



CERTIFICAT DE CALITATE NR. 108  
 DATA 7 August 2023


Eliberat pentru produsele fabricate de compania "MACELARUL GRUP S.R.L.  
 C/F: 1012600037150

Mun. Chisinau, or. Codru, str. Costiujeni Nr. 8/50, in baza autorizatiei  
 Sanitar-Veterinare conform SM STB 1020:2011

Pentru comercializarea:



| Nr | Denumirea                           | Masa | Conditile de pastrare | Termen de realizare/zile | In starea proaspata | Termen de realizare/ore | Document normativ |
|----|-------------------------------------|------|-----------------------|--------------------------|---------------------|-------------------------|-------------------|
| 1  | CIRNACIORI BOVINA-PORC              | kg   | -18 C                 | 30 zile                  | 0 - +4              | 48 ore                  | SM STB 1020:2011  |
| 2  | MITITEI BOVINA-PORC                 | kg   | -18 C                 | 30 zile                  | 0 - +4              | 48 ore                  | SM STB 1020:2011  |
| 3  | CIRNACIORI GAINA                    | kg   | -18 C                 | 30 zile                  | 0 - +4              | 48 ore                  | SM STB 1020:2011  |
| 4  | CIRNACIORI SUBTIRI BOVINA-PORC      | kg   | -18 C                 | 30 zile                  | 0 - +4              | 48 ore                  | SM STB 1020:2011  |
| 5  | CIRNACIORI SUBTIRI GAINA            | kg   | -18 C                 | 30 zile                  | 0 - +4              | 48 ore                  | SM STB 1020:2011  |
| 6  | CIRNACIORI DE BAVARIA               | kg   | -18 C                 | 30 zile                  | 0 - +4              | 48 ore                  | SM STB 1020:2011  |
| 7  | PIRJOALE BOIERESTI                  | kg   | -18 C                 | 30 zile                  | 0 - +4              | 48 ore                  | SM STB 1020:2011  |
| 8  | PAPANASI DIN BATUTA PORC            | kg   | -18 C                 | 30 zile                  | 0 - +4              | 48 ore                  | SM STB 1020:2011  |
| 9  | CIRNACIORI PORC                     | kg   | -18 C                 | 30 zile                  | 0 - +4              | 48 ore                  | SM STB 1020:2011  |
| 10 | CIGHIRI                             | kg   | -18 C                 | 30 zile                  | 0 - +4              | 48 ore                  | SM STB 1020:2011  |
| 11 | RULADA BOIEREASCA                   | kg   | -18 C                 | 30 zile                  | 0 - +4              | 48 ore                  | SM STB 1020:2011  |
| 12 | CIRNACIORI DE CASA                  | kg   | -18 C                 | 30 zile                  | 0 - +4              | 48 ore                  | SM STB 1020:2011  |
| 13 | CIRNACIORI PORC-PUI                 | kg   | -18 C                 | 30 zile                  | 0 - +4              | 48 ore                  | SM STB 1020:2011  |
| 14 | CIRNACIORI SUBTIRI PORC             | kg   | -18 C                 | 30 zile                  | 0 - +4              | 48 ore                  | SM STB 1020:2011  |
| 15 | CIRNACIORI CURCAN                   | kg   | -18 C                 | 30 zile                  | 0 - +4              | 48 ore                  | SM STB 1020:2011  |
| 16 | CIRNACIORI SUBTIRI PORC-PUI         | kg   | -18 C                 | 30 zile                  | 0 - +4              | 48 ore                  | SM STB 1020:2011  |
| 17 | CIRNACIORI VINATORESTI CRUD ZVINTAT | kg   | -18 C                 | 30 zile                  | 0 - +4              | 48 ore                  | SM STB 1020:2011  |
| 18 | CIRNACIORI SUBTIRI OVINA            | kg   | -18 C                 | 30 zile                  | 0 - +4              | 48 ore                  | SM STB 1020:2011  |
| 19 | CIRNACIORI DE PUI (CONGELAT)        | kg   | -18 C                 | 30 zile                  | 0 - +4              | 48 ore                  | SM STB 1020:2011  |
| 20 | CIRNACIORI DE PORC (CONGELAT)       | kg   | -18 C                 | 30 zile                  | 0 - +4              | 48 ore                  | SM STB 1020:2011  |
| 21 | FILEU PUI MARINAT (BURGHER)         | kg   | -18 C                 | 30 zile                  | 0 - +4              | 48 ore                  | SM STB 1020:2011  |
