



CERTIFICAT DE CALITATE NR. 18/04
 DATA 18 Aprilie 2022

Eliberat pentru produsele fabricate de compania "MACELARUL GRUP" S.R.L.
 C/F: 1012600037150

Mun. Chisinau, or. Codru, str. Costiujeni Nr. 8/5a, in baza autorizatiei
 Sanitar-Veterinare conform SM STB 1020:2011
 Pentru comercializarea:

| Nr | Denumirea | Masa | Conditile de pastrare | Termen de realizare/zile | In starea proaspata | Termen de realizare/ore | Document normativ |
|----|-------------------------------------|------|-----------------------|--------------------------|---------------------|-------------------------|-------------------|
| 1 | CIRNACIORI BOVINA-PORC | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 2 | MITITEI BOVINA-PORC | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 3 | CIRNACIORI GAINA | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 4 | CIRNACIORI SUBTIRI BOVINA-PORC | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 5 | CIRNACIORI SUBTIRI GAINA | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 6 | CIRNACIORI DE BAVARIA | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 7 | PIRJOALE BOIERESTI | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 8 | PAPANASI DIN BATUTA PORC | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 9 | CIRNACIORI PORC | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 10 | CIGHIRI | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 11 | RULADA BOIEREASCA | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 12 | CIRNACIORI DE CASA | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 13 | CIRNACIORI PORC-PUI | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 14 | CIRNACIORI SUBTIRI PORC | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 15 | CIRNACIORI CURCAN | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 16 | CIRNACIORI SUBTIRI PORC-PUI | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 17 | CIRNACIORI VINATORESTI CRUD ZVINTAT | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 18 | CIRNACIORI SUBTIRI OVINA | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 19 | CIRNACIORI DE PUI (CONGELAT) | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 20 | CIRNACIORI DE PORC (CONGELAT) | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 21 | FILEU PUI MARINAT (BURGHER) | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 22 | TOCATURA (BURGHER) | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 23 | COTLETE ROTUNDE (BURGHER) | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 24 | SLANINA PICANTA | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 25 | CIORIC AMBALAT | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 26 | BATOG PORC | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 27 | BASTURMA PORC | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 28 | CIORIC CONDIMENTAT | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 29 | BATOG CRUD ZVINTAT | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 30 | BOVINA CRUD ZVINTAT | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 31 | PUI BROILER | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 32 | PULPE DE PUI | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 33 | ARIPI DE PUI | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 34 | SOLD DE PUI | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 35 | GAMBE/SOLD DE PUI | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 36 | FILEU DE PUI | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 37 | CARCASE DE PUI | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 38 | FICAT DE PUI | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 39 | PIPOTE DE PUI | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 40 | SOLD DE PUI GAMBE / DEZOSATE | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 41 | LABE PUI | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 42 | GAINI DE CASA | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 43 | GAINI DE ZAMA | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 44 | PULPE DE PUI CU SPINARI | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 45 | GITURI GAINI | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 46 | COCOS DE CASA | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 47 | SPINARI PUI | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 48 | CAP GAINA | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 49 | PUI GRILL | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 50 | GAINA (PUI) | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |

| Nr | Denumirea | Masa | Conditile de pastrare | Termen de realizare/zile | In starea proaspata | Termen de realizare/ore | Document normativ |
|-----|--------------------------------|------|--------------------------|-----------------------------|------------------------|----------------------------|-------------------|
| 51 | VIRFURI ARIPI | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 52 | PULPA DE PUI F/OS | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 53 | PIELE DE FAINA | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 54 | MACRA PORC | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 55 | GULAS PORC | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 56 | BATUTA PORC | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 57 | BATUTA PORC CU OS | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 58 | CEAFA PORC | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 59 | FILE PORC (MUSCHIULET) | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 60 | COSTITA PORC | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 61 | BURTA PORC | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 62 | CIORIC PORC | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 63 | OASE CU CARNE PORC | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 64 | OASE TUBULARE | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 65 | RASOL PORC | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 66 | PICIORUSE PORC | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 67 | FICAT INIMA PORC | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 68 | SLANINA PORC | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 69 | SPATA PORC | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 70 | JAMBON PORC | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 71 | BUJENINA PORC | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 72 | CAP PORC | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 73 | LIMBA PORC | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 74 | RASOL PORC CU OFERTA | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 75 | COSTITA CU CIORIC | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 76 | TRIMING | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 77 | JAMBON PORC SEMI | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 78 | SOLD DE PORC | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 79 | GRASIME PORC | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 80 | MACRA BOVINA | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 81 | COSTITA DE BOVINA REFRIGERATA | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 82 | COSTITA DE BOVINA MATURATA | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 83 | TESTICULE BOVINA | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 84 | FICAT INIMA BOVINA | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 85 | COZI DE BOVINA | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 86 | LIMBA BOVINA | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 87 | CREIER BOVINA | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 88 | MUSCHIULET BOVINA | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 89 | BOVINA CALITATEA NR.1 | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 90 | CEAFA BOVINA | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 91 | ANTRICOT BOVINA CU OS (RIBEYE) | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 92 | OSO BUCO BOVINA | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 93 | OASE CU CARNE P/U SUPA | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 94 | OASE TUBULARE BOVINA | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 95 | LANGHET BOVINA | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 96 | SOLD DE BOVINA | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 97 | CURCAN DE CASA | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 98 | FILEU DE CURCAN | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 99 | SOLD DE CURCAN F/OS | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 100 | ARIPI DE CURCAN | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 101 | GAMBE DE CURCAN | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 102 | SOLD DE CURCAN | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 103 | PULPE DE CURCAN | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 104 | IEPURE REFRIGERAT/PROASPAT | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 105 | TOCATURA BOVINA | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 106 | TOCATURA VITA-PORC | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 107 | TOCATURA PUI | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 108 | TOCATURA VITA-PUI | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 109 | TOCATURA PORC | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 110 | TOCATURA SLANINA | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 111 | CIRNACIORI PICANTI | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 112 | CIRNACIORI MUSTAR | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 113 | CIRNACIORI CASCAVAL | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |
| 114 | STEAK BOVINA TOMAHAWK | kg | -18 C | 30 zile | 0 - +4 | 48 ore | SM STB 1020:2011 |



REPUBLICA MOLDOVA

AGENCIJA NAȚIONALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR

Supravegherea Sanitară Veterinară de Stat



Localitatea și cea răză de acoperire și a
(autoritatea competentă)

Răzăul/municipiul Gelenesti

CERTIFICAT SANITAR-VETERINAR

Seria SP nr. 1386993

Din „18” Aprilie 2022

Subsemnatul, medic veterinar, am eliberat prezentul Certificat

SRK „Grigorian Feep”

(cu - denumirea persoanei fizice sau numele și prenumele persoanei fizice)

și certifice că carnea de bovină

(denumirea și starea mărfii)

refrigerată

în cantitate (locuri) de 2 doza carnease

cu greutate de =580= kg

tipul ambalajului (marcaj/etichetă) svetlexi

Originea mărfii Alaborirabă la ab. 90-09

care provine din SRK „Grigorian Feep” s. Mihalasa

localitate favorabilă epizootic

a fost supusă expertizei sanitar-veterinare și este admisă pentru realizare fără

(realizare fără restricții / realizare condiționat)

resteretui

Marfa este expediată la SRK „Mladina meen. Chisinau”

(punctul de destinație, adresa)

cu transportul auto; WPPW 833 T OC + 2.0C

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

pe ruta Mihalasa - Chisinau

(se indică principalele puncte de pe traseu)

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

Raport de succedeei: W038 A-28.09-2022

(denumirea laboratorului în Cașionul de laborator și rezultatul cercetărilor)

NOTE SPECIALE: Termenul de realizare a carnei

42 ore + 2 + 4°C

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

Declaraare de eveniment: 3404061985

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



Medic veterinar

P. Căpăreș
(semnătură)
Olga Nicol
(numele și prenumele)



Falsificarea prezentului document se pedepsește conform legislației în vigoare.

