

Удостоверение о качестве № 5

Дата выра- бот- ки	№ норма- тивного доку- мента	Наименование продукта	№ партии	Количество мест	Вес нетто	Физико-химические показатели					Дата окончания срока реализации
						Массовая доля жира, %	Кислотность, °Т	Массовая доля влаг, %	Фосфатаз	Температура, °С	
01.03	SF 04928383-034-2016	Сырки гл. « Mic-vis » ванилин	1			20.0	154	43.0	OTC	4	10.03
		Сырки гл. « Mic-vis » лимон	1			20.0	154	43.0	OTC	4	10.03
		Сырки гл. « Mic-vis » орех									24.02
		Сырки гл. « Mic-vis » кокос	1			20.0	154	43.0	OTC	4	
		Сырки гл. « Mic-vis » какао	1			20.0	154	43.0	OTC	4	
		Сырки гл. « Mic-vis » курага	1			20.0	154	43.0	OTC	4	
		Сырки гл. « Mic-vis » ассорти	1			20.0	154	43.0	OTC	4	
		Сырки гл. « Milky Smile » вишня	1			20.0	156	43.0	OTC	4	
		Сырки гл. « Milky Smile » зеленое яблоко	1			20.0	156	43.0	OTC	4	
		Сырки гл. « Milky Smile » клубника	1			20.0	156	43.0	OTC	4	
		Сырки гл. « Milky Smile » абрикос	1			20.0	156	43.0	OTC	4	
		Сырки гл. « Milky Smile » ассорти	1			20.0	156	43.0	OTC	4	
		Сырки гл. « INCOMLAC » сгущенка	1			26.0	152	36.5	OTC	4	
		Сырки гл. « INCOMLAC » кофе	1			26.0	152	36.5	OTC	4	
		Сырки гл. « INCOMLAC » какао	1			26.0	152	36.5	OTC	4	
		Сырки гл. « INCOMLAC » ассорти	1			26.0	152	36.5	OTC	4	



