

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

Pracșia Terișoiești pentru Siguranța Alimentelor

Răscăd. / Municipiul: Crâuleni

CERTIFICAT SANITAR-VETERINAR

Seria SP nr. 1396463 Din „09” Mai 2022

Subsemnatul, medic veterinar, am eliberat prezentul Certificat

și certific că *cornu, al pui supra de porc, în tăgăvă refrigerată congelată*

10 CC „Nivali-Prod” S.R.L.

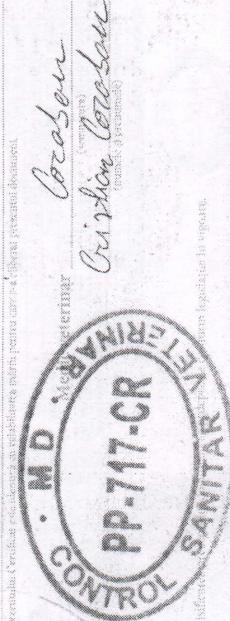
în cantitate (locuri) de *10* cu greutate de *600/50/1500 g*
(tipul ambalajului (marcă/etichetă)) *Ambalat, cornele, tăși plastic*
Originea mărfii *Procesate la 10 CC „Nivali-Prod” S.R.L. PP-717-CR*
care provine din *S. Dubăsarii Vechi, r-ul Crâuleni*
indrum de boli infecțioase la animale

a fost supusă expertizei sanitare-veterinare și este admisă pentru
Realizare fără restricții pentru consum
Mărfă este expediată la *Nețhana de cerșorț din țară*

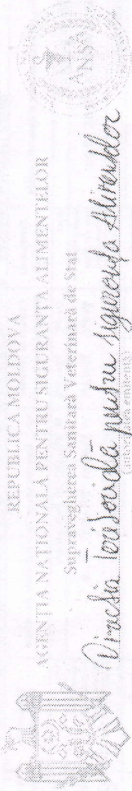
cu transportul *auto*
pe ruta *pe teritoriul R. Moldava*

Mărfă a fost supusă (după caz) examenului suplimentar de laborator *Investigațiilor curate*

NOTE SPECIALE: *Mărfa este însoțită de Certificatul de Calitate*
Nuțariul 093 din 08.05.2022
verificat indicat nr. laborului și condițiile de păstrare



Medic veterinar
Coroban
Cristian Coroban
(nume și prenume)



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

Pracșia Terișoiești pentru Siguranța Alimentelor

Răscăd. / Municipiul: Crâuleni

CERTIFICAT SANITAR-VETERINAR

Seria SP nr. 1396462 Din „09” Mai 2022

Subsemnatul, medic veterinar, am eliberat prezentul Certificat

și certific că *cornu, al pui supra de porc, în tăgăvă*

10 CC „Nivali-Prod” S.R.L.

în cantitate (locuri) de *10* cu greutate de *3255*
(tipul ambalajului (marcă/etichetă)) *Ambalat, cornele, tăși plastic*
Originea mărfii *Fabricate la 10 CC „Nivali-Prod” S.R.L. PP-717-CR*
care provine din *S. Dubăsarii Vechi, r-ul Crâuleni*
indrum de boli infecțioase la animale

a fost supusă expertizei sanitare-veterinare și este admisă pentru
Realizare fără restricții pentru consum
Mărfă este expediată la *Nețhana de cerșorț din țară*

cu transportul *auto*
pe ruta *pe teritoriul R. Moldava*

Mărfă a fost supusă (după caz) examenului suplimentar de laborator *Investigațiilor curate*

NOTE SPECIALE: *Mărfa este însoțită de Certificatul de Calitate*
Nuțariul 093 din 08.05.2022
verificat, indicat nr. laborului și condițiile de păstrare



Medic veterinar
Coroban
Cristian Coroban
(nume și prenume)

CERTIFICAT DE CALITATE Nr 693din09.05.2022
 ÎM "NIVALI-PROD" SRL DECLARĂ PE PROPRIA RĂSPUNDERE, CA PRODUSELE ENUMERATE MAI JOS,
 CORESPUND CERINTELOR HG 624 din 19.09.2020 cu privire la "Produse din carne", și HG 221 din 16.03.2009, Regulile privind criteriile microbiologice pentru produse alimentare", și NU PREZINTĂ PERICOL PENTRU VIAȚA ȘI SĂNĂȚATEA CONSUMATORULUI

