



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

Formularul 2



DSA

(autoritatea emitentă)

Raionul/municipiul

Risconi

CERTIFICAT SANITAR-VETERINAR

Seria SP Nr. 1109656

Din "07" 02 2010

Eu, subsemnatul medic veterinar, am eliberat prezentul Certificat

SA, Leelis

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

și certific că produsele

(denumirea și starea mărfii)

în cantitate (locuri) de 3270 cu greutate de 37.000 kg

tipul ambalajului (marcăj/etichetă)

Originea mărfii SA, Leelis

(produse, materie primă abatorizată, achiziționată, procesată, fabricată etc)

care provine din or. Risconi favorabil în privința bolilor

(se indică denumirea localității, gospodăriei, unității)

infecțioase și parazitare

situația epizootică a localității de proveniență)

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

realizare forță

(realizare fără restricții, realizare condiționată -

restricții)

indicându-se motivele sau modalitatea de prelucrare, conform regulilor de expertiză sanitar-veterinare)

Marfa este expediată la pe teritoriul R. Moldova

(punctul de destinație, adresa)

cu transportul auto

pe ruta or. Risconi - pe teritoriul R. Moldova

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

(se indică principalele puncte de pe traseu)

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

și produselor alimentare Donduzen

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

NOTE SPECIALE: termenul de păstrare și realizare

conform certificatului de calitate

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

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



Medic veterinar

S. Ștefan

(semnătura)

U. Eremciuc

(numele și prenumele)



