



Formularul 2

REPUBLICA MOLDOVA

ANALIZĂ NAȚIONALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR

Inspectoria Sanitară Veterinară de Stat

Direcția sanitar-veterinară pentru S.A.

Raionul/municipiul

Chișinău

CERTIFICAT SANITAR-VETERINAR

Seria SP

nr. 1237496

Din „07” Aprilie 21

Subsemnatul, medic veterinar, am eliberat prezentul Certificat

SRL “Meat House Production”

și certific că **Carne de vita, porcina, gâina refrigerată și congelată în sortiment și semifabricate din carne**în cantitate (locuri) de **Conform facturii** cu greutate de **Conf. fact.**tipul ambalajului (marcaj/etichetă) **Material polimeric (casserole)**Originea mărfii **Achiziționată și procesată**care provine din **SRL “Meat House Production” or. Chișinău str. V. Bicului 5/3****Favorabila**a fost supusă expertizei sanitar-veterinare și este admisă pentru: **Depozitare și realizare****in rețeaua de comerț**Marfa este expediată la **Pe teritoriul R.M.**cu transportul **Auto**pe ruta **or. Chișinău – raioanele și orașele a R.M.**Marfa a fost supusă (după caz) examenului suplimentar de laborator **curente: CRDV:rap. № 184-1.-2. -3****Indicii fizico-chimice, microbiologice coresp. normativului.**NOTE SPECIALE: **Condiții de păstrare, comercializare, termenul de valabilitate – conform certificatului de calitate Nr.205 anexat.**

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

L.S.



V. Djugostran

(numele și prenumele)

Falsificarea prezentului document se pedesește conform legislației în vigoare.

CERTIFICAT DE CALITATE Nr. 2005 07.06.2021
 Eliberat pentru semifabricate, enumerate mai jos, fabricate în Moldova de SRL "Meat House production"

Expediate către Kafana de carne conform foil de însoțire nr. _____ pentru realizare

Nr	Denumirea semifabricatelor	Cantitatea, kg	Condiții și termen de păstrare:	Documente normative	Sfârșitul procesului tehnologic
			refrigerate	congelate	Ora
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	termen de păstrare	SF 06816369-004:2011
3	Carne tocată de pui		0..+4°C max.	60 zile	SF 06816369-004:2011
4	Carne tocată de porc				SF 06816369-004:2011
5	Mici				SF 06816369-004:2011
6	Cinaclori				SF 06816369-004:2011
7	Cinaclori "La gratar"				SF 06816369-004:2011
8	Cinaclori "La grill"				SF 06816369-004:2011
9	Cinaclori din carne de pui				SF 06816369-004:2011
10	Mici De Casa				SF 06816369-004:2011
11	Cinaclori De Casa				SF 06816369-004:2011
12	Cinaclori "Lux"				SF 06816369-004:2011
13	Pînțoală d e casă				SF 06816369-004:2011
14	Pînțoală de pui		0..+4°C		RT Produse din carne
15	Cîrnați "Turinger"		7 zile		
			Carne de găină		
11	Sold de pui		0..+4°C max.	Nu mai sus de minus 18°C,	SF 06816369-001:2009
12	Pulpă de pui		72 ore	termen de păstrare	30 zile
13	Fileu de pui				
14	Avra de pui				
15	Încărn de pui pentru supe				
16	Carne de găină				
17	Semincarcasă de pui				
18	Gambă de pui		48 ore		
19	Găină întregă				
			Semifabricate din carne de găină marine, refrigerate		
20	Sold de pui		0..+4°C max.	-	SF 06816369-001:2009
21	Pulpă de pui		48 ore	-	
22	Aripioare de pui				
			Carne de porc.		
23	Aușitoc cu coase			nu mai sus de minus 18°C,	
24	Coaste de porc				
25	Muschulet				
26	Ceață				
27	Piept fără oase		0..+4°C		
28	Pulpă		72 ore		
29	Sold				
30	lambon 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
			refrigerate	congelate	Ora 5-00
33	Frîgărui în marinadă roșie				
34	Frîgărui marinat		48 ore		
35	Coaste				
36	Oase				
37	Lîrchi				
38	Cotlet cu os		72 ore	nu mai sus de minus 18°C,	SF 06816369-001:2009
39	Cotlet natural		0..+4°C		
40	Cotlet natural cu os în marinada				
41	Steak				
42	Fileu				
43	Coaste la grila marinate				
44	Spată				
45	Aușitoc 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	Muschulet		0..+4°C	nu mai sus de minus 18°C	SF 06816369-001:2009
51	Carne fără oase				
52	Aușitoc cu os/fără os				
53	Langhet				
54	Frîgărui în marinadă				
55	Gulaș				
56	Asabuc				
57	Ceață cu os/fără os				
58	Cotlet cu os/fără os				
59	Rasol cu os/fără os				
60	Sold				
61	Fileu				
62	Spată cu os/fără os				
			Semifabricate în pelicula pentru conț. (sub vid)		
63	Gaiuna întregă în marinada		5 zile,	Nu mai sus de minus 18°C	SF 06816369-001:2009
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 gâina în marinada				



Tehnolog

Cazacu V.