Температура хранения от 0 до 6°C

Лаборант готовой продукции

Data fabri carii	Denumirea produsului	D. N. al produselor				de gras ime	Acid it T	Indicii fizico-chimiei		Fosfa taza organ	Indicii organ	Data	Ora	Data	Ora	Exp. termenului de realizare	Termen de reali zare a produc ției (ore)	T ^o pastrării produselor
								Densi	% de Umidit									
02.03	Brinza de casa 0,4 kg 6 %	SF049288383-040:2014	6,0	132	76,8	0,9	lips	cores	02.03	00:00	05.03	24:00	96	(0..6)° C				
02.03	Gruncior 0,4 kg 4 %	SF049288383-040:2014	4,0	136	77,0	0,9	lips	cores	02.03	00:00	05.03	24:00	96	(0..6)° C				
02.03	Gingasie 0,4 kg 4 %	SF00458963-005:2010	4,0	136	76,8	1,0	lips	cores	02.03	00:00	05.03	24:00	96	(0..6)° C				
02.03	Faguras 0,2 kg, 5 %	SF049288383-040:2014	5,0	134	76,6	0,9	lips	cores	02.03	00:00	05.03	24:00	96	(0..6)° C				
02.03	Brinza impact. 0,25 kg 0 %		0,0	212	78,4		lips	cores	02.03	00:00	05.03	24:00	96	(0..6)° C				
02.03	Brinza impact. 0,5 kg 0 %		0,0	214	78,0		lips	cores	02.03	00:00	05.03	24:00	96	(0..6)° C				
02.03	Brinza impact. 0,25 kg 2 %		2,0	202	74,8		lips	cores	02.03	00:00	05.03	24:00	96	(0..6)° C				
02.03	Brinza cîntar 2 %		2,0	208	75,2		lips	cores	02.03	00:00	05.03	24:00	96	(0..6)° C				
02.03	Brinza impact. 0,25 kg 5 %	HG 158 din 07.03.2019	5,0	200	72,2		lips	cores	02.03	00:00	05.03	24:00	96	(0..6)° C				
02.03	Brinza impact. 0,5 kg 5 %		5,0	200	72,4		lips	cores	02.03	00:00	05.03	24:00	96	(0..6)° C				
02.03	Brinza cîntar 5 %		5,0	218	73,0		lips	cores	02.03	00:00	05.03	24:00	96	(0..6)° C				
02.03	Produs de brinza 0,25kg; 18%	SF00458963-008:2011	18,0	122	59,4		lips	cores	02.03	00:00	06.03	24:00	120	(0..6)° C				
02.03	Produs de brinza 0,5kg; 18%	SF00458963-008:2011	18,0	126	59,4		lips	cores	02.03	00:00	06.03	24:00	120	(0..6)° C				
02.03	Produs de brinza (1 kg); 18%	SF00458963-008:2011	18,0	128	59,8		lips	cores	02.03	00:00	06.03	24:00	120	(0..6)° C				
02.03	Produs de brinza cîntar, 18%	SF00458963-008:2011	18,0	122	59,2		lips	cores	02.03	00:00	06.03	24:00	120	(0..6)° C				
02.03	Produs de brinza cîntar, 23%	SF00458963-008:2011	23,0	160	68,0		lips	cores	02.03	00:00	06.03	24:00	120	(0..6)° C				
02.03	Produs de brinza sarata 23 % 0,25	SF00458963-008:2011	23,0	160	68,0	0,9	lips	cores	02.03	00:00	06.03	24:00	120	(0..6)° C				
02.03	Produs de brinza 0,25kg, 26%	SF00458963-008:2011	26,0	128	60,0		lips	cores	02.03	00:00	06.03	24:00	120	(0..6)° C				
02.03	Produs de brinza 0,5kg, 26%	SF00458963-008:2011	26,0	122	59,6		lips	cores	02.03	00:00	06.03	24:00	120	(0..6)° C				
02.03	Produs de brinza (1 kg) 26%	SF00458963-008:2011	26,0	130	60,0		lips	cores	02.03	00:00	06.03	24:00	120	(0..6)° C				
02.03	Produs de brinza cîntar, 26%	SF00458963-008:2011	26,0	120	59,4		lips	cores	02.03	00:00	06.03	24:00	120	(0..6)° C				
26.02	Produs de brînzeturî în saramură (4 kg)	SF00458963-006:2011	34,8	100	34,8		lips	cores	26.02	00:00	24.06	24:00	2880	(0..6)° C				
01.03	Produs de brînzeturî în saramură (amb.)	SF00458963-006:2011	36,8	100	36,8		lips	cores	01.03	00:00	29.04	24:00	1440	(0..6)° C				

Data eliberării certificatului 02 Martie 2020

Telefon de contact: 022-52-32-03 SA"JLC" or. Chisinau

Responsabil: Epure I.



3

Дата выра- ботки	№ нормативного документа	Наименование продукта	№ партии	Количество мест	Вес нетто	Физико-химические показатели				
						Массовая доля жира, %	Кислотность, °Т	Массовая доля влаги, %	Фосфатаз	Температура, °С
08.03	SF 04928383-027:2010	Био-лайф ванил.	1			2,5	86	отс	6	0503
		Био-лайф корица	1			2,5	85	отс	6	24
	IT 04928383-38:2013	Smintina dulce	1			350	14	отс	4	
		Творог 5%, 0,250	1			5.0	194	43.0	отс	6
		Творог 5% 5kg	1			5.0	194	43.0	отс	6
		Творог 5%, вес								
	IT 00458963-12:2012	Творог 9%, 0,5kg	1			9.0	188	43.0	отс	6
		Творог 9%,весов.	1			9.0	188	43.0	отс	6
		Творог н/ж весов.								

