



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



Direcția Teritorială pentru Siguranța Alimentelor

Raionul/municipiul **CHIȘINĂU**

CERTIFICAT SANITAR-VETERINAR

Seria **SP** Nr. **1017416**

Din „**1**” **Iunie** 201**9**

Subsemnatul, medic veterinar, am eliberat prezentul Certificat **Firmei**

S.R.L. "AXEDUM"

și certific că **Carcase pui-broiler, semifabricate și organe comestibile de pui broiler**
(denumirea și starea mărfii)
refrigerată/congelată

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

tipul ambalajului (marcaj/etichetă) **pungi/lăzi material polimeric**

Originea mărfii **Abator S.C. "Axedum" S.R.L. Nr. AS1*VF*0021553 VF**
(produse, materie primă – abatorizată, achiziționată, procesată, fabricată etc.)

care provine din **favorabilă**
(se indică denumirea localității, gospodăriei, unității)

a fost supusă expertizei sanitar-veterinare și este admisă pentru: **realizare fără restricții**
(realizare fără restricții, realizare condiționată – indicându-se motivele sau modul de prelucrare, conform regulilor expertizei sanitar-veterinare)

Marfa este expediată la **Reteaua de comerț pe teritoriul R. Moldova**
(punctul de destinație, adresa)

cu transportul **auto specializat, autorizat**
(auto, feroviar, aerian, maritim, condiții de transportare)

pe ruta **mun. Chișinău și pe teritoriul R.M.**
(se indică principalele puncte de pe traseu)

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

Raport de încercări Nr. 563

(denumirea laboratorului, nr. examenului de laborator și rezultatul cercetărilor)

NOTE SPECIALE: **Condiții de păstrare la temperatura și termenul de valabilitate**

conform indicilor de pe ambalaj.

(conținți și permisiuni (indicații) speciale, informații și condiții speciale, factura etc.)

se anexează certificat de calitate nr. 126

din data 01.06.2019

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

Medic veterinar

Simion Tatiana

(numele și prenumele)



CERTIFICAT DE CALITATE

Nr.126 din

01.06.2019

LOTUL NR.78

Eliberat la produsele refrigerate/congelate fabricate de SC AXEDUM S.R.L.,
cod fiscal 1003605002935 cu sediul in R-ul Hincesti s.Buteni.

