

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

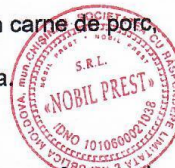


05-2024



06-2025

Categorie și
subcategorii
alimentare
CI



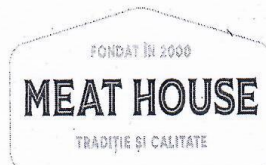
CISQ is a member of



The International Certification Network
www.iqnet-certification.com



www.cisq.com



CERTIFICAT DE CALITATE

nr. 503

din 22.10.2024

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	22.10.2024	5	SUB VID	67,095		(0-4)°C
2	Pulpă de pui fără os, congelat	22.10.2024	30	PELICULA	71,898		Nu mai sus de minus 18 °C
3	Carne de bovine refrigerata C1	22.10.2024	5	SUB VID	51,386		(0-4)°C
4	Spata de porc refrigerata	22.10.2024	5	SUB VID	65,347		(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 Diugostan Vladimir



For contact: (+373) 78255355
creativemea2019@gmail.com

446-5

Expeditor
Destinatar
Transport

Termenul si conditiile de pastrare a produselor conform documentului normativ

Certificat de calitate eliberat pentru produsele enumerate in tabelul de mai jos.

Denumirea Produsului		Data fabricării	Termen de valabilitate		Condiții de păstrare		Tip ambalaj	Cantitatea, buciți	Documente normative
		Refr	Cong	Refr	Cong				
maș. jos.	Cornă de pui biber	120 ore	09 zile	+2... +12 °C, um.	+18 °C, um.	Sau polimer/ Sau polimer	Conditiile formei finisate la rece sau la temperatura camerei	SF 7-060932-01 2019	
	Arpa de pui biber	120 ore	09 zile	+1... +12 °C, um.	+18 °C, um.	Sau polimer/ Sau polimer	Conditiile formei finisate la rece sau la temperatura camerei	SF 7-060932-01 2019	
	Arpa de pui biber fara varful	120 ore	09 zile	+2... +11 °C, um.	+18 °C, um.	Cartonaj/ Sau polimer	Conditiile formei finisate la rece sau la temperatura camerei	SF 7-060932-01 2019	
	FILET DE PUI	120 ore	09 zile	+2... +12 °C, um.	+18 °C, um.	Cartonaj/ Sau polimer	Conditiile formei finisate la rece sau la temperatura camerei	SF 7-060932-01 2019	
	Gambă de pui biber	120 ore	09 zile	+2... +12 °C, um.	+18 °C, um.	Sau polimer/ Sau polimer	Conditiile formei finisate la rece sau la temperatura camerei	SF 7-060932-01 2019	
	Carnă de pui biber	120 ore	09 zile	+2... +12 °C, um.	+18 °C, um.	Sau polimer/ Sau polimer	Conditiile formei finisate la rece sau la temperatura camerei	SF 7-060932-01 2019	
	Ala de pui biber	120 ore	09 zile	+2... +12 °C, um.	+18 °C, um.	Sau polimer/ Sau polimer	Conditiile formei finisate la rece sau la temperatura camerei	SF 7-060932-01 2019	
	Pui biber	120 ore	09 zile	+2... +12 °C, um.	+18 °C, um.	Sau polimer/ Sau polimer	Conditiile formei finisate la rece sau la temperatura camerei	SF 7-060932-01 2019	
	Paleta de pui biber	120 ore	09 zile	+2... +12 °C, um.	+18 °C, um.	Sau polimer/ Sau polimer	Conditiile formei finisate la rece sau la temperatura camerei	SF 7-060932-01 2019	
	Paleta de pui biber deasupra	120 ore	09 zile	+2... +12 °C, um.	+18 °C, um.	Sau polimer/ Sau polimer	Conditiile formei finisate la rece sau la temperatura camerei	SF 7-060932-01 2019	
maș. jos.	Paleta de pui biber deasupra	120 ore	09 zile	+2... +12 °C, um.	+18 °C, um.	Sau polimer/ Sau polimer	Conditiile formei finisate la rece sau la temperatura camerei	SF 7-060932-01 2019	
	Sold de pui biber deasupra	120 ore	09 zile	+2... +12 °C, um.	+18 °C, um.	Sau polimer/ Sau polimer	Conditiile formei finisate la rece sau la temperatura camerei	SF 7-060932-01 2019	
