -/- |
| 31 | Brînză topită tartinabilă „Mărgăritar” | SF-03947208-001 | | | Min 60 | | | | | | 0 + 4 | | | 30 zile | Curat de brînză |
| 32 | Brînză topită tartinabilă „Rîșcani” | SF-03947208-001 | | | Min 55 | | | | | | 0 + 4 | | | 30 zile | -/- |
| 32 | Brînză topită tartinabilă „Nu mă uita” | SF-03947208-001 | | | Min 50 | | | | | | 0 + 4 | | | 30 zile | Slab de pasteurizat |
| 34 | Unt Țărănesc la kg | HG 158 din 07.03.2019 | | 200 | 72,5 | | | | | | 0 + 4 | | | 20 zile | curat |
| 35 | Unt Țărănesc ambalat | HG 158 din 07.03.2019 | 350 | | 72,5 | | | | | | 0 + 4 | | | 40 zile | Curat |
| 36 | Unt 72,5% ambalat | HG 158 din 07.03.2019 | 100 | | 72,5 | | | | | | 0 + 4 | | | 40 zile | Curat |
| 37 | Unt 82,5% ambalat | HG 158 din 07.03.2019 | 800 | | 82,5 | | | | | | 0 + 4 | | | 40 zile | curat |
| 38 | Unt „de Rîșcani” ambalat | SF 03947208-005:2009 | 600 | | 82,5 | | | | | | 0 + 4 | | | 40 zile | curat |
| 39 | Unt „de Rîșcani” la kg | SF 03947208-005:2009 | | 45 | 82,5 | | | | | | 0 + 4 | | | 20 zile | curat |
| 40 | Unt topit la kg | -/- | | | 90 | | | | | | -3 ... 0 | | | 90 zile | curat |
| 41 | Amestec de grăsimi „Favorit” amb | SF 03947208-007:2010 | | | 72,5 | | | | | | 3 | | | 20 zile | curat |
| 42 | Amestec de grăsimi „Favorit”, la kg | -/- | | | 72,5 | | | | | | -18 | | | 9 luni | curat |
| 42 | Amestec de grăsimi „Buterbrodnoe” | -/- | | | 72,5 | | | | | | 3 | | | 10 zile | curat |
| 43 | Amestec de grăsimi „Buterbrodnoe” | -/- | | | 61,5 | | | | | | 3 | | | 20 zile | curat |

Corespunde cerințelor: HG al R. Moldova nr. 158 din 07.03.2019,
HG al R. Moldova nr. 520 din 22.06.2010 p.8,99, HG al Republicii Moldova Nr. 221 din 16.03.2009
Data eliberării certificatului de calitate 14.05.21

certificat veterinar N° 1217913

Responsabil Șef laborator Toderița Eduard

Laborant _____
(nume, prenume)

(semnătura)

(semnătura)