



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

Formularul 2



Raionul/municipiul

CERTIFICAT SANITAR VETERINAR

Seria SP nr. 1259585

Din „19” 08 2021

Subsemnatul, medic veterinar, am eliberat prezentul Certificat

și certific că produse lactate
(denumirea și starea mărfii)

în cantitate (locuri) de 3660 cu greutate de 40 000 kg

tipul ambalajului (marcaj/etichetă)

Originea mărfii SA „Leclis”
(produse, materie primă – autorizată, achiziționată, procesată, fabricată etc.)

care provine din oz R.8 con. favorabil m. m. m. m. bolilor
infecțioase a animalelor
(se indică denumirea localității, gospodăriei, unității
situația epizootică a localității de proveniență)

a fost supusă expertizei sanitar-veterinare și este admisă pentru: realizare
(realizare fără restricții, realizare condiționată –

indicându-se motivele și modul de prelucrare, conform regulilor expertizei sanitar-veterinare)
Marfa este expediată la pe teritoriul R. Moldova
(punctul de destinație, adresa)

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

pe ruta oz R.8 con. - pe teritoriul R. Moldova
(se indică principalele puncte de pe traseu)

Marfa a fost supusă (după caz) examenului suplimentar de laborator de m. m. m. m.
a produselor alimentare Denelusen
(denumirea laboratorului, nr. examenului de laborator, rezultatul cercetărilor)

NOTE SPECIALE: dormenul de pastore și realizare
conform Certificatului de calitate
(condiții și permisiuni (indicații) speciale, informații și condiții specifice, factura etc.)



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

Medic veterinar

I. Ș. Rîșcani
(numele și prenumele)



M

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

CERTIFICAT DE CALITATE NR. 66.

