



Formularul 2

REPUBLICA MOLDOVA

AGENȚIA NAȚIONALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR

Supravegherea Sanitară Veterinară de Stat  
Direcția sanitar-veterinara pentru S.A.



(autoritatea emitentă)  
Chișinău

Raionul/municipiul

## CERTIFICAT SANITAR-VETERINAR

Seria SP Nr. 1132171

Din "18" Iunie 2020

Eu, subsemnatul medic veterinar, am eliberat prezentul Certificat

**S.R.L. "Cardiax-Plus"**

(cui - denumirea persoanei juridice sau numele și prenumele persoanei fizice)

și certific că **Carne de vita, porcina, gaina refrigerata si congelata in sortiment**

în cantitate (locuri) de **Conform facturii** cu greutate de **Conf. fact.** kg

tipul ambalajului (marcaj/etichetă) **Material polimeric (casserole)**

Originea mărfii **Achiziționata si procesata** (denumirea și starea mărfii)

care provine din **S.R.L. "Cardiax-Plus" or. Chisinau** (se indică denumirea localității, gospodăriei, unității)

**Favorabila** (zootică a localității de proveniență)

a fost supusă expertizei sanitar-veterinare și este admisă pentru: **Depozitare si realizare**

**in reteaua de comert**

Marfa este expediată la **Pe teritoriu R.M.** (punctul de destinație, adresa)

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

pe ruta **or. Chișinău – raioanele si orașele a R.M.** (se indică principalele puncte de pe traseu)

Marfa a fost supusă (după caz) examenului **curent: CRDV: rap. №863-1.863-2.863-3.**

**Indicii fizico-chimice, microbiologice coresp. normativului.**

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

NOTE SPECIALE: **Condiții de pastrare, comercializare, termenul de valabilitate – conform certificatului de calitate Nr.166 anexat.** (conținți și permisiuni (indicații) speciale, informații și condiții specifice, factura etc)



Medic veterinar

**V. Djugoștrăn**

(numele și prenumele)

Falsificarea prezentului document se pedepsește conform legislației în vigoare.

**CERTIFICAT DE CALITATE** Nr. 166

18.08.2020 2020

Eliberat pentru semifabricate, enumerate mai jos, fabricate în Moldova de SRL "CARDIAX - PLUS"

Expediate către Restauran de comert conform foii de însoțire nr. \_\_\_\_\_ pentru realizare