A

[illegible]

4

Дата ввода в эксплуатацию	№ нормативного документа	Наименование продукта	№ партии	Количество мест	Вес нетто	Физико-химические показатели					Дата окончания срока реализации
						Массовая доля жира, %	Кислотность, °Т	Массовая доля влагги, %	Фосфатаза	Температура, °С	
02.03		"Zi de Zi" с клубничкой	1			5.0	152	40.0	07C	6	05.03
		"Zi de Zi" со смород.	1			5.0	152	40.0	07C	6	12.02
		"Zi de Zi" с персиком	1			5.0	152	40.0	07C	6	
		"Zi de Zi" с вишней	1			5.0	152	40.0	07C	6	
		Сырки н/ж. с изюмом	1			—	190	40.0	07C	6	
		Сырки 4% с изюмом	1			4.0	188	66.0	07C	6	
		Сырки 4% с абрикосом	1			4.0	190	66.0	07C	6	
		Сырки 7% с ванилин.	1			4.0	186	64.0	07C	6	
		Сырки 7% с чернослив.	1			4.0	190	65.0	07C	6	
		Сырки 7% с шоколадом	1			5.0	148	65.0	07C	6	
		Крем (шоколад, клуб.-банан	1			5.0	190	40.0	07C	6	
		Крем (шоколад, ванилин)	1			5.0	190	40.0	07C	6	
		Крем (шоколад, малина)	1			5.0	190	40.0	07C	6	
		Крем (шоколад, клубничка)	1			5.0	190	40.0	07C	6	
		Масса (шоколад, клубничка)	1			23.0	190	40.0	07C	6	
		Масса (шоколад, ванилин)	1			23.0	190	40.0	07C	6	

Температуру хранения от 0 до 6°C

Лаборант готовой продукции

Дата на бутки	№ норма- тивного документа	Наименование продукта	№ партии	Количество мест	Вес нетто	М.доля жира, %	Кислот- ность, ° Т	М.доля влаги, %	Фосфатиза	Темпера- тура, ° С	Дата оконча- ния срока реализации
06.03 02	SF 0045896-004/2010/A1/2014	Ряженка п/эт.	1			4.0	86		отс	6	06.03
		Ряженка бут. 0,415	1			4.0	86		отс	6	24.02
		Бифидок фр. п/эт. <i>Анан</i>	1			2.5	84		отс	6	
		Бифидок фр. п/эт. <i>Ряжен</i>	1			2.5	86		отс	6	
		Бифидок фр. п/эт.									
		Бифидок фр. п/эт.									
		Бифидок фр.бут. <i>Анан</i>	1			2.5	84		отс	6	
		Бифидок фр.бут. <i>Ряжен</i>	1			2.5	86		отс	6	
	SF 04928383-032/2011	Бифидок 3,2% PET									
	SF 0492838-044/2015	Закваска «МАЛА» бут. 0,415	1			2.5	85		отс	6	
		Кефир 1,0% «Бифимакс»	1			1.0	91		отс	6	
		Кефир «Арм. Густ.» п/эт.									
		Кефир 2,5% п/эт. «Zi de zi»	1			2.5	89		отс	6	
		Кефир 2,5% бут. 0,415	1			2.5	88		отс	6	
		Кефир 2,5% бут.0,930	1			2.5	90		отс	6	
		Кефир 2,5% « Гугуца »	1			2.5	88		отс	6	
		Кефир 1,0% п/эт.	1			1.0	91		отс	6	
	SF 04928383-025/2015	Кефир 1,0% бут.0,415	1			1.0	90		отс	6	
		Кефир 1,0% бут.0,930	1			1.0	90		отс	6	
		Кефир 1% « Гугуца »	1			1.0	90		отс	6	
		Кефир н/ж п/эт.	1			—	89		отс	6	
		Кефир 0% бут.0,930	1			—	90		отс	6	
		Кефир н/ж T/R	1			—	90		отс	6	
		Прод. твор. 18% фас.0,25									
		Прод. твор. 18% сладкий с ванилином, фас.0,25	1			18.0	130	60.0	отс	6	
	SF 0045896-008/2011	Прод. твор. 18% сладкий с изюмом, фас.0,25	1			18.0	132	60.0	отс	6	
		Прод. твор. 18% сладкий с курагой, фас.0,25	1			18.0	132	60.0	отс	6	
		Прод. твор. 18% фас.0,5	1								
		Прод. твор. 18% сладкий с ванилином, фас.0,5									
		Прод. твор. 18% сладкий с изюмом, фас. 0,5									
		Прод. твор. 18% сладкий с курагой, фас. 0,5									
		Прод. твор. 18% сладкий с ванилином, фас. 1,0кг									
		Прод. твор. 18% сладкий с изюмом, фас 1,0кг									
		Прод. твор. 18% сладкий с курагой, фас. 1,0кг									
		Прод. твор. 18% вес.									
		Прод. твор. 30% вес.									
		Прод. твор. 30% вес.									
	SF 0045896-007/2011	Бифи-Тон бут.0,415	1								



