



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

D.T.S.A - Florești
(autoritate emitentă)

Raionul/municipiul *Florești*



CERTIFICAT SANITAR-VETERINAR

Seria SP nr. 1342029

Din *14* februarie 2022

Subsemnatul, medic veterinar, am eliberat prezentul Certificat *S.A. Fabrica de unt*

din *Florești* *S. Vărvăreuca*
(cu - denumirea persoanei juridice sau numele și prenumele persoanei fizice)
și certific că *produse lactate ambalate în asortiment*
(denumirea și starea mărfii)
răcit

în cantitate (locuri) de *1800* cu greutate de *24000,0* kg
tipul ambalajului (marcaj/etichetă) *pachete, pe t. din p/p în noвете de plastic*

Originea mărfii *produse fabricate*
(produse, materie primă - abatorizată, achiziționată, procesată, fabricată etc.)

care provine din *S. Vărvăreuca - localitatea favorabilă în*
(se indică denumirea localității, gospodăriei, unității)
este lipsită de boli infectioase la animale
(starea epizootică a localității de proveniență)

a fost supusă expertizei sanitar-veterinare și este admisă pentru: *Realizare fără*
(realizare fără restricții, realizare condiționată -

restricții
indicându-se motivele sau modul de prelucrare, conform regulilor expertizei sanitare veterinare)
Marfa este expediată la *piețe interne - R. Moldova*
(punctul de destinație, adresa)

cu transportul *auto*
(auto, feroviar, aerian, maritim, condiții de transport)
pe ruta *S. Vărvăreuca - teritoriu R. Moldova*
(se indică principalele puncte de pe traseu)

Marfa a fost supusă (după caz) examenului suplimentar de laborator *C.D. V. Donohesen - export*
N1139-1-21 din 30.11.21, N1918-1-19 din 15.12.21, N2395-1-18 din 30.12.21, N181-1-12 din
(denumirea laboratorului, nr. examenului de laborator și rezultatul cercărilor)

NOTE SPECIALE: *18.01.22 N244-1-16 din 25.01.22, N331-1-10 din 01.02.22. Corespunde D.N.*
(condiții și permisiuni (indicatii) speciale, informații și condiții specifice, factura etc.)

Certificat de calitate N350 din 14.02.22 dat de laborator
speciale (condiții de păstrare, termen de valabilitate)
pentru
validitatea prezentului Certificat este identică cu validitatea marfii pentru care s-a eliberat prezentul document.

Medic veterinar

Beznice

(semnătura)

D. Beznice

(numele și prenumele)