Expediate

Nr. d/o	Denumirea produsului	Masa neto,kg	Temperatura de pastrare	Genul ambalajului	Data fabr.	Termenul de valabilitate	Documente normative
Carne de pui broiler și elemente, refrigerate sau/și congelate:							
1	Carcase de pui broiler(vrac,sac,simple,cas.)	2339	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3/5 zile/180zile	HG Nr.773 din 03.10.2013
2	Jumătăți de pui broiler(cas)	2	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3 /5zile/180zile	HG Nr.773 din 03.10.2013
3	Pui oktoberfest(cas)	201	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3 zile/180zile	HG Nr.773 din 03.10.2013
4	Mix de friptura (vrac,cas)	27	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3 zile/180zile	HG Nr.773 din 03.10.2013
5	File cu os de găină(vrac,cas)	349	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3 zile/270zile	HG Nr.773 din 03.10.2013
6	Piept de găină, fără os fără sfirc(vrac,cas)	399	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3 zile/180zile	HG Nr.773 din 03.10.2013
7	Piept de pui(vrac,cas,MAP)	1515	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3/5 zile/270zile	HG Nr.773 din 03.10.2013
8	Piept de pui inimioare(MAP)	11	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	5 zile/270zile	HG Nr.773 din 03.10.2013
9	Piept de pui cubulețe(cas)	3	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3 zile/180zile	HG Nr.773 din 03.10.2013
10	Piept de pui feliat pentru șnițel(cas)	32	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3 zile/180zile	HG Nr.773 din 03.10.2013
11	Pulpe de pui, (vrac,cas,MAP)	431	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3/5 zile/270zile	HG Nr.773 din 03.10.2013
12	Pulpe dezosate de pui(vrac,cas,MAP)	46	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3/5 zile/270zile	HG Nr.773 din 03.10.2013
13	Șold de pui(vrac,cas,MAP)	318	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3/5 zile/270zile	HG Nr.773 din 03.10.2013
14	Șold dezosat (vrac,cas,MAP)	31	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3/5 zile/270zile	HG Nr.773 din 03.10.2013
15	Șold dezosat fără piele (vrac,cas,MAP)	219	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3/5 zile/270zile	HG Nr.773 din 03.10.2013
16	Șold + gamba(vrac,cas)	9	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3 zile/270zile	HG Nr.773 din 03.10.2013
17	Șold + spate(vrac,cas)	2	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3 zile/270zile	HG Nr.773 din 03.10.2013
18	Aripi de pui (vrac, cas, MAP)	441	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3/5 zile/270zile	HG Nr.773 din 03.10.2013
19	Gambă de pui(vrac,cas,MAP)	451	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3/5 zile/270zile	HG Nr.773 din 03.10.2013
20	Gâmbiță de pui(vrac,cas)	16	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3 zile/270zile	HG Nr.773 din 03.10.2013
21	Spinări de pui(vrac,cas)	411	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3 zile/270zile	HG Nr.773 din 03.10.2013
22	Tacim de pui(vrac,cas)	204	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3 zile/270zile	HG Nr.773 din 03.10.2013
23	Grăsimi de pui(vrac)	0	±4°C/-18°C	Lăzi	-/-	3 zile/270zile	HG Nr.773 din 03.10.2013
24	Piele de pui(vrac)	240	±4°C/-18°C	Lăzi	-/-	3 zile/270zile	HG Nr.773 din 03.10.2013
25	Picioare de pui(vrac)	848	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3 zile/270zile	HG Nr.773 din 03.10.2013
26	Git de pui(vrac,cas)	89	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3 zile/270zile	HG Nr.773 din 03.10.2013
27	Cap de pui(vrac)	160	±4°C/-18°C	Lăzi	-/-	3 zile/270zile	HG Nr.773 din 03.10.2013
28	Oase de pui(vrac)	484	±4°C/-18°C	Lăzi	-/-	3 zile/270zile	HG Nr.773 din 03.10.2013
Semifabricate din subproduse:							
29	Pipotă de pui, refrigerat/congelat(vrac,cas)	170	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3 zile/180zile	HG Nr.773 din 03.10.2013
30	Ficat de pui, refrigerat/congelat(vrac,cas)	270	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3 zile/180zile	HG Nr.773 din 03.10.2013
31	Inimi de pui, refrigerat/congelat(vrac,cas)	185	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3 zile/180zile	HG Nr.773 din 03.10.2013
Carne de pui broiler și bucăți de carne marinate în sos, refrigerate sau/și congelate							
32	Carcase de pui broiler marinată „La Grill”(vrac)	0	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3/5 zile/180zile	SF 67-38877935-001:2018
33	Semicarcasă pui broiler marinată	6	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	5 zile/180zile	SF 67-38877935-001:2018
34	Pui oktoberfest marinat	0	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	5 zile/180zile	SF 67-38877935-001:2018
35	Steak de pui marinat(cas)	14	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	5 zile/180zile	SF 67-38877935-001:2018
36	Piept de pui feliat marinat	84	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3 zile/180zile	SF 67-38877935-001:2018
37	Pulpe de pui marinată de pui „Barbeque”(MAP)	4	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	5 zile/180zile	SF 67-38877935-001:2018
38	Șold de pui marinat		±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	5 zile/180zile	SF 67-38877935-001:2018
39	Șold dezosat fără piele în marinat	22	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	5 zile/180zile	SF 67-38877935-001:2018
40	Gambă de pui marinată „Barbeque”(MAP)	11	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	5 zile/180zile	SF 67-38877935-001:2018
41	Perisoare de pui (MAP)	0	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	5 zile/180zile	SF 67-38877935-001:2018
42	Pirjoale de pui (MAP)	2	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	5 zile/180zile	SF 67-38877935-001:2018
43	Mici de pui (MAP)	12	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	5 zile/180zile	SF 67-38877935-001:2018
44	Aripi de pui marinate de pui Duceșnicant(MAP)	13	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	5 zile/180zile	SF 67-38877935-001:2018
45	Cîrnăciori de pui (MAP)	14	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	5 zile/180zile	SF 67-38877935-001:2018
46	Cîrnăciori de pui (MAP)	18	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	5 zile/180zile	SF 67-38877935-001:2018
47	Cîrnăciori de pui (MAP)		±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	5 zile/180zile	SF 67-38877935-001:2018
48	Cîrnăciori de pui (MAP)	33	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	5 zile/270zile	SF 67-38877935-001:2018
49	Mici de pui(MAP)	0	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3/5 zile/180zile	SF 67-38877935-001:2018
50	Tocătură din pulpe de pui(vrac,MAP)	311	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3/5 zile/270zile	SF 67-38877935-001:2018
51	Tocătură din piept de pui(vrac,MAP)	60	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3/5 zile/270zile	SF 67-38877935-001:2018
52	Carne de pui tocată mecanic(vrac,cas)	12	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3/5 zile/270zile	SF 67-38877935-001:2018
53	Mix piept+sold de pui marinat(A)(vrac)	0	-18°C	Lăzi/tavite	-/-	30zile	SF 67-38877935-001:2018
54	Mix piept+sold de pui marinat(B)(vrac)	0	-18°C	Lăzi/tavite	-/-	30zile	SF 67-38877935-001:2018

Date speciale: umiditatea relativă a aerului 85-95 %