



REPUBLICA MOLDOVA
AGENȚIA NAȚIONALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
Supravegherea Sanitară Veterinară de Stat

Formularul 2



DTSA
(autoritatea emitentă)

Raionul/municipiul

Rîșconi

CERTIFICAT SANITAR-VETERINAR

Seria SP Nr. **1050395**

Din „21” 11 2019

Subsemnatul, medic veterinar, am eliberat prezentul Certificat

SA. Poelîș

și certific că proluse Coelole
(cui - denumirea persoanei juridice sau numele și prenumele persoanei fizice)
(denumirea și starea mărfii)

în cantitate (locuri) de 3618 cu greutate de 40000 kg

tipul ambalajului (marcaj/etichetă)

Originea mărfii SA. Poelîș

care provine din or Rîșconi fororabil 9n mirinto Coelole
(se indică denumirea localității, gospodăriei, unității)
infecioase a animalelor
(situația epizootică a localității de proveniență)

a fost supusă expertizei sanitar-veterinare și este admisă pentru: realizare for re
(realizare fără restricții/realizare condiționată -

Marfa este expediată la pe teritoriul R. Moldova
(indicându-se motivele sau modalitatea de prelucrare conform regulilor sanitare veterinare)
(punctul de destinație, adresa)

cu transportul cealo

pe ruta or Rîșconi - pe teritoriul R. Moldova
(se indică principalele puncte de pe traseu)

Marfa a fost supusă (după caz) examenului suplimentar de laborator de menes re si
a prolusele alimentare Donoluzeni
(denumirea laboratorului, nr. examenului de laborator și rezultatul cercetărilor)

NOTE SPECIALE: formenul de pastore si realizare
conform explicatului de Coelole
(condiții și permisiuni (indicată) speciale, informații și condiții specifice, factura etc.)

Valabilitatea prezentului Certificat este identică cu valabilitatea mărfii pentru care s-a eliberat prezentul document.



Medic veterinar

T. Eecuf
(semnatura)
V. Eromeluc
(numele și prenumele)

Falsificarea prezentului document se pedepsește conform legislației în vigoare.



Creolepnieu

CERTIFICAT DE CALITATE NR.

