

DRSA
 Călărași

CERTIFICAT SANITAR-VETERINAR

Seria SP nr 0889573

la data de 14 IANUARIE 2019

carne de pui congelată în ambalajul S.R.L. ARIVAPROD "S. Sadova
 esordiment, conform facturii și certificatului de calitate, în greutate de 3980 kg
 abatorizate la S.R.L. Arivaproduct
 s. Sadova - localitate favorabilă
 epizootic

realizare
 fără riscuri în s. Sadova or. Călărași
 mun. Chișinău de com. din R. Moldova
 Auto, la +4 ± 2°C,
 s. Sadova - or. Călărași - mun. Chișinău -
 - rețeauă de com. din R. Moldova

Termenul de valabilitate al produsului este în conformitate cu certificatul de calitate și cu datele pe eticheta produselor, cu respectarea normelor sanitare - veterinare pe întreg lanțul alimentară.



0884
 Igor Tustor

Eliberat pentru produsele în stare refrigerată/congelată din carne de pasăre, abatorizate la "ARIVAPROD" S.R.L. în s. Sadova r. Călărași.
 cod fiscal 1008609004127, tel. 079213875

Expedit pentru comercializare conform facturii și certificatului sanitar-veterinar nr. 0889573.

Nr. ord	Denumire produs	măsa neto (kg)	Temperatura de păstrare	Tipul ambalajului	Data fabricării	Termen de valabilitate	Documente normative
Produse refrigerate (+4 ± 2°C)							
1	Pui broiler	1820	+4 ± 2°C	lăzi/tăvițe	14.01.19	72 ore	HG nr. 773 din 03.10.2013
2	Pulpe de pui	260	+4 ± 2°C	lăzi/tăvițe	-/-	72 ore	HG nr. 773 din 03.10.2013
3	Gamb de pui	-	+4 ± 2°C	lăzi/tăvițe	-/-	72 ore	HG nr. 773 din 03.10.2013
4	Sold de pui	30	+4 ± 2°C	lăzi/tăvițe	-/-	72 ore	HG nr. 773 din 03.10.2013
5	Arghi de pui	70	+4 ± 2°C	lăzi/tăvițe	-/-	72 ore	HG nr. 773 din 03.10.2013
6	Tacim I (spate)	50	+4 ± 2°C	lăzi/tăvițe	-/-	72 ore	HG nr. 773 din 03.10.2013
7	Tacim II (oase)	-	+4 ± 2°C	lăzi/tăvițe	-/-	72 ore	HG nr. 773 din 03.10.2013
8	Piept de pui	210	+4 ± 2°C	lăzi/tăvițe	-/-	72 ore	HG nr. 773 din 03.10.2013
9	Git de pui	50	+4 ± 2°C	lăzi/tăvițe	-/-	72 ore	HG nr. 773 din 03.10.2013
10	Picioare de pui	50	+4 ± 2°C	lăzi/tăvițe	-/-	72 ore I	HG nr. 773 din 03.10.2013
11	Înimi de pui	25	+4 ± 2°C	lăzi/tăvițe	-/-	72 ore	HG nr. 773 din 03.10.2013
12	Ficat de pui	40	+4 ± 2°C	lăzi/tăvițe	-/-	72 ore	HG nr. 773 din 03.10.2013
13	Pipote de pui	10	+4 ± 2°C	lăzi/tăvițe	-/-	72 ore	HG nr. 773 din 03.10.2013
14	Cap de pui	-	+4 ± 2°C	lăzi/tăvițe	-/-	72 ore	HG nr. 773 din 03.10.2013
15	Carne de pui fără/os	30	+4 ± 2°C	lăzi/tăvițe	-/-	72 ore	HG nr. 773 din 03.10.2013
Produse congelate (-18 °C)							
1	Pui broiler (congelat)	540	-18 °C	lăzi/tăvițe	14.01.19	180 zile	HG nr. 773 din 05.10.2013
2	Pulpe de pui (congelat)	150	-18 °C	lăzi/tăvițe	-/-	180 zile	HG nr. 773 din 03.10.2013
3	Sold de pui (congelat)	-	-18 °C	lăzi/tăvițe	-/-	180 zile	HG nr. 773 din 03.10.2013
4	Gambe de pui (congelat)	-	-18 °C	lăzi/tăvițe	-/-	180 zile	HG nr. 773 din 03.10.2013
5	Aripi de pui (congelat)	120	-18 °C	lăzi/tăvițe	-/-	180 zile	HG nr. 773 din 03.10.2013
6	Tacim I (congelat)	100	-18 °C	lăzi/tăvițe	-/-	180 zile	HG nr. 773 din 03.10.2013
7	Tacim II (congelat)	70	-18 °C	lăzi/tăvițe	-/-	180 zile	HG nr. 773 din 03.10.2013
8	Piept de pui (congelat)	120	-18 °C	lăzi/tăvițe	-/-	180 zile	HG nr. 773 din 03.10.2013
9	Git de pui (congelat)	50	-18 °C	lăzi/tăvițe	-/-	180 zile	HG nr. 773 din 03.10.2013
10	Picioare pui (congelat)	50	-18 °C	lăzi/tăvițe	-/-	180 zile	HG nr. 773 din 03.10.2013
11	Înimi de pui (congelat)	20	-18 °C	lăzi/tăvițe	-/-	180 zile	HG nr. 773 din 03.10.2013
12	Ficat de pui (congelat)	20	-18 °C	lăzi/tăvițe	-/-	180 zile	HG nr. 773 din 03.10.2013
13	Pipote pui (congelat)	25	-18 °C	lăzi/tăvițe	-/-	180 zile	HG nr. 773 din 03.10.2013
14	Cap de pui (congelat)	70	-18 °C	lăzi/tăvițe	-/-	180 zile	HG nr. 773 din 03.10.2013
15	Carne de pui fără/os	-	-18 °C	lăzi/tăvițe	-/-	180 zile	HG nr. 773 din 03.10.2013

