

CERTIFICAT Nr. CERTIFICATE No.

FSMS-19/489/R

Valabil până la:

SE CERTIFICĂ SISTEMUL DE MANAGEMENT AL SIGURANȚEI ALIMENTULUI AL
IT IS HEREBY CERTIFIED THAT THE FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM OF

MEAT HOUSE PRODUCTION SRL

STR. VALEA BICULUI 5/3, CHISINAU, MD-2002, REPUBLICA MOLDOVA

ÎN URMĂTOARELE UNITĂȚI OPERAȚIONALE / IN THE FOLLOWING OPERATIONAL UNITS

STR. VALEA BICULUI 5/3, CHISINAU, MD-2002, REPUBLICA MOLDOVA

CARE ESTE CONFORM CU STANDARDUL
IS IN COMPLIANCE WITH THE STANDARD

ISO 22000:2018 (SR EN ISO 22000:2019)

PENTRU URMĂTOARELE DOMENII DE ACTIVITATE / FOR THE FOLLOWING FIELD(S) OF ACTIVITIES

Fabricarea mezelurilor fierte, semiafumate, afumate și crud uscate din carne de porc,
pasare și vita.
Fabricarea preparatelor din carne de porc, pasare și vita

The manufacture of boiled, semi-smoked, smoked and raw dried sausages from pork,
poultry and beef.
Production of pork, poultry and beef dishes.

Validitatea prezentului certificat depinde de auditurile de supraveghere periodice anuale și de recertificarea sistemului de management la trei ani
The validity of this certificate is dependent on an annual audit and on a complete review, every three years, of the management system
Utilizarea și validitatea prezentului certificat sunt supuse respectării documentului RINA: Regulament privind Certificarea Sistemelor de Management al Siguranței Alimentului
The use and validity of this certificate are subject to compliance with the RINA document: Rules for the Certification of Food Safety Management Systems

Prima Emitere First Issue	10.06.2019
Data actualizării Revision date	28.06.2024
Data scadență Expiry Date	09.06.2025
Data deciziei de recertificare Renewal decision date	08.06.2022

Rosario Distefano
Certification Europe Region,
Senior Director

Rosario Distefano

For the issuing office:

RINA SIMTEX-O.C. S.R.L.
Splaiul Independenței, Nr. 319L,
Bruxelles Office Building Corp B, Etaj 1,
Sector 5, București, România



FSM N° 019 I

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

PI-01-F08/08.2022

Accreditation Organization: RINA SERVICES S.p.A., Via Corsica 12, Genova, Italia



05-2023

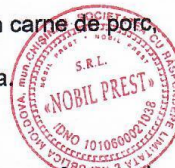


05-2024



06-2025

Categorie și
subcategorii
alimentare
CI



CISQ is a member of



The International Certification Network
www.iqnet-certification.com



www.cisq.com



CERTIFICAT DE CALITATE

nr. 479

din 24.09.2024

Agent economic / Unitatea de producere "Meat House Production" SRL

Destinatar / beneficiar NOBIL PREST SRL

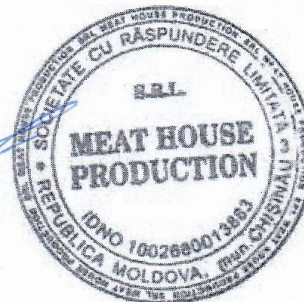
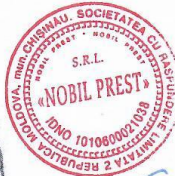
Operatorul din domeniul alimentar declară și garantează pe propria răspundere prin prezentul certificat de calitate emis în baza implementării planului de autocontrol, № Rapoartelor de încercări 5475-C, 5476-C, 5477-C, 5478-C, 5479-C, 5480-C, că produsele menționate mai jos nu pun în pericol viața, sănătatea umană și asigură siguranța și calitatea alimentelor în conformitate cu actele normative naționale în vigoare.

Nr. crt.	Denumirea produsului	Data fabricării și/sau nr. lotului	Termen de valabilitate, zile	Tip ambalare	Cantitatea, (kg sau bucăți)	Masa netă/ (unitate) 2	Condiții de păstrare
1	Fileu de pui, refrigerat	24.09.2024	5	SUB VID	54,891		(0-4)°C
2	Pulpă de pui cu os, congelat	24.09.2024	30	PELICULA	30,388		Nu mai sus de minus 18 °C
3	Pulpă de pui fără os, refrigerat	24.09.2024	5	SUB VID	42,503		(0-4)°C
4	Carne de bovină refrigerată c/s	24.09.2024	5	SUB VID	28,795		(0-4)°C
5	Spata de porc refrigerată	24.09.2024	5	SUB VID	50,495		(0-4)°C