200 4574081

Nr	Denumirea produsului	Documentul Normativ	Numărul de locuri	În greutatea neto, kg	Indicii fizico-chimici							Data fabricării, eliberării	Data Finalizării Termenului de valabilitate	Termenul de valabilitate	Gustul
					Grăsi me %	Aciditatea °T	Aciditatea lactic	Densitatea A	Fracția masică de umiditate %	Fosfor a	Temperatura °C				
1	Lapte pasteurizat, 1L	GOST 13277-79			2,5	18		1028		Negativ	0-6	21/11	24/11	72 ore	Curat
2	Lapte pasteurizat, 0,5L	-/-	310		2,5	18		1028		Negativ	0-6	21/11	24/11	72 ore	-/-
3	Lapte pasteurizat, 1L	-/-		80	3,5	18		1028		Negativ	0-6	21/11	24/11	72 ore	-/-
4	Lapte pasteurizat, 1L	-/-		800	1,5	18		1028		Negativ	0-6	20-21/11	23-24/11	72 ore	-/-
5	Chefir, 500 gr	SF 03947208-007:2011	60		1,0	0,893					4±2	21/11	26/11	5 zile	acidulat
6	Chefir, 500 gr	-/-	840		2,5	0,855					4±2	20-21/11	25-26/11	5 zile	-/-
7	Chefir, 500 gr	-/-	30		3,2	0,837					4±2	20-21/11	25-26/11	5 zile	-/-
8	Chefir îmbogățit cu bifidobacterii	SF 03947208-007:2011	400		2,5	0,855					4±2	20-21/11	25-26/11	5 zile	-/-
9	Chefir cu umplutură de vișină	SF 03947208-007:2011			2,5						4±2	20-21/11	25-26/11	5 zile	-/-
10	Chefir cu umplutură de capsuni	SF 03947208-007:2011	30		2,5	0,810					4±2	21/11	26/11	5 zile	Dulce cu aromă de vișină
11	Chefir cu umplutură de kiwi și spanac	SF 03947208-007:2011			2,5						4±2	21/11	26/11	5 zile	Dulce cu aromă de capsuni
12	Smântână, 500gr	SF 03947208-006:2009	150		10	90					4±2	21/11	28/11	7 zile	Dulce cu aromă de kiwi și spanac acidulat
13	Smântână 500gr,	SF 03947208-006:2009	390		15	68					4±2	20-21/11	27-28/11	7 zile	-/-
14	Smântână în pahare, 200 gr, 350gr	SF 03947208-006:2009	48 48		15	68					4±2	20-21/11	27-28/11	7 zile	-/-
15	Smântână în pahare, N1 350gr	SF 03947208-006:2009			15						4±2	20-21/11	27-28/11	7 zile	-/-
16	Smântână dulce pasteurizată, 500 gr	SM GOST R52091-2006	50		35	1015					4±2	20-21/11	23-24/11	72 ore	Curat
17	Smântână dulce pasteurizată la cîntar	SM GOST R52091-2006			35	15				Negativ	4±2				
18	Smântână îmbogățită cu bifidobacterii	SF 03947208-006:2009	30		15	88					4±2	20-21/11	27-28/11	7 zile	Curat
19	Smântână, kg	SF 03947208-006:2009			30						4±2	20-21/11	27-28/11	7 zile	-/-
20	Smântână 500gr	-/-	510		20	66					4±2	21/11	28/11	7 zile	Lactat acidulat
21	Smântână, kg	-/-			20	66					4±2	21/11	28/11	7 zile	-/-
22	Smântână în pahare, 200 gr, 350gr	-/-	10 36		20	66					4±2	21/11	28/11	7 zile	-/-
23	Smântână în pahare, N1 350gr	-/-			20						4±2	20-21/11	27-28/11	7 zile	-/-
24	Produs de Smântână 500gr	SF 03947208-011:2013			20						4±2			7 zile	-/-
25	Brînză de vacă 2% 2 kg, 5 kg	SF 03947208-009:2011			2				76		4±2			7 zile	Pur acidulat
26	Brînză de vacă 5% 2 kg, 5 kg	SF 03947208-009:2011	398		5	190			73		4±2	21/11	26/11	120 ore	lactat acidulat
27	Brînză de vacă 5% 500 g	SF 03947208-009:2011	60		5	190			73		4±2	21/11	26/11	120 ore	-/-
28	Brînză de vacă 9% 2 kg, 5 kg	SF 03947208-009:2011			9				73		4±2			120 ore	-/-
29	Brînză de vacă 9% 500 g	SF 03947208-009:2011			9				73		4±2			120 ore	-/-
30	Brînză de vacă 18% 2 kg, 5 kg	SF 03947208-009:2011	30		18	160			68		4±2	21/11	26/11	120 ore	-/-
31	Brînză topită tartinabilă „Mărgăritar”	SF-03947208-001			Min 60				52		0 - + 4			30 zile	Curat de brînză
32	Brînză topită tartinabilă „Rîșcani”	SF-03947208-001			Min 55				55		0 - + 4			30 zile	-/-
32	Brînză topită tartinabilă „Nu mă uita”	SF-03947208-001			Min 50				40		0 - + 4			30 zile	Slab de pasteurizat
34	Unt Creștianscoe la kg	GOST 37-91			72,5				25		0 - + 4		29/12	20 zile	curat
35	Unt Creștianscoe ambalat	-/-			72,5				25		0 - + 4		27/12	40 zile	Curat
36	Unt 72,5% N1 ambalat	HG 611 din 05.07.2010			72,5				25		0 - + 4			40 zile	Curat
37	Unt 82,5 % N1 ambalat	HG 611 din 05.07.2010			82,5				16		0 - + 4			40 zile	curat
38	Unt „de Rîșcani” ambalat	SF 03947208-005:2009			82,5				16		0 - + 4			40 zile	curat
39	Unt „de Rîșcani” la kg	SF 03947208-005:2009	30		82,5				16		0 - + 4		27/12	40 zile	curat
40	Unt topit la kg	-/-			82,5				16		0 - + 4		10/12	20 zile	curat
41	Amestec de grăsimi „Favorit” amb	SF 03947208-007:2011			90				0,7		- 3 ... 0			90 zile	curat
42	Amestec de grăsimi „Favorit”, la kg	-/-			72,5				25		3	7-13/11		20 zile	curat
43	Amestec de grăsimi „Buterbrodnoe”	-/-			72,5				25		3		30/11	9 luni	curat
44		-/-			61,5				35		3	7-20/11		10 zile	curat