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
					Grăsi me %	Aciditatea T	Aciditatea lactic	Densitatea A	Fracția masică de umiditate %	Fosfor a	Temperatura °C			
1	Lapte pasteurizat, 1L	HG 158 din 07.03.2019			2,5	18		1028		Negativ	0-6	18-19/8 21-22/8	72 ore	Curat
2	Lapte pasteurizat, 0,5L	-/-			2,5	18		1028		Negativ	0-6	18-19/8 21-22/8	72 ore	-/-
3	Lapte pasteurizat, 1L	-/-			3,5	18		1028		Negativ	0-6	18-19/8 21-22/8	72 ore	-/-
4	Lapte pasteurizat, 1L	-/-			1,5	18		1028		Negativ	0-6	18-19/8 21-22/8	72 ore	-/-
5	Chefir, 500 gr	SF 03947208-007:2011			1,0	99					4±2	18-19/8 23-24/8	5 zile	acidulat
6	Chefir, 500 gr	-/-			2,5	98					4±2	18-19/8 23-24/8	5 zile	-/-
7	Chefir, 500 gr	-/-			3,2	96					4±2	18-19/8 23-24/8	5 zile	-/-
8	Chefir îmbogățit cu bifidobacterii	SF 03947208-007:2011			2,5	98					4±2	18-19/8 23-24/8	5 zile	-/-
9	Chefir cu umplutură de vișină	SF 03947208-007:2011			2,5						4±2		5 zile	Dulce cu aromă de vișine
10	Chefir cu umplutură de capsuni	SF 03947208-007:2011			2,5	95					4±2	18-19/8 23-24/8	5 zile	Dulce cu aroma de capsuni
11	Chefir cu umplutură de kiwi și spanac	SF 03947208-007:2011			2,5						4±2		5 zile	Dulce cu aroma de kiwi și spanac
12	Smântână, 500gr	SF 03947208-006:2009			10	70					4±2	18-19/8 25-26/8	7 zile	acidulat
13	Smântână 500gr,	SF 03947208-006:2009			15	68					4±2	18-19/8 25-26/8	7 zile	-/-
14	Smântână în pahare, 200 gr, 350gr	SF 03947208-006:2009			15	68					4±2	18-19/8 25-26/8	7 zile	-/-
15	Smântână în pahare, N1 350gr	SF 03947208-006:2009			15						4±2	19/8 26/8	7 zile	-/-
16	Smântână dulce pasteurizată, 500 gr	SM GOST R52091-2006			35	15					4±2	18-19/8 21-22/8	72 ore	Curat
17	Smântână dulce pasteurizată la cîntar	SM GOST R52091-2006			35	15				Negativ	4±2	19/8 20/8	36 ore	Curat
18	Smântână îmbogățită cu bifidobacterii	SF 03947208-006:2009			15	68					4±2	18-19/8 25-26/8	7 zile	-/-
19	Smîntînă, kg	SF 03947208-006:2009			30						4±2		72 ore	Lactat acidulat
20	Smîntînă 500gr	-/-			20	66					4±2	18-19/8 25-26/8	7 zile	-/-
21	Smîntînă, kg	-/-			20	66					4±2	19/8 22/8	72 ore	-/-
22	Smîntînă în pahare, 200 gr, 350gr	-/-			20	66					4±2	18-19/8 25-26/8	7 zile	-/-
23	Smîntînă în pahare, N1 350gr	-/-			20						4±2	19/8 26/8	7 zile	-/-
24	Produs de Smîntînă 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				76		4±2		120 ore	lactat acidulat
26	Brînză de vacă 5% 2 kg, 5 kg	SF 03947208-009:2011			5	192			73		4±2	19/8 24/8	120 ore	-/-
27	Brînză de vacă 5% 500 g	SF 03947208-009:2011			5	192			73		4±2	18-19/8 23-24/8	120 ore	-/-
28	Brînză de vacă 9% 2 kg, 5 kg	SF 03947208-009:2011			9				73		4±2		120 ore	-/-
29	Brînză de vacă 9% 500 g	SF 03947208-009:2011			9	190			73		4±2	18-19/8 23-24/8	120 ore	-/-
30	Brînză de vacă 18% 2 kg, 5 kg	SF 03947208-009:2011			18	160			68		4±2	19/8 24/8	120 ore	-/-
31	Brînză topită tartinabilă „Mărgăritar”	SF-03947208-001			Min 60				52		0 + 4		30 zile	Curat de brînză
32	Brînză topită tartinabilă „Rîșcani”	SF-03947208-001			Min 55				55		0 + 4	no 27-28/9	30 zile	-/-
32	Brînză topită tartinabilă „Vănuș”	SF-03947208-001			Min 50				40		0 + 4	no 27-28/9	30 zile	Slab de pasteurizat
34	Unt Tărănesc la kg	HG 158 din 07.03.2019			72,5				25		0 + 4	no 07/09	20 zile	curat
35	Unt Tărănesc ambalat	HG 158 din 07.03.2019			72,5				25		0 + 4	no 26/09	40 zile	Curat
36	Unt 72,5 % N1 ambalat	HG 158 din 07.03.2019			72,5				25		0 + 4	no 12-24/09	40 zile	Curat
37	Unt 82,5 % N1 ambalat	HG 158 din 07.03.2019			82,5				16		0 + 4	no 26/09	40 zile	curat
38	Unt „de Rîșcani” ambalat	SF 03947208-005:2009			82,5				16		0 + 4	no 25/09	40 zile	curat
39	Unt „de Rîșcani” la kg	SF 03947208-005:2009			82,5				16		0 + 4	no 21/09	20 zile	curat
40	Unt topit la kg	-/-			90				17		- 3 ... 0	no 4/09	90 zile	curat
41	Amestec de grăsimi „Favorit” amb	SF 03947208-007:2010			72,5				25		3		20 zile	curat
42	Amestec de grăsimi „Favorit”, la kg	-/-			72,5				25		-18 3		9 luni 10 zile	curat
43	Amestec de grăsimi „Buterbrodnoe”	-/-			61,5				35		3	no 6/09	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 19.08.21

certificat veterinar N° 1259585

Responsabil Șef laborator Toderiță Eduard

Laborant

(nume, prenume)

(semnătura)

(semnătura)