Nr	Denumirea semifabricatelor	Cantitatea, kg	Condiții și termen de păstrare:		Documente normative	Sfârșitul procesului tehnologic
			refrigerate	congelate		
Semifabricate din carne tocată						
1	Carne tocată Specialitatea casei		Nu mai sus de minus 18°C, 48 ore	SF 06816369-004:2011		Ora
2	Carne tocată de vită		0..+2°C max. 48 ore	SF 06816369-004:2011		
3	Carne tocată de pui		0..+4°C max. 48 ore	SF 06816369-004:2011		
4	Carne tocată de porc		0..+4°C max. 48 ore	SF 06816369-004:2011		
5	Mici		0..+4°C max. 48 ore	SF 06816369-004:2011		
6	Cîrnaciori		0..+4°C max. 48 ore	SF 06816369-004:2011		
7	Cîrnaciori "La gratar"		0..+4°C max. 48 ore	SF 06816369-004:2011		
8	Cîrnaciori "La grill"		0..+4°C max. 48 ore	SF 06816369-004:2011		
9	Cîrnaciori din carne de pui		0..+4°C max. 48 ore	SF 06816369-004:2011		
10	Mici De Casa		0..+4°C max. 48 ore	SF 06816369-004:2011		
11	Cîrnaciori De Casa		0..+4°C max. 48 ore	SF 06816369-004:2011		
12	Cîrnaciori "Lux"		0..+4°C max. 48 ore	SF 06816369-004:2011		
13	Prîjoală de casă		0..+4°C max. 48 ore	SF 06816369-004:2011		
14	Prîjoală de pui		0..+4°C max. 48 ore	SF 06816369-004:2011		
15	Cîrnași "Turinger"		0..+4°C max. 48 ore	RT Produse din carne		
Carne de găină						
11	Sold de pui		Nu mai sus de minus 18°C, termen de păstrare 30 zile	SF 06816369-001:2009		
12	Pulpă de pui		0..+4°C max. 72 ore			
13	Fileu de pui		0..+4°C max. 72 ore			
14	Aripa de pui		0..+4°C max. 72 ore			
15	Încim de pui pentru supe		0..+4°C max. 72 ore			
16	Carne de găină		0..+4°C max. 72 ore			
17	Semicarcasă de pui		0..+4°C max. 72 ore			
18	Gambă de pui		0..+4°C max. 72 ore			
19	Găină întreagă		0..+4°C max. 72 ore			
Semifabricate din carne de găină marinată, refrigerate						
20	Sold de pui		0..+4°C max. 48 ore	SF 06816369-001:2009		
21	Pulpă de pui		0..+4°C max. 48 ore			
22	Aripioare de pui		0..+4°C max. 48 ore			
Carne de porc.						
23	Antricot cu coase		Nu mai sus de minus 18°C, termen de păstrare 30 zile	SF 06816369-001:2009		
24	Coaste de porc		0..+4°C max. 72 ore			
25	Muşchiuleț		0..+4°C max. 72 ore			
26	Ceafa		0..+4°C max. 72 ore			
27	Piept fără oase		0..+4°C max. 72 ore			
28	Pulpă		0..+4°C max. 72 ore			
29	Sold		0..+4°C max. 72 ore			
30	Jambon de porc		0..+4°C max. 72 ore			
31	Carnea fără oase		0..+4°C max. 72 ore			
32	Gulaș		0..+4°C max. 72 ore			

Nr	Denumirea semifabricatelor	Cantitatea, kg	Condiții și termen de păstrare		Documente normative	Sfârșitul procesului tehnologic
			refrigerate	congelate		
33	Frigărui în marinadă roșie		48 ore		SF 06816369-001:2009	Ora 5-00
34	Frigărui marinat		48 ore			
35	Coaste		72 ore			
36	Oase		0..+4°C			
37	Urechi		0..+4°C			
38	Cotlet cu os		0..+4°C			
39	Cotlet natural		0..+4°C			
40	Cotlet natural cu os în marinada		0..+4°C			
41	Steak		0..+4°C			
42	Fileu		0..+4°C			
43	Coaste la grilă marinată		0..+4°C			
44	Spată		0..+4°C			
45	Antricot cu os/fără os în marinada		0..+4°C			
46	Ceafa de porc în marinada		0..+4°C			
47	Steak Meat House		0..+4°C			
48	Ștamina marinată		14 zile, 0+4°C			
Carne de vită.						
49	Fileu		72 ore			
50	Muşchiuleț		0..+4°C			
51	Carne fără oase		0..+4°C			
52	Antricot cu os/fără os		0..+4°C		SF 06816369-001:2009	
53	Langhet		0..+4°C			
54	Frigărui în marinadă		0..+4°C			
55	Gulaș		0..+4°C			
56	Asabuc		0..+4°C			
57	Ceafă cu os/fără os		0..+4°C			
58	Cotlet cu os/fără os		0..+4°C			
59	Rasol cu os/fără os		0..+4°C			
60	Sold		0..+4°C			
61	Spată cu os/fără os		0..+4°C			
Semifabricate în pelicula pentru copt (sub vid)						
62	Gaina întreaga în marinada		5 zile,		SF 06816369-001:2009	
63	Coaste în marinada		0..+4°C			
64	Cotlet de porc cu os în marinada		0..+4°C			
65	Bujenița în sos alb		0..+4°C			
66	Ceafa de porc în marinada		0..+4°C			
67	Aripioare de gâina în marinada		0..+4°C			



Technolog

Caracu V.

*[Handwritten signature]*