

CERTIFICAT DE CALITATE

LOT 300

Nr.236 din

10.10.2022

Eliberat la produsele refrigerate/congelate fabricate de SC AXEDUM S.R.L.,
cod fiscal 1003605002935 cu sediul in R-ul Hincesti s.Buteni.

Expediate

Nr. de	Denumirea produsului	Massa neto,kg	Temperatura de pasire	Genul ambalajului	Data fabr.	Termenul de valabilitate refrigerat(zile)/congelat(luni)	Documente normative
Carne de pui broiler și elemente, refrigerate sau/și congelate:							
1	Carcase de pui broiler(vrac,sac, simple,cas.)	7063	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3/5 12 luni	HG Nr.773 din 03.10.2013
2	Jumătăți de pui broiler(cas)	12	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3/5 12 luni	HG Nr.773 din 03.10.2013
3	Pui oktoberfest(cas,vrac)	100	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3/5 12 luni	HG Nr.773 din 03.10.2013
4	Mix de friptura (vrac,cas)	10	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3/5 3 luni	HG Nr.773 din 03.10.2013
5	File cu os de găină(vrac,cas)	187	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3/5 12 luni	HG Nr.773 din 03.10.2013
6	Piept de găină, fără os fără sfirc(vrac,cas)	168	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3/5 12 luni	HG Nr.773 din 03.10.2013
7	Piept de pui(vrac,cas,MAP)	822	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3/5 12 luni	HG Nr.773 din 03.10.2013
8	Piept de pui inimioare(MAP)	35	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3/5 12 luni	HG Nr.773 din 03.10.2013
9	Piept de pui cubulețe(cas)	24	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3/5 12 luni	HG Nr.773 din 03.10.2013
10	Piept de pui feliat pentru șnițel(cas)	17	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3/5 12 luni	HG Nr.773 din 03.10.2013
11	Pulpe de pui, (vrac,cas,MAP)	144	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3/5 12 luni	HG Nr.773 din 03.10.2013
12	Pulpe dezosate de pui(vrac,cas,MAP)	139	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3/5 12 luni	HG Nr.773 din 03.10.2013
13	Șold de pui(vrac,cas,MAP)	156	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3/5 12 luni	HG Nr.773 din 03.10.2013
14	Șold dezosat (vrac,cas,MAP)	156	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3/5 12 luni	HG Nr.773 din 03.10.2013
15	Șold dezosat fără piele (vrac,cas,MAP)	114	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3/5 12 luni	HG Nr.773 din 03.10.2013
16	Șold + gamba(vrac,cas)	55	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3/5 12 luni	HG Nr.773 din 03.10.2013
17	Șold + spate(vrac,cas)	78	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3/5 12 luni	HG Nr.773 din 03.10.2013
18	Aripi de pui (vrac, cas, MAP)	87	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3/5 12 luni	HG Nr.773 din 03.10.2013
19	Gambă de pui(vrac,cas,MAP)	116	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3/5 12 luni	HG Nr.773 din 03.10.2013
20	Gambă de pui(vrac,cas)	99	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3/5 12 luni	HG Nr.773 din 03.10.2013
21	Spinări de pui(vrac,cas)	0	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3/5 12 luni	HG Nr.773 din 03.10.2013
22	Tacâm de pui(vrac,cas)	144	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3/5 12 luni	HG Nr.773 din 03.10.2013
23	Grăsime de pui(vrac)	33	±4°C/-18°C	Lăzi	-/-	3/5 12 luni	HG Nr.773 din 03.10.2013
24	Piele de gamba(vrac)	101	±4°C/-18°C	Lăzi	-/-	3/5 12 luni	HG Nr.773 din 03.10.2013
25	Picioare de pui(vrac)	143	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3/5 12 luni	HG Nr.773 din 03.10.2013
26	Git de pui(vrac,cas)	118	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3/5 12 luni	HG Nr.773 din 03.10.2013
27	Cap de pui(vrac)	288	±4°C/-18°C	Lăzi	-/-	3/5 12 luni	HG Nr.773 din 03.10.2013
28	Oase de pui(vrac)	80	±4°C/-18°C	Lăzi	-/-	3/5 12 luni	HG Nr.773 din 03.10.2013
Carne de pui broiler și elemente, refrigerate sau/și congelate:							
29	Pipotă de pui, refrigerat/congelat(vrac,cas)	108	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3zile 6 luni	HG Nr.773 din 03.10.2013
30	Ficat de pui, refrigerat/congelat(vrac,cas)	357	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3zile 6 luni	HG Nr.773 din 03.10.2013
31	Inimi de pui, refrigerat/congelat(vrac,cas)	154	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	3zile 6 luni	HG Nr.773 din 03.10.2013
Carne de pui broiler și elemente, refrigerate sau/și congelate:							
32	Carcase de pui broiler marinată „La Grill”	60	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	5 zile 3 luni	SF 67-38877935-001:2018
33	Rotisor pui grill condimentat	195	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	5 zile 3 luni	SF 67-38877935-001:2018
34	Rotisor pui grill condimentat cu usturoi	430	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	5 zile 3 luni	SF 67-38877935-001:2018
35	Steak de pui marinat(cas)	19	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	5 zile 3 luni	SF 67-38877935-001:2018
36	Piept de pui feliat marinat	41	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	5 zile 3 luni	SF 67-38877935-001:2018
37	Pulpe de pui marinata de pui „Barbeque”(MAP)	54	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	5 zile	SF 67-38877935-001:2018
38	Șold de pui marinat	70	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	5 zile 3 luni	SF 67-38877935-001:2018
39	Șold dezosat fără piele în marinat Tradițional(MAP)	75	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	5 zile 3 luni	SF 67-38877935-001:2018
40	Gambă de pui marinată „Barbeque”(MAP)	40	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	5 zile	SF 67-38877935-001:2018
41	Perisoare de pui (MAP)	64	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	5 zile	SF 67-38877935-001:2018
42	Pirjoale de pui (MAP)	77	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	5 zile	SF 67-38877935-001:2018
44	Aripi de pui marinate de pui Dulce-Picant(MAP)	66	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	5 zile	SF 67-38877935-001:2018
45	Cîrnăciori la bere(MAP)	68	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	5 zile	SF 67-38877935-001:2018
46	Cîrnăciori de pui IMBISS (MAP)	10	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	5 zile	SF 67-38877935-001:2018
47	Cîrnăciori VINATORESTI	90	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	5 zile 3 luni	SF 67-38877935-001:2018
48	Cîrnăciori de casă de pui(MAP)	71	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	5 zile	SF 67-38877935-001:2018
49	Mici de pui(MAP)	25	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	5 zile	SF 67-38877935-001:2018
50	Tocătură din pulpe de pui(vrac,MAP)	280	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	5 zile	SF 67-38877935-001:2018
51	Tocătură din piept de pui(vrac,MAP)	125	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	5 zile	SF 67-38877935-001:2018
52	Carne de pui tocata mecanic(vrac,cas)	0	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	5 zile 3 luni	SF 67-38877935-001:2018
53	Mix piept+șold de pui marinat(A)(vrac)	0	-18°C	Lăzi/tavite	-/-	30zile	SF 67-38877935-001:2018
54	Mix piept+șold de pui marinat(B)(vrac)	30	-18°C	Lăzi/tavite	-/-	30zile	SF 67-38877935-001:2018
55	Rulada de pui (MAP)	41	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	5 zile	SF 67-38877935-001:2018
56	Rulada cu cascaval (MAP)	27	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	5 zile	SF 67-38877935-001:2018
57	Rulada cu caise uscate (MAP)	17	±4°C/-18°C	Lăzi/tavite	-/-	5 zile	SF 67-38877935-001:2018

Date speciale: umiditatea relativa a aerului 85-95 %

Fiecare unitate de produs este marcată în conformitate cu legislația în vigoare

Medic veterinar

Certificatul este valabil în prezenta facturii fiscale.