Corespunde cerințelor HG al R. Moldova nr. 611 din 05.07.2010,
HG al R. Moldova nr. 520 din 22.06.2010 p.8.99, HG al Republicii Moldova Nr. 221 din 16.03.2009
Data eliberării certificatului de calitate

certificat veterinar N°

1050395

Responsabil Șef laborator Toderiță Eduard

Laborant

(nume, prenume)

(semnătura)

(semnătura)



Credoprim

Data fabricării	Data preambalării	Denumirea produsului	Termen de maturizare, zile	Termen de păstrare după maturizare conform standardului	Standard	Calupuri, unități	Greutate a în kg	Indicii fizico-chimici			Gustul	Termen de realizare din momentul preambalării, zile	Temperatura de păstrare °C, Umiditatea aerului %	Valabil până la
								% de grăsimi	% de umiditate	% de sare				
11/08	18/11	Brinză cu cheag tare „de Rîșcani”	35	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001		155,7	50±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristic brinzei puțin amărui	60	13 0/1°C 85 ± 5 %	19/01-20
11/08	18/11	Ambalat					15,7							18/01-20
13/08	19/11	Brinză cu cheag tare „de Moldova”	40	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001		63,3	50±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristic brinzei puțin amărui	60	12 0/1°C 85 ± 5 %	18/01-20
11/08	19/11	Ambalat					93,4							
28-28	15/11	Brinză cu cheag tare „de Olanda”	45	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001	62,2	158,7	45±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristic brinzei puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5 %	16/01-21
29-30	15/11	Ambalat					94,7							
28/08	13/11	Brinză cu cheag tare „de Poșhonie”	45	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001		28,4	45±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristic brinzei puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5 %	12/01-21
28/08	18/11	Ambalat					27,6							17/01
14/08	20/11	Brinză cu cheag tare „de Rusia”	60	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001	62,3	91,2	50±1,6	Max 43	1,5-2,5	Caracteristic brinzei puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5 %	19/01-202
10/08	18-18/11	Ambalat 0.4					92,2							17/01
19/08	13/11	Ambalat 0.8					15,0							12/01
20/11		Brinză cu cheag moale cu pătrunjel, măr	-	-	SF 03947208 003:2009		11,09	35±1,6	Max 62	Max 4,5	Lactat puțin acid, cu gust de verdeață folioasă	5	4 ± 2°C 85 ± 5 %	26/11
20/11		Ambalat					8,18							26/11
19/06	7/11	Brinză cu cheag tare „Edam”	min30 zile	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001		34,1	45±1,6	Max 48		Plăcut, fin cu aromă caracteristică, puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5 %	6/01
		Ambalat												
19/01		Brinză topită tartinabilă „Mărgăritar”	-	-	SF 03947208 -001	44		Min 60	52		Curat de brinză	25	0-6	13/12
