



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



Formularul 2



Raionul/municipiul Chișinău

CERTIFICAT SANITAR-VETERINAR

Seria SP Nr. 1203437

Din "12" 01 2021

Eu, subsemnatul medic veterinar, am eliberat prezentul Certificat _____

și certific că SA, Loediz (cui - denumirea persoanei juridice sau numele și prenumele persoanei fizice)
produse lactate (denumirea și starea mărfii)

în cantitate (locuri) de 3510 cu greutate de 42.000 kg

tipul ambalajului (marcaj/etichetă) _____

Originea mărfii SA, Loediz (produse, materie primă - abatorizată, achiziționată, procesată, fabricată etc)

care provine din oz Chișinău favorabil an mivinsă belilor (se indică denumirea localității gospodăriei, unității)
infecțioase a animalelor (situația epizootică a localității de proveniență)

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

Marfa este expediată la pe teritoriul R. Moldova (indicându-se motivele sau modul de prelucrare, conform regulilor expertizei sanitar-veterinare)
 (punctul de destinație, adresa)

cu transportul ceea (auto, feroviar, aerian, maritim, condiții de transportare)

pe ruta oz Chișinău - pe teritoriul R. Moldova (se indică principalele puncte de pe traseu)

Marfa a fost supusă (după caz) examenului suplimentar de laborator de măneceri
a produselor alimentare Donoluson (denumirea laboratorului, examenului de laborator și rezultatul cercetărilor)

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

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



Medic veterinar _____

[Signature]
 (semnătura)
V. Cremeriș
 (numele și prenumele)

Falsificarea prezentului document se pedepsește conform legislației în vigoare.