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 mea %	Acidita tea °T	Aciditatea lactică	Densitatea A	Fracția masică de umiditate %	Fosfor a	Temper atura °C				
Lapte pasteurizat, 1L	GOST 13277-79	2040		2,5	18		1028		Negativ	0-6	6-7/2	9-10/2	72 ore	Curat
Lapte pasteurizat, 0,5L	-/-	180		2,5	18		1028		Negativ	0-6	6-7/2	9-10/2	72 ore	-/-
Lapte pasteurizat, 1L	-/-	140		3,5	18		1028		Negativ	0-6	6-7/2	9-10/2	72 ore	-/-
Lapte pasteurizat, 1L	-/-	40		1,5	18		1028		Negativ	0-6	6-7/2	9-10/2	72 ore	-/-
Chefir, 500 gr	SF 03947208-007:2011	60		1,0		0,882				4±2	6-7/2	11-12/2	5 zile	acidulat
Chefir, 500 gr	-/-	1320		2,5		0,843				4±2	6-7/2	11-12/2	5 zile	-/-
Chefir, 500 gr	-/-	30		3,2		0,882				4±2	6-7/2	11-12/2	5 zile	-/-
Chefir îmbogățit cu bifidobacterii	SF 03947208-007:2011	570		2,5		0,873				4±2	6-7/2	11-12/2	5 zile	-/-
Chefir cu umplutură de vișină	SF 03947208-007:2011			2,5						4±2	6-7/2	11-12/2	5 zile	Dulce cu aromă de vișine
Chefir cu umplutura de capsuni	SF 03947208-007:2011			2,5		0,810				4±2	6-7/2	11-12/2	5 zile	Dulce cu aroma de capsuni
Chefir cu umplutura de kiwi si spanac	SF 03947208-007:2011			2,5						4±2			5 zile	Dulce cu aroma de kiwi si spanac
Smintină, 500gr	SF 03947208-006:2009	90		10	68					4±2	6-7/2	13-14/2	7 zile	130
Smintină 500gr,	SF 03947208-006:2009	510		15	67					4±2	6-7/2	13-14/2	7 zile	100
Smintină în pahare, 200 gr, 350gr	SF 03947208-006:2009	48		15	67					4±2	6-7/2	13-14/2	7 zile	130
Smintină în pahare, N1 350gr	SF 03947208-006:2009	5		15						4±2	6-7/2	13-14/2	7 zile	-/-
Smintină dulce pasteurizată, 500 gr	SM GOST R52091-2006	5		35	15					4±2	6-7/2	9-10/2	72 ore	Curat
Smintină dulce pasteurizată la cîntar	SM GOST R52091-2006			35	15				Negativ	4±2			36 ore	Curat
Smintină îmbogățită cu bifidobacterii	SF 03947208-006:2009			15	67					4±2	6-7/2	13-14/2	7 zile	-/-
Smintină, kg	SF 03947208-006:2009			30						4±2			72 ore	Lactat acidulat
Smintină 500gr	-/-	900		20	66					4±2	6-7/2	13-14/2	7 zile	-/-
Smintină, kg	-/-		30	20	66					4±2	7/2	10/2	72 ore	-/-
Smintină în pahare, 200 gr, 350gr	-/-	12		20	66					4±2	6-7/2	13-14/2	7 zile	-/-
Smintină în pahare, N1 350gr	-/-			20						4±2			7 zile	-/-
Produs de Smintină 500gr	SF 03947208-011:2013			20						4±2			7 zile	Pur acidulat
Brînză de vacă 2% 2 kg, 5 kg	SF 03947208-009:2011			2				76		4±2			120 ore	lactat acidulat
Brînză de vacă 5% 2 kg, 5 kg	SF 03947208-009:2011	154		5	190			73		4±2	7/2	12/2	120 ore	-/-
Brînză de vacă 5% 500 g	SF 03947208-009:2011	60		5	190			73		4±2	6-7/2	11-12/2	120 ore	-/-
Brînză de vacă 9% 2 kg, 5 kg	SF 03947208-009:2011			9				73		4±2			120 ore	-/-
Brînză de vacă 9% 500 g	SF 03947208-009:2011			9				73		4±2			120 ore	-/-
Brînză de vacă 18% 2 kg, 5 kg	SF 03947208-009:2011	199		18	160			68		4±2	7/2	12/2	120 ore	-/-
Brînză topită tartinabilă „Mărgăritar”	SF-03947208-001			Min 60				52		0 + 4			30 zile	Curat de brînză
Brînză topită tartinabilă „Rîșcani”	SF-03947208-001			Min 55				55		0 + 4			30 zile	-/-
Brînză topită tartinabilă „Nu mă uita”	SF-03947208-001			Min 50				40		0 + 4			30 zile	Slab de pasteurizat
Unt Creștianscoe la kg	GOST 37-91			72,5				25		0 + 4			20 zile	curat
Unt Creștianscoe ambalat	-/-			72,5				25		0 + 4			40 zile	Curat
Unt 72.5% N1 ambalat	HG 158 din 07.03.2019			72,5				25		0 + 4			40 zile	Curat
Unt 82,5 % N1 ambalat	HG 158 din 07.03.2019			82,5				16		0 + 4			40 zile	curat
Unt „de Rîșcani” ambalat	SF 03947208-005:2009			82,5				16		0 + 4			40 zile	curat
Unt „de Rîșcani” la kg	SF 03947208-005:2009			82,5				16		0 + 4			20 zile	curat
Unt topit la kg	-/-			90				25		- 3 ... 0			90 zile	curat
Amestec de grăsimi "Favorit" amb	SF 03947208-007:2010			72,5				25		3			20 zile	curat
Amestec de grăsimi "Favorit" la kg	-/-			72,5				25		-18			9 luni	curat
Amestec de grăsimi "Buterbrodnoe"	-/-			61,5				35		3			10 zile	curat
													20 zile	curat

Corespunde cerințelor: HG al R. Moldova nr. 158 din 07.03.2019,
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 04/02-2020

certificat veterinar N°

1109656

Responsabil Șef laborator Toderiță Eduard

Laborant Expunțur

(nume, prenume)

(semnătura)

(semnătura)