Data fabricării	Data preambalării	Denumirea produsului	Termen de maturizare, zile	Termen de păstrare după maturizare conform standardului	Standard	Calupuri, unități	Greutate a în kg	Indicii fizico-chimici			Gustul	Termen de realizare din momentul preambalării, zile	Temperatura de păstrare °C, Umiditate aerului %	Valabil până la
								% de grăsi me	% de umiditate	% de sare				
3-4/06 4-8/6	18/8 16-17-18/8	Brinză cu cheag tare „de Rîșcani” Ambalat	35	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001			50±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristic brnzei puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5 %	18/10 15-16-17-18/10
3-4/06 4-6/06	18/8 12-13-17-18/8	Brinză cu cheag tare „de Moldova” Ambalat	40	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001			50±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristic brnzei puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5 %	18/10 11-12-16-17/10
31/5-5/6 21/6-5/6	18/8 15-18/8	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 brnzei puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5 %	18/10 14-17/10
11/05 11/05	18/8 16-18/8	Brinză cu cheag tare „de Poșehonie” Ambalat	45	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001			45±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristic brnzei puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5 %	18/10 15-17/10
26-29/5 31/5	18/8 15-16-17-18/8	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			50±1,6	Max 43	1,5-2,5	Caracteristic brnzei puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5 %	18/10 14-15-16-17/10
18-19/8 19/8		Brinză cu cheag moale cu pătrunjel, mărar „Albă de Rîșcani” Ambalat			SF 03947208 003:2009			35±1,6	Max 62	Max 4,5	Lactat puțin acid, cu gust de verdeață folosită	5	4 ± 2°C 85 ± 5 %	23-24/8 24/8
2/04 2/04	18/8 15-18/8	Brinză cu cheag tare „Edam” Ambalat	min30 zile	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001			45±1,6	Max 48		Plăcut, fin cu aromă caracteristică, puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5 %	18/10 14-17/10
17-18/08		Brinză topită tartinabilă „Mărgăritar”	-	-	SF 03947208 -001			Min 60	52		Curat de brinză	25	0-6	11-12/09
16-18/08		Brinză topită tartinabilă „Rîșcani”	-	-	SF 03947208 -001			Min 55	55		Curat de brinză	25	0-6	10-12/09
24/07 24/07	18/8 16-18/08	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 %	18/10 15-17/10
30/10 30/10	18/8 11-18/8	Brinză cu cheag tare „Luceafărul” Ambalat	45	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001			30±2,0	Max 52	1,5-3,0	Caracteristic brnzei puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5 %	18/10 10-17/10
19/05 16/03	18/8 12-17/8	Brinză cu cheag tare „Gouda” Ambalat	30	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001			48±1,6	Max 44	1,5-3,0	Ușor picant cu aromă caracteristică	60	0°...4°C 85 ± 5 %	18/10 14-16/10
12-13-16-18/8		Brinză cu cheag tare „București” Ambalat	40	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001			55±1,0	Max 50	1,5-2,5	Caracteristic brnzei, slab acidulat	60	0°...4°C 85 ± 5 %	11-12-15/10
19-26/7 17-25/7	18/8 13-18/8	Cașcaval „Provincial” amb	15	4 luni la temperatura de -3°C ... 0°C	SF 03947208 002:2008			45±2,0	Max 50	1,0-3,0	Caracteristic brnzei puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5 %	18/10 12-17/10
		Cașcaval „Provincial” cu suncă 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 brnzei puțin amărui	30	0°...4°C 85 ± 5 %	
15-18/08 15-17-18/08		Brinză topită afumată „de Basarabia-LR” Ambalat			SF 03947208 001:2008			Min 30	Max 55	3,0	Potrivit de picant, de afumat	60	0°...4°C 85 ± 5 %	14-17/10 14-16-17/10
		Brinză topită afumată „de Basarabia-LR” cu mărar și usturoi Ambalat			SF 03947208 001:2008			Min 30	Max 55	3,0	Potrivit de picant, afumat cu gust de mărar și usturoi	60	0°...4°C 85 ± 5 %	
10/04 10/04	18/8 18/8	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 amărui	60	0°...4°C 80 ± 5 %	17/10
		Produs de brinză „De Rusia” Ambalat	60	2 luni la temperatura de 0°C ... +4°C	SF 03947208 010:2012			50	Max 43	1,5-2,5	curat, slab acidulat, puțin amărui	60	0°...4°C 80 ± 5 %	
13/8		Brinză cu cheag în sărătură „Albă de Rîșcani”	5		SF 03947208 003:2009			45±1,6	Max 62	Max 4,5	Lactat acid, potrivit de sărat	30	4 ± 2°C 85 ± 5 %	12/09

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 19.08.21

certificat veterinar N° 1259585

Responsabil Șef laborator Toderiță Eduard

Laborant Șanofortean
(nume, prenume)

(semnătura)

(semnătura)