Температура хранения от 0 до 6°C

Лаборант готовой продукции

CERTIFICAT DE CALITATE Nr. 307

SA "JLC" or Chisinau

Eliberat: Sectia "Controlul calitatii" Telefon de contact: 022 52-32-03

Nr. crt.	Denumirea produsului	D. N. al produselor	Numarul locului	Masa neta kg	Indicii fizico-chimici			T ^o pasturarii produselor	Data	Ora	Fabricarea	Exp. termenului de realizare
					% de grasime	Aciditate	Fosfazaza	Indicii organ.				
1	Bioiurt banan 300g	SF04928383-039:2013		2,5	86	hips	cores	(0...4)°C	01.03	00:00	10.03	24:00
2	Bioiurt ananas 300g	SF04928383-039:2013		2,5	86	hips	cores	(0...4)°C	28.02	00:00	08.03	24:00
3	Bioiurt zmeura 300g	SF04928383-039:2013		2,5	86	hips	cores	(0...4)°C	01.03	00:00	10.03	24:00
4	"Delicato" visina 140g	IT04928383-043:2015		0,1	86	hips	cores	(0...4)°C	01.03	00:00	10.03	24:00
5	"Delicato" banana 140g	IT04928383-043:2015		0,1	86	hips	cores	(0...4)°C	01.03	00:00	10.03	24:00
6	"Delicato" pom. de padure 140g	IT04928383-043:2015		0,1	86	hips	cores	(0...4)°C	01.03	00:00	10.03	24:00
7	"Delicato" caise 140g	IT04928383-043:2015		2,5	86	hips	cores	(0...4)°C	01.03	00:00	10.03	24:00
8	"Delicato" capsuni 140g	IT04928383-043:2015		2,5	86	hips	cores	(0...4)°C	01.03	00:00	10.03	24:00
9	"Delicato" piersici 140g	IT04928383-043:2015		2,5	86	hips	cores	(0...4)°C	01.03	00:00	10.03	24:00
10	"Delicato" caise 0,5 kg	IT04928383-043:2015		2,5	85	hips	cores	(0...4)°C	02.03	00:00	11.03	24:00
11	"Delicato" mango 0,5 kg	IT04928383-043:2015		2,5	85	hips	cores	(0...4)°C	02.03	00:00	11.03	24:00
12	Iaurt clasic 0,5 kg 2,5%	IT04928383-043:2015		2,5	85	hips	cores	(0...4)°C	02.03	00:00	11.03	24:00
13	Iaurt clasic 140 g 2,5%	IT04928383-043:2015		2,5	85	hips	cores	(0...4)°C	02.03	00:00	11.03	24:00
15	Chefir 0,2 kg 2,5%	SF04928383-025:2010		2,5	90	hips	cores	(0...4)°C	02.03	00:00	06.03	24:00
16	Lapte acru 400g 2,5%	SF00458963-004:2010		2,5	85	hips	cores	(0...4)°C	02.03	05:00	06.03	05:00
17	Frisca 500g 10%	Cer. de calit p/u lapte si p/u lactate HG 158 din 07.03.2019 IT 04928383-038:2013		10	16	hips	cores	(0...4)°C	02.03	00:00	05.03	24:00

Responsabil : Epure I.