| 22 | TOCATURA (BURGHER)                  | kg   | -18 C                 | 30 zile                  | 0 - +4              | 48 ore                  | SM STB 1020:2011  |
| 23 | COTLETE ROTUNDE (BURGHER)           | kg   | -18 C                 | 30 zile                  | 0 - +4              | 48 ore                  | SM STB 1020:2011  |
| 24 | SLANINA PICANTA                     | kg   | -18 C                 | 30 zile                  | 0 - +4              | 48 ore                  | SM STB 1020:2011  |
| 25 | CIORIC AMBALAT                      | kg   | -18 C                 | 30 zile                  | 0 - +4              | 48 ore                  | SM STB 1020:2011  |
| 26 | BATOG PORC                          | kg   | -18 C                 | 30 zile                  | 0 - +4              | 48 ore                  | SM STB 1020:2011  |
| 27 | BASTURMA PORC                       | kg   | -18 C                 | 30 zile                  | 0 - +4              | 48 ore                  | SM STB 1020:2011  |
| 28 | CIORIC CONDIMENTAT                  | kg   | -18 C                 | 30 zile                  | 0 - +4              | 48 ore                  | SM STB 1020:2011  |
| 29 | BATOG CRUD ZVINTAT                  | kg   | -18 C                 | 30 zile                  | 0 - +4              | 48 ore                  | SM STB 1020:2011  |
| 30 | BOVINA CRUD ZVINTAT                 | kg   | -18 C                 | 30 zile                  | 0 - +4              | 48 ore                  | SM STB 1020:2011  |
| 31 | PUI BROILER                         | kg   | -18 C                 | 30 zile                  | 0 - +4              | 48 ore                  | SM STB 1020:2011  |
| 32 | PULPE DE PUI                        | kg   | -18 C                 | 30 zile                  | 0 - +4              | 48 ore                  | SM STB 1020:2011  |
| 33 | ARIPI DE PUI                        | kg   | -18 C                 | 30 zile                  | 0 - +4              | 48 ore                  | SM STB 1020:2011  |
| 34 | SOLD DE PUI                         | kg   | -18 C                 | 30 zile                  | 0 - +4              | 48 ore                  | SM STB 1020:2011  |
| 35 | GAMBE/SOLD DE PUI                   | kg   | -18 C                 | 30 zile                  | 0 - +4              | 48 ore                  | SM STB 1020:2011  |
| 36 | FILEU DE PUI                        | kg   | -18 C                 | 30 zile                  | 0 - +4              | 48 ore                  | SM STB 1020:2011  |
| 37 | CARCASE DE PUI                      | kg   | -18 C                 | 30 zile                  | 0 - +4              | 48 ore                  | SM STB 1020:2011  |
| 38 | FICAT DE PUI                        | kg   | -18 C                 | 30 zile                  | 0 - +4              | 48 ore                  | SM STB 1020:2011  |
| 39 | PIPOTE DE PUI                       | kg   | -18 C                 | 30 zile                  | 0 - +4              | 48 ore                  | SM STB 1020:2011  |
| 40 | SOLD DE PUI GAMBE / DEZOSATE        | kg   | -18 C                 | 30 zile                  | 0 - +4              | 48 ore                  | SM STB 1020:2011  |
| 41 | LABE PUI                            | kg   | -18 C                 | 30 zile                  | 0 - +4              | 48 ore                  | SM STB 1020:2011  |
| 42 | GAINI DE CASA                       | kg   | -18 C                 | 30 zile                  | 0 - +4              | 48 ore                  | SM STB 1020:2011  |
| 43 | GAINI DE ZAMA                       | kg   | -18 C                 | 30 zile                  | 0 - +4              | 48 ore                  | SM STB 1020:2011  |
| 44 | PULPE DE PUI CU SPINARI             | kg   | -18 C                 | 30 zile                  | 0 - +4              | 48 ore                  | SM STB 1020:2011  |
| 45 | GITURI GAINI                        | kg   | -18 C                 | 30 zile                  | 0 - +4              | 48 ore                  | SM STB 1020:2011  |
| 46 | COCOS DE CASA                       | kg   | -18 C                 | 30 zile                  | 0 - +4              | 48 ore                  | SM STB 1020:2011  |
