



REPUBLICA MOLDOVA
 AGENTIA NAȚIONALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
 Supravegherea Sanitară Veterinară de Stat
 DIRECTIA MUNICIPALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR



(autoritatea emitentă)
 Chisinau
 Raionul/Municipiul

CERTIFICAT SANITAR-VETERINAR

Seria SP Nr. 0876423

Din „13 Decembrie 8 201”
 SRL “CARNPRODLUX”

Subsemnatul, medic veterinar, am eliberat prezentul Certificat

CARNE SI SUBPRODUCTE DE PORCINA, DE BOVINA, DE PUI BROILER,
 SEMIPREPARATE REFRIGERATE/CONGELATE IN ASORTIMENT

in cantitate (locuri) de 200 LAȚI cu greutate de 12200 kg

tipul ambalajului (marcaj/etichetă) POLIETILEN

Către beneficiar

SECȚIA DE PRODUCERE SRL CARNPRODLUX

care provine din

CHISINAU

FAVORABILA

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

CONSUM PUBLIC

(realizare fără restricții, realizare condiționată)

Indicați se motivele sau modul de prelucrare, conform regulilor expertizei sanitar-veterinare)

Se aduce la cunoștință în

RETEAUA DE COMERT

cu transportul

AUTO

de unde

R.MOLDOVA

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

SUPUSE INCERCARILOR DE LABORATOR CURENTE

NOTE SPECIALE:

CERTIFICATUL DE CALITATE SE ANEXEAZA

CONDITIE DE PASTRARE, VALABILITATEA CONF. CERTIFICATUL DE CALITATE





AGENTIA NATIONALA PENTRU SIGURANTA ALIMENTELOR
CENTRUL REPUBLICAN DE DIAGNOSTIC VETERINAR
Laboratorul de incercari a produselor alimentare de origine animala
Adresa: MD 2051, mun. Chișinău, str. Murelor 3, tel. 93-01-84, fax 59-50-88



RAPORT DE ÎNCERCĂRI Nr. 2695

din 03 octombrie 2018.

Denumirea mostrelor de produse: 1) Piept de pui broiler fara os refrigerat, 2) Gamba de pui broiler refrigerata, 3) Aripa de pui broiler refrigerate.

Lotul: 1) 600 kg., 2) 800 kg., 3) 800 kg.

Embalare: casserole.

Data fabricării: 1) 25.09.2018, 2) 25.09.2018, 3) 25.09.2018.

Producătorul: "CARNPRODLUX" SRL.

Solicitantul: "CARNPRODLUX" SRL.

Cantitatea mostrei: 1) 0.5 kg., 2) 0.5 kg., 3) 0.5 kg.

Prelevat: conform GOST 7702.0-74, Program de incercari din 25.09.2018 cod: PI 7.4. de către expert OC Conservstandard - Placinta A.

Cerere la incercari din: 25.09.2018.

Data începutului încercărilor: 25.09.2018.

Data încheierii încercărilor: 03.10.2018.

Scopul încercărilor: certificare.

Conformitatea DN: RT "Carne-materie primă", aprobată prin HG nr. 696 din 04.08.2010, HG nr. 520 din 22.06.2010 "Regulamentul sanitar privind contaminanții din produsele alimentare"; HG nr. 221 din 16.03.2009 "Regulile privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare".

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR:

Codul mostrei	Parametrul analizat	Metode de incercari	Cerintele normative	Rezultatele obtinute
1	2	3	4	5
2695-1	<i>Piept de pui broiler fara os refrigerat</i>			
	<i>Elemente toxice:</i>			
	Cd ... Cadmiu, mg/kg max	SM SR EN 14082:2006 PS-CSA-R-0.1	max 0.05	<0.005
	Pb ... Plumb, mg/kg max	SM SR EN 14082:2006 PS-CSA-R-01	max 0.1	<0.02
2695-2	<i>Gamba de pui broiler refrigerata</i>			
	<i>Indici microbiologici:</i>			
(1)	Salmonella (detectie) in 25.0 g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	absent
(2)	Salmonella (detectie) in 25.0 g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	absent
(3)	Salmonella (detectie) in 25.0 g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	absent
(4)	Salmonella (detectie) in 25.0 g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	absent
(5)	Salmonella (detectie) in 25.0 g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	absent
2695-3	<i>Aripa de pui broiler refrigerate</i>			