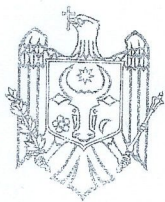
Credoprin

Data fabricării	Data preambalării	Denumirea produsului	Termen de realizare, 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 grăsime	% de umiditate	% de sare				
22/8	2-4/02	Brinză cu cheag tare „de Rîșcani”	35	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001		160,9	50±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristic brinzei puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5 %	2-4/04
22/8	3/2	Ambalat					80,0							3/04
22/8	6/02	Brinză cu cheag tare „de Moldova”	40	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001		65,3	50±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristic brinzei puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5 %	6/04
16/08	6/02	Ambalat					15,2							8/04
27/8	2-4/02	Brinză cu cheag tare „de Olanda”	45	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001		255,8	45±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristic brinzei puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5 %	2-4/04
27/8	4/02	Ambalat					64,8							4/04
16/8	2/02	Brinză cu cheag tare „de Poșehonie”	45	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001		30,2	45±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristic brinzei puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5 %	2/04
16/8	2/02	Ambalat					26,2							2/04
16/08	5-6/02	Brinză cu cheag tare „de Rusia”	60	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001	41,2 + 26,1	160,1	50±1,6	Max 43	1,5-2,5	Caracteristic brinzei puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5 %	5-6/04
4/02	4/02	Ambalat 0.4												
4/02	4/02	Ambalat 0.8												
4/02	4/02	Brinză cu cheag moale cu pătrunjel, mărar „Albă de Rîșcani”	-	-	SF 03947208 003:2009		15,94	35±1,6	Max 62	Max 4,5	Lactat puțin acid, cu gust de verdeata folosita	5	4 ± 2°C 85 ± 5 %	12/02
8/2	2/01	Ambalat					15,48							12/02
8/2	2/01	Brinză cu cheag tare „Edam”	min30 zile	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001		31,4	45±1,6	Max 48		Plăcut, fin cu aromă caracteristică, puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5 %	2/03
5/02		Brinză topită tartinabilă „Mărgăritar”	-	-	SF 03947208 -001	44		Min 60	52		Curat de brinză	25	0-6	29/02
3/02		Brinză topită tartinabilă „Rîșcani”	-	-	SF 03947208 -001	44		Min 55	55		Curat de brinză	25	0-6	17/02
6/12	3/02	Brinză cu cheag tare „de Prut”	15	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001		27,2	40±1,6	Max 50	1,5-2,5	Slab acidulat	60	0°...4°C 85 ± 5 %	3/04
7/8	2/02	Ambalat												
7/8	2/02	Brinză cu cheag tare „Lucațafăru”	45	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001		63,4	30±2,0	Max 52	1,5-3,0	Caracteristic brinzei puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5 %	2/04
27/8	13/01	Brinză cu cheag tare „Gouda”	30	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001		25,9	48±1,6	Max 44	1,5-3,0	Ușor picant cu aromă caracteristică	60	0°...4°C 85 ± 5 %	13/03
		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												
8/10	2/02	Cașcaval „Provincial”	15	4 luni la temperatura de -3°C ... 0°C	SF 03947208 002:2008		33,1	45±2,0	Max 50	1,0-3,0	Caracteristic brinzei puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5 %	2/04
		Cașcaval „Provincial” cu sunca 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												
5-6/02	4/02	Brinză topită afumată „de Basarabia-LR”	-	-	SF 03947208 001:2008		32,3	Min 30	Max 55	3,0	Potrivit de picant, de afumat	60	0°...4°C 85 ± 5 %	5-6/04
4/02		Ambalat					28,1							4/04
		Brinză topită afumată „de Basarabia-LR” cu mărar și usturoi	-	-	SF 03947208 001:2008			Min 30	Max 55	3,0	Potrivit de picant, afumat cu gust de mărar și usturoi	60	0°...4°C 85 ± 5 %	
		Ambalat												
		Produs de brinză „De Olanda”	45	2 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SF 03947208 010:2012			45	Max 44	1,5-2,5	Potrivit de brinză, slab acidulat, puțin amărui	60	0°...4°C 80 ± 5 %	
		Ambalat												
		Produs de brinză „De Rusia”	40	2 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SF 03947208 010:2012			50	Max 45	1,5-2,5	Potrivit de brinză, slab acidulat, puțin amărui	60	0°...4°C 80 ± 5 %	
		Ambalat												
		Brinză cu cheag în sărană „Albă de Rîșcani”	-	-	SF 03947208 003:2009			45±1,6	Max 62	Max 4,5	Lactat acid, potrivit de sărat	60	4 ± 2°C 85 ± 5 %	