Denumirea produsului	D.N.	Nr. Lotului	Nr. certificatului	Indici fizico - chimici								Temperatura, °C	Ora finaliz. proces tehnol.	Data fabricării, ambalării, eliberării	Data finalizării termenului de valabilitate	Termenul de valabilitate (zile)	Ora expirării termenului de valabilitate
				F.m.g., % max.	Aciditatea, °T	Densitatea, °A	SUD min. %	Umiditatea, % max.	sare, % max.	Grupa de puritate	Proba la Fosfataza						
Lapte 2,5% de con. st. 930/500 pel 1l		14/12	36/35	2,5	16	1028,0				I	neg.	4±2°C	00 ²⁰	14.02.22/12.02.22	18.02.22/16.02.22	5	23 ³⁵
Lapte 1,5% de con. st. 930ml/pel 1l		14/12	36/35	1,5	16	1028,2				I	neg.	4±2°C	00 ²⁰	14.02.22/12.02.22	18.02.22/16.02.22	5	23 ³⁵
Lapte 3,5% de consum sticla 930 ml		14/12	36/35	3,5	16	1028,0				I	neg.	4±2°C	00 ²⁰	14.02.22/12.02.22	18.02.22/16.02.22	5	23 ³⁵
Lapte acru 4,0% paharel 400g		14/12	36/35	4,0	72						neg.	4±2°C	00 ¹⁰	14.02.22/12.02.22	23.02.22/21.02.22	10	23 ³⁵
Lapte covăsit 4,0% sticlă 500g		14/12	36/35	4,0	78						neg.	4±2°C	00 ¹⁰	14.02.22/12.02.22	23.02.22/21.02.22	10	23 ³⁵
Chefir 0% sticla degresat 930g		14/12	36/35	0	90						neg.	4±2°C	00 ¹⁰	14.02.22/12.02.22	23.02.22/21.02.22	10	23 ³⁵
Chefir 1,0% pelic, stic. 500g/930g		14/12	36/35	1,0	92						neg.	4±2°C	00 ¹⁰	14.02.22/12.02.22	23.02.22/21.02.22	10	23 ³⁵
Chefir bifido. 2,5% sticlă 500g/930g		14/12	36/35	2,5	92						neg.	4±2°C	00 ¹⁰	14.02.22/12.02.22	23.02.22/21.02.22	10	23 ³⁵
Chefir 2,5% pel, sticlă 500g/930g		14/12	36/35	2,5	92						neg.	4±2°C	00 ¹⁰	14.02.22/12.02.22	23.02.22/21.02.22	10	23 ³⁵
Chefir 3,5% sticlă 500g		14/9	36/31	3,5	92						neg.	4±2°C	00 ¹⁰	14.02.22/09.02.22	23.02.22/18.02.22	10	23 ³⁵
Chefir 2,5% cu umplutură căpșună 500 g		14	36	2,5	90						neg.	4±2°C	00 ¹⁰	14.02.22	18.02.22	5	23 ⁴⁵
Iaurt multifruct 1,5% sticlă 500g		5/4	36/34	1,5	80						neg.	max4°C	00 ¹⁰	14.02.22/11.02.22	27.02.22/24.02.22	14	23 ²⁵
Iaurt căpșună 1,5% sticlă 500g		5/4	35/32	1,5	80						neg.	max4°C	00 ¹⁰	12.02.22/09.02.22	25.02.22/22.02.22	14	23 ²⁵
Iaurt caise 1,5% sticlă 500g		5/4	36/34	1,5	80						neg.	max4°C	00 ¹⁰	14.02.22/11.02.22	27.02.22/24.02.22	14	23 ²⁵
Iaurt clasic 1,5% st. 500g		5/4	36/34	1,6	80						neg.	max4°C	00 ¹⁰	14.02.22/11.02.22	27.02.22/24.02.22	14	23 ²⁵
Iaurt clasic 2,6% pel. 500g		4/3	36/32	1,7	80						neg.	max4°C	00 ¹⁰	14.02.22/08.02.22	27.02.22/21.02.22	14	23 ²⁵
Iaurt clasic 2,5% pah 125g		2	36	1,8	80						neg.	max4°C	00 ¹⁰	14.02.22	27.02.22	14	23 ²⁵
Smântână 15,0% fer. 350g pah/15pel 500g		14/12	36/35	1,9	66						neg.	4±2°C	00 ¹⁰	14.02.22/12.02.22	20.02.22/18.02.22	7	23 ⁴⁵
Smântână 20,0% 250 g/ 350 g 200g, 500g pel		14/12	36/35	1,10	68						neg.	4±2°C	00 ¹⁰	14.02.22/12.02.22	20.02.22/18.02.22	7	23 ⁴⁵
Smântână 25,0% fermentată 250 g/ 350 g păh		14/12	36/35	1,11	68						neg.	4±2°C	00 ¹⁰	14.02.22/12.02.22	20.02.22/18.02.22	7	23 ⁴⁵
Smântână 10,0% fermentat pel. 500 g/400gpah		14/12	36/35	1,12	68						neg.	4±2°C	00 ¹⁰	14.02.22/12.02.22	20.02.22/18.02.22	7	23 ⁴⁵
Brânză proaspătă 2,0% amb 500g		14/12	36/35	1,13	192			76,0			neg.	0-4°C	00 ⁰⁵	14.02.22/12.02.22	18.02.22/16.02.22	5	23 ⁵⁵
Brânză proaspătă 5,0% amb 500g/5kg		31/29	36/35	1,14	192			76,2			neg.	0-4°C	00 ⁰⁵	14.02.22/12.02.22	18.02.22/16.02.22	5	23 ⁵⁵
Brânză proaspătă 9,0% amb 500g/3kg		17/15	36/35	1,15	192			76,2			neg.	0-4°C	00 ⁰⁵	14.02.22/12.02.22	18.02.22/16.02.22	5	23 ⁵⁵
Br. granulată 4,0% pah. 300g/0%3KG		14/12	36/35	1,16	150			78,2	max1		neg.	4±2°C	00 ⁰⁵	14.02.22/12.02.22	18.02.22/16.02.22	5	23 ⁵⁵
Lapte 1,5 steril 1l Bel.	CTB1746-2017			1,17	17	1030,4				I		(0,25)°C		05.10.21	05.10.22	365	
Lapte 2,5% steril 1l Bel.				1,18	17	1029,4				I		(0,25)°C		08.12.21	08.12.22	365	
Lapte 3,2 steril 1l Bel.				1,19	17	1028,7				I		(0,25)°C		28.12.21	28.12.22	365	
Smântâna dulce 33% 500gr Bel.				1,20	17							(0,20)°C		16.12.21	16.06.22	182	
Smântâna dulce 10% 500gr Bel.				1,21	17							(0,20)°C		17.12.21	17.08.22	182	
Brânzica glazurată "vanilie"/"cacao" 45g				1,22	134,180							2-6/-18°C		17.01.22/21.11.21	17.05.22/21.03.22	15/120	
TY BY 200030514.278																	

Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate Hotărâre nr:158 din 07.03.2019
H G nr:1459 din 30.12.2016, H G nr:520 din 22.06.2010
Legii nr:279 din 15.12.2017, Legii nr:221 din 16.03.2009
Caracteristicile organoleptice corespund cerințelor documentului normativ.



