



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

Formularul 2



DTSA

(autoritatea emitentă)

Raionul/municipiul

R. S. con

CERTIFICAT SANITAR-VETERINAR

Seria SP Nr. 1097747

Din "27" 01 2020

Eu, subsemnatul medic veterinar, am eliberat prezentul Certificat

SA, Soelie

și certific că

procluse Soelie

(se indică denumirea persoanei juridice sau numele și prenumele persoanei fizice)

(denumirea și starea mării)

în cantitate (locuri) de 3950

cu greutate de 46 000 kg

(tipul ambalajului (marcaj/cușetă))

Originea mărfii SA, Soelie

care provine din or R. S. con favorabil în privința bolilor
infecțioase și animalelor

(produse, materii prime - abatorizată, congelată, procesată, fabricată etc)

(se indică denumirea localității, gospodăriei, nației)

(sursa epizootică a localității de proveniență)

a fost supusă expertizei sanitar-veterinare și este admisă pentru:

realizare forță

(realizare fără restricții, realizare condiționată)

restricții

Mărfa este expedită la

pe teritoriul R. Moldova

(punctul de destinație, adresă)

cu transportul auto

pe ruta or R. S. con - pe teritoriul R. Moldova

(auto, camion, aerian, feroviar, condiții de transportare)

(se indică principalele puncte de poartă)

Mărfa a fost supusă (după caz) examenului suplimentar de laborator de mărce și

de procluse alimentare Donolgen

(denumirea laboratorului, din examenul de laborator și rezultatul cercetărilor)

NOTE SPECIALE: termenul de păstrare și realizare

conform certificatei de calitate

(condiții și perioadă (indicați) speciale, informații și condiții specifice, factura etc)



Medic veterinar



CERTIFICAT VETERINAR Nr. 1096560
CERTIFICAT DE CALITATE Nr. 76

Laboratorul de producere "Inlac" SA, or. Cupcini,
str. Chisinaului, 45 Tel/fax (373) 246 71088

