

CERTIFICAT DE CALITATE № 48 Data 24.05.2024

Producator: SRL "CARDANIVITO", mun. Chisinau, str. Busuiocesti 25

Destinatar: SRL "Nobil Prest" mun. Chisinau Factura Nr. _____ Pentru realizare

No	Denumire produs	Masa kg.	Cantit atea poziti ilor	Ambalaj	Data, ora producerii	Termen de valabilitate	Document normat
1.	Carne tocata(vita si porc)					12 ore,(0-2)C	SF6816369-016:20
2.	Carne tocata de porc					12 ore,(0-2)C	
3.	Carne tocata(porc si pasare)					12 ore,(0-2)C	
4.	Carne de porc					72 ore,(2-4)C	
5.	Carne de vita					72 ore,(2-4)C	
6.	Carne de pasare in sortiment					72 ore,(2-4)C	
7.	Carne congelata <i>vita, proccoptat</i>				<i>27.05</i>	6 luni,(-18)C	
8.	Carne de vita in vacuum <i>in vacuum</i>				<i>2024</i>	7 zile,(2-4)C	
9.	Carne de porc in vacuum <i>conf. fact 1</i>				<i>230</i>	7 zile,(2-4)C	



Tehnolog Alexandru A. Munte
 Medic veterinar V. Djugostri

CERTIFICAT DE CALITATE Nr. **377 28 mai 2024**
 Eliberat pentru conformitatea cu cerințele tehnice, fabricate în Moldova de SRL "MIA HOUSE PRODUCTION"
 Distribuție către Rețeaua de Distribuție Conform cerințelor de calitate pentru realizare

