



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

Formularul 2



Raionul/municipiul \_\_\_\_\_

# CERTIFICAT SANITAR-VETERINAR

Seria SP nr. 1218641

Din „ 10 ” 07 2021

Subsemnatul, medic veterinar, am eliberat prezentul Certificat

și certific că produse lactice (denumirea și starea mărfii)  
(cui - denumirea persoanei juridice sau numele și prenumele persoanei fizice)

în cantitate (locuri) de 3050 cu greutate de 36.000 kg  
 tipul ambalajului (marcaj/etichetă)

Originea mărfii SA „Loedis”  
 care provine din oz Așconi favorabil în privința  
bolilor infecțioase a animalelor  
(se indică denumirea localității, gospodăriei, unității și situația epizootică a localității de proveniență)

a fost supusă expertizei sanitar-veterinare și este admisă pentru: realizare fără  
restricții  
(realizare fără restricții, realizare condiționată - indicându-se motivele sau modul de prelucrare, conform regulilor expertizei sanitar-veterinare)

Marfa este expediată la pe teritoriul R. Illolelor  
(punctul de destinație, adresa)

cu transportul auto  
 pe ruta oz Așconi - pe teritoriul R. Illolelor  
(se indică principalele puncte de pe traseu)

Marfa a fost supusă (după caz) examenului suplimentar de laborator de muncă  
a produselor alimentare Donoluseni  
(denumirea laboratorului, nr. examenului de laborator și rezultatul cercetărilor)

NOTE SPECIALE: termenul de păstrare și realizare  
conform certificatului de calitate  
(condiții și permisiuni (indicații) speciale, informații și condiții specifice, factura etc.)



Medic veterinar I. Eremencu  
(semnătura)  
I. Eremencu  
(numele și prenumele)



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 %	Fosforata					Temperatura "C"
1	Lapte pasteurizat, 1L	HG 158 din 07.03.2019			2,5	18		1028		Negativ	0-6	9-10/7	12-13/7	72 ore	Curat
2	Lapte pasteurizat, 0,5L	-/-			2,5	18		1028		Negativ	0-6	9-10/7	12-13/7	72 ore	-/-
3	Lapte pasteurizat, 1L	-/-			3,5	18		1028		Negativ	0-6	9-10/7	12-13/7	72 ore	-/-
4	Lapte pasteurizat, 1L	-/-			1,5	18		1028		Negativ	0-6	9-10/7	12-13/7	72 ore	-/-
5	Chefir, 500 gr	SF 03947208-007.2011			1,0	98					4±2	9-10/7	14-15/7	5 zile	acidulat
6	Chefir, 500 gr	-/-			2,5	97					4±2	9-10/7	14-15/7	5 zile	-/-
7	Chefir, 500 gr	-/-			3,2	95					4±2	9-10/7	14-15/7	5 zile	-/-
8	Chefir îmbogățit cu bifidobacterii	SF 03947208-007.2011			2,5	96					4±2	9-10/7	14-15/7	5 zile	-/-
9	Chefir cu umplutură de vișină	SF 03947208-007.2011			2,5						4±2			5 zile	Dulce cu aromă de vișină
10	Chefir cu umplutură de capsuni	SF 03947208-007.2011			2,5						4±2			5 zile	Dulce cu aromă de capsuni
11	Chefir cu umplutură de kiwi și spanac	SF 03947208-007.2011			2,5						4±2			5 zile	Dulce cu aromă de kiwi și spanac acidulat
12	Smîntină, 500gr	SF 03947208-006.2009			10	68					4±2	9-10/7	16-17/7	7 zile	-/-
13	Smîntină 500gr.	SF 03947208-006.2009			15	67					4±2	9-10/7	16-17/7	7 zile	-/-
14	Smîntină în pahare, 200 gr, 350gr	SF 03947208-006.2009			15	67					4±2	9-10/7	16-17/7	7 zile	-/-
15	Smîntină în pahare, NI 350gr	SF 03947208-006.2009			15						4±2			7 zile	-/-
16	Smîntină dulce pasteurizată, 500 gr	SM GOST R52091-2006			35	15					4±2	9-10/7	12-13/7	72 ore	Curat
17	Smîntină dulce pasteurizată la cîntar	SM GOST R52091-2006			35	15				Negativ	4±2			36 ore	Curat
18	Smîntină îmbogățită cu bifidobacterii	SF 03947208-006.2009			15	67					4±2	9-10/7	16-17/7	7 zile	-/-
19	Smîntină, kg	SF 03947208-006.2009			30						4±2			72 ore	Lactat acidulat
20	Smîntină 500gr	-/-			20	66					4±2	9-10/7	16-17/7	7 zile	-/-
21	Smîntină, kg	-/-			20						4±2			72 ore	-/-
22	Smîntină în pahare, 200 gr, 350gr	-/-			20	66					4±2	9-10/7	16-17/7	7 zile	-/-
23	Smîntină în pahare, NI 350gr	-/-			20						4±2			7 zile	-/-
24	Produs de Smîntină 500gr	SF 03947208-011.2013			20						4±2			7 zile	Pur acidulat
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			5			73			4±2			120 ore	-/-
27	Brînză de vacă 5% 500 g	SF 03947208-009.2011			5	194		73			4±2	9-10/7	14-15/7	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	192		73			4±2	9-10/7	14-15/7	120 ore	-/-
30	Brînză de vacă 18% 2 kg, 5 kg	SF 03947208-009.2011			18			68			4±2			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 Tărănesc la kg	HG 158 din 07.03.2019			72,5			25			0 - +4			20 zile	curat
35	Unt Tărănesc ambalat	HG 158 din 07.03.2019			72,5			25			0 - +4			40 zile	Curat
36	Unt 82,5% ambalat	HG 158 din 07.03.2019			72,5			25			0 - +4			40 zile	Curat
37	Unt „de Rîșcani” ambalat	HG 158 din 07.03.2019			82,5			16			0 - +4			40 zile	curat
38	Unt „de Rîșcani” ambalat	SF 03947208-005.2009			82,5			16			0 - +4			40 zile	curat
39	Unt „de Rîșcani” la kg	SF 03947208-005.2009			82,5			16			0 - +4			20 zile	curat
40	Unt topit la kg	-/-			90			0,7			-3			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”	-/-			61,5			35			3			10 zile	curat