Data eliberării certificatului: 02 Martie 2020



Удостоверение о качестве № 6

Дата выра- ботки	№ норма- тивного доку- мента	Наименование продукта	№ партии	Количество мест	Вес нетто	Физико-химические показатели						Дата окончания срока реализации
						Массовая доля жира, %	Кислотность, °Т	pH	Массовая доля соли, %	Фосфатаза	Температура, °С	
	SF 04928383-025:2015	Айран Light										
		Айран										
		Био- Айран										
08.03	IT 04928383-43:2015	Йогурт «Клубника» бут. 0,280	1			1,5	46			050	4	15.03
09.03		Йогурт «Персик - Маракуйя» бут. 0,280	1			1,5	46			050	4	24.03
		Йогурт «Злаки» бут. 0,280										

Удостоверение о качестве № 3

Дата выра- ботки	№ Норма- тивного доку- мента	Наименование продукта	№ партии	Количество мест	Вес нетто	Физико-химические показатели						Дата окончания срока реализации
						Массовая доля жира, %	Кислотность, °Т	Плотность, °А	Группа чистоты	Фосфатаза	Температура, °С	
08.03	IT 00458963-013:2013 Технический регламент	Молоко 1,5%, 415 мл, PET	1			4,5	18	1028	1	050	4	05.03
09.03		Молоко 1,5%, 930 мл, PET	1			4,5	18	1028	1	050	4	24.03
		Молоко 2,5%, 930 мл, PET	1			2,5	18	1028	1	050	4	
		Молоко 3,5%, 930 мл, PET	1			3,5	18	1028	1	050	4	



Температура хранения от 0 до 6°C

Лаборатория пищевой продукции



SA «JLC» or. Chisinau
Eliberat: Sectia "Controlul calitatii"

CERTIFICAT DE CALITATE Nr 306

Nr. crt.	Data fabricarii	Denumirea produsului	D. N. al produselor	Cantitatea buc.	Masa netă kg	Indicii fizico-chimici					Fabricarea	Expirarea termenului de realizare		Termen de realizare a produsului (ore)	Temp pasturării (°C)	
						Grasime %	Aciditate °T	Umiditate %	Fosfor-taza	Indicii organici		Data	Ora			Data
1	02.03	Lapte past. p-len 1,0 L	Cerințe de calitate pentru lapte și produse lactate HG 158 din 07.03.2019 IT 00458963-013:2013			1,5	17	1028	cores	cores	02.03	00:00	05.03	24:00	96	(2..4)°C
2	02.03	Lapte past. p-len 1,0 L				2,5	17	1028	cores	cores	02.03	00:00	05.03	24:00	96	(2..4)°C
3	02.03	Lapte past. T/C 0,5 L				2,5	17	1028	cores	cores	02.03	00:00	05.03	24:00	96	(2..4)°C
4	02.03	Lapte past. p-len 1,0 L				3,5	17	1028	cores	cores	02.03	00:00	05.03	24:00	96	(2..4)°C

Responsabil : Epure L.