19/11		Brinză topită tartinabilă „Rîșcani”	-	-	SF 03947208 -001	44		Min 55	55		Curat de brinză	25	0-6	8/12
		Brinză cu cheag tare „de Prut”	15	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001			40±1,6	Max 50	1,5-2,5	Slab acidulat	60	0°...4°C 85 ± 5 %	
		Ambalat												
21/07	17/11	Brinză cu cheag tare „Lucașăru”	45	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001		58,5	30±2,0	Max 52	1,5-3,0	Caracteristic brinzei puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5 %	16/01
		Ambalat												
20/07	11/11	Brinză cu cheag tare „Gouda”	30	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001		26,8	48±1,6	Max 44	1,5-3,0	Ușor picant cu aromă caracteristică	60	0°...4°C 85 ± 5 %	10/01
		Ambalat												
		Brinză cu cheag tare „Bugeac”	30	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001			55±1,0	Max 50	1,5-2,5	Caracteristic brinzei, slab acidulat	60	0°...4°C 85 ± 5 %	
		Ambalat												
3/08	14/11	Cașcaval „Provincial”	15	4 luni la temperatura de -3°C ... 0°C	SF 03947208 002:2008		17,8	45±2,0	Max 50	1,0-3,0	Caracteristic brinzei puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5 %	15/01
		Cașcaval „Provincial” cu suncă și adică	15	2 luni la temperatura de -3°C ... 0°C	SF 03947208 002:2008			45±2,0	Max 50	1,0-3,0	Caracteristic brinzei puțin amărui	30	0°...4°C 85 ± 5 %	
		Ambalat												
20/11		Brinză topită afumată „de Basarabia-LR”	-	-	SF 03947208 001:2008		47,9	Min 30	Max 55	3,0	Potrivit de picant, de afumat	60	0°...4°C 85 ± 5 %	19/01-20
19/11		Ambalat					47,3							
18/11		Ambalat					26,2							17/01-20
		Brinză topită afumată „de Basarabia-LR” cu măr și usturoi	-	-	SF 03947208 001:2008			Min 30	Max 55	3,0	Potrivit de picant, afumat cu gust de măr și usturoi	60	0°...4°C 85 ± 5 %	
		Ambalat												
		Produs de brinză „De Olanda”	45	2 luni la temperatura de 0°C ... +4°C	SF 03947208 010:2012			45	Max 44	1,5-2,5	Pronunțat de brinză, slab acidulat, puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5 %	
		Ambalat												
		Produs de brinză „De Rusia”	60	2 luni la temperatura de 0°C ... +4°C	SF 03947208 010:2012			50	Max 43	1,5-2,5	Curat slab acidulat, puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5 %	
		Ambalat												
		Brinză cu cheag în sămănură „Albă de Rîșcani”	5	-	SF 03947208 003:2009			45±1,6	Max 62	Max 4,5	Lactat puțin acidulat	60	0°...4°C 85 ± 5 %	

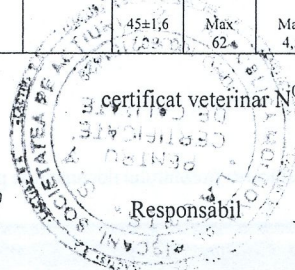
Corespunde cerințelor HG al R. Moldova nr. 61 din 05.07.2010,
 HG al R. Moldova nr. 996 din 20.08.2003,
 HG al R. Moldova nr. 520 din 22.06.2010 p.8-99
 HG al R. Moldova nr. 221 din 16.03.2009
 Data eliberării certificatului de calitate

21-11-2019

certificat veterinar N°

1050395

Responsabil





REPUBLICA MOLDOVA
AGENȚIA NAȚIONALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTARĂ
Supravegherea Sanitară Veterinară

D. T. I. A.
(autoritatea emitentă)

Raionul/municipiul

Edineț



CERTIFICAT SANITAR-VETERINAR

Seria SP Nr. 1058998

Din "21" Noiembrie 2019

Eu, subsemnatul medic veterinar, am eliberat prezentul Certificat

Combinatei de industrializare a laptelui din Lapci

și certific că Produsele lactate în asortiment

conform facturii de expediție

în cantitate (locuri) de cu lot cu greutate de 9.600 kg

tipul ambalajului (marcaj/etichetă) pungi de p/pe/pahare de p/pe/hartie laminată

Originea mărfii Fabricată

care provine din (produse, materie primă - abatorizată, achiziționată, procesată, fabricată etc)

S. A. Juka

(se indică denumirea localității, gospodăriei, unității)

inclusiv epizootic

situația epizootică a localității de proveniență)

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

Realizare

(realizare fără restricții, realizare condiționată -)

Marfa este expediată la

Conform facturii

(punctul de destinație, adresa)

de expediție

cu transportul

auto

(auto, feroviar, aerian, maritim, condiții de transportare)

pe ruta

Cepceni - Teritoriul R. Moldova

(se indică principalele puncte de pe traseu)

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

laboratorul de

încercări a produselor alimentare din Dondușeni

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

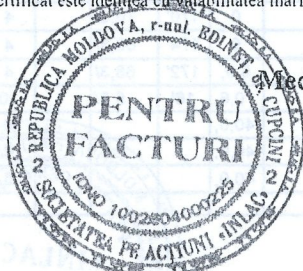
NOTE SPECIALE: Raport de încercări Nr 1308-1311 din 14.08.2019

(condiții și permisiuni (indicatii) speciale, informații și condiții specifice, factura etc)

Termen de valabilitate conform certificatului

de calitate Nr 69-72 din 21 Noiembrie 2019

Valabilitatea prezentului Certificat este identică cu valabilitatea mărfii pentru care s-a eliberat prezentul document.



Medic veterinar

Lucian Chiriac

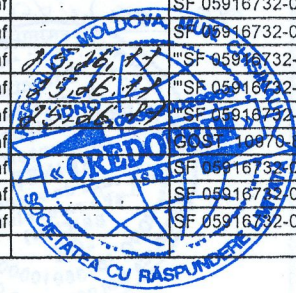
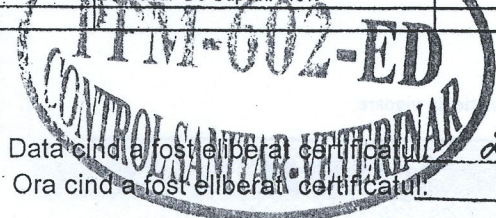
(numele și prenumele)

Falsificarea prezentului document se pedepsește conform legislației în vigoare.

CERTIFICAT VETERINAR Nr. 1058998
CERTIFICAT DE CALITATE Nr. 42

Laboratorul de producere "Inlac" SA, or. Cupcini,
str. Chisinaului, 45 Tel/fax (373)246 71088