Data și ora eliberării certificatului 14.09.2022
Certificat veterinar № S.P. 1342029
Responsabil : Laborant pe calitate



Nr. partidei	Denumirea produsului	Termen de maturizare	Data fabricării după maturizare	Denumirea standardului	INDICII FIZICO CHIMICI							Umiditatea aerului	Temperatura, °C	Data fabricării, ambalării, eliberării	Data preambalării	Termenul de realizare (zile) din ziua preambalării	Data finalizării termenului de valabilitate
					Fosfatază	% de Grăsime	Substanță uscată degresată, min.	Aciditatea, °T	Temperatura în produs, °C	Gustul	Umiditatea, %	% de sare					
135	Brânză maturată semitartare „De Olanda” amb	60	19.11.21		neg.	45				caracter. brânzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0-4°C	11/10/09.02.22	60	11/10/09.04.22
151	Brânză maturată semitartare „De Olanda” kg	60	26.11.21		neg.	45				caracter. brânzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0-4°C	11.02.22/10.02.22	60	11.04.22/10.04.22
57	Brânză maturată semitartare „Rossiischii” kg	60	05.11.21		neg.	50±1,6				caracter. brânzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0-4°C	11.02.22/09.02.22	60	11.04.22/09.04.22
57	Brânză maturată semitartare „Rossiischii” amb	60	05.11.21		neg.	50±1,6				caracter. brânzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0-4°C	11/10/09.02.22	60	11/10/09.04.22
27	Brânză maturată semitartare „De Posehonie” amb	60	11.11.21		neg.	45±1,6				caracter. brânzei	max 45	1,5-2,5	85±5%	0-4°C	11/10/09.02.22	60	11/10/09.04.22
27	Brânză cu cheag tare „De Posehonie” kg.	60	11.11.21		neg.	45±1,6				caracter. brânzei	max 45	1,5-2,5	85±5%	0-4°C	11.02.22/09.02.22	60	11.04.22/09.04.22
145	Brânză maturată semitartare „De Olanda” amb/kg	60	24.11.21		neg.	45				caracter. brânzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0-4°C	11/10/09.02.22	60	11/10/09.04.22
56	Brânză maturată semitartare „Rossiischii” amb/kg	60	04.11.21		neg.	50±1,6				caracter. brânzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0-4°C	11/10/09.02.22	60	11/10/09.04.22
3	Brânză topită 175 g „Delicioasă”					40	34			pur lactat acid	max 65	max 3	max 85%	0-4°C	10/09/02.02.22	60	10/09/02.04.22
1	Brânză topită afumată amb./ kg „De Basarabia” vid					30	34			picant, gust de afumare	min 55	max 3	max 85%	0-4°C	18.01.22	90/60	18.04.22
2	Unt „Pentru tartine” 200 g					61,5					35,0		0-4/-18°C	05.02.22/12.02.22		35/120	
1/4	Unt „Țărănesc” 200 g					72,5					25,0		0-4/-18°C	10.02.22/12.02.22		35/120	
5/4	Unt din smântina dulce 200g					82,5					16,0		0-4/-18°C	10.02.22/12.02.22		35/120	
6	Amestec de grăsimi tartinabile "De Masă" 200 g					72,0					25,5		0-4/-18°C	11.02.22		35/120	
5	Amestec de grăsimi tartinabile „Dorința” 200 g			H.G 158 din 07.03.19		62,0					35		0-4/-18°C	03.02.22		35/120	
1	Unt „Țărănesc” 5kg					72,5					25,0		0-4/-18°C	10.02.22		10/365	
6/8	Unt „Țărănesc” 10 kg / 20 kg				neg.	72,5					25,0		0-4/-18°C	15.07.21/22.06.21		10/365	
1	Unt din smântina dulce 5.0kg				neg.	82,5					16,0		0-4/-18°C	10.02.22		10/365	

Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produselor lactate Hotărâre nr:158 din 07.03.2015. Untul monolit s-a păstrat la t-18°C pînă la data livrării

H G nr:1459 din 30.12.2016, H G nr:520 din 22.06.2010

Legii nr:279 din 15.12.2017, Legii nr 221 din 16.03.2009

Data și ora eliberării certificatului

14.02.2022

Certificat veterinar № 1342029

Responsabil :

Laborant pe calitate