14.10.2018

Indici microbiologici:				
(1)	Salmonella (detectie) in 25.0 g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	absent
(2)	Salmonella (detectie) in 25.0 g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	absent
(3)	Salmonella (detectie) in 25.0 g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	absent
(4)	Salmonella (detectie) in 25.0 g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	absent
(5)	Salmonella (detectie) in 25.0 g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	absent
Indici organoleptici:				
Codul mostrei	Denumirea mostrei	Metoda de incercare	Rezultatul obtinut	
2695-1	Piept de pui broiler fara os refrigerat	<u>GOST 7702.0-74.</u> <u>PS-CSA-RPO-01 ed.1</u>	Carne cu suprafata curata, umezita, fara deteriorari. In sectiune : umeda , lucioasa caracteristica speciei. Consistenta: forma elastica, nu se formeaza intiparituri la apasarea cu degetul, de culoare roz. Miros placut, caracteristic speciei, fara miros strain.	
2695-2	Gamba de pui broiler refrigerata	<u>GOST 7702.0-74.</u> <u>PS-CSA-RPO-01 ed.1</u>	Carne cu suprafata umezita , fara deteriorari , grasimea de culoare galbuie. In sectiune : umeda , lucioasa caracteristica carni de pui. Consistenta : elastica, nu se formeaza intiparituri la apasarea cu degetul, de culoare roz-pal, caracteristic speciei. Miros placut, caracteristic speciei, fara miros strain.	
2695-3	Aripi de pui broiler refrigerate	<u>GOST 7702.0-74.</u> <u>PS-CSA-RPO-01 ed.1</u>	Carne cu suprafata umezita , fara deteriorari , grasimea de culoare galbuie. In sectiune : umeda , lucioasa caracteristica carni de pui. Consistenta : elastica, nu se formeaza intiparituri la apasarea cu degetul, de culoare roz-pal, caracteristic speciei. Miros placut, caracteristic speciei, fara miros strain.	

RESPONSABILI DE ÎNCERCĂRI:

A. TERZI

S. SOVA

LISCENCO TATIANA

DIRECTOR ADJUNCT :

DIANA CURCHI

Incertitudinea de masurare se va elibera la solicitarea clientului. Rezultatele incercarilor se refera numai la proba analizata. Se interzice reproducerea partiala sau integrala a raportului dat fara aprobarea laboratorului emitent. Copiile Raportului de incercari nu sunt valabile fara semnatura si stampila originala a laboratorului emitent. Falsificarea acestui document se pedepseste in conformitate cu legislatia in vigoare. Responsabilitatea esantionarii o are solicitantul. ■ - incercari neacoperite de acreditarea MOLDAC. Raportul este intocmit in 3 exemplare.



REPUBLICA MOLDOVA
AGENȚIA NAȚIONALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
Supravegherea Sanitară Veterinară de Stat
Direcția Raională pentru Siguranța Alimentelor
(autoritatea emitentă)

Formularul 2



Raionul/municipiul R-ul Anenii Noi, s.Floren

CERTIFICAT SANITAR-VETERINAR

Seria SP Nr. **0952775**

Din „11 decembrie 2018

Subsemnatul, medic veterinar, am eliberat prezentul Certificat

"FLORENI SRL"

și certific că

carne, subproduse și semifabricate de pui broiler refrigerat 3 500 kg

în cantitate (locuri) de

cu greutate de

3 500

tipul ambalajului (marcaj/etichetă)

Originea mărfii

caserote, lazi carton, sacosi polietilen

care provine din

abatorizata la FLORENI SRL

R-ul Anenii Noi, s.Floreni

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

indemn de boli infecțioase

Mărfa este expediată **depozitare, comercializare**

mun.Chisinau, str.Bacii Noi Nr.19

CARNPROD LUX SRL

auto

r-nul. Anenii Noi, s.Floreni -> mun.Chisinau, str.Bacii Noi Nr.19

după caz) examenului suplimentar de laborator

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

CRDV., or. Chisinau

Raport de incercari 3 008 din 18.10.18; 3 129 din 1.11.18; 3 155 din 8.11.18; 3 245 din 17.11.18; 3 343 din 22.11.18

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

Condiții de pastrare și realizare:

Refrigerata T°C (2±2)°C: Carne și semifabricate din carne - 120 ore; subproduse - 72 ore de la data fabricării.

Congelata temperatura de -18 t°C - 12 lun Fabricat: -

data fabricare indicata pe ambalaj. Se anexeaza pasaport de calitate

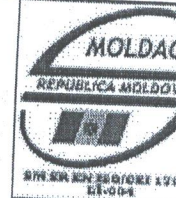
(numele și prenumele)

Falsificarea prezentului document se pedepsește conform legislației în vigoare.





AGENTIA NATIONALA PENTRU SIGURANTA ALIMENTELOR
CENTRUL REPUBLICAN DE DIAGNOSTIC VETERINAR
Laboratorul de incercari a produselor alimentare de origine animala
Adresa: MD 2051, mun. Chișinău, str. Murelor 3, tel. 93-01-84, fax 59-50-88



RAPORT DE ÎNCERCĂRI Nr. 2468

din 14 septembrie 2018.

Denumirea mostrelor de produse: 1) Pelmeni din carne de porc si vita, 2) carne de pui refrigerata: aripi, pulpa, 3) Carne de pui congelata: Piept fara os; pulpe.

Lotul: 1) 250 kg., 2) 6006 kg., 3) -.

Ambalare: p/e.

Data fabricarii: 1) 06.09.2018, 2) 11.09.2018, 3) 11.09.2018.

Producătorul: CARNPRODLUX SRL.