Nr.	Denumirea preparatelor	Cantitatea	Conținutul în componență		Terminul de realizare după			Documente normative	Sistemul procesului tehnologic Ora 600	
			refrigerate	congelate	ambalaj	vid	gătit			
Preparate din carne tocată										
1	Carne tocată în congelator		(0-2)°C, max 3 zile	Nu mai puțin de minus 18 °C, 30 de zile	48ore	3	3	SP 06816369-001:2022		
2	Carne tocată de vițel				48ore	3	3			
3	Carne tocată de pasăre				48ore	3	3			
4	Carne tocată de porc				48ore	3	3			
5	Carne tocată de carne și vițel				48ore	3	3			
6	Miel din carne de porc și vițel				48ore	3	SP 06816369-001:2022			
7	Miel din carne de porc				48ore	3				
8	Miel De Casa, Rumbeșuțu mic				48ore	3				
9	Miel Natural				48ore	3				
10	Ciuperci Mii		(0-4)°C, max 3 zile	Nu mai puțin de minus 18 °C, 30 de zile	48ore	3				
11	Ciuperci din carne de vițel				48ore	3	SP 06816369-001:2022			
12	Ciuperci De Casa, Rumbeșuțu mic				48ore	3				
13	Ciuperci "Mama"				48ore	3				
14	Ciuperci "PAPAIA"				48ore	3				
15	Ciuperci Natural				48ore	3				
16	Pisica de casa				48ore	3	SP 06816369-001:2022			
17	Pisica Natural				48ore	3				
18	Chifla burza				48ore	3				
19	Sambacuta fix galben (umectat)				48ore	3				
20	Pineu de pul				48ore	3				
21	Pineu de pul cu oa		(0-4)°C, max 3 zile	Nu mai puțin de minus 18 °C, 30 de zile	48ore	3	SP 06816369-001:2022			
22	Pineu de pul fără oa				48ore	3				
23	Sold de pul				48ore	3				
24	Chifla de pul				48ore	3				
25	Arta de pul				48ore	3				
26	Arta de pul cu carne				48ore	3	SP 06816369-001:2022			
27	Sold în marinată		(0-4)°C, max 48 ore	Nu mai puțin de minus 18 °C, 30 de zile	48ore	48ore				
28	Omleta în marinată				48ore	48ore				
29	Pineu în marinată				48ore	48ore				
30	Arta în marinată				48ore	48ore				
Preparate din carne de porc în marinată										
31	Carne în marinată		(0-4)°C, max 3 zile	Nu mai puțin de minus 18 °C, 30 de zile	48ore	3	3	SP 06816369-001:2022		
32	Chifla				48ore	3	3			
33	Chifla				48ore	3	3			
34	Pineu				48ore	3	3			
35	Sold				48ore	3	3			
36	Chifla cu oa				48ore	3	SP 06816369-001:2022			
37	Chifla fără oa				48ore	3				
38	Razol				48ore	3				
39	Mishare				48ore	3				
40	Sold fără oa				48ore	3				
41	Omleta				48ore	3	SP 06816369-001:2022			
42	Muschuleți		(0-4)°C, max 48 ore		48ore	48ore				
43	Oso				48ore	48ore				
44	Chifla în marinată				48ore	3				
45	Chifla în marinată				48ore	3				
46	Chifla cu oa în marinată		(0-4)°C, max 3 zile	Nu mai puțin de minus 18 °C, 30 de zile	48ore	3	SP 06816369-001:2022			
47	Pineu din carne de porc				48ore	3				
48	Pineu din carne de porc și oa				48ore	3				
49	Pineu din carne de porc și oa				48ore	3				
50	Pineu din carne de porc și oa în sos roșu				48ore	3				
Preparate din carne de vițel în marinată										
51	Amreol cu oa		(0-4)°C, max 3 zile	Nu mai puțin de minus 18 °C, 30 de zile	48ore	3	3	SP 06816369-001:2022		
52	Amreol fără oa				48ore	3	3			
53	Muschuleți				48ore	3	3			
54	Chifla				48ore	3	3			
55	Amreol fără oa în marinată				(0-4)°C, max 3 zile	Nu mai puțin de minus 18 °C, 30 de zile	48ore			3
56	Amreol cu oa în marinată				48ore	3				
57	"Prenlung" cu umplutura din carne (de carne și vițel), Meat House, 110 g				6 luni		SP 06816369-003:2023			
58	"Prenlung" cu umplutura din carne (de vițel), Meat House, 110 g				6 luni					
59	"Prenlung" cu umplutura din carne (de pasăre, porc și vițel), Natural, 225 g				6 luni					
60	"Prenlung" de porc, cu umplutura din carne (de vițel), Natural, 225 g				6 luni		SP 06816369-003:2023			
61	Colunari cu umplutura din carne de vițel, 430 g				43 zile					
62	Colunari cu umplutura din carne de porc și vițel, 430 g				3 luni					

Technolog GAZDAN V.
 Șef secția ambalare Changan V.
 Model tehnologic Dfuzostean



[Handwritten signature]



acreditat pentru
CERTIFICATE
SR EN ISO/CEI 17021-1:2015
CERTIFICAT DE ACREDITARE
SM 007

CERTIFICAT Nr. FSMS-19/489/R
CERTIFICATE No.

SE CERTIFICĂ SISTEMUL DE MANAGEMENT AL SIGURANTEI ALIMENTULUI AL
IT IS HEREBY CERTIFIED THAT THE FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM OF

MEAT HOUSE PRODUCTION SRL

STR. VALEA BICULUI 5/3, CHISINAU, MD-2002, REPUBLICA MOLDOVA

ÎN URMĂTOARELE UNITĂȚI OPERAȚIONALE / IN THE FOLLOWING OPERATIONAL UNITS

STR. VALEA BICULUI 5/3, CHISINAU, MD-2002, REPUBLICA MOLDOVA

CARE ESTE CONFORM CU STANDARDUL
IS IN COMPLIANCE WITH THE STANDARD

ISO 22000:2018 (SR EN ISO 22000:2019)

PENTRU URMĂTOARELE DOMENII DE ACTIVITATE / FOR THE FOLLOWING FIELD(S) OF ACTIVITIES

FABRICAREA SI LIVRAREