



REPUBLICA MOLDOVA
AGENȚIA NAȚIONALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
Supravegherea Sanitară Veterinară de Stat
DIRECTIA MUNICIPALA PENTRU SIGURANTA ALIMENTELOR
(autoritatea emitentă)



Raionul/municipiul Chisinau

CERTIFICAT SANITAR-VETERINAR

Seria **SP** Nr. **0984770**

Din „02” mai 2019

Subsemnatul, medic veterinar, am eliberat prezentul Certificat **SRL “CARNPRODLUX»**

(cui – denumirea persoanei juridice sau numele și prenumele persoanei fizice)

și certific că **CARNE SI SUBPRODUCE DE PORCINA, DE BOVINA, DE PUI BROILER, SEMIPREPARATE REFRIGERATE/CONGELATE IN ASORTIMENT**

în cantitate (locuri) de **600 LAZI** cu greutate de **13500** kg
tipul ambalajului (marcaj/etichetă)

Originea mărfii **POLIETILEN**
(produse, materie primă – abatorizată, achiziționată, procesată, fabricată etc.)

care provine din **SECTIA DE PRODUCERE SRL CARNPRODLUX**
(se indică denumirea localității, gospodăriei, unității)

CHISINAU
situația epizootică a localității de proveniență)

a fost supusă expertizei sanitar-veterinare și este aditiv **FAVORABILA**
(realizare fără restricții, realizare condiționată)

indicându-se motivele sau modul de prelucrare, conform regulilor expertizei sanitar-veterinare **CONSUM PUBLIC**

Marfa este expediată la _____
(punctul de destinație, adresa)

RETEAUA DE COMERT

cu transportul _____
(auto, feroviar, aerian, maritim, condiții de transportare)

pe ruta _____
(se indică principalele puncte de pe traseu)

R.MOLDOVA

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

NOTE SPECIALE: **SUPUSE INCERCARILOR DE LABORATOR CURENTE**
(denumirea laboratorului, nr. examenului de laborator și rezultatul cercetărilor)

CERTIFICATUL DE CALITATE SE ANEXEAZA
(condiții și permisiuni (indicații) speciale, informații și condiții speciale, facturi etc.)

CONDITIE DE PASTRARE, VALABILITATEA CONF. CERTIFICATUL DE CALITATE
Valabilitatea prezentului Certificat este identică cu valabilitatea mărfii pentru care s-a eliberat prezentul document.



Medic veterinar _____
(semnătura)



Certificat de calitate 4570

Eliberat la produsele menționate mai jos, produse fabricate de CARNPRODLUX SRL:

Numarul si seria certificatului sanitar-veterinar SP 0984470

Punctul de destinatia: VILLA PRODOTTI S.R.L.

Foia de insotire: _____

din 2 mai 2019 pentru realizare :

Denumirea produselor	Termenul de realizare	Temperature de pastrare	Cantitatea kg	Sfirsitul preprocesului tehnologic	Documentul normativ
190210009 Pelmeni "Clasici"	90 zile	T = -18 C	285,000	07:00	SF 40988116-003:2016
160249300 Cirnaciori "Deosebiti"	90 zile	T = -18 C	30,000	07:00	SF 40988116-001:2016
Carcase de porcina	96 ore	T = +0 +4 C	35,000	07:00	HG 696 din 04.08.2010, SF 40988116-001:2016
020130000 Carne de vita dezosata	96 ore	T = +0 +4 C	160,000	07:00	HG 696 din 04.08.2010, SF 40988116-001:2016
020713600 Pulpe de pui broiler	96 ore	T = +0 +4 C	20.00	07:00	HG 696 din 04.08.2010, SF 40988116-001:2016
020713700 Sold de pui broiler	96 ore	T = +0 +4 C	30,000	07:00	HG 696 din 04.08.2010, SF 40988116-001:2016
020319550 Spata de porc fara os	96 ore	T = +0 +4 C	30.00	07:00	HG 696 din 04.08.2010, SF 40988116-001:2016
020130000 Carne tocata de vita	120 ore	T = +0 +4 C	8,000	07:00	SF 40988116-001:2016
020714100 Piept de pui broiler	96 ore	T = +0 +4 C	75.00	07:00	HG 696 din 04.08.2010, SF 40988116-001:2016
020713910 Ficat de pui	180 zile	T = -18 C	6,000	07:00	SF 40988116-001:2016
020711900 Pui broiler	96 ore	T = +0 +4 C	98,000	07:00	HG 696 din 04.08.2010, SF 40988116-001:2016
020713600 Pulpe de pui broiler	120 ore	T = +0 +4 C	170.00	07:00	HG 696 din 04.08.2010, SF 40988116-001:2016
020714100 Piept de pui broiler	120 ore	T = +0 +4 C	150.00	07:00	HG 696 din 04.08.2010, SF 40988116-001:2016
020319550 Spata de porc fara os	120 ore	T = +0 +4 C	10.00	07:00	HG 696 din 04.08.2010, SF 40988116-001:2016

Medic Veterinar _____



Pșenicica
M. Pșenicica

Certificat de calitate 4569

Eliberat la produsele menționate mai jos, produse fabricate de CARNPRODLUX SRL:

Numarul si seria certificatului sanitar-veterinar SP 098 4440

Punctul de destinatia: VILLA PRODOTTI S.R.L.

Foaia de insotire: _____

din 2 mai 2019 pentru realizare :

Denumirea produselor	Termenul de realizare	Temperature de pastrare	Cantitatea kg	Sfârșitul preprocesului tehnologic	Documentul normativ
020713300 Aripa de pui broiler	180 zile	T = -18 C	130,000	07:00	HG 696 din 04.08.2010
020713600 Pulpe de pui broiler	180 zile	T = -18 C	190,000	07:00	HG 696 din 04.08.2010
020319550 Spata de porc fara os	180 zile	T = -18 C	54,000	07:00	HG 696 din 04.08.2010
020714100 Piept de pui broiler	180 zile	T = -18 C	330,000	07:00	HG 696 din 04.08.2010
020711900 Pui broiler	180 zile	T = -18 C	128,000	07:00	HG 696 din 04.08.2010

Medic Veterinar _____

Genicica
M. Pșenicica