Data eliberării certificatului: 02 Martie 2020
Telefon de contact: 022-52-32-03



Data fabri carii	Denumirea produsului	D. N. al produselor			Indicii fizico-chimici							Fabricarea	Exp. termenului de realizare	Termen de reali zare a produc- tului (ore)	T ^o pasturii produsei
					% de grasime	Acidit. °T	Fosfa- taza	Indicii organ.	Data	Ora	Data	Ora			
02.03	Smințina 300g 30%	SF00458963-003:2010			30	68	hips	cores	02.03	00:00	08.03	24:00	168	(1..6)°C	
02.03	Smințina 450g 30%	SF00458963-003:2010			30	68	hips	cores	02.03	00:00	08.03	24:00	168	(1..6)°C	
02.03	Smințina 8 kg 30%bid.	SF00458963-003:2010			30	68	hips	cores	02.03	00:00	08.03	24:00	168	(1..6)°C	
02.03	Smințina 300g 25%	SF00458963-003:2010			25	68	hips	cores	02.03	00:00	08.03	24:00	168	(1..6)°C	
02.03	Smințina 225g 20%	SF00458963-003:2010			20	72	hips	cores	02.03	00:00	08.03	24:00	168	(1..6)°C	
02.03	Smințina 230g 20%	SF00458963-003:2010			20	72	hips	cores	02.03	00:00	08.03	24:00	168	(1..6)°C	
02.03	Smințina 300g 20%	SF00458963-003:2010			20	72	hips	cores	02.03	00:00	08.03	24:00	168	(1..6)°C	
02.03	Smințina 450g 20%	SF00458963-003:2010			20	72	hips	cores	02.03	00:00	08.03	24:00	168	(1..6)°C	
02.03	Smințina 8 kg 20%bid.	SF00458963-003:2010			20	70	hips	cores	02.03	00:00	08.03	24:00	168	(1..6)°C	
02.03	Smințina 1000g 20% cal.	SF00458963-003:2010			20	70	hips	cores	02.03	00:00	08.03	24:00	168	(1..6)°C	
02.03	Smințina 1000g 15% cal.	SF00458963-003:2010			15	70	hips	cores	02.03	00:00	08.03	24:00	168	(1..6)°C	
02.03	Smințina 400g 15%	SF00458963-003:2010			15	72	hips	cores	02.03	00:00	08.03	24:00	168	(1..6)°C	
02.03	Smințina 400g 10%	SF00458963-003:2010			10	72	hips	cores	02.03	00:00	08.03	24:00	168	(1..6)°C	
02.03	Produs de smințina 500g 10%	SF00458963-011:2011			10	72	hips	cores	02.03	00:00	08.03	24:00	168	(1..6)°C	
02.03	Produs de smințina 500g 15%	SF00458963-011:2011			15	72	hips	cores	02.03	00:00	08.03	24:00	168	(1..6)°C	
02.03	Produs de smințina 500g 20%	SF00458963-011:2011			20	72	hips	cores	02.03	00:00	08.03	24:00	168	(1..6)°C	
02.03	Smințina 500g 10%	SF00458963-003:2010			10	70	hips	cores	02.03	00:00	08.03	24:00	168	(1..6)°C	
02.03	Smințina 500g 15%	SF00458963-003:2010			15	70	hips	cores	02.03	00:00	08.03	24:00	168	(1..6)°C	
02.03	Smințina 5000g 10%	SF00458963-003:2010			10	70	hips	cores	02.03	00:00	08.03	24:00	168	(1..6)°C	
02.03	Smințina 5000g 20%	SF00458963-003:2010			20	70	hips	cores	02.03	00:00	08.03	24:00	168	(1..6)°C	
02.03	Smințina 5000g 30%	SF00458963-003:2010			30	68	hips	cores	02.03	00:00	08.03	24:00	168	(1..6)°C	

Responsabil : Epure I.

Data eliberării certificatului: 02 Martie 2020
Telefon de contact: 022-52-32-03



REPUBLICA MOLDOVA

AGENCIA NAȚIONALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR

Supravegherea Sanitară Veterinară de Stat

S.A. «JLC»

(față de autoritatea)

Chișinău

Raionul/municipiul

Formularul 2



CERTIFICAT SANITAR-VETERINAR

Seria SP Nr. 1118462

Din 2 martie 2020 201

Eu, subsemnatul medic veterinar, am eliberat prezentul Certificat

S.A. «JLC»

și certifie că produse lactate refrigerate în asortiment

(se indică denumirea produselor și a ambalajului, denumirea exportatorului (firmei)

(denumirea și adresa marfii)

în cantitate (locuri) de c/f

cu greutate de c/f

kg

tipul ambalajului (măreaj/etichetă)

plastic, carton

Originea mărfii

S.A. «JLC»

care provine din

mun. Chișinău, str. Sarmizegetusa 90

(se indică denumirea locației, gospodăriei, unității)

favorabilă

întrucât oportunitatea a localității de proveniență

realizare

a fost supusă expertizei sanitar-veterinare și este admisă pentru:

(realizare fără restricții, realizare condiționată)

Marfa este expediată la

(se indică se potrivește sau modul de realizare, conform regulilor exportului sanitar-veterinar)

rețeaua de comerț conform facturii

(marfa de destinație, adresă)

cu transportul

auto

pe ruta

mun. Chișinău — R. Moldova

(se indică principalele puncte de pe traseu)

Marfa a fost supusă (după caz) examenului suplimentar de laborator

Raport de încercări

nr. 203 din 29.01.20 ; nr. 204; nr 205; nr 206 din 01.02.20

(denumirea laboratorului, nr. examenului de laborator și rezultatul cercetărilor)

