

Eliberat la produsele refrigerate/congelate fabricate de SC AXEDUM S.R.L.,
cod fiscal 1003605002935 cu sediul in R-ul Hincesti s.Buteni.

Expediate

Nr. d/o	Denumirea produsului	Masa neto,kg	Temperatura de pastrare	Genul ambalajului	Data fabr.	Termenul de valabilitate	Documente normative
Carne de pui broiler și elemente, refrigerate sau/și congelate:							
1	Carcase de pui broiler(vrac,sac, simple,cas.)	3576	+4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3/5 zile/180zile	HG Nr.773 din 03.10.2013
2	Jumătăți de pui broiler(cas)	6	+4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3/5zile/180zile	HG Nr.773 din 03.10.2013
3	Pui oktoberfest(cas)	69,28	+4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3 zile/180zile	HG Nr.773 din 03.10.2013
4	Mix de friptură (vrac, cas)	15	+4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3 zile/180zile	HG Nr.773 din 03.10.2013
5	File cu os de găină(vrac, cas)	786	+4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3 zile/270zile	HG Nr.773 din 03.10.2013
6	Piept de găină, fără os fără sfire(vrac, cas)	126	+4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3 zile/180zile	HG Nr.773 din 03.10.2013
7	Piept de pui(vrac, cas, MAP)	2040	+4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3 zile/180zile	HG Nr.773 din 03.10.2013
8	Piept de pui inimioare(MAP)	8	+4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3/5 zile/270zile	HG Nr.773 din 03.10.2013
9	Piept de pui cubulețe(cas)	4	+4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	5 zile/270zile	HG Nr.773 din 03.10.2013
10	Piept de pui feliat pentru șnițel(cas)	48	+4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3 zile/180zile	HG Nr.773 din 03.10.2013
11	Puipe de pui, (vrac, cas, MAP)	765	+4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3 zile/180zile	HG Nr.773 din 03.10.2013
12	Puipe dezosate de pui(vrac, cas, MAP)	33	+4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3/5 zile/270zile	HG Nr.773 din 03.10.2013
13	Șold de pui(vrac, cas, MAP)	584	+4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3/5 zile/270zile	HG Nr.773 din 03.10.2013
14	Șold dezosat (vrac, cas, MAP)	52	+4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3/5 zile/270zile	HG Nr.773 din 03.10.2013
15	Șold dezosat fără piele (vrac, cas, MAP)	126	+4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3/5 zile/270zile	HG Nr.773 din 03.10.2013
16	Șold + gamba(vrac, cas)	1	+4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3 zile/270zile	HG Nr.773 din 03.10.2013
17	Șold + spate(vrac, cas)	0	+4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3 zile/270zile	HG Nr.773 din 03.10.2013
18	Aripi de pui (vrac, cas, MAP)	503	+4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3/5 zile/270zile	HG Nr.773 din 03.10.2013
19	Gambă de pui(vrac, cas, MAP)	768	+4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3 zile/270zile	HG Nr.773 din 03.10.2013
20	Gâmbiță de pui(vrac, cas)	62	+4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3 zile/270zile	HG Nr.773 din 03.10.2013
21	Spinări de pui(vrac, cas)	572	+4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3 zile/270zile	HG Nr.773 din 03.10.2013
22	Tacim de pui(vrac, cas)	1001	+4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3 zile/270zile	HG Nr.773 din 03.10.2013
23	Grăsime de pui(vrac)	5	+4°C/-18°C	Lăzi	-/-	3 zile/270zile	HG Nr.773 din 03.10.2013
24	Piele de pui(vrac)	0	+4°C/-18°C	Lăzi	-/-	3 zile/270zile	HG Nr.773 din 03.10.2013
25	Picioare de pui(vrac)	866	+4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3 zile/270zile	HG Nr.773 din 03.10.2013
26	Git de pui(vrac, cas)	122	+4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3 zile/270zile	HG Nr.773 din 03.10.2013
27	Cap de pui(vrac)	257	+4°C/-18°C	Lăzi	-/-	3 zile/270zile	HG Nr.773 din 03.10.2013