¹ Numărul lotului coincide cu data fabricării

² Se indică în cazul produselor comercializate la bucată

Reprezentantul legal al agentului economic medic veterinar Djugostran Vladimir



CERTIFICAT DE CALITATE № 111

Data 30.09.2024

Producator: SRL "CARDANIVITO", mun. Chisinau, str. Busuiocesti 25

Destinatar: S.R.L. "Nobil Prest" mun. Chisinau Factura Nr. Pentru realizare

№	Denumire produs	Masa kg.	Cantit atea poziti ilor	Ambalaj	Data, ora producerii	Termen de valabilitate	Document normativ
1.	Carne tocata(vita si porc)					12 ore, (0-2)°C	SF6816369-016:2021
2.	Carne tocata de porc					12 ore, (0-2)°C	
3.	Carne tocata(porc si pasare)					12 ore, (0-2)°C	
4.	Carne de porc					72 ore, (2-4)°C	
5.	Carne de vita					72 ore, (2-4)°C	
6.	Carne de pasare in sortiment					72 ore, (2-4)°C	
7.	Carne congelata de vita/porc in vacuum		conf. fact. 1		30.09.	6 luni, (-18)°C	
8.	Carne de vita in vacuum		conf. fact. 1		30.09.2024	7 zile, (2-4)°C	
9.	Carne de porc in vacuum		conf. fact. 1		30.09.	7 zile, (2-4)°C	

30.09.2024

Tehnolog

A. Muntean

Medic veterinar

V. Djugostrai

QUALITY CERTIFICATE

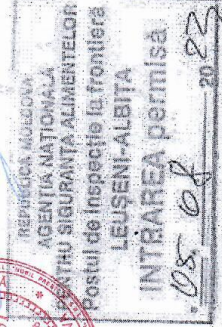
Shipment Date	29/05/2023
Shipper	PROCESOS Y CULTIVOS MARINOS, S.A. DE C.V., CARRETERA ENSENADA A TECATE KM. 104 S/N COL. EL SAUZAL DE RODRIGUEZ, ENSENADA, BAJA CALIFORNIA MEXICO C. P. 22760 by order of Aqualine Seafoods LTD. #205-7560 A Vantage Way Delta, BC V4G 1A7 Ensenada
Consignee	TELEMAR SRL, mun. Chisinau, sec. Ciocana, 21/1, Republica Moldova
Transport Facility No.	CXRU1448660/0346585
Place of Destination	CONSTANTA, RUMANIA
Place of Shipment	Ensenada, Mexico
Shelf Life	24 months from production date
Producer	PROCESOS Y CULTIVOS MARINOS, S.A. DE C.V., CARRETERA ENSENADA-TECATE KM 104 S/N, EL SAUZAL DE RODRIGUEZ, C. P. 22760, ENSENADA, BAJA CALIFORNIA, MEXICO Registration number: PCM 071212 E87

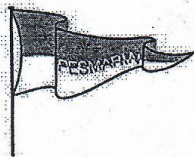
Item Name	Packing	Date of production	Quantity of Packages	Net Weight (kg)	Appearance	Texture	Smell	Fish Temperature at the moment of shipment
Frozen Hake H&G Tail-off (Merluccius productus)	Boxes	08/05/2023 12/05/2023	1,358 375	25,995	Clean surface	Dense	Fresh fish	- 18 °C

Date of issue 29/05/2023

Quality certificate issued by

PROCESOS Y CULTIVOS MARINOS S.A. DE C.V.
Km 104 Carretera Tecate-Ensenada
ENSENADA BAJA CALIFORNIA, MEXICO
R.F.C PCM-071212-E87





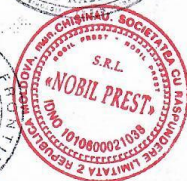
Pesmarín, S.A.
Comercial de Productos Congelados
Sociedad Unipersonal, S.A.
C.I.F.: A-36.299.246

Puerto Pesquero, s/n
36900 MARÍN (Pontevedra)
☎ 986 88 33 31 - 986 88 26 88
☎ 986 89 15 25
Apdo. de Correos n.º 152
www.pesmarin.es

Cial de Prod. Cong. Pesmarin S.A.