Corespunde cerințelor HG al R. Moldova nr. 611 din 05.07.2010,
 HG al R. Moldova nr. 996 din 20.08.2003,
 HG al R. Moldova nr. 520 din 22.06.2010,
 HG al R. Moldova nr. 221 din 16.03.2009
 Data eliberării certificatului de calitate 04/04/2020

certificat veterinar N° 1409656

Responsabil



REPUBLICA MOLDOVA
AGENȚIA NAȚIONALĂ PENTRU SECURITATEA ALIMENTELOR
Supravegherea Sanitară Veterinară și zootehnică

D. T. S. A.
(autoritatea emitentă)

Raionul/municipiul

Edineț

Formularul 2



CERTIFICAT SANITAR-VETERINAR

Seria SP Nr. 1096574

Din "07" Februarie 2020

Eu, subsemnatul medic veterinar, am eliberat prezentul Certificat

în vederea combinației de

și certifică că Produsele lactate din cășcaval

conform facturii de expediție

în cantitate (locuri) de

un lot

cu greutate de 6.600 kg

tipul ambalajului (marcai/etichetă)

pungă de pte/pibare de pte/dartie laminată

Originea mărfii

Fabricată

care provine din

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

S.A. "Tihul"

(se indică denumirea localității, gospodăriei, unității)

inducție epizootică

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

realizare

(realizare fără restricții, realizare condiționată -

Marfa este expediată la

indicându-se motivele sau modul de prelucrare, conform concluziilor expertizei sanitar-veterinare

Conform facturii

(punctul de destinație, adresa)

de exportare

cu transportul

auto

pe ruta

Cupșeni -

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

Teritoriul R. Moldova

(se indică principalele puncte de pe traseu)

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

laboratorul de
încercare a produselor alimentare din Dondugeni

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

NOTE SPECIALE:

Termen de valabilitate conform cer. de localitate
de calitate Nr 21-24 din 07 Februarie 2020

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



Medic veterinar

L. S.
Ștefan Ștefan
(semnătură)
(numele și prenumele)

L.S.

Falsificarea

se pedepsește conform legislației în vigoare.