Data fabricării	Serie Denumirea produselor	Nr. de part	Num arul de locur i	masa neto kg	Grasi mea %	acidit atea °T	umidita tea	Densi tatea	temp eratu re °C	ora esp	Fosfo taza	org anoi epti ca	Data exp	DTN
<u>20.02</u>	Lapte 1.5% 1.000				1,5	16'		1,027	4	0.30	lipse	conf	<u>20.02</u>	HG-611
	Lapte 2.5% 0.500				2,5	16'		1,027	4	0.30	lipse	conf		HG-611
	Lapte 2.5% ambalat 1.0				2,5	16'		1,027	4	0.30	lipse	conf		HG-611
	Chefir 1.0% 0.500				1,0	100'			4	0.30	lipse	conf		HG-611
	Chefir 2.5% 0.500				2,5	103'			4	0.30	lipse	conf		HG-611
<u>24.01</u>	Smintina 30% 0.500	<u>24</u>	<u>440</u>	10,0	76'				4	0.30	lipse	conf	<u>3.02</u>	SF 05916732-008;2011
	Smintina 15% 0.500			15,0	68'				4	0.30	lipse	conf		SF 05916732-008;2011
<u>25.27.01</u>	Smintina 25% 0.500	<u>25.27</u>	<u>330</u>	25,0	60'				4	0.30	lipse	conf	<u>4.6.02</u>	SF 05916732-008;2011
	Smintina 15% 0.375			15,0	66'				4	0.30	lipse	conf		SF 05916732-008;2011
	Smintina 20% 0.375			20,0	64'				4	0.30	lipse	conf		SF 05916732-008;2011
	Smintina 20% 0.200			20,0	64'				4	0.30	lipse	conf		SF 05916732-008;2011
<u>24.01</u>	Smintina 30% 0.200	<u>24</u>	<u>145</u>	30,0	62'				4	0.30	lipse	conf	<u>6.02</u>	SF 05916732-008;2011
<u>24.01</u>	Brinza 2% 0.250 kg	<u>24</u>	<u>148</u>	2,0	180'	75,8/			4	0.30	lipse	conf	<u>1.02</u>	HG-611
<u>24.01</u>	Brinza 5% 0.250 kg	<u>24</u>	<u>140</u>	5,0	174'	73,0/			4	0.30	lipse	conf	<u>1.02</u>	HG-611
	Brinza 2% 0.400			2,0	178'	75,8/			4	0.30	lipse	conf		HG-611
<u>24.01</u>	Brinza 2% 1kg 2kg	<u>24</u>	<u>12</u>	2,0	180'	75,8/			4	0.30	lipse	conf	<u>1.02</u>	HG-611
<u>24.01</u>	Brinza 2% 5 kg	<u>24</u>	<u>15</u>	2,0	176'	75,8/			4	0.30	lipse	conf	<u>1.02</u>	HG-611
	Brinza 5% 0.500			5,0	176'	75,8/			4	0.30	lipse	conf		HG-611
<u>24.01</u>	Brinza 9% 0.500	<u>24</u>	<u>380</u>	9,0	178'	73,0/			4	0.30	lipse	conf	<u>1.02</u>	HG-611
	Brinza 5% 1kg 2 kg			5,0	172'	73,0/			4	0.30	lipse	conf		HG-611
	Brinza 5% 5 kg			5,0	180'	73,0/			4	0.30	lipse	conf		HG-611
<u>24.01</u>	Brinza 9% 1kg 2 kg	<u>24</u>	<u>149</u>	9,0	178'	73,0/			4	0.30	lipse	conf	<u>1.02</u>	HG-611
<u>24.01</u>	Brinza 9% 5 kg	<u>24</u>	<u>135</u>	9,0	176'	72,8/			4	0.30	lipse	conf	<u>1.02</u>	HG-611
	Brinza 18% 0.5 kg 1 kg			18,0	182'	72,8/			4	0.30	lipse	conf		HG-611
<u>24.01</u>	Produs de brinza 18% 2kg, 5kg, 0.5kg	<u>24</u>	<u>15</u>	18,0	192'	65,0/			4	0.30	lipse	conf	<u>1.02</u>	HG-611
	Masa de brinza (vanilina, stafide) 1kg				o	176'	68,8/		4	0.31	lipse	conf		HG-611
<u>23.01</u>	Unt 72.5% ambalat 0.200 kg		<u>490</u>	72,5		25,0/			-18		lipse	conf	<u>23.03</u>	GOST 37-91
	Unt monolit 72.5% (10 kg)(5kg)			72,5		25,0/			-12		lipse	conf		GOST 37-91
<u>26.01</u>	Unt 82.5% 0.200gr		<u>800</u>	82,5		16,0/			-18		lipse	conf	<u>26.03</u>	GOST 37-91
<u>24.24.01</u>	Iaurt 1.5% 0.500 caise	<u>24.24</u>	<u>90</u>	1,5	86'				4	0.28	lipse	conf	<u>2.10.02</u>	SF 05916732-006;20010
<u>25.01</u>	Iaurt 1.5% 0.500 visina	<u>25</u>	<u>90</u>	1,5	88'				4	0.29	lipse	conf	<u>8.02</u>	SF 05916732-006;20010