| 47 | SPINARI PUI                         | kg   | -18 C                 | 30 zile                  | 0 - +4              | 48 ore                  | SM STB 1020:2011  |
| 48 | CAP GAINA                           | kg   | -18 C                 | 30 zile                  | 0 - +4              | 48 ore                  | SM STB 1020:2011  |
| 49 | PUI GRILL                           | kg   | -18 C                 | 30 zile                  | 0 - +4              | 48 ore                  | SM STB 1020:2011  |
| 50 | GAINA (PUI)                         | kg   | -18 C                 | 30 zile                  | 0 - +4              | 48 ore                  | SM STB 1020:2011  |

Tehnolog 



| Nr  | Denumirea                      | Masa | Condițiile de<br>pastrare | Termen de<br>realizare/zile | In starea<br>proaspata | Termen de<br>realizare/ore | Document normativ |
|-----|--------------------------------|------|---------------------------|-----------------------------|------------------------|----------------------------|-------------------|
| 51  | VIRFURI ARIPI                  | kg   | -18 C                     | 30 zile                     | 0 - +4                 | 48 ore                     | SM STB 1020:2011  |
| 52  | PULPA DE PUI F/OS              | kg   | -18 C                     | 30 zile                     | 0 - +4                 | 48 ore                     | SM STB 1020:2011  |
| 53  | PIELE DE FAINA                 | kg   | -18 C                     | 30 zile                     | 0 - +4                 | 48 ore                     | SM STB 1020:2011  |
| 54  | MACRA PORC                     | kg   | -18 C                     | 30 zile                     | 0 - +4                 | 48 ore                     | SM STB 1020:2011  |
| 55  | GULAS PORC                     | kg   | -18 C                     | 30 zile                     | 0 - +4                 | 48 ore                     | SM STB 1020:2011  |
| 56  | BATUTA PORC                    | kg   | -18 C                     | 30 zile                     | 0 - +4                 | 48 ore                     | SM STB 1020:2011  |
| 57  | BATUTA PORC CU OS              | kg   | -18 C                     | 30 zile                     | 0 - +4                 | 48 ore                     | SM STB 1020:2011  |
| 58  | CEAFA PORC                     | kg   | -18 C                     | 30 zile                     | 0 - +4                 | 48 ore                     | SM STB 1020:2011  |
| 59  | FILE PORC (MUSCHIULET)         | kg   | -18 C                     | 30 zile                     | 0 - +4                 | 48 ore                     | SM STB 1020:2011  |
| 60  | COSTITA PORC                   | kg   | -18 C                     | 30 zile                     | 0 - +4                 | 48 ore                     | SM STB 1020:2011  |
| 61  | BURTA PORC                     | kg   | -18 C                     | 30 zile                     | 0 - +4                 | 48 ore                     | SM STB 1020:2011  |
| 62  | CIORIC PORC                    | kg   | -18 C                     | 30 zile                     | 0 - +4                 | 48 ore                     | SM STB 1020:2011  |
| 63  | OASE CU CARNE PORC             | kg   | -18 C                     | 30 zile                     | 0 - +4                 | 48 ore                     | SM STB 1020:2011  |
| 64  | OASE TUBULARE                  | kg   | -18 C                     | 30 zile                     | 0 - +4                 | 48 ore                     | SM STB 1020:2011  |
| 65  | RASOL PORC                     | kg   | -18 C                     | 30 zile                     | 0 - +4                 | 48 ore                     | SM STB 1020:2011  |
| 66  | PICIORUSE PORC                 | kg   | -18 C                     | 30 zile                     | 0 - +4                 | 48 ore                     | SM STB 1020:2011  |
| 67  | FICAT INIMA PORC               | kg   | -18 C                     | 30 zile                     | 0 - +4                 | 48 ore                     | SM STB 1020:2011  |