Data fabricarii	Denumirea produselor	Nr. de part	Numarul de locuri	masa neto kg	Grasi me %	aciditatea °T	umiditatea	Densitatea	temperatura °C	ora exp	Fosfor	org. anol. ept. ca	Data exp.	DTN
	Lapte 1.5% 1.000				1,5	16'		1,027	4	0,30	lipse	conf		HG-611.
	Lapte 2.5% 0.500				2,5	16'		1,027	4	0,30	lipse	conf		HG-611.
	Lapte 2.5% ambalat 1.0				2,5	16'		1,027	4	0,30	lipse	conf		HG-611.
	Chefir 1.0% 0.500				1,0	100'			4	0,30	lipse	conf		HG-611.
	Chefir 2.5% 0.500				2,5	103'			4	0,30	lipse	conf		HG-611.
4.02	Smintina 30% 1.000	4		520	10,0	76'			4	0,30	lipse	conf	14.02	SF 05916732-008;2011
	Smintina 15% 0.500				15,0	68'			4	0,30	lipse	conf		SF 05916732-008;2011
6.02	Smintina 25% 0.500	6		120	25,0	60'			4	0,30	lipse	conf	16.02	SF 05916732-008;2011
	Smintina 15% 0.375				15,0	66'			4	0,30	lipse	conf		SF 05916732-008;2011
	Smintina 20% 0.375				20,0	64'			4	0,30	lipse	conf		SF 05916732-008;2011
	Smintina 20% 0.200				20,0	64'			4	0,30	lipse	conf		SF 05916732-008;2011
6.02	Smintina 30% 0.200	6		12	30,0	62'			4	0,30	lipse	conf	16.02	SF 05916732-008;2011
6.02	Brinza 2% 0.250 kg	6		10	2,0	180'	75,8/		4	0,30	lipse	conf	14.02	HG-611.
4.02	Brinza 5% 0.250 kg	4		390	5,0	174'	73,0/		4	0,30	lipse	conf	12.02	HG-611.
6.4.02	Brinza 2% 0.400	6, 4		20	2,0	178'	75,8/		4	0,30	lipse	conf	11.12.02	HG-611.
4.02	Brinza 2% 1kg 2 kg	4		34	2,0	180'	75,8/		4	0,30	lipse	conf	12.02	HG-611.
4.02	Brinza 2% 5 kg	4		5	2,0	176'	75,8/		4	0,30	lipse	conf	12.02	HG-611.
	Brinza 5% 0.500				5,0	176'	75,8/		4	0,30	lipse	conf		HG-611.
6.4.02	Brinza 9% 0.500	6, 4		390	9,0	178'	73,0/		4	0,30	lipse	conf	11.12.02	HG-611.
	Brinza 5% 1kg 2 kg				5,0	172'	73,0/		4	0,30	lipse	conf		HG-611.
	Brinza 5% 5 kg				5,0	180'	73,0/		4	0,30	lipse	conf		HG-611.
4.02	Brinza 9% 1kg 2 kg	4		4	9,0	178'	73,0/		4	0,30	lipse	conf	12.02	HG-611.
4.02	Brinza 9% 5 kg	4		60	9,0	176'	72,8/		4	0,30	lipse	conf	12.02	HG-611.
	Brinza 18% 0.5 kg 1 kg				18,0	182'	72,8/		4	0,30	lipse	conf		HG-611.
	Produs de brinza 18% 2kg, 5kg, 0,5kg				18,0	192'	65,0/		4	0,30	lipse	conf		HG-611.
	Masa de brinza (vanilina, stafide) 1kg				o	176'	68,8/		4	0,31	lipse	conf		HG-611.
5.02	Unt 72.5% ambalat 0.200 kg			240	72,5		25,0/		-18		lipse	conf	5.04	GOST 37-91
	Unt monolit 72.5% (10 kg)(5kg)				72,5		25,0/		-12		lipse	conf		GOST 37-91
5.02	Unt 82.5% 0.200gr			40	82,5		16,0/		-18		lipse	conf	5.04	GOST 37-91
6.02	Iaurt 1.5% 0.500 caise	6		30	1,5	86'			4	0,28	lipse	conf	20.02	SF 05916732-006-20010
6.02	Iaurt 1.5% 0.500 visina	6		30	1,5	88'			4	0,29	lipse	conf	20.02	SF 05916732-006-20010
6.02	Iaurt 1.5% 0.500 capsuna	6		30	1,5	87'			4	0,30	lipse	conf	20.02	SF 05916732-006-20010
6.4.02	Iaurt 1.5% 0.500 natural (f/z)	6, 4		120	1,5	85'			4	0,30	lipse	conf	20.21.02	SF 05916732-006-20010