	Sold de pui biber deasupra	120 ore	09 zile	+2... +12 °C, um.	+18 °C, um.	Sau polimer/ Sau polimer	Conditiile formei finisate la rece sau la temperatura camerei	SF 7-060932-01 2019	
	Sold de pui biber fara spate	120 ore	09 zile	+2... +12 °C, um.	+18 °C, um.	Sau polimer/ Sau polimer	Conditiile formei finisate la rece sau la temperatura camerei	SF 7-060932-01 2019	
	Spariut de pui biber	120 ore	09 zile	+2... +12 °C, um.	+18 °C, um.	Sau polimer/ Sau polimer	Conditiile formei finisate la rece sau la temperatura camerei	SF 7-060932-01 2019	
	Tacim de pui biber	120 ore	09 zile	+2... +12 °C, um.	+18 °C, um.	Sau polimer/ Sau polimer	Conditiile formei finisate la rece sau la temperatura camerei	SF 7-060932-01 2019	
	Tacim cu arpi	120 ore	09 zile	+2... +12 °C, um.	+18 °C, um.	Sau polimer/ Sau polimer	Conditiile formei finisate la rece sau la temperatura camerei	SF 7-060932-01 2019	
	Creast de pui biber	120 ore	09 zile	+2... +12 °C, um.	+18 °C, um.	Sau polimer/ Sau polimer	Conditiile formei finisate la rece sau la temperatura camerei	SF 7-060932-01 2019	
	Frânt pui	120 ore	09 zile	+2... +12 °C, um.	+18 °C, um.	Sau polimer/ Sau polimer	Conditiile formei finisate la rece sau la temperatura camerei	SF 7-060932-01 2019	
	Intina pui	120 ore	09 zile	+2... +12 °C, um.	+18 °C, um.	Sau polimer/ Sau polimer	Conditiile formei finisate la rece sau la temperatura camerei	SF 7-060932-01 2019	
maș. jos.	Filet de pui	120 ore	09 zile	+2... +12 °C, um.	+18 °C, um.	Sau polimer/ Sau polimer	Conditiile formei finisate la rece sau la temperatura camerei	SF 7-060932-01 2019	
	Cornă renșiriga de porc 20	120 ore	09 zile	+2... +12 °C, um.	+18 °C, um.	Sau polimer/ Sau polimer	Conditiile formei finisate la rece sau la temperatura camerei	SF 7-060932-01 2019	
	Cornă renșiriga de porc 20-20	120 ore	09 zile	+2... +12 °C, um.	+18 °C, um.	Sau polimer/ Sau polimer	Conditiile formei finisate la rece sau la temperatura camerei	SF 7-060932-01 2019	
	Burta (pișci) de porc	120 ore	09 zile	+2... +12 °C, um.	+18 °C, um.	Sau polimer/ Sau polimer	Conditiile formei finisate la rece sau la temperatura camerei	SF 7-060932-01 2019	
	Filet de porc cu os (șnăuș)	120 ore	09 zile	+2... +12 °C, um.	+18 °C, um.	Sau polimer/ Sau polimer	Conditiile formei finisate la rece sau la temperatura camerei	SF 7-060932-01 2019	
	Colet de porc	120 ore	09 zile	+2... +12 °C, um.	+18 °C, um.	Sau polimer/ Sau polimer	Conditiile formei finisate la rece sau la temperatura camerei	SF 7-060932-01 2019	
	Colet de porc cu os	120 ore	09 zile	+2... +12 °C, um.	+18 °C, um.	Sau polimer/ Sau polimer	Conditiile formei finisate la rece sau la temperatura camerei	SF 7-060932-01 2019	
	Colet de porc fara os	120 ore	09 zile	+2... +12 °C, um.	+18 °C, um.	Sau polimer/ Sau polimer	Conditiile formei finisate la rece sau la temperatura camerei	SF 7-060932-01 2019	
	Colet de porc laș	120 ore	09 zile	+2... +12 °C, um.	+18 °C, um.	Sau polimer/ Sau polimer	Conditiile formei finisate la rece sau la temperatura camerei	SF 7-060932-01 2019	
	Colet de porc laș	120 ore	09 zile	+2... +12 °C, um.	+18 °C, um.	Sau polimer/ Sau polimer	Conditiile formei finisate la rece sau la temperatura camerei	SF 7-060932-01 2019	

[illegible]

de acordare _____

Prezentul certificat de calitate este emis al m. bazat pe laborator nr. 6816 din 25.10.2024, prin care se atestă că produsul este conform cu cerințele tehnice și de siguranță pentru consumul uman.