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	
					Grăsi me %	Aciditatea °T	Aciditatea Acid lactic	Densitatea A	Fracția masică de umiditate %	Fosfora	Temperatura °C					
1	Lapte pasteurizat, 1L	GOST 13277-79			2,5	18		1028				0-6	11-12/01	14-15/01	72 ore	00 16
2	Lapte pasteurizat, 0,5L	-/-			2,5	18		1028		Negativ		0-6	11-12/01	14-15/01	72 ore	00 16
3	Lapte pasteurizat, 1L	-/-			3,5	18		1028		Negativ		0-6	11-12/01	14-15/01	72 ore	00 16
4	Lapte pasteurizat, 1L	-/-			1,5	18		1028		Negativ		0-6	11-12/01	14-15/01	72 ore	00 16
5	Chefir, 500 gr	SF 03947208-007.2011			1,0	100°						4±2	11-12/01	16-17/01	5 zile	00 30
6	Chefir, 500 gr	-/-			2,5	100°						4±2	11-12/01	16-17/01	5 zile	00 30
7	Chefir, 500 gr	-/-			3,2	86°						4±2	11-12/01	16-17/01	5 zile	00 30
8	Chefir îmbogățit cu bifidobacterii	SF 03947208-007.2011			2,5	100°						4±2	11-12/01	16-17/01	5 zile	00 30
9	Chefir cu umplutură de vișină	SF 03947208-007.2011			2,5							4±2			5 zile	00 30
10	Chefir cu umplutură de capsuni	SF 03947208-007.2011			2,5							4±2	11-12/01	16-17/01	5 zile	00 30
11	Chefir cu umplutură de kiwi si spanac	SF 03947208-007.2011			2,5	92°						4±2	11-12/01	16-17/01	5 zile	00 30
12	Smântână, 500gr	SF 03947208-006.2009			10	72°						4±2	11-12/01	18-19/01	7 zile	100
13	Smântână 500gr,	SF 03947208-006.2009			15	69°						4±2	11-12/01	18-19/01	7 zile	100
14	Smântână în pahare, 200 gr, 350gr	SF 03947208-006.2009			15	69°						4±2	11-12/01	18-19/01	7 zile	100
15	Smântână în pahare, N1 350gr	SF 03947208-006.2009			15	69°						4±2	11-12/01	18-19/01	7 zile	100
16	Smântână dulce pasteurizată, 500 gr	SM GOST R52091-2006			35	15						4±2	11-12/01	14-15/01	72 ore	130
17	Smântână dulce pasteurizată la cîntar	SM GOST R52091-2006			35	15				Negativ		4±2			36 ore	140
18	Smântână îmbogățită cu bifidobacterii	SF 03947208-006.2009			15	69°						4±2	11-12/01	18-19/01	7 zile	140
19	Smântână, kg	SF 03947208-006.2009			30							4±2	11-12/01	18-19/01	72 ore	140
20	Smântână 500gr	-/-			20	67°						4±2	11-12/01	18-19/01	7 zile	200
21	Smântână, kg	-/-			20							4±2	11-12/01	18-19/01	72 ore	200
22	Smântână în pahare, 200 gr, 350gr	-/-			20	67°						4±2	11-12/01	18-19/01	7 zile	200
23	Smântână în pahare, N1 350gr	-/-			20							4±2	11-12/01	18-19/01	7 zile	200
24	Produs de Smântână 500gr	SF 03947208-011.2013			20							4±2			7 zile	140
25	Brînză de vacă 2% 2 kg, 5 kg	SF 03947208-009.2011			2				76			4±2			120 ore	140
26	Brînză de vacă 5% 2 kg, 5 kg	SF 03947208-009.2011			5	190°			73			4±2	12/01	18/01	120 ore	140
27	Brînză de vacă 5% 500 g	SF 03947208-009.2011			5	190°			73			4±2	11-12/01	16-17/01	120 ore	140
28	Brînză de vacă 9% 2 kg, 5 kg	SF 03947208-009.2011			9	190°			73			4±2	12/01	18/01	120 ore	140
29	Brînză de vacă 9% 500 g	SF 03947208-009.2011			9	190°			73			4±2	11-12/01	16-17/01	120 ore	140
30	Brînză de vacă 18% 2 kg, 5 kg	SF 03947208-009.2011			18				68			4±2			120 ore	140
31	Brînză topită tartinabilă „Mărgăritar”	SF-03947208-001			Min 60				52			0 - +4			30 zile	140
32	Brînză topită tartinabilă „Rîșcani”	SF-03947208-001			Min 55				55			0 - +4			30 zile	140
33	Brînză topită tartinabilă „Nu mă uita”	SF-03947208-001			Min 50				40			0 - +4			30 zile	140
34	Unt Tărănesc la kg	HG 158 din 07.03.2019			72,5				25			0 - +4			30 zile	140
35	Unt Tărănesc ambalat	HG 158 din 07.03.2019			72,5				25			0 - +4			20 zile	140
36	Unt 72,5% ambalat	HG 158 din 07.03.2019			72,5				25			0 - +4			40 zile	140
37	Unt 82,5% ambalat	HG 158 din 07.03.2019			82,5				16			0 - +4			40 zile	140
38	Unt „de Rîșcani” ambalat	SF 03947208-005.2009			82,5				16			0 - +4			40 zile	140
39	Unt „de Rîșcani” la kg	SF 03947208-005.2009			82,5				16			0 - +4			40 zile	140
40	Unt topit la kg	-/-			90				0,7			0 - +4			20 zile	140
41	Amestec de grăsimi „Favorit” amb	SF 03947208-007.2010			72,5				25			3			90 zile	140
42	Amestec de grăsimi „Favorit”, la kg	-/-			72,5				25			3			20 zile	140
43	Amestec de grăsimi „Buterbrodnoe”	-/-			61,5				35			3			10 zile	140
												3			20 zile	140

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

certificat veterinar N°

1203434

Responsabil Șef laborator Toderița Eduard

Laborant
(nume, prenume)

(semnătura)