4.02	Iaurt 1.5% 0.400 caise	4		2	1,5	85'			4	0,30	lipse	conf	18.02	SF 05916732-006-20010
4.02	Iaurt 1.5% 0.400 visina	4		2	1,5	88'			4	0,30	lipse	conf	18.02	SF 05916732-006-20010
6.02	Iaurt 1.5% 0.400 capsuna	6		2	1,5	87'			4	0,30	lipse	conf	20.02	SF 05916732-006-20010
6.02	Iaurt Frutino 3.5% natural 0.125kg	6		180	3,5	110'			4	0,30	lipse	conf	20.02	SF 05916732-006-20010
6.4.02	Iaurt Frutino 3.5% cu cais 0.125 kg	6, 4		240	3,5	115'			4	0,30	lipse	conf	20.21.02	SF 05916732-006-20010
6.02	Iaurt Frutino 3.5% cu capsuna 0.125 kg	6		240	3,5	108'			4	0,30	lipse	conf	20.02	SF 05916732-006-20010
6.02	Iaurt Frutino 3.5% cu banan 0.125	6		240	3,5	105'			4	0,30	lipse	conf	20.02	SF 05916732-006-20010
4.6.02	Iaurt 3.5% visina 0.125kg	4, 6		150	3,5	115'			4	0,30	lipse	conf	18.20.02	SF 05916732-006-20010
5.4.02	Iaurt 3.5% mure de padure 0.125kg	5, 4		30	3,5	112'			4	0,30	lipse	conf	19.21.02	SF 05916732-006-20010
6.4.02	Iaurt 3.5% persik-maracuja 0.125kg	6, 4		330	3,5	108'			4	0,30	lipse	conf	20.21.02	SF 05916732-006-20010
	Iaurt 1.5% 0.5kg portocala-marar-gimbir				1,5	90'			4	0,30	lipse	conf		SF 05916732-006-20010
	Iaurt 1.5% 0.5kg catina-ceai-verde				1,5	88'			4	0,30	lipse	conf		SF 05916732-006-20010
6.02	Iaurt 1.5% 0.5kg marar si usturoi 11%	6		30	1,5				4	0,30	lipse	conf	20.02	SF 05916732-006-20010
	Crema de brinza mure de padure 0.2kg				4,0	162	65,0/		4	0,30	lipse	conf		SF 05916732-009-2014
	Crema de brinza persica si maracuja 0.2				4,0	164	65,0/		4	0,30	lipse	conf		SF 05916732-009-2014
	Crema de brinza visina 0.2kg 4%				4,0	168	65,0/		4	0,30	lipse	conf		SF 05916732-009-2014
	Crema de brinza natural 11% 130g				11,0	150'	65,0/		4	0,30	lipse	conf		SF 05916732-009-2014
	Crema de brinza marar si usturoi 11%				11,0	154'	65,0/		4	0,30	lipse	conf		SF 05916732-009-2014
	Crema de brinza piper negru 11% 130g				11,0	158	65,0/		4	0,30	lipse	conf		SF 05916732-009-2014
6.02	Brinzica degresata cu vanilina 0% 100g	6		45	0	170'	70,0/		4	0,30	lipse	conf	11.02	"SF 05916732-009-2014
6.02	Brinzica degresata cu stafide 0% 100g	6		45	0	174'	68,3/		4	0,30	lipse	conf	11.02	"SF 05916732-009-2014
6.02	Brinzica cu ananas 5% 100g	6		45	5,0	172'	68,3/		4	0,30	lipse	conf	11.02	"SF 05916732-009-2014
	Lapte ptaf degresat 0.5kd				0,6	16'	5,0/		10	0,30	lipse	conf		GOST 10970-87
	Cascaval cu aroma de sunca "De Cupcini"				40,0				6		lipse	conf		SF 05916732-003-2008
	Cascaval natural "De Cupcini"				40,0				6		lipse	conf		SF 05916732-003-2008
	Cascaval "De Cupcini" 40%				40,0				6		lipse	conf		SF 05916732-003-2008

Data cind a fost eliberat certificatul:

4.02.20

Ora cind a fost eliberat certificatul:

6.00

Responsabil laborant pe productie:

semnatura:

C. J. J.