Data fabricării	Denumirea produselor	Nr. de part	Numarul de locuri	masa neto kg	Grasi meza %	aciditatea °T	umiditatea	Densitatea	temperatura °C	ora exp	Fosfor	organoeptica	Data exp.	DTN
19.12													19.12	
	Lapte 1.5% 1.000				1,5	16'		1,027	4	0.30	lipses	conf		HG-611.
	Lapte 2.5% 0.500				2,5	16'		1,027	4	0.30	lipses	conf		HG-611.
	Lapte 2.5% ambalat 1.0				2,5	16'		1,027	4	0.30	lipses	conf		HG-611.
	Chefir 1.0% 0.500				1,0	100'			4	0.30	lipses	conf		HG-611.
	Chefir 2.5% 0.500				2,5	103'			4	0.30	lipses	conf		HG-611.
27.11	Smintina 30% 0.500	21		300	10,0	76'			4	0.30	lipses	conf	28.11	SF 05916732-008;2011.
	Smintina 15% 0.500				15,0	68'			4	0.30	lipses	conf		SF 05916732-008;2011.
20.11.11	Smintina 25% 0.500	20.11	120		25,0	60'			4	0.30	lipses	conf	20.11.12	SF 05916732-008;2011.
	Smintina 15% 0.375				15,0	66'			4	0.30	lipses	conf		SF 05916732-008;2011.
	Smintina 20% 0.375				20,0	64'			4	0.30	lipses	conf		SF 05916732-008;2011.
	Smintina 20% 0.200				20,0	64'			4	0.30	lipses	conf		SF 05916732-008;2011.
20.11.11	Smintina 30% 0.200	20.11	120		30,0	62'			4	0.30	lipses	conf	30.11.12	SF 05916732-008;2011.
	Brinza 2% 0.250 kg				2,0	180'	75,8/		4	0.30	lipses	conf		HG-611.
	Brinza 5% 0.250 kg				5,0	174'	73,0/		4	0.30	lipses	conf		HG-611.
	Brinza 2% 0.400				2,0	178'	75,8/		4	0.30	lipses	conf		HG-611.
21.11	Brinza 2% 1kg 2 kg	21		40	2,0	180'	75,8/		4	0.30	lipses	conf	26.11	HG-611.
21.11	Brinza 2% 5 kg	21		5	2,0	176'	75,8/		4	0.30	lipses	conf	26.11	HG-611.
	Brinza 5% 0.500				5,0	176'	75,8/		4	0.30	lipses	conf		HG-611.
21.11	Brinza 9% 0.500	21	240		9,0	178'	73,0/		4	0.30	lipses	conf	26.11	HG-611.
	Brinza 5% 1kg 2 kg				5,0	172'	73,0/		4	0.30	lipses	conf		HG-611.
	Brinza 5% 5 kg				5,0	180'	73,0/		4	0.30	lipses	conf		HG-611.
21.11	Brinza 9% 1kg 2 kg	21		16	9,0	178'	73,0/		4	0.30	lipses	conf	26.11	HG-611.
21.11	Brinza 9% 5 kg	21		35	9,0	176'	72,8/		4	0.30	lipses	conf	26.11	HG-611.
	Brinza 18% 0,5 kg 1 kg				18,0	182'	72,8/		4	0.30	lipses	conf		HG-611.
	Produs de brinza 18% 2kg, 5kg, 0,5kg				18,0	192'	65,0/		4	0.30	lipses	conf		HG-611.
	Masa de brinza (vanilina, stafide) 1kg				0	176'	68,8/		4	0.31	lipses	conf		HG-611.
	Unt 72.5% ambalat 0.200 kg				72,5		25,0/		-18		lipses	conf		GOST 37-91
18.11	Unt monolit 72.5% (10 kg)(5kg)			10-12	72,5		25,0/		-12		lipses	conf	14.01.20	GOST 37-91
	Unt 82.5% 0.200gr				82,5		16,0/		-18		lipses	conf		GOST 37-91
20.11	Iaurt 1.5% 0.500 caise	20	30		1,5	86'			4	0.28	lipses	conf	4.12	SF05916732-006-20010
	Iaurt 1.5% 0.500 visina				1,5	88'			4	0.29	lipses	conf		SF05916732-006-20010
20.11	Iaurt 1.5% 0.500 capsuna	20	60		1,5	87'			4	0.30	lipses	conf	4.12	SF 05916732-006;2010.
20.11.11	Iaurt 1.5% 0.500 natural (fiz)	20.11	840		1,5	85'			4	0.30	lipses	conf	4.5.12	SF 05916732-006;2010.