| 68  | SLANINA PORC                   | kg   | -18 C                     | 30 zile                     | 0 - +4                 | 48 ore                     | SM STB 1020:2011  |
| 69  | SPATA PORC                     | kg   | -18 C                     | 30 zile                     | 0 - +4                 | 48 ore                     | SM STB 1020:2011  |
| 70  | JAMBON PORC                    | kg   | -18 C                     | 30 zile                     | 0 - +4                 | 48 ore                     | SM STB 1020:2011  |
| 71  | BUJENINA PORC                  | kg   | -18 C                     | 30 zile                     | 0 - +4                 | 48 ore                     | SM STB 1020:2011  |
| 72  | CAP PORC                       | kg   | -18 C                     | 30 zile                     | 0 - +4                 | 48 ore                     | SM STB 1020:2011  |
| 73  | LIMBA PORC                     | kg   | -18 C                     | 30 zile                     | 0 - +4                 | 48 ore                     | SM STB 1020:2011  |
| 74  | RASOL PORC CU OFERTA           | kg   | -18 C                     | 30 zile                     | 0 - +4                 | 48 ore                     | SM STB 1020:2011  |
| 75  | COSTITA CU CIORIC              | kg   | -18 C                     | 30 zile                     | 0 - +4                 | 48 ore                     | SM STB 1020:2011  |
| 76  | TRIMING                        | kg   | -18 C                     | 30 zile                     | 0 - +4                 | 48 ore                     | SM STB 1020:2011  |
| 77  | JAMBON PORC SEMI               | kg   | -18 C                     | 30 zile                     | 0 - +4                 | 48 ore                     | SM STB 1020:2011  |
| 78  | SOLD DE PORC                   | kg   | -18 C                     | 30 zile                     | 0 - +4                 | 48 ore                     | SM STB 1020:2011  |
| 79  | GRASIME PORC                   | kg   | -18 C                     | 30 zile                     | 0 - +4                 | 48 ore                     | SM STB 1020:2011  |
| 80  | MACRA BOVINA                   | kg   | -18 C                     | 30 zile                     | 0 - +4                 | 48 ore                     | SM STB 1020:2011  |
| 81  | COSTITA DE BOVINA REFRIGERATA  | kg   | -18 C                     | 30 zile                     | 0 - +4                 | 48 ore                     | SM STB 1020:2011  |
| 82  | COSTITA DE BOVINA MATURATA     | kg   | -18 C                     | 30 zile                     | 0 - +4                 | 48 ore                     | SM STB 1020:2011  |
| 83  | TESTICULE BOVINA               | kg   | -18 C                     | 30 zile                     | 0 - +4                 | 48 ore                     | SM STB 1020:2011  |
| 84  | FICAT INIMA BOVINA             | kg   | -18 C                     | 30 zile                     | 0 - +4                 | 48 ore                     | SM STB 1020:2011  |
| 85  | COZI DE BOVINA                 | kg   | -18 C                     | 30 zile                     | 0 - +4                 | 48 ore                     | SM STB 1020:2011  |
| 86  | LIMBA BOVINA                   | kg   | -18 C                     | 30 zile                     | 0 - +4                 | 48 ore                     | SM STB 1020:2011  |
| 87  | CREIER BOVINA                  | kg   | -18 C                     | 30 zile                     | 0 - +4                 | 48 ore                     | SM STB 1020:2011  |
| 88  | MUSCHIULET BOVINA              | kg   | -18 C                     | 30 zile                     | 0 - +4                 | 48 ore                     | SM STB 1020:2011  |
| 89  | BOVINA CALITATEA NR.1          | kg   | -18 C                     | 30 zile                     | 0 - +4                 | 48 ore                     | SM STB 1020:2011  |
| 90  | CEAFA BOVINA                   | kg   | -18 C                     | 30 zile                     | 0 - +4                 | 48 ore                     | SM STB 1020:2011  |
| 91  | ANTRICOT BOVINA CU OS (RIBEYE) | kg   | -18 C                     | 30 zile                     | 0 - +4                 | 48 ore                     | SM STB 1020:2011  |
