

КАЧЕСТВЕННОЕ УДОСТОВЕРЕНИЕ Nr. 1

Отправляемые SRL «CARDANIVITO», mun. Chișinău, str. Busuiocești 25

SRU, Nobil-Prest m. Chișinău str. Columna 140
кому-назвать получателя, автомашины, пункт, станцию назначенияПо накладной спецификации Nr. _____ от 04.01.2023 для реализации

N r	Наименование, сорт продукта	Масса нетто, кг	Количество мест	Вид тары, упаковки	Дата, час выработки	Срок хранения и реализации	Выработанные по технологической инструкции с соблюдением санитарных правил и соотв.
1	Carne de vită					72 ore, (+2...+4) °C	SF6816363016 2021
2	Carne de porc					72 ore, (+2...+4) °C	SF6816369-016 2021
3	Carne de pasăre în sortiment					72 ore, (+2...+4) °C	
4	Carne congelata					6 luni, (-18) °C	
5	Carne de vita in vacuum					7 zile, (+2...+4) °C	
6	Carne de porc in vacuum					7 zile, (+2...+4) °C	

Дата выпуска 04.01.2023

Вет.Врач

СХНОЛОГ

A.Мунтян

CERTIFICAT DE CALITATE

Eliberat pentru semifabricate, numerat și însoțit de procesul tehnologic

PRODUCȚION

Expediat către: Retenția de comerț

conform fișei de clasificare nr. 24 din 24 august 2022

pentru realizare

Documente normative

Sfârșitul procesului tehnologic

Ora

Nr

Denumirea semifabricatelor

Cantitatea, kg

Condiții și termen de păstrare

Condiții și termen de păstrare

Condiții și termen de păstrare

Condiții și termen de păstrare

Condiții și termen de păstrare

Condiții și termen de păstrare

Condiții și termen de păstrare

Condiții și termen de păstrare

Condiții și termen de păstrare

Condiții și termen de păstrare

Condiții și termen de păstrare

Condiții și termen de păstrare

Condiții și termen de păstrare

Condiții și termen de păstrare

Condiții și termen de păstrare

Condiții și termen de păstrare

Condiții și termen de păstrare

Condiții și termen de păstrare

Condiții și termen de păstrare

Condiții și termen de păstrare

Condiții și termen de păstrare

Condiții și termen de păstrare

Condiții și termen de păstrare

Condiții și termen de păstrare

Condiții și termen de păstrare

Condiții și termen de păstrare

Condiții și termen de păstrare

Condiții și termen de păstrare

Condiții și termen de păstrare

Nr	Denumirea semifabricatelor	Cantitatea, kg	Condiții și termen de păstrare	Documente normative	Sfârșitul procesului tehnologic
33	Cotlet cu os		refrigerate congelate		Ora 5-00
34	Cotlet natural				
35	Coaste				
36	Steak				
37	Fileu				
38	Cotlet cu os		0..+4°C 5 zile		
39	Cotlet natural				
40	Oase		0..+4°C 48 ore		
41	Urechii				
42	Cotlet natural cu os în marinada				
43	Coaste la grătar marinade				
44	Ceafă de porc în marinada		0..+4°C 5 zile		
45	Antricot cu os/fără os în marinada				
46	Frigarui din carne de porc				
47	Frigarui din carne de porc Clasic				
48	Slanina marinata		14 zile 0..+4°C		
49	Carne de vițel calitate superioară				
50	Muschulet				
51	Carne fără oase				
52	Antricot cu os/fără os				
53	Langhet				
54	Frigarui în marinada				
55	Gulaș				
56	Asabuc				
57	Ceafă cu os/fără os				
58	Cotlet cu os/fără os				
59	Rasol cu os/fără os				
60	Sold				
61	Fileu				
62	Spăta cu os/fără os				
64	Coaste în marinada				
65	Cotlet de porc cu os în marinada				
66	Ceafă de porc în marinada				
67	Avioane de gâina în marinada				



