

CERTIFICAT DE CALITATE Nr. 2005 *O. Baboș* 2021

Eliberat pentru semifabricate, enumerate mai jos, fabricate în Moldova de SRL "Meat House production"

Expediație către Regiunea de carne conform fișei de însoțire nr. _____ pentru realizare

Nr	Denumirea semifabricatelor	Cantitatea, kg	Condiții și termen de păstrare:		Documente normative	Sfârșitul procesului tehnologic Ora
			refrigerate	congelate		
Semifabricate din carne tocată						
1	Carne tocată Specialitatea casei		0..+2°C max.	Nu mai sus de minus 18°C,	SF 06816369-004:2011	
2	Carne tocată de viță		48 ore		SF 06816369-004:2011	
3	Carne tocată de pui			termen de păstrare	SF 06816369-004:2011	
4	Carne tocată de porc				SF 06816369-004:2011	
5	Mici		0..+4°C max.	60 zile	SF 06816369-004:2011	
6	Cinațiori		48 ore		SF 06816369-004:2011	
7	Cinațiori "La gratar"				SF 06816369-004:2011	
8	Cinațiori "La grill"				SF 06816369-004:2011	
9	Cinațiori din carne de pui				SF 06816369-004:2011	
10	Mici De Casa				SF 06816369-004:2011	
11	Cinațiori De Casa				SF 06816369-004:2011	
12	Cinațiori "Lux"				SF 06816369-004:2011	
13	Pînțoală d e casă				SF 06816369-004:2011	
14	Pînțoală de pui				SF 06816369-004:2011	
15	Cîrnați "Turniger"		0..+4°C / 7 zile		RI Produse din carne	
Carne de găină						
11	Șold de pui		0..+4°C	Nu mai sus de minus 18°C,	SF 06816369-001:2009	
12	Pulpă de pui		max.			
13	Fileu de pui		72 ore	termen de păstrare		
14	Aripa de pui					
15	Încărn de pui pentru supe					
16	Carne de găină					
17	Semîncarcasă de pui					
18	Gambă de pui					
19	Găină întregă		48 ore			
Semifabricate din carne de găină marinată, refrigerate						
20	Șold de pui		0..+4°C max.		SF 06816369-001:2009	
21	Pulpă de pui		48 ore			
22	Aripioare de pui					
Carne de porc.						
23	Amtricot cu coase			nu mai sus de minus 18°C,		
24	Coaste de porc					
25	Muşchiulet					
26	Ceață					
27	Piept fără oase		0..+4°C	minus 18°C,		
28	Pulpă		72 ore	termen de păstrare	SF 06816369-001:2009	
29	Șold					
30	Înambon de porc					
31	Carnea fără oase					

32 Gulaș

30 zile

Nr	Denumirea semifabricatelor	Cantitatea, kg	Condiții și termen de păstrare		Documente normative	Sfârșitul procesului tehnologic Ora 5-00
			refrigerate	congelate		
33	Frîgărui în marinadă roșie					
34	Frîgărui marinat		48 ore		SF 06816369-001:2009	
35	Coaste					
36	Oase					
37	Urchi					
38	Cotlet cu os		72 ore			
39	Cotlet natural		0..+4°C	minus 18°C,		
40	Cotlet natural cu os în marinada					
41	Steak			termen de păstrare		
42	Fileu					
43	Coaste la grilă marinate					
44	Spată					
45	Amtricot cu os/fără os în marinada					
46	Ceață de porc în marinada					
47	Steak Meat House		14 zile, 0+4°C			
48	Șlanina marinată					
Carne de viță						
49	Carne de viță calitate superioară		72 ore			
50	Muşchiulet		0..+4°C			
51	Carne fără oase					
52	Amtricot cu os/fără os					
53	Langhet					
54	Frîgărui în marinada					
55	Gulaș					
56	Asabuc					
57	Ceață cu os/fără os					
58	Cotlet cu os/fără os					
59	Rasol cu os/fără os					
60	Șold					
61	Fileu					
62	Spată cu os/fără os					
Semifabricate în pelicană pentru conț. (sub vid)						
63	Gaiuna întregă în marinada		5 zile,		Nu mai sus de minus 18°C	
64	Coaste în marinada		0..+4°C			
65	Cotlet de porc cu os în marinada					
66	Bujenița în sos alb					
67	Ceață de porc în marinada					
68	Aripioare de gaiuna în marinada					



Tehnolog

Cazacu V.