| 92  | OSO BUCO BOVINA                | kg   | -18 C                     | 30 zile                     | 0 - +4                 | 48 ore                     | SM STB 1020:2011  |
| 93  | OASE CU CARNE P/U SUPA         | kg   | -18 C                     | 30 zile                     | 0 - +4                 | 48 ore                     | SM STB 1020:2011  |
| 94  | OASE TUBULARE BOVINA           | kg   | -18 C                     | 30 zile                     | 0 - +4                 | 48 ore                     | SM STB 1020:2011  |
| 95  | LANGHET BOVINA                 | kg   | -18 C                     | 30 zile                     | 0 - +4                 | 48 ore                     | SM STB 1020:2011  |
| 96  | SOLD DE BOVINA                 | kg   | -18 C                     | 30 zile                     | 0 - +4                 | 48 ore                     | SM STB 1020:2011  |
| 97  | CURCAN DE CASA                 | kg   | -18 C                     | 30 zile                     | 0 - +4                 | 48 ore                     | SM STB 1020:2011  |
| 98  | FILEU DE CURCAN                | kg   | -18 C                     | 30 zile                     | 0 - +4                 | 48 ore                     | SM STB 1020:2011  |
| 99  | SOLD DE CURCAN F/OS            | kg   | -18 C                     | 30 zile                     | 0 - +4                 | 48 ore                     | SM STB 1020:2011  |
| 100 | ARIPI DE CURCAN                | kg   | -18 C                     | 30 zile                     | 0 - +4                 | 48 ore                     | SM STB 1020:2011  |
| 101 | GAMBE DE CURCAN                | kg   | -18 C                     | 30 zile                     | 0 - +4                 | 48 ore                     | SM STB 1020:2011  |
| 102 | SOLD DE CURCAN                 | kg   | -18 C                     | 30 zile                     | 0 - +4                 | 48 ore                     | SM STB 1020:2011  |
| 103 | PULPE DE CURCAN                | kg   | -18 C                     | 30 zile                     | 0 - +4                 | 48 ore                     | SM STB 1020:2011  |
| 104 | IEPURE REFRIGERAT/PROASPAT     | kg   | -18 C                     | 30 zile                     | 0 - +4                 | 48 ore                     | SM STB 1020:2011  |
| 105 | TOCATURA BOVINA                | kg   | -18 C                     | 30 zile                     | 0 - +4                 | 48 ore                     | SM STB 1020:2011  |
| 106 | TOCATURA VITA-PORC             | kg   | -18 C                     | 30 zile                     | 0 - +4                 | 48 ore                     | SM STB 1020:2011  |
| 107 | TOCATURA PUI                   | kg   | -18 C                     | 30 zile                     | 0 - +4                 | 48 ore                     | SM STB 1020:2011  |
| 108 | TOCATURA VITA-PUI              | kg   | -18 C                     | 30 zile                     | 0 - +4                 | 48 ore                     | SM STB 1020:2011  |
| 109 | TOCATURA PORC                  | kg   | -18 C                     | 30 zile                     | 0 - +4                 | 48 ore                     | SM STB 1020:2011  |
| 110 | TOCATURA SLANINA               | kg   | -18 C                     | 30 zile                     | 0 - +4                 | 48 ore                     | SM STB 1020:2011  |
| 111 | CIRNACI PICANTI                | kg   | -18 C                     | 30 zile                     | 0 - +4                 | 48 ore                     | SM STB 1020:2011  |
| 112 | CIRNACIORI MUSTAR              | kg   | -18 C                     | 30 zile                     | 0 - +4                 | 48 ore                     | SM STB 1020:2011  |
| 113 | CIRNACIORI CASCAVAL            | kg   | -18 C                     | 30 zile                     | 0 - +4                 | 48 ore                     | SM STB 1020:2011  |
| 114 | STEAK BOVINA TOMAWAK           | kg   | -18 C                     | 30 zile                     | 0 - +4                 | 48 ore                     | SM STB 1020:2011  |