Nr	Denumirea produsului și clasa de calitate	Termeni de valabilitate	Condiții de păstrare temperaturi unități	Conținutul de apă
1	ARIPI DE PUÎ ALBI C/5	15 zile	0+4°C 75+/-5%	15%
2	BATOĞ MOLDOVENEȘ AF C/5	15 zile	0+4°C 75+/-5%	15%
3	BIERȘCĂ (me)	15 zile	0+4°C 75+/-5%	15%
4	BUNȚEȚA NIVALI AF C/5	15 zile	0+4°C 75+/-5%	15%
5	Carne de Turneț, f. cis	15 zile	0+4°C 75+/-5%	15%
6	Coafă de porc "Tradițional" af c/5	15 zile	0+4°C 75+/-5%	15%
7	Coafă de porc "Vatra" af c/5	15 zile	0+4°C 75+/-5%	15%
8	Coafă de porc crăcut c/5	15 zile	0+4°C 75+/-5%	15%
9	Cosciță de găină	15 zile	0+4°C 75+/-5%	15%
10	Cosciță de vită	15 zile	0+4°C 75+/-5%	15%
11	Crișniț Tradițional s/a, c/5	15 zile	0+4°C 75+/-5%	15%
12	COASTE DE PORC f/a c/5, c/5	15 zile	0+4°C 75+/-5%	15%
13	Crenvurști ASSORTI C/5	15 zile	0+4°C 75+/-5%	15%
14	Crenvurști CLASSIC C/5	15 zile	0+4°C 75+/-5%	15%
15	Crenvurști CU CASCAVAL C/5	15 zile	0+4°C 75+/-5%	15%
16	Crenvurști de PUÎ C/5	15 zile	0+4°C 75+/-5%	15%
17	Crenvurști DE VITĂ I C/5	15 zile	0+4°C 75+/-5%	15%
18	Crenvurști LACTA C/5	15 zile	0+4°C 75+/-5%	15%
19	Crenvurști POPULARE (neortortat)	15 zile	0+4°C 75+/-5%	15%
20	Crenvurști LA COALĂ C/5	15 zile	0+4°C 75+/-5%	15%
21	DOCTORȘKAIA f. c. II	15 zile	0+4°C 75+/-5%	15%
22	DOCTORȘKAIA PREMIUM f. c/5	15 zile	0+4°C 75+/-5%	15%
23	DOCTORȘKAIA NIVALI f. c/5	15 zile	0+4°C 75+/-5%	15%
24	FILE DE PORC CRĂCUT C/5	15 zile	0+4°C 75+/-5%	15%
25	FILE DE VITĂ, crăcut af c/5	15 zile	0+4°C 75+/-5%	15%
26	Jambon de porc "Tradițional" af c/5	15 zile	0+4°C 75+/-5%	15%
27	KAIZER VERNAL af. c/5	15 zile	0+4°C 75+/-5%	15%
28	LACTA PREMIUM f. c/5	15 zile	0+4°C 75+/-5%	15%
29	Leberwurst de casă I c/5	15 zile	0+4°C 75+/-5%	15%
30	LUNCHEMET I c/5	15 zile	0+4°C 75+/-5%	15%
31	MIX pluș albastru	15 zile	0+4°C 75+/-5%	15%
32	MUȘCĂ MONTANA af. c/5	15 zile	0+4°C 75+/-5%	15%
33	MUȘCĂLUȘET de porc c/5, c/5	15 zile	0+4°C 75+/-5%	15%
34	MUȘCĂLUȘET de porc "Cămponeșc"	15 zile	0+4°C 75+/-5%	15%
35	Parizer "La coală" f. c/5	15 zile	0+4°C 75+/-5%	15%
36	Panșet BOFERESC f. c/5	15 zile	0+4°C 75+/-5%	15%
37	Panșet PODANA (nesort.)	15 zile	0+4°C 75+/-5%	15%
38	Pastrama de Găină af. c/5	15 zile	0+4°C 75+/-5%	15%
39	Pastrama de Pasare af. c/5	15 zile	0+4°C 75+/-5%	15%
40	Pastrama de porc "Tradițional" af. c/5	15 zile	0+4°C 75+/-5%	15%
41	PASTRAMA DE VITĂ f/a c/5, m/a	15 zile	0+4°C 75+/-5%	15%
42	Piept de porc "Pentru amatori" af. c/5	15 zile	0+4°C 75+/-5%	15%
43	PIEPT DE PORC "Tradițional" af. c/5	15 zile	0+4°C 75+/-5%	15%
44	PIEPT DE PORC "UCRAINEȘC"	15 zile	0+4°C 75+/-5%	15%
45	PIEPT DE PORC DE CASA af. c/5	15 zile	0+4°C 75+/-5%	15%
46	PREFERAT f. c/5	15 zile	0+4°C 75+/-5%	15%
47	Săloniș loba, Afumat, diază	15 zile	0+4°C 75+/-5%	15%
48	Săloniș Lacta (ceuloză) f. c/5	15 zile	0+4°C 75+/-5%	15%
49	Șnițel afumat c/5	15 zile	0+4°C 75+/-5%	15%