<u>24.24.01</u>	Iaurt 1.5% 0.500 capsuna	<u>24.24</u>	<u>110</u>	1,5	87'				4	0.30	lipse	conf	<u>9.10.02</u>	SF 05916732-006;2010
<u>23.22.01</u>	Iaurt 1.5% 0.500 natural (f/z)	<u>23.24</u>	<u>180</u>	1,5	85'				4	0.30	lipse	conf	<u>6.10.02</u>	SF 05916732-006;2010
	Iaurt 1.5% 0.400 caise			1,5	85'				4	0.30	lipse	conf		SF 05916732-006;2010
	Iaurt 1.5% 0.400 visina			1,5	88'				4	0.30	lipse	conf		SF 05916732-006;2010
	Iaurt 1.5% 0.400 capsuna			1,5	87'				4	0.30	lipse	conf		SF 05916732-006;2010
<u>24.01</u>	Iaurt Frutino 3.5% natural 0.125kg	<u>24</u>	<u>520</u>	3,5	110'				4	0.30	lipse	conf	<u>10.02</u>	SF 05916732-006;2010
<u>24.01</u>	Iaurt Frutino 3.5% cu cais 0.125 kg	<u>24</u>	<u>450</u>	3,5	115'				4	0.30	lipse	conf	<u>10.02</u>	SF 05916732-006;2010
<u>24.01</u>	Iaurt Frutino 3.5% cu capsuna 0.125 kg	<u>24</u>	<u>360</u>	3,5	108'				4	0.30	lipse	conf	<u>10.02</u>	SF 05916732-006;2010
	Iaurt Frutino 3.5% cu banan 0.125			3,5	105'				4	0.30	lipse	conf		SF 05916732-006;2010
<u>24.01</u>	Iaurt 3.5% visina 0.125kg	<u>24</u>	<u>60</u>	3,5	115'				4	0.30	lipse	conf	<u>10.02</u>	SF 05916732-006;2010
	Iaurt 3.5% mure de padure 0.125kg			3,5	112'				4	0.30	lipse	conf		SF 05916732-006;2010
<u>24.01</u>	Iaurt 3.5% persik-maracuja 0.125kg	<u>24</u>	<u>110</u>	3,5	108'				4	0.30	lipse	conf	<u>10.02</u>	SF 05916732-006;2010
	Iaurt 1.5% 0.5kg portocala-marar-gimbir			1,5	90'				4	0.30	lipse	conf		SF 05916732-006;2010
	Iaurt 1.5% 0.5kg catina-ceai-verde			1,5	88'				4	0.30	lipse	conf		SF 05916732-006;2010
	Iaurt 1.5% 0.5kg chivi spanac			1,5					4	0.30	lipse	conf		SF 05916732-006;2010
	Crema de brinza mure de padure 0.2kg			4,0	162	65,0/			4	0.30	lipse	conf		SF 05916732-009;2014
<u>24.01</u>	Crema de brinza persica si maracuya 0.2	<u>24</u>	<u>30</u>	4,0	164	65,0/			4	0.30	lipse	conf	<u>10.02</u>	SF 05916732-009;2014
<u>24.01</u>	Crema de brinza visina 0.2kg 4%	<u>24</u>	<u>30</u>	4,0	168	65,0/			4	0.30	lipse	conf	<u>10.02</u>	SF 05916732-009;2014
	Crema de brinza natural 11% 130g			11,0	150'	65,0/			4	0.30	lipse	conf		SF 05916732-009;2014
	Crema de brinza marar si usturoi 11%			11,0	154'	65,0/			4	0.30	lipse	conf		SF 05916732-009;2014
	Crema de brinza piper negru 11% 130g			11,0	158'	65,0/			4	0.30	lipse	conf		SF 05916732-009;2014
<u>24.01</u>	Brinzica degresata cu vanilina 0% 100g	<u>24</u>	<u>140</u>	0	170'	70,0/			4	0.30	lipse	conf	<u>1.02</u>	"SF 05916732-009;2014
<u>24.01</u>	Brinzica degresata cu stafide 0% 100g	<u>24</u>	<u>140</u>	0	174'	68,3/			4	0.30	lipse	conf	<u>1.02</u>	"SF 05916732-009;2014
<u>24.01</u>	Brinzica cu ananas 5% 100g	<u>24</u>	<u>105</u>	5,0	172'	68,3/			4	0.30	lipse	conf	<u>1.02</u>	"SF 05916732-009;2014
	Lapte plat degresat 0.5kd			0,6	16'	5,0/			10	0.30	lipse	conf		GOST 10970-87
	Cascaval cu aroma de sunca "De Cupcini"			40,0					6		lipse	conf		SF 05916732-003;2008
	Cascaval natural "De Cupcini"			40,0					6		lipse	conf		SF 05916732-003;2008
	Cascaval "De Cupcini" 40%			40,0					6		lipse	conf		SF 05916732-003;2008