Nr	Denumirea semifabricatelor	Cantitatea, kg	Condiții și termen de păstrare	Documente normative	Sfârșitul procesului tehnologic
1	Carne tocată Specialitatea casei		0..+2°C max. 3 zile	SF 06816369-016:2021	
2	Carne tocată de vițel				
3	Carne tocată de pui				
4	Carne tocată de porc				
5	Mici				
6	Cinaciori				
7	Cinaciori "La gratar"				
8	Cinaciori "La grill"				
9	Cinaciori din carne de pui				
10	Mici De Casa				
11	Cinaciori De Casa				
12	Cinaciori "Lux"				
13	Frigoală de casă				
14	Frigoală de pui				
11	Sold de pui				
12	Pulpă de pui				
13	Fileu de pui				
14	Arina de pui				
15	Tracim de pui pentru supe				
16	Carne de găină				
17	Semicarcasă de pui				
18	Gambă de pui				
19	Fileu de pui sub vid				
20	Cărnă întreagă				
21	Sold de pui				
22	Pulpă de pui				
23	Avioane de pui				
24	Antricot cu oase				
25	Coaste de porc				
26	Muschulet				
27	Ceafă				
28	Piept fără oase				
29	Pulpă				
30	Sold				
31	Îmbon de porc				
32	Gulaș				

Medic veterinar

Șef secția

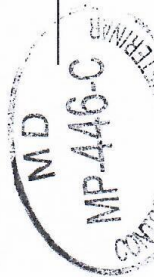
Șef secția

Șef secția

Șef secția

Șef secția

Șef secția



Mun. Chisinau, sos. Muncesti 800-2 ap. 20

Telefon de contact : (+373) 782.55355

Figure 1. The effect of the number of trials on the mean accuracy of the responses ($n = 10$) for each condition. Error bars represent standard error of the mean.

Certificat de calitate nr. 151

Data eliberării : 23.01.2023

Certificat de calitate eliberat pentru produsele enumerate in tabelul de mai jos.
Termenul si conditiile de pasrare a produselor conform documentului normativ specificat in tabelul de mai jos.

Denumirea Produsului	Tip mem bran	Termen de valabilitate	Condiții de păstrare			Documente normative
		Refrig erat	Conge lat	Refrigerat	Congelat	
Carne de pui broiler	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Aripa de pui broiler	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Aripa de pui broiler fara virful	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
FILEU DE PUJ	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Gamba de pui broiler	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
OASE DE PUJ	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Pui broiler	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Pulpa de pui broiler	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Pulpa de pui fara spate	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Pulpa de pui broiler dezosata fara piele	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Pulpa de pui broiler dezosata	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Sold de pui broiler dezosat	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Sold de pui broiler	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Sold de pui broiler fara spate	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Spumet de pui broiler	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Tacum de pui broiler	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Tacum cu anpi	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Carac de pui broiler	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Ficat pui	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Iniuta pui	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Pirote pui	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Carne semigrasa de porc 80/20	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Carne semigrasa de porc 50/50	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Burta (piept) de porc	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Piept de porc cu costila (trandilka)	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Costila de porc	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Clorie	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Coilet de porc cu os	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Coilet de porc fara os	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Costila de porc-letia	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Costila de porc	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Gulas de porc	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Masculat de porc	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019

Oase de porc pu supu	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Pecione de porc	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Pesce de porc cu os	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Rasol de porc fara os	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Set de porc	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Sifonuri de porc	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Mtaceu	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Slanina	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Spata de porc fara os	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Sold de porc fara os PROMO	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Sold de porc cu os	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Ficat de porc	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Inima de porc	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Limba de porc	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Planșini de porc	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Rinichi de porc	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Spina de porc	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
I rech de porc	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Burger porc-pui	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Canne tocate de porc	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Carne tocata de porc-vita	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Carne tocata din file din pui (carne, tocata de pui)	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Carne tocata de vita	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Cighir	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Cimaciori din pui	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Cimaciori din pulpa de pui	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Cimaciori Cupati	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Cimaciori De casa	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Cimaciori Penik	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Cimaciori "Iarneseni" (vitar-porc)	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Cimaciori "Traditional" (porci)	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Mici "Iarneseni" (porci-vita)	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Mici "Traditional"	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Perisoare de casa	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Perisoare de pui	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Prăjale de casa	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Prăjale de pui	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Împănale farfurii	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Pelenconi Sibieni	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Arșipi de pui marinat	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Pelenconi de casa	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Cosita de porc marinat	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Gamba de pui marinat	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Carnea de porc	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Tocatură de pui din carne decosată	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019

Stan Leonid

Mihai Bitco

(Semina)

Medic. Veterinar:

Administrator.