Solicitantul: CARNPRODLUX SRL.

Cantitatea mostrei: 1) 1.0 kg., 2) 1.0 kg., 3) 1.0 kg.

Prelevat: de către medic veterinar - M. Psenicica.

Cerere la incercari din: 11.09.2018.

Data începutului încercărilor: 11.09.2018.

Data încheierii încercărilor: 14.09.2018.

Scopul încercărilor: autocontrol.

Conformitatea DN: SM STB 974:2003, HG nr. 221 din 16.03.2009 "Regulile privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare".



REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR:

Codul mostrei	Parametrul analizat	Metode de incercari	Cerintele normative	Rezultatele obtinute
1	2	3	4	5
2468-1	Pelmeni din carne de porc si vita			
	Indici microbiologici:			
	Numarul de colonii la 30°C, ufc/g, max	SM EN ISO 4833-1:2014	1.0x 10 ⁶	6.4 x 10 ⁴
	Bacterii coliforme in 0.001 g	SM ISO 4831:2010	nu se admite	absent
	Salmonella (detectie) in 25.0 g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	absent
2468-2	carne de pui refrigerata: aripi, pulpa			
	Indici microbiologici:			
(1)	Salmonella (detectie) in 25.0 g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	absent
(2)	Salmonella (detectie) in 25.0 g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	absent
(3)	Salmonella (detectie) in 25.0 g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	absent
(4)	Salmonella (detectie) in 25.0 g	SM EN ISO 6579-	nu se admite	absent

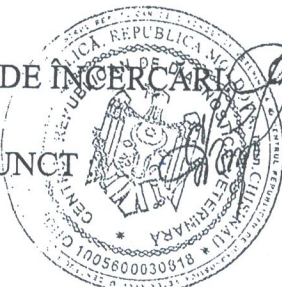
		1:2017		
(5)	Salmonella (detectie) in 25.0 g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	absent
2468-3	Carne de pui congelata: Piept fara os; pulpe			
	Indici microbiologici:			
(1)	Salmonella (detectie) in 25.0 g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	absent
(2)	Salmonella (detectie) in 25.0 g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	absent
(3)	Salmonella (detectie) in 25.0 g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	absent
(4)	Salmonella (detectie) in 25.0 g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	absent
(5)	Salmonella (detectie) in 25.0 g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	absent

RESPONSABILI DE ÎNCERCĂRI

LISCENCO TATIANA

DIRECTOR ADJUNCT

DIANA CURCHI



Incertitudinea de masurare se va elibera la solicitarea clientului. Rezultatele incercarilor se refera numai la proba analizata. Se interzice reproducerea partiala sau integrala a raportului dat fara aprobarea laboratorului emitent. Copiile Raportului de incercari nu sunt valabile fara semnatura si stampila originala a laboratorului emitent. Falsificarea acestui document se pedepseste in conformitate cu legislatia in vigoare. Responsabilitatea esantionarii o are solicitantul. ■ - incercari neacoperite de acreditarea MOLDAC. Raportul este intocmit in 3 exemplare.



Cumparator: CARNPRODLUX SRL
Punct desarcare: mun.Chisinau, str.Bacioli Noi Nr.19

Pasaport de calitate

din 11.12.2018 13:06:24

Denumirea productiei: _____ productia
refrigerat carne de pui broiler

Cantitatea de locuri, kg 3 500

Sortimentul si cantitatea de produs:

Pui broiler	3 500
Carne de la piept	
Aripi	
Sold	
Pulpa	
Pulpa dezosata	
Gamba	
Osinza	

Ficat	
Pipote	
Inima	
Git	
Picioare	
Capete	

Carne tocata de pasare	
Tacim din carne	
Tacim p/u mincaruri, inclusiv piele	
Tacim p/u ciini si pisici	

Data sortarii si ambalarii
data indicata pe ambalaj

Sef sectie abator
Bulat N. _____

Maistru abator
David Al.V. _____

Denumirea produsului conditiile de pastrare

Termen
ele de
valabilit
ate si
comerc
ializare

Semifabricate refrigerate la temperatura (2 ± 2)°C
si umiditatea relativa a aerului de la
80% pina la 85%:

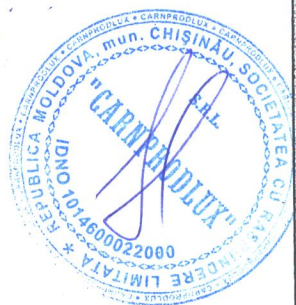
- Carne si semifabricate din carne de pui broiler
- Subproduse de pui broiler

120 ore
72 ore

Semifabricate congelate la temperatura nu mai
sus de minus 18C si umiditatea relativa a
aerului de la 85% pina la 95%:

- Carne tocata, carne, semifabricate si
subprduuse de pui broiler

12 luni



Calitatea produselor corespunde
cerintelor:

SF 00819906-001:2018

S.R.L. «FLORENI»

PENTRU CERTIFICATE

COPIA CORESPUNDE CU ORIGINALUL