Conform Certificatului Sanitar - Veterinar
 SP 1396462
 SP 1396463

CERTIFICAT DE CALITATE Nr 693din09.05.2022
 ÎM "NIVALI-PROD" SRL DECLARĂ PE PROPRIA RĂSPUNDERE, CA PRODUSELE ENUMERATE MAI JOS,
 CORESPUND CERINTELOR HG 624 din 19.09.2020 cu privire la "Produse din carne", și HG 221 din 16.03.2009, Regulile privind criteriile microbiologice pentru produse alimentare", și NU PREZINTĂ PERICOL PENTRU VIAȚA ȘI SĂNĂȚATEA CONSUMATORULUI

Nr	produs	ambalaj	Nr	produs	ambalaj	Condiții de păstrare și realizare	Condiții de păstrare și realizare	
1	Antricot de porc marinat tradițional	72 ore	50	Antricot/colet porc cu os	7	180	Refrige la 10°C at 1-18°C zile	ambalaj
2	Antricot de vită	180 zile	51	Carne de iepure	5	180	Refrige la 10°C at 1-18°C zile	ambalaj
3	Arși de puș	48 ore	52	Carne de porc pentru copt	7	180	Refrige la 10°C at 1-18°C zile	ambalaj
4	Arși de puș în marinată	72 ore	53	Carne tocată Gastroном	7	120	Refrige la 10°C at 1-18°C zile	ambalaj
5	Bacon în marinată	48 ore	54	Carne porc cu ostarcaseș	72 ore	180	Refrige la 10°C at 1-18°C zile	ambalaj
6	Burger de puș	72 ore	55	Coafă de porc cu / fără os / fără os	7	180	Refrige la 10°C at 1-18°C zile	ambalaj
7	Burger de vită	72 ore	56	Coafă de vită	7	180	Refrige la 10°C at 1-18°C zile	ambalaj
8	Caracaseș de puș	72 ore	57	Coșciță de găină	7	180	Refrige la 10°C at 1-18°C zile	ambalaj
9	Caracaseș de vită	72 ore	58	Coșciță de porc	7	180	Refrige la 10°C at 1-18°C zile	ambalaj
10	Crișniț Piknik cu roșii	48 ore	59	Coșciță de porc	7	180	Refrige la 10°C at 1-18°C zile	ambalaj
11	Puș de găină (gambă în marinată)	48 ore	60	Coșciță de vită	7	180	Refrige la 10°C at 1-18°C zile	ambalaj
12	Carne de vită, cis	180 zile	61	Coșciță de vită marinată	10	180	Refrige la 10°C at 1-18°C zile	ambalaj
13	Carne puș în sos SATIVI	48 ore	62	Ficat de porc	5	180	Refrige la 10°C at 1-18°C zile	ambalaj
14	Carne tocată de casă	120 zile	63	Ficat de puș	5	180	Refrige la 10°C at 1-18°C zile	ambalaj
15	Carne tocată de găină	48 ore	64	Ficat vită	5	180	Refrige la 10°C at 1-18°C zile	ambalaj
16	Carne tocată de porc	72 ore	65	Fieuri de porc	7	180	Refrige la 10°C at 1-18°C zile	ambalaj
17	Carne tocată "De Firmă"	120 zile	66	Fieuri vită	7	180	Refrige la 10°C at 1-18°C zile	ambalaj
18	Coafă de porc mar. trad.	72 ore	67	Găina de casă	5	180	Refrige la 10°C at 1-18°C zile	ambalaj
19	Colet de porc în cupțor	120 zile	68	Gambă de găină	5	180	Refrige la 10°C at 1-18°C zile	ambalaj
20	Crișnițor Barbeque	48 ore	69	Gambă de puș	5	180	Refrige la 10°C at 1-18°C zile	ambalaj
21	Crișnițor Bavaria	48 ore	70	Grășime de găină	5	180	Refrige la 10°C at 1-18°C zile	ambalaj
22	Crișnițor de casă	48 ore	71	Gușă de porc	7	180	Refrige la 10°C at 1-18°C zile	ambalaj