Data cind a fost eliberat certificatul: 24.01.202

Oracind a fost eliberat certificatul:

6.00

Responsabil laborant pe productie: Iergaeva
semnatura: [Signature]



Nr	Denumirea produsului	Documentul Normativ	Numărul de locuri	În greutatea neto, kg	Indicii fizico-chimici							Data fabricării, eliberării	Data Finalizării termenului de valabilitate	Termenul de valabilitate	Gustul
					Grăsiimea %	Aciditatea °T	Aciditatea lactică	Densitatea A	Fracția masică de umiditate %	Fosfor a	Temperatura °C				
1	Lapte pasteurizat, 1L	GOST 13277-79	1320	280 + 2840	2,5	18		1028		Negativ	0-6	24/01	30/01	60 ore	Curat
2	Lapte pasteurizat, 0,5L	-/-	630		2,5	18		1028		Negativ	0-6	24/01	30/01	60 ore	-/-
3	Lapte pasteurizat, 1L	-/-	660		3,5	18		1028		Negativ	0-6	24/01	30/01	60 ore	-/-
4	Lapte pasteurizat, 1L	-/-	800		1,5	18		1028		Negativ	0-6	24/01	30/01	60 ore	-/-
5	Chefir, 500 gr	SF 03947208-007.2011	240		1,0	0,88					4±2	24/01	1/02	60 zile	-/-
6	Chefir, 500 gr	-/-	1030	2830	2,5	0,843					4±2	24/01	1/02	60 zile	-/-
7	Chefir, 500 gr	-/-	45		3,2	0,864					4±2	24/01	1/02	60 zile	-/-
8	Chefir îmbogățit cu bifidobacterii	SF 03947208-007.2011	660		2,5	0,843					4±2	24/01	1/02	60 zile	-/-
9	Chefir cu umplutură de vișină	SF 03947208-007.2011			2,5						4±2	24/01	1/02	30 zile	-/-
10	Chefir cu umplutură de capsuni	SF 03947208-007.2011			2,5						4±2			5 zile	Dulce cu aromă de vișine
11	Chefir cu umplutură de kiwi si spanac	SF 03947208-007.2011			2,5						4±2	24/01	1/02	5 zile	Dulce cu aromă de capsuni
12	Smintină, 500gr	SF 03947208-006.2009	480		10	40					4±2	24/01	3/01	100 zile	-/-
13	Smintină 500gr	SF 03947208-006.2009	860	104.360	15	68					4±2	24/01	3/01	100 zile	-/-
14	Smintină în pahare, 200 gr, 350gr	SF 03947208-006.2009	230/315		15	68					4±2	24/01	3/01	100 zile	-/-
15	Smintină în pahare, N1 350gr	SF 03947208-006.2009	15		15						4±2	24/01	3/01	100 zile	-/-
16	Smintină dulce pasteurizată, 500 gr	SM GOST R52091-2006			35	15					4±2	24/01	30/01	100 ore	Curat
17	Smintină dulce pasteurizată la cîntar	SM GOST R52091-2006			35	15					4±2	24/01	3/01	100 ore	Curat
18	Smintină îmbogățită cu bifidobacterii	SF 03947208-006.2009	80		15	68				Negativ	4±2	24/01	3/01	100 zile	-/-