Date speciale: umiditatea relativă a aerului 85-95 %. Fiecare unitate de produs este marcat conform legislației în vigoare.

Administrator, Gavriluța Igor

Certificat de calitate 8467

Eliberat la produsele menționate mai jos, produse fabricate de CARNPRODUX SRL:

Numarul si seria certificatului sanitar-veterinar

Punctul de destinatia: Premium Catering SRL

Foia de insotire:

din 12 octombrie 2018 pentru realizare :

Denumirea produselor	Temperatura de realizare	Temperatura de pastrare	Cantitatea kg	Sirștului precesului tehnologic	Documentul normativ
020120900 Rasol de vita fros	48 ore	T = +0 +4 C	4,700	07.00	SF 40988116-001:2016
020319590 Cotlet de porc cu os	48 ore	T = +0 +4 C	5,100	07.00	SF 40988116-001:2016
020130000 Carne de vita dezosata	120 ore	T = +0 +4 C	161,500	07.00	SF 40988116-001:2016
020130000 Muschiulet de vita	48 ore	T = +0 +4 C	15,600	07.00	SF 40988116-001:2016
020713100 Sold de pui broiler dezosat	48 ore	T = +0 +4 C	8,000	07.00	SF 40988116-001:2016
020713600 Pulpe de pui broiler	48 ore	T = +0 +4 C	15,600	07.00	SF 40988116-001:2016
020714100 Carne de la piept de pui broiler	48 ore	T = +0 +4 C	43,000	07.00	SF 40988116-001:2016
020319550 Sold de porc fara os	120 ore	T = +0 +4 C	125,200	07.00	SF 40988116-001:2016
020713100 Pulpe de pui fara spate	48 ore	T = +0 +4 C	4,000	07.00	SF 40988116-001:2016
020319550 Gulas de porc	48 ore	T = +0 +4 C	10,000	07.00	SF 40988116-001:2016
020711900 Pui broiler	48 ore	T = +0 +4 C	140,000	07.00	SF 40988116-001:2016

Medic Veterinar

M. Pșenică



CERTIFICAT SANITAR-VETERINAR

Seria SP Nr. 0874592

Chisinau

REPUBLICA MOLDOVA
AGENTIA NATIONALA PENTRU SIGURANTA ALIMENTELOR
Supravegherea Sanitara Veterinara de Stat
DIRECTIA MUNICIPALA PENTRU SIGURANTA ALIMENTELOR
(autoritatea emitenta)



Formularul 2

Subsemnatura medic veterinar, am eliberat prezentul Certificat
Din " 12" octombrie 201

si certificata

CARNE SI SUBPRODUCTE DE PORCINA, DE BOVINA, DE PUI BROILER,
SEMIPREPARATE REFRIGERATE/CONGELATE IN ASORTIMENT
in cantitate (locuri) de 200 LAZI
cu greutate de 10200 kg

tipul ambalajului (marcaj/eticheta) POLIETILEN

(Originea marii) SECȚIA DE PRODUCERE SRL CARNPRODUX
care provine din (se indica denumirea localitatii si a unitatii) CHISINAU

a fost supusa expertizei sanitare veterinare si este admisa pentru
consum public

Marta este expediata la REȚEAUA DE COMERT

cu transportul AUTO

pe ruta R.MOLDOVA

Marta a fost supusa (dupa caz) examenului suplimentar de laborator
SUPUSE INCERCARILOR DE LABORATOR CURENTE

NOTE SPECIALE: CERTIFICATUL DE CALITATE SE ANEXEAZA

CONDITIE DE PASTRARE, VALABILITATEA CONF. CERTIFICATUL DE CALITATE

A valabilitatea prezentului Certificat este identica cu valabilitatea prezentului document care s-a eliberat pentru a fi valabil in scopul pentru care s-a eliberat prezentul document.