Corespunde cerințelor: HG al R. Moldova nr. 158 din 07.03.2019.

HG al R. Moldova nr. 520 din 22.06.2010 nr. 899 HG al Republicii Moldova Nr. 221 din 16.03.2009

Data eliberării certificatului de calitate 10/7-2021

certificat veterinar N° 1218641

Responsabil Șef laborator Toderiță Eduard

Laborant Yheletic Ana

(nume, prenume)

(semnătura)

(semnătura)





Data preambălării	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 preambălării, zile	Temperatura de păstrare °C, Umiditatea aerului %	Valabil până la
							% de grăsimi	% de umiditate	% de sare				
19/5	Brinză cu cheag tare „Rîșcani” Ambalat	35	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218.2001			50±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristic brânzei puțin amăru	60	0°...4°C 85±5%	7/9
12/5	Brinză cu cheag tare „de Mădăraș” Ambalat	40	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218.2001			50±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristic brânzei puțin amăru	60	0°...4°C 85±5%	7/9
11/5	Brinză cu cheag tare „de Olanda” 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 amăru	60	0°...4°C 85±5%	7/9
12/4	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 amăru	60	0°...4°C 85±5%	7/9
17/5	Brinză cu cheag tare „de Rusia” Ambalat 0.4	60	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218.2001			50±1,6	Max 43	1,5-2,5	Caracteristic brânzei puțin amăru	60	0°...4°C 85±5%	7/9
9-10/7	Brinză cu cheag moale cu pătrunjel, mărar „Albă de Rîșcani” Ambalat			SF 03947208 003.2009			35±1,6	Max 62	Max 4,5	Lactat puțin acid, cu gust de verdeață folosită	5	4±2°C 85±5%	14-15/7
2/4	Brinză cu cheag tare „Edam” Ambalat	min30 zile	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218.2001			45±1,6	Max 48		Plăcut, fin cu aromă caracteristică puțin amăru	60	0°...4°C 85±5%	7/9
4-7-9/7	Brinză topită tartinabilă „Mărgăritar” Ambalat			SF 03947208 -001			Min 60	52		Curat de brinză	25	0-6	7/9
	Brinză topită tartinabilă „Rîșcani” Ambalat			SF 03947208 -001			Min 55	55		Curat de brinză	25	0-6	7/9
2-28/6	Brinză cu cheag tare „de Prut” Ambalat	15	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218.2001			40±1,6	Max 50	1,5-2,5	Slab acidulat	60	0°...4°C 85±5%	7/9
28/6	Brinză cu cheag tare „Luceafărul” 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 amăru	60	0°...4°C 85±5%	7/9
3/9	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%	7/9
7/3	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%	7/9
8-19/6	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 amăru	60	0°...4°C 85±5%	7/9
2/6	Cașcaval „Provincial” 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 amăru	30	0°...4°C 85±5%	7/9
2-9/7	Brinză topită afumată „de Basarabia” Ambalat			SF 03947208 001.2008			Min 30	Max 55	3,0	Potrivit de picant, de afumat	60	0°...4°C 85±5%	7/9
8-9/7	Brinză topită afumată „de Basarabia” Ambalat			SF 03947208 001.2008			Min 30	Max 55	3,0	Potrivit de picant, afumat cu gust de marar și usturoi	60	0°...4°C 85±5%	7/9
4-6-8-9/7	Brinză topită afumată „de Basarabia” Ambalat			SF 03947208 001.2008			Min 30	Max 55	3,0	Potrivit de picant, afumat cu gust de marar și usturoi	60	0°...4°C 85±5%	7/9
10/4	Produs de brinză „De Olanda” Ambalat	60	2 luni la temperatura de 0°C ... +4°C	SF 03947208 010.2013			50	Max 43	1,5-2,5	Pronunțat de brinză, slab acidulat, puțin amăru	60	0°...4°C 80±5%	7/9
4/7	Produs de brinză „De Rusia” Ambalat	60	2 luni la temperatura de 0°C ... +4°C	SF 03947208 010.2013			50	Max 43	1,5-2,5	curat, slab acidulat, puțin amăru	60	0°...4°C 80±5%	7/9
	Brinză cu cheag în sărămură „Albă de Rîșcani” Ambalat	5		SF 03947208 003.2009			45±1,6	Max 62	Max 4,5	Lactat acid, potrivit de sărat	30	4±2°C 85±5%	3/8

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 10/7.2021

certificat veterinar N° 1218641

Responsabil Șef laborator Toderiță Eduard

Laborant Ghelăbrice A  
(nume, prenume)

(semnătura)

(semnătura)