QUALITY CERTIFICATE

Producer : B/C Playa Pesmar Dos (ES-12.14952/PO)
Consignee : Victonis Prim SRL
Cont. No. : TCLU1091003
Temperature : -18°C
Production Date : Dec./2023 - Mar./2024
Expiry Date : 24 months
Invoice No. : E-0011/24
Cartons : 982PCS
Net Weight : 24958,00Kgs
Gross Weight : 25940,00Kgs
Description : Frozen Hake HGT 100-200 gr.
Description latin : Merluccius Hubbsi

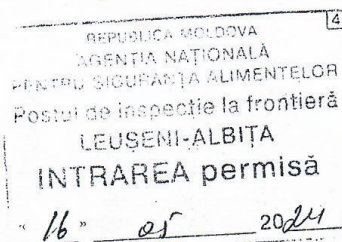


We hereby certify that the goods mentioned above are shipped on earths where hygienic conditions. Controls of material, process and final product, which include temperature, equipment, space and employees assessment, insects and rodents controls, micro biologic and physical chemical analysis, where periodically effected, assuring that goods are fit for human consumption.

This certificate is true and correct

Date issued : 18/03/2024

Authorized Officer



CERTIFICAT DE CALITATE Nr. 551 din 180924

Eliberat la produsele menționate mai jos, produse de «SALIPETRIER» SRL, IDNO 103600127099
mun. Chișinău, str. P. 195

Expediate în rețeaua de comerț

anexat la foia de însoțire (factura fiscală) Nr. 568 50007 pentru realizare 180924

Nr.	Denumire și categoria produsului	Cantitate kg	Numărul Lotului corespunde cu data	Tipul ambalajului	Tempera- tura de păstrare	Termenul de păstrare	Fabricate conform DN
1	Semiconserve din pește în ulei, în asortiment			Caserole m/p		30 zile	HG 610/2023 "Cerințe de calitate pentru pește și produse din pește"
2	Salaca afumat la rece			carton	0...-2° C	20 zile	
3	Capelin afumat la rece			carton		20 zile	
4	Capelin afumat la rece, în vid			carton		20 zile	
5	Gingirica sarata			caldare pet	0...-2° C	120 zile	
6	Sardina slab sărată			Caserole m/p		20 zile	
7	Hering c/c slab sărat, în vid			Pungă P/E		20 zile	HG 610/2023
8	Macrou bucați slab sărat			Caserole m/p	0...-4° C	30 zile	
9	Macrou slab sărat			Caserole m/p	0...-4° C	20 zile	HG 610/2023 "Cerințe de calitate pentru pește și produse din pește"
10	Macrou slab sărat, în vid			Pungă P/E		20 zile	
11	Salaca cu mirodenii, slab sărat			Caserole m/p	0...-4° C	20 zile	HG 610/2023 "Cerințe de calitate pentru pește și produse din pește"
12	Salaca slab sărat, în vid			Pungă P/E		20 zile	
13	Somon/Păstrăv bucați, slab sărat			Caserole m/p		20 zile	
14	Somon file slab sărat			Caserole m/p		20 zile	
15	Somon burta/file slab sărat, în vid			Caserole m/p		20 zile	
16	Hering trunchi afumat la rece			Cutii carton		20 zile	
17	Hering fileu afumat la rece			Cutii carton	0...-4° C	20 zile	HG 610/2023 "Cerințe de calitate pentru pește și produse din pește"
18	Somon burta afumat la rece			Cutii carton		20 zile	
19	Somon cap afumat la rece			Cutii carton		20 zile	
20	Somon file afumat la rece			Cutii carton		20 zile	
21	Somon vertebre afumat la rece			Cutii carton	0...-5° C	20 zile	HG 610/2023 "Cerințe de calitate pentru pește și produse din pește"
22	Somon vertebre af. la rece, în vid			Pungă P/E		20 zile	
23	Loștrită afumat la rece			carton	0...-5° C	20 zile	HG 610/2023 "Cerințe de calitate pentru pește și produse din pește"
24	Macrou f/c afumat la rece			carton		20 zile	
25	Escolar afumat la rece			carton	0...-4° C	20 zile	HG 610/2023 "Cerințe de calitate pentru pește și produse din pește"
26	Stavrida f/c afumat la rece			carton		20 zile	
27	Ton file afumat la rece			carton		20 zile	
28	Vomer afumat la rece			carton		20 zile	
29	Warehou afumat la rece			Pungă P/E	0...-5° C	20 zile	
30	Biban afumat la rece			carton		20 zile	
31	Macrou afumat la rece în vid			Pungă P/E	0...-5° C	20 zile	

Condiții de transportare a produselor la temperatura (0...-5)°C.

Produsele companiei conțin alergeni: pește.

Numărul Lotului corespunde cu data fabricării și este indicată pe fiecare unitate de desfacere și/sau ambalare.

Umeditatea relativă a aerului pentru păstrarea produselor constituie 75%.

Prezentul certificat de calitate este eliberat în baza Programului de autocontrol și rapoartelor de încercări de laborator.

nr. 460 din 19.02.2024, nr. 1810-1811 din 24.01.2024 prin care se atestă că produsele livrate corespund cerințelor de calitate și sunt sigure pentru consumul uman.

Responsabil Producere /Burca