23	Crișnițor de Puș	48 ore	72	Jambon de porc curățat os	7	180	Refrige la 10°C at 1-18°C zile	ambalaj
24	Crișnițor Grill	48 ore	73	Limba de vită	7	180	Refrige la 10°C at 1-18°C zile	ambalaj
25	Crișnițor (Vârșești)	120 zile	74	Limba porc	7	180	Refrige la 10°C at 1-18°C zile	ambalaj
26	Coșciță porc în marinată	72 ore	75	Mușchi "Haiduceșc" marinat tradițional	10	180	Refrige la 10°C at 1-18°C zile	ambalaj
27	Colet de porc la cupțor	120 zile	76	Mușchiulet de porc	7	180	Refrige la 10°C at 1-18°C zile	ambalaj
28	Frigaruri porc în marinată	72 ore	77	Mușchiulet de vită	7	180	Refrige la 10°C at 1-18°C zile	ambalaj
29	Frigaruri Tradiționali	72 ore	78	Picior de porc	7	180	Refrige la 10°C at 1-18°C zile	ambalaj
30	Gambă puș în marinată	48 ore	79	Picior de porc cu os / fără os	7	180	Refrige la 10°C at 1-18°C zile	ambalaj
31	Gril MIX	120 zile	80	Picior de găină	5	180	Refrige la 10°C at 1-18°C zile	ambalaj
32	Îmna de porc	120 zile	81	Puș de vită	7	180	Refrige la 10°C at 1-18°C zile	ambalaj
33	Îmna pe puș	120 zile	82	Puș de găină marinată	7	180	Refrige la 10°C at 1-18°C zile	ambalaj
34	Îmna "Nivali"	72 ore	83	Puș de puș fără os	6	180	Refrige la 10°C at 1-18°C zile	ambalaj
35	Îmna c. 1	72 ore	84	Puș de puș fără os cu os	5	180	Refrige la 10°C at 1-18°C zile	ambalaj
36	Mușchiulet în marinată	72 ore	85	Puș de puș fără piele	5	180	Refrige la 10°C at 1-18°C zile	ambalaj
37	Crișnițor de Buccovina	48 ore	86	Puș de puș fără spate	5	180	Refrige la 10°C at 1-18°C zile	ambalaj
38	Piept de puș în marinată	48 ore	87	Rășol porc curățat os	7	180	Refrige la 10°C at 1-18°C zile	ambalaj
39	Pișotă de puș	120 zile	88	Rășol vită curățat os	7	180	Refrige la 10°C at 1-18°C zile	ambalaj
40	Puș grill la cupțor	120 zile	89	Șuncă porc	5	180	Refrige la 10°C at 1-18°C zile	ambalaj
41	Puș la grătar în marinată	48 ore	90	Șuncă porc	5	180	Refrige la 10°C at 1-18°C zile	ambalaj
42	Șnițel puș VITĂ	180 zile	91	Șnițel porc	5	180	Refrige la 10°C at 1-18°C zile	ambalaj
43	Șnițel puș GĂINĂ	180 zile	92	Șnițel porc	5	180	Refrige la 10°C at 1-18°C zile	ambalaj
44	Șnițel puș în marinată	48 ore	93	Sold de găină cu / fără os	5	180	Refrige la 10°C at 1-18°C zile	ambalaj
45	Șnițel puș în marinată	72 ore	94	Sold de puș fără os	5	180	Refrige la 10°C at 1-18°C zile	ambalaj
46	Șnițel puș în marinată	72 ore	95	Sold de puș fără spate	5	180	Refrige la 10°C at 1-18°C zile	ambalaj
47	Șnițel vită	180 zile	96	Sold tradițional	5	180	Refrige la 10°C at 1-18°C zile	ambalaj
48	Șnițel vită	72 ore	97	Șnițel porc	5	180	Refrige la 10°C at 1-18°C zile	ambalaj
49	Șnițel vită	48 ore	98	Șnițel porc	5	180	Refrige la 10°C at 1-18°C zile	ambalaj
50	Crișnițor Gastroном	120 zile	99	Șnițel porc	5	180	Refrige la 10°C at 1-18°C zile	ambalaj