Medic Veterinar :
Administrator :

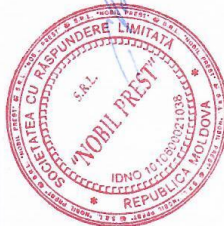
Stan Leonid
Mihai Bitco

Stan Leonid
Mihai Bitco

CERTIFICAT DE CALITATE Nr. 1131									
Eliberat la produsele menționate mai jos, produse de „JUTAM COM” S.R.L. str. Calea Basarabiei 42, mîn. Chișinău									
Anexat la factura fiscală:									
Tara de origine: R. Moldova									
Lot:									
Din data:									
Pentru realizare fără restricții									
Nr	Denumire produsul	Masa netă, kg	Tipul ambalajului	Data fabricației	To °C de pastorare	Termenul de pastorare			
1	Carne de pui dezosată (congelată)	3	4	5	6	7			
1	Carne de pui dezosată (congelată)	3	4	5	6	7			
2	Gambă de pui (congelată)	400	Polișter		minus 18 °C	6 luni			
3	Tăcuș de pui (congelată)	200	Polișter		minus 18 °C	6 luni			
4	Pulpă de pui broiler (congelată)	100	Polișter		minus 18 °C	6 luni			
5	Carne dezosată de pui (congelată)	300	Polișter	01.08.31.10.2024	minus 18 °C	6 luni			
6	Sold de pui broiler (congelată)	1000	Polișter		minus 18 °C	6 luni			
7	File de pui broiler (congelată)	150	Polișter		minus 18 °C	6 luni			
8	Aspiz de pui broiler (congelată)	100	Polișter		minus 18 °C	6 luni			
9	Lot de pui broiler (congelată)	20	Polișter		minus 18 °C	6 luni			
10	Tăcuș de pui broiler (congelată)	130	Polișter		minus 18 °C	6 luni			
11	Teacă de pui broiler (congelată)	150	Polișter		minus 18 °C	6 luni			
12	Teacă de pui broiler (congelată)	50	Polișter		minus 18 °C	6 luni			
13	Teacă de pui broiler (congelată)	150	Polișter		minus 18 °C	6 luni			
14	Teacă de pui broiler (congelată)	280	Polișter		minus 18 °C	6 luni			

CERTIFICAT DE CALITATE Nr. 1176									
Eliberat la produsele menționate mai jos, produse de „JUTAM COM” S.R.L. str. Calea Basarabiei 42, mîn. Chișinău									
Din data: 04.11.2024									
Pentru realizare fără restricții									
Nr	Denumire produsul	Masa netă, kg	Tipul ambalajului	To °C de pastorare	Termenul de pastorare				
1	Aspiz de pui broiler (refrigerat)	3	4	5	6				
1	Aspiz de pui broiler (refrigerat)	500	Polișter	0+4 °C	72 ore				
2	Gambă de pui broiler (refrigerat)	400	Polișter	0+4 °C	72 ore				
3	Tăcuș de pui broiler (refrigerat)	200	Polișter	0+4 °C	72 ore				
4	Tăcuș (Oală de pui broiler) (refrigerat)	100	Polișter	0+4 °C	72 ore				
5	Carne dezosată de pui (refrigerat)	500	Polișter	0+4 °C	72 ore				
6	Sold de pui broiler (refrigerat)	300	Polișter	0+4 °C	72 ore				
7	File de pui broiler (refrigerat)	1000	Polișter	0+4 °C	72 ore				
8	Aspiz de pui broiler (refrigerat)	150	Polișter	0+4 °C	72 ore				
9	Aspiz 18 de pui broiler (refrigerat)	100	Polișter	0+4 °C	72 ore				
10	Aspiz 2 de pui broiler (refrigerat)	20	Polișter	0+4 °C	72 ore				
11	Pulpă de pui broiler (refrigerat)	130	Polișter	0+4 °C	72 ore				
12	Sold cu gamba de pui broiler (refrigerat)	150	Polișter	0+4 °C	72 ore				
13	File c/o 78 de pui broiler (refrigerat)	50	Polișter	0+4 °C	72 ore				
14	Tăcuș 18 de pui broiler (refrigerat)	150	Polișter	0+4 °C	72 ore				
15	Pui broiler (refrigerat)	280	Polișter	0+4 °C	72 ore				
16	File c/o 78 de pui broiler (refrigerat)	50	Polișter	0+4 °C	72 ore				

Finalizarea procesului tehnologic: 04.11.2024



Certificate UA15/818841854

SGS

This is to certify that

Branch "Pererobnyi Kompleks" Of Limited Liability Company "Vinnytska Ptahofabryka"

14, Khlibozavodska st., Ladyzhyn, Vinnyts'ka Oblast', 24320, Ukraine

SITE CODE 7962031

has been assessed and certified as meeting the requirements of

Global Standard Food Safety

Issue 9: August 2022

Achieved Grade: A

Audit Programme: Announced

For the following activities:

Slaughtering of chickens, chilling, grading, cutting and deboning of whole chickens; mincing of chicken meat, packing into plastic box/bags/tray, packing into plastic bags/tray in vacuum or MAP, freezing or cooling chicken meat products and chicken giblets. Preparing of raw chicken meat, freezing, packing chicken meat preparations (with food additives, salt, etc.) into plastic box/bags/films. Mechanical separation of chicken meat, mixing, freezing, packing into plastic bags.