28	Oase de pui(vrac)	733	+4°C/-18°C	Lăzi	-/-	3 zile/270zile	HG Nr.773 din 03.10.2013
Semifabricate din subproduse:							
29	Pipoiță de pui, refrigerat/congelat(vrac, cas)	372	+4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3 zile/180zile	HG Nr.773 din 03.10.2013
30	Ficat de pui, refrigerat/congelat(vrac, cas)	582	+4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3 zile/180zile	HG Nr.773 din 03.10.2013
31	Înimi de pui, refrigerat/congelat(vrac, cas)	339	+4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3 zile/180zile	HG Nr.773 din 03.10.2013
Carne de pui broiler și bucăți de carne marinate în sos, refrigerate sau/și congelate							
32	Carcase de pui broiler marinată „La Grill”(vrac)	40	+4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3/5 zile/180zile	SF 67-38877935-001-2018
33	Semicarcasă pui broiler marinată	13	+4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	5 zile/180zile	SF 67-38877935-001-2018
34	Pui oktoberfest marinat	0	+4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	5 zile/180zile	SF 67-38877935-001-2018
35	Steak de pui marinat(cas)	19	+4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	5 zile/180zile	SF 67-38877935-001-2018
36	Piept de pui feliat marinat	60	+4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3 zile/180zile	SF 67-38877935-001-2018
37	Puipe de pui marinata de pui „Barbeque”(MAP)	2	+4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	5 zile/180zile	SF 67-38877935-001-2018
38	Șold de pui marinat	0	+4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	5 zile/180zile	SF 67-38877935-001-2018
39	Șold dezosat fără piele în marinat	74	+4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	5 zile/180zile	SF 67-38877935-001-2018
40	Gambă de pui marinată „Barbeque”(MAP)	6	+4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	5 zile/180zile	SF 67-38877935-001-2018
41	Perisoare de pui (MAP)	27	+4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	5 zile/180zile	SF 67-38877935-001-2018
42	Pirjonele de pui (MAP)	1,5	+4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	5 zile/180zile	SF 67-38877935-001-2018
43	Mici de pui (MAP)	22	+4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	5 zile/180zile	SF 67-38877935-001-2018
44	Aripi de pui marinate de pui Dulce-Picant(MAP)	10	+4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	5 zile/180zile	SF 67-38877935-001-2018
Carne de pui broiler și bucăți de carne marinate în sos, refrigerate sau/și congelate							
45	Cîrnăcioari la bere(MAP)	28	+4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	5 zile/180zile	SF 67-38877935-001-2018
46	Cîrnăcioari Vmătorești de pui(MAP)	88	+4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	5 zile/180zile	SF 67-38877935-001-2018
47	Cîrnăcioari Junior	0	+4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	5 zile/180zile	SF 67-38877935-001-2018
48	Cîrnăcioari de casă de pui(MAP)	40	+4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	5 zile/270zile	SF 67-38877935-001-2018
49	Mici de pui(MAP)	129	+4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3/5 zile/180zile	SF 67-38877935-001-2018
50	Tocătură din pulpe de pui(vrac, MAP)	0	+4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3/5 zile/270zile	SF 67-38877935-001-2018
51	Tocătură din piept de pui(vrac, MAP)	35	+4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3/5 zile/270zile	SF 67-38877935-001-2018
52	Carnă de pui tocata mecanic(vrac, cas)	0	+4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	30zile	SF 67-38877935-001-2018
53	Mix piept-sold de pui marinat(A)(vrac)	0	-18°C	Lăzi/tavite	-/-	30zile	SF 67-38877935-001-2018
54	Mix piept-sold de pui marinat(B)(vrac)	30	-18°C	Lăzi/tavite	-/-	30zile	SF 67-38877935-001-2018

Date speciale: umiditatea relativa a aerului 85-95 %

Fiecare unitate de produs este marcată în conformitate cu legislația în vigoare

Medic veterinar