NOTE SPECIALE:

condițiile de păstrare și termenul de valabilitate

conform certificatelor de calitate

(condiții de păstrare (indicată) speciale, informații suplimentare referitoare la condiții de stocare)

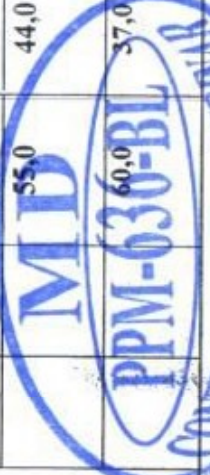


Mocati Grigore

(numele și prenumele)

Fabricarea prezentului Certificat este autorizată în conformitate cu legislația în vigoare

ert ilit. Nr	Denumire produsul ui	Data fabricării	D.N. al prod.	Cantit.		Indici fizico-chimie		Indici organ.	Tem p. °C	Termen de realiz.
				loc	kg	grasime	umidit.			
1219	Unt "Crestianscoe" 72,5 % cint. 5kg	18.02.20	HG nr-611 din 05.07.10 IT 04928383-11:2015	3	15	72,5	25,0	cores.	-12	-12°C 6 luni
1245	Unt "Cestianscoe" 72,5 % amb.	24.02.20		100	1800	72,5	25,0	cores.	-5	0-4°C 45 zile
1260	Unt "Cestianscoe" saraf 71,5 % amb.					71,5	25,5	cores.	-5	0-4°C 45 zile
1265	Unt din smint. dulce "Magnifico" 82,5 % amb.	16.02.20		11	450	82,5	16,0	cores.	-5	0-4°C 45 zile
1258	Unt din smint. dulce "Magnifico" 82,5 % cint. 5 kg	26.02.20		10	50	82,5	16,0	cores.	-12	-12°C 6 luni
1259	Unt "Buterbrodnoe" 62,5 % amb.	26.02.20	SF...03 6:2015	7	116	62,5	35,5	cores.	-5	0-4°C 45 zile.
	Unt din smint. dulce 70,0 % amb.					70,0	27,0	cores.	-5	0-4°C 45 zile
	Unt "Taranese" din smint. dulce 70,0 % amb.					70,0	27,0	cores.	-5	0-4°C 45 zile
1244	Unt de ciocolata 62,0 % amb.	23.02.20		10	64	62,0	16,0	cores.	-5	0-4°C 45 zile
	SPREDURI									
1243	Raza Soarelui 62,5 % amb.	23.02.20	SF 04928383-033:2011	44	198	62,5	36,5	cores.	-5	0-4°C 45 zile
1254	Deosebit 72,5 % amb.	25.02.20		10	180	72,5	26,5	cores.	-5	0-4°C 45 zile
	Deosebit Delicios 78,0 % amb.					78,0	21,0	cores.	-5	0-4°C 45 zile
1252	Deosebit Premium 82,5 % amb.	25.02.20		5	90	82,5	16,5	cores.	-5	0-4°C 45 zile
1253	Buna Dimineata 72,5 % amb.	25.02.20		3	54	72,5	26,5	cores.	-5	0-4°C 45 zile
	Spred de Ciocolata 62,5 % amb.					62,5	15,5	cores.	-5	0-4°C 45 zile
	Darnic 71,0 % amb.					71,0	26,0	cores.	-5	0-4°C 45 zile
	Deosebit 72,5 % cint. 10 kg					72,5	26,5	cores.	-12	-12°C 6 luni
	Deosebit Premium 82,5 % cint. 10 kg					82,5	16,5	cores.	-12	-12°C 6 luni
	Darnic 71,0 % cint. 5 kg					71,0	26,0	cores.	-12	-12°C 6 luni
	PASTE									
	Pasta Perfecto de Post		SF 04928383033:2011			55,0	44,0	cores.	-12	-12°C 6 luni
	55,0 % cint. 10 kg									
	Pasta Perfecto de Post					55,0	44,0	cores.	-5	0-4°C 45 zile
	55,0 % amb.									
	Pasta Perfecto Classic					60,0	37,0	cores.	-5	0-4°C 45 zile.



Data: 02.03.20

Responsabil:

[Signature]