19	Smintină, kg	SF 03947208-006.2009			30						4±2	24/01	3/01	100 zile	-/-
20	Smintină 500gr	-/-	800	1080	20	66					4±2	24/01	3/01	100 zile	-/-
21	Smintină, kg	-/-	160		20	66					4±2	24/01	3/01	100 zile	-/-
22	Smintină în pahare, 200 gr, 350gr	-/-	80/150		20	66					4±2	24/01	3/01	100 zile	-/-
23	Smintină în pahare, N1 350gr	-/-			20	66					4±2	24/01	3/01	100 zile	-/-
24	Produs de Smintină 500gr	SF 03947208-011.2013			20						4±2			7 zile	-/-
25	Brînză de vacă 2% 2 kg, 5 kg	SF 03947208-009.2011			2				76		4±2			120 ore	lactat acidulat
26	Brînză de vacă 5% 2 kg, 5 kg	SF 03947208-009.2011	1156		5	192			73		4±2	24/01	1/02	120 ore	-/-
27	Brînză de vacă 5% 500 g	SF 03947208-009.2011	330		5	192			73		4±2	24/01	1/02	120 ore	-/-
28	Brînză de vacă 9% 2 kg, 5 kg	SF 03947208-009.2011			9				73		4±2			120 ore	-/-
29	Brînză de vacă 9% 500 g	SF 03947208-009.2011			9				73		4±2			120 ore	-/-
30	Brînză de vacă 18% 2 kg, 5 kg	SF 03947208-009.2011	182		18	180			68		4±2	24/01	1/02	120 ore	-/-
31	Brînză topită tartinabilă „Mărgăritar”	SF-03947208-001			Min 60				52		0 + 4			30 zile	Curat de brînză
32	Brînză topită tartinabilă „Rîșcani”	SF-03947208-001			Min 55				55		0 + 4			30 zile	-/-
32	Brînză topită tartinabilă „Nu mă uita”	SF-03947208-001			Min 50				40		0 + 4			30 zile	Slab de pasteurizat
34	Unt Creștianscoe la kg	GOST 37-91	140		72,5				25		0 + 4	24.01	13.01	20 zile	curat
35	Unt Creștianscoe ambalat	-/-	2000		72,5				25		0 + 4	23.01	3.03	40 zile	Curat
36	Unt 72,5% N1 ambalat	HG-158 din 07.03.2019			72,5				25		0 + 4			40 zile	Curat
37	Unt 82,5% N1 ambalat	HG 158 din 07.03.2019			82,5				16		0 + 4			40 zile	curat
38	Unt „de Rîșcani” ambalat	SF 03947208-005.2009	2000		82,5				16		0 + 4	23.01	3.03	40 zile	curat
39	Unt „de Rîșcani” la kg	SF 03947208-005.2009			82,5				16		0 + 4			40 zile	curat
40	Unt topit la kg	-/-			90				0,7		- 3 .. 0			90 zile	curat
41	Amestec de grăsimi „Favorit” amb	SF 03947208-007.2010			72,5				25		3			20 zile	curat
42	Amestec de grăsimi „Favorit” la kg	-/-			72,5				25		-18			9 luni	curat
43	Amestec de grăsimi „Buterbrodnoe”	-/-	5		61,5				35		3	26/01		20 zile	curat