Conform Certificatului Sanitar - Veterinar
 SP 1396462
 SP 1396463



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

Formularul 2

OTSA

Raional municipal *Oenița Donduseni*

CERTIFICAT SANITAR-VETERINAR

Seria SP nr. 1312500

Din „ 09 ” mai 2022

Subsemnatul medic veterinar am eliberat prezentul Certificat SC „Zoalic-Plus” SRL

s. Criscăuți, r. Donduseni

și certific că *Carnea de bovină*

refrigerată

în cantitate/locuri de *40 (patruzeci) locuri* cu greutate de *400* kg

tipul ambalajului: *pașete de polietilenă*

Originea marii: *secția de procesare-3400002648, r. Criscăuți*

care provine din: *Localitate cu situație favorabilă la boli*

epizootice s. Criscăuți, r. Donduseni

și este supusă examenului sanitar veterinar și este admisă pentru *Realizare*

fără restricții

Marfa este expedită la *SRL „Nivali-Prod”*

s. Chisinau

cu transportul *Auto*

pe ruta *s. Criscăuți - s. Chisinau*

Marfa a fost supusă după examenul suplimentar de laborator *Finoză-negativ.*

Z

NOTĂ SPECIALĂ *Termen de realizare-10 zile, la t +2+4°C*

Certificatul eliberat-15.05



Cucur Bertid



Certificat de calitate Nr. 33/05

Eliberat la produsele fabricate de S.C., ZooNIC-Plus,, S.R.L.

Nr.	Denumirea și categoria produsului	Masa netto kg.	Finisarea procesului tehnologic	Termenul de realizare zile	Produs conform Reglamente Tehnice
1	Rassol bovina		09,05,22	19,05,22	696-04,10
2	Aripi pui		09,05,22	13,05,22	696-04,10
3	Carne bovina cat II		09,05,22	19,05,22	696-04,10
4	Carne bovina cat I		09,05,22	19,05,22	696-04,10
5	Sold pui		09,05,22	13,05,22	696-04,10
6	Spata porcina		09,05,22	15,05,22	696-04,10
7	Ceafa porcina		09,05,22	15,05,22	696-04,10
8	Carne bovina pe os		09,05,22	19,05,22	696-04,10
9	Carne porc		09,05,22	15,05,22	696-04,10
10	Costite porc		09,05,22	15,05,22	696-04,10
11	File porc		09,05,22	15,05,22	696-04,10
12	File pui		09,05,22	13,05,22	696-04,10
13	Carne pui		09,05,22	13,05,22	696-04,10
14	Carne bovina cat Sup.		09,05,22	19,05,22	696-04,10
15	Gambe pui		09,05,22	13,05,22	696-04,10

Certific. Sanitar veterinar SP 1312500,1343200,1343201 DIN 05,05,22

Pastrare la temp. +2 - +8 C

Pastrare la temp. -10 - 25 C

Medic veterinar

Cucer Iu.