(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 pînă la
								% de grăsi me	% de umiditate	% de sare				
22-23-25/8	11/01	Brînză cu cheag tare „de Rîșcani”	35	8 luni la temperatura de -2°C ... - 5°C	SM-218:2001			50±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristic brînzei puțin amăru	60	0°...4°C 85 ± 5%	12/02
23-25/8	8-10-11/01	Ambalat												12/3
22-23-25/8	11/01	Brînză cu cheag tare „de Moldova”	40	8 luni la temperatura de -2°C ... - 5°C	SM-218:2001			50±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristic brînzei puțin amăru	60	0°...4°C 85 ± 5%	12/02
21-23/8	-4-11/01	Ambalat												12/3
22-23/8	11/01	Brînză cu cheag tare „de Olanda”	45	8 luni la temperatura de -2°C ... - 5°C	SM-218:2001			45±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristic brînzei puțin amăru	60	0°...4°C 85 ± 5%	12/02
23-30/8	4-8-11/01	Ambalat												12/3
29/8	11/01	Brînză cu cheag tare „de Poșonie”	45	8 luni la temperatura de -2°C ... - 5°C	SM-218:2001			45±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristic brînzei puțin amăru	60	0°...4°C 85 ± 5%	12/02
30/8	3-8-11/01	Ambalat												12/3
22-23/8	11/01	Brînză cu cheag tare „de Rusia”	60	8 luni la temperatura de -2°C ... - 5°C	SM-218:2001			50±1,6	Max 43	1,5-2,5	Caracteristic brînzei puțin amăru	60	0°...4°C 85 ± 5%	12/02
21-23/8	6-8-11/01	Ambalat 0.4												12/3
		Ambalat 0.8												12/3
11-12/01		Brînză cu cheag moale cu pătrunjel, mărar „Albă de Rîșcani”	-	-	SF 03947208 003:2009			35±1,6	Max 62	Max 4,5	Lactat puțin acid, cu gust de verdeața folosită	5	4 ± 2°C 85 ± 5%	16-12/1
23/8	11/01	Brînză cu cheag tare „Edam”	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%	12/02
23/8	8-11/01	Ambalat												12/3
10-11/01		Brînză topită tartinabilă „Mărgăritar”	-	-	SF 03947208 -001			Min 60	52		Curat de brînză	25	0-6	4-5/12
5-11/01		Brînză topită tartinabilă „Rîșcani”	-	-	SF 03947208 -001			Min 55	55		Curat de brînză	25		30/01-5/12
25/9	11/01	Brînză cu cheag tare „de Prul”	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%	12/02
14/9	3-11/01	Ambalat												12/3
18/8	11/01	Brînză cu cheag tare „Luceafărul”	45	8 luni la temperatura de -2°C ... - 5°C	SM-218:2001			30±2,0	Max 52	1,5-3,0	Caracteristic brînzei puțin amăru	60	0°...4°C 85 ± 5%	12/02
18/8	4-11/01	Ambalat												12/3
10-15/8	11/01	Brînză cu cheag tare „Gouda”	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%	12/02
15/8	3-8-11/01	Ambalat												12/1
4/8	11/01	Brînză cu cheag tare „București”	30	8 luni la temperatura de -2°C ... - 5°C	SM-218:2001			50±1,6	Max 50	1,5-2,5	Caracteristic brînzei, slab acidulat	60	0°...4°C 85 ± 5%	12/02
18/10-28/11	11/01	Cașcaval „Provincial”	15	4 luni la temperatura de -3°C ... 0°C	SF 03947208 002:2008			45±2,0	Max 50	1,0-3,0	Caracteristic brînzei puțin amăru	60	0°...4°C 85 ± 5%	12/02
11/10	11/01	Cașcaval „Provincial” cu suncă și adică	15	2 luni la temperatura de -3°C ... 0°C	SF 03947208 002:2008			45±2,0	Max 50	1,0-3,0	Caracteristic brînzei puțin amăru	30	0°...4°C 85 ± 5%	12/02
8-11/01		Brînză topită afumată „de Basarabia-LR”	-	-	SF 03947208 001:2008			Min 30	Max 55	3,0	Potrivit de picant, de afumat	60	0°...4°C 85 ± 5%	9-12/3
10-11/01		Ambalat												11-12/3
5-6-10-11/01		Brînză topită afumată „de Basarabia-LR” cu mărar și usturoi	-	-	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%	6-7-11-1
		Ambalat												
		Produs de brînză „De Olanda”	45	2 luni la temperatura de 0°C ... + 4°C	SF 03947208 010:2012			45	Max 44	1,5-2,5	Pronunțat de brînză, slab acidulat, puțin amăru	60	0°...4°C 80 ± 5%	
		Ambalat												
		Produs de brînză „De Rusia”	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 amăru	60	0°...4°C 80 ± 5%	
		Ambalat												
6/11		Brînză cu cheag în sărătură „Albă de Rîșcani”	5	-	SF 03947208 003:2009			45±1,6	Max 62	Max 4,5	Lactat acid, potrivit de sărat	30	4 ± 2°C 85 ± 5%	4/12

Correspunde 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

certificat veterinar N° 1203434

Responsabil Șef laborator Toderița Eduard

Laborant (nume, prenume)

(semnătura)



(semnătura)