Corespunde cerințelor: HG al R. Moldova nr. 158 din 07.03.2019,
HG al R. Moldova nr. 520 din 22.06.2010 p.8.99, HG al Republicii Moldova Nr. 221 din 16.03.2009
Data eliberării certificatului de calitate 22.01.2020

certificat veterinar N° 1094844

Responsabil Șef laborator Toderiță Eduard

Laborant Mucoschoc
(nume, prenume)

(semnătura)



Data fabricării	Data preambalării	Denumirea produsului	Termen de maturizare, zile	Termen de păstrare după maturizare conform standardului	Standard	Calupuri, unități	Greutate a în kg	Indicii fizico-chimici			Gustul	Termen de realizare din momentul preambalării, zile	Temperatura de păstrare °C, Umiditatea aerului %	Valabil până la
								% de grăsimi	% de umiditate	% de sare				
9/8 22/01		Brinză cu cheag tare „de Rîșcani” Ambalat	35	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001		1607	50±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristic brânzei puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5 %	22/3
9/8 22/01		Brinză cu cheag tare „de Moldova” Ambalat	40	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001		64	50±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristic brânzei puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5 %	22/3
23/8 22/01		Brinză cu cheag tare „de Olanda” Ambalat	45	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001		156,6	45±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristic brânzei puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5 %	22/3
		Brinză cu cheag tare „de Poșehonie” Ambalat	45	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001			45±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristic brânzei puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5 %	
1/9 22/01		Brinză cu cheag tare „de Rusia” Ambalat 0.4 Ambalat 0.8	60	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001		112,4	50±1,6	Max 43	1,5-2,5	Caracteristic brânzei puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5 %	22/3
23/01		Brinză cu cheag moale cu pătrunjel, mărar „Albă de Rîșcani” Ambalat	-	-	SF 03947208 003:2009		174/19	35±1,6	Max 62	Max 4,5	Lactat puțin acid, cu gust de verdețea folosită	5	4 ± 2°C 85 ± 5 %	28/01
		Brinză cu cheag tare „Edam” Ambalat	min 30 zile	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001			45±1,6	Max 48		Plăcut, fin cu aromă caracteristică, puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5 %	
22/01	22/01-22/01	Brinză topită tartinabilă „Mărgăritar” Brinză topită tartinabilă „Rîșcani”	-	-	SF 03947208 -001 SF 03947208 -001		132	Min 60	52		Curat de brinză	25	0-6	12-13/2
14/9 22/01		Brinză cu cheag tare „de Prut” Ambalat	15	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001		59,0	40±1,6	Max 50	1,5-2,5	Slab acidulat	60	0°...4°C 85 ± 5 %	22/3
		Brinză cu cheag tare „Lucaferul” Ambalat	45	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001			30±2,0	Max 52	1,5-3,0	Caracteristic brânzei puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5 %	
		Brinză cu cheag tare „Gouda” Ambalat	30	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001			48±1,6	Max 44	1,5-3,0	Ușor picant cu aromă caracteristică	60	0°...4°C 85 ± 5 %	
		Brinză cu cheag tare „Bugeac” Ambalat	30	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001			55±1,0	Max 50	1,5-2,5	Caracteristic brânzei, slab acidulat	60	0°...4°C 85 ± 5 %	
		Cașcaval „Provincial” Ambalat	15	4 luni la temperatura de -3°C ... 0°C	SF 03947208 002:2008			45±2,0	Max 50	1,0-3,0	Caracteristic brânzei puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5 %	
		Cașcaval „Provincial” cu șuncă și adică Ambalat	15	2 luni la temperatura de -3°C ... 0°C	SF 03947208 002:2008			45±2,0	Max 50	1,0-3,0	Caracteristic brânzei puțin amărui	30	0°...4°C 85 ± 5 %	
		Brinză topită afumată „de Basarabia-LR” Ambalat	-	-	SF 03947208 001:2008			Min 30	Max 55	3,0	Potrivit de picant, de afumat	60	0°...4°C 85 ± 5 %	
		Brinză topită afumată „de Basarabia-LR” cu mărar și usturoi Ambalat	-	-	SF 03947208 001:2008			Min 30	Max 55	3,0	Potrivit de picant, afumat cu gust de mărar și usturoi	60	0°...4°C 85 ± 5 %	
		Produs de brinză „De Olanda” Ambalat	45	2 luni la temperatura de 0°C ... +4°C	SF 03947208 010:2012			45	Max 44	1,5-2,5	Pronunțat de brinză, slab acidulat, puțin amărui	60	0°...4°C 80 ± 5 %	
		Produs de brinză „De Rusia” Ambalat	60	2 luni la temperatura de 0°C ... +4°C	SF 03947208 010:2012			50	Max 43	1,5-2,5	curat, slab acidulat, puțin amărui	60	0°...4°C 80 ± 5 %	
		Brinză cu cheag în statură „Albă de Rîșcani” Ambalat	5	-	SF 03947208 003:2009			45±1,6	Max 62	Max 4,5	Lactat acid, potrivit de sărat	60	4 ± 2°C 85 ± 5 %	

Corespunde cerințelor HG al R. Moldova nr. 611 din 05.07.2010,

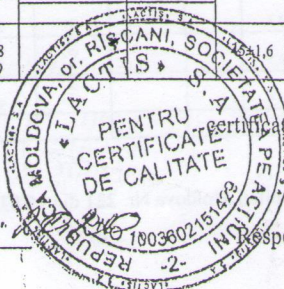
HG al R. Moldova nr. 996 din 20.08.2003,

HG al R. Moldova nr. 520 din 22.06.2010 p. 8-99

HG al R. Moldova nr. 221 din 16.03.2009

Data eliberării certificatului de calitate

Certificat veterinar N°



Responsabil