20.11	Iaurt 1.5% 0.400 caise	20	2		1,5	85'			4	0.30	lipses	conf	4.12	SF 05916732-006;2010.
19.11	Iaurt 1.5% 0.400 visina	19	2		1,5	88'			4	0.30	lipses	conf	3.12	SF 05916732-006;2010.
20.11	Iaurt 1.5% 0.400 capsuna	20	2		1,5	87'			4	0.30	lipses	conf	4.12	SF 05916732-006;2010.
20.11.11	Iaurt Frutino 3.5% natural 0.125kg	20.11	420		3,5	110'			4	0.30	lipses	conf	4.5.12	SF 05916732-006;2010.
20.11	Iaurt Frutino 3.5% cu cais 0.125 kg	20	90		3,5	115'			4	0.30	lipses	conf	4.12	SF 05916732-006;2010.
	Iaurt Frutino 3.5% cu capsuna 0.125 kg				3,5	108'			4	0.30	lipses	conf		SF 05916732-006;2010.
20.11	Iaurt Frutino 3.5% cu banan 0.125	20	60		3,5	105'			4	0.30	lipses	conf	4.12	SF 05916732-006;2010.
20.11	Iaurt 3.5% visina 0.125kg	20	30		3,5	115'			4	0.30	lipses	conf	4.12	SF 05916732-006;2010.
	Iaurt 3.5% mure de padure 0.125kg				3,5	112'			4	0.30	lipses	conf		SF 05916732-006;2010.
20.11	Iaurt 3.5% persik-maracua 0.125kg	20	30		3,5	108'			4	0.30	lipses	conf	4.12	SF 05916732-006;2010.
	Iaurt 1.5% 0.5kg portocala-marar-gimbir				1,5	90'			4	0.30	lipses	conf		SF 05916732-006;2010.
	Iaurt 1.5% 0.5kg catina-ceal-verde				1,5	88'			4	0.30	lipses	conf		SF 05916732-006;2010.
	Iaurt 1.5% 0.5kg chivi spanac				1,5				4	0.30	lipses	conf		SF 05916732-006;2010.
19.11	Crema de brinza mure de padure 0.2kg	19	2		4,0	162	65,0/		4	0.30	lipses	conf	3.12	SF 05916732-009;2014.
20.11	Crema de brinza persica si marakuya 0.2	20	2		4,0	164	65,0/		4	0.30	lipses	conf	4.12	SF 05916732-009;2014.
20.11	Crema de brinza visina 0.2kg 4%	20	2		4,0	168	65,0/		4	0.30	lipses	conf	4.12	SF 05916732-009;2014.
18.11	Crema de brinza natural 11% 130g	18	2		11,0	150'	65,0/		4	0.30	lipses	conf	2.12	SF 05916732-009;2014.
	Crema de brinza marar si usturoi 11%				11,0	154'	65,0/		4	0.30	lipses	conf		SF 05916732-009;2014.
	Crema de brinza piper negru 11% 130g				11,0	158'	65,0/		4	0.30	lipses	conf		SF 05916732-009;2014.
20.11.11	Brinzica degresata cu vanilina 0% 100g	20.11	30		0	170'	70,0/		4	0.30	lipses	conf	25.11.11	SF 05916732-009;2014.
20.11.11	Brinzica degresata cu stafide 0% 100g	20.11	30		0	174'	68,3/		4	0.30	lipses	conf	25.11.11	SF 05916732-009;2014.
20.11.11	Brinzica cu ananas 5% 100g	20.11	30		5,0	172'	68,3/		4	0.30	lipses	conf	25.11.11	SF 05916732-009;2014.
	Lapte ptaf degresat 0.5kd				0,6	16'	5,0/		10	0.30	lipses	conf		SF 05916732-003-2008
	Cascaval cu aroma de sunca "De Cupcini"				40,0						lipses	conf		SF 05916732-003-2008
	Cascaval natural "De Cupcini"				40,0						lipses	conf		SF 05916732-003-2008
	Cascaval "De Cupcini" 40%				40,0						lipses	conf		SF 05916732-003-2008



Data cind a fost eliberat certificatul: 21.11.19
Ora cind a fost eliberat certificatul: 6.00

Responsabil laborant pe productie: T. G. G. G. G.
semnatura: C. T. G. G. G.