EXCLUSIONS: None.

Product Categories: 2, 3

AUDITOR NUMBER: 20814

Date of Evaluation: 16 September 2024

Certificate Issue Date: 21 October 2024

Re-Evaluation Due Date 21 September 2025

Certificate Expiry Date: 02 November 2025

This certificate supersedes all other certificates bearing this certificate number with earlier certificate issue dates.

If you would like to give feedback on the BRCGS Standard or the audit process directly to BRCGS, please contact: enquiries@brcgs.com or use the BRCGS reporting system at <https://tellusbrcgs.whistleblownetwork.net>. To verify certificate validity, please visit <https://directory.brcgs.com>.



L. Moran

Authorised by

Liz Moran

Business Manager

This certificate remains the property of

SGS United Kingdom Ltd

Rossmore Business Park, Ellesmere Port, Cheshire, CH65 3EN, UK

t +44 (0)151 350-6666 - www.sgs.com



This document is an authentic electronic certificate for Client's business purposes use only. Printed version of the electronic certificate are permitted and will be considered as a copy. This document is issued by the Company subject to SGS General Conditions of certification services available on Terms and Conditions | SGS. Attention is drawn to the limitation of liability, indemnification and jurisdictional clauses contained therein. This document is copyright protected and any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or appearance of this document is unlawful.



НААУ

Регістраційний номер ООВ

202376

Додаток до атестата про акредитацію

№ 202376

від 11 червня 2023 р.

СФЕРА АКРЕДИТАЦІЇ

Виробничо-технологічної лабораторії ФІЛПІ «ПЕРЕРОВНИЙ КОМПЛЕКС»
ТОВАРИСТВА З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ «ВІННИЦЬКА ПТАХОФАБРИКА»

№ з/п	Назва об'єкта (продукції, матеріалу, речовини і т.п.)	Назва випробувань та (або) характеристик (параметрів), що визначаються	Позначення нормативних документів на методи випробувань
1	2	3	4
1	М'ясо птиці, напівфабрикати з м'яса курчат – бройлерів свіжі, охолоджені та заморожені. Субпродукти з птиці. М'ясо механічного обвалювання. Продукція кулінарна м'ясна: напівфабрикати (кулінарні кускові, посічені та ін.), вироби кулінарні (посічені, фаршировані, кускові та ін.) охолоджені та заморожені. / Poultry, semi-finished products from broiler chickens are fresh, chilled and frozen. Poultry offal. Meat of mechanical deboning.	Органолептичні показники / Organoleptic indicators: Зовнішній вигляд, запах, колір, консистенція / Appearance, smell, color, consistency. Мікробіологічні показники / Microbiological indicators: Готування проб, суспензій, розведень / Preparation of samples, suspensions, dilutions Salmonella spp L.monocytogenes/Listeria spp. Enterobacteriaceae Мезофільно-аеробні і факультативно-анаеробні мікроорганізми (МАФАНМ) / Total plate count E.coli O157 E.coli Загальне число коліформних мікроорганізмів	ПВ.МХП7 2/01 Органолептична оцінка м'яса птиці, напівфабрикатів з м'яса птиці, борошна та жару тваринного походження ПВ.МХП7 2/02 Органолептична оцінка якості готової продукції ДСТУ ISO 6887-1:2003 (ISO 6887-1:1999, IDT) ДСТУ ISO 6887-2:2005 (ISO 6887-2:2003, IDT) ISO 6579-1:2017 ПВ.БТЛВФ7.2/01 ISO 11290-1:2017 ISO 21528-2:2017 ISO 4833-1:2013 ISO 16654:2001 ISO 16649-2:2001 ISO 4832:2006

Начальник управління з акредитації лабораторій

ХРОМЕНКО

Ф-08 17 17 (входима 64) від 02.06.2023

Архив 1



CERTIFICAT DE CALITATE

nr. 552

din 18.12.2024

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 6878-C, 6877-C, 6876-C, 6875-C, 6874C, 6873C, 6872, 6871C, 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 ¹	Termen de valabilitate, zile	Tip ambalare	Cantitatea, (kg sau bucăți)	Masa netă/ (unitate) ²	Condiții de păstrare
1	Safalade "Deosebite" Bunița mea	18.12.2024	15	GAZ	5,578		t°C (0-6), W (75±5)%
2	Salam semiafumat "Servelat Sătesc" Bunița mea	18.12.2024	15	SUB VID	5,085		t°C (0-6), W (75±5)%
3	Crenvurști „Bucovinești” Bunița mea	18.12.2024	15	GAZ	4,088		t°C (0-6), W (75±5)%
4	Parizer „Lacta” Bunița mea	18.12.2024	15	GAZ	60,758		t°C (0-6), W (75±5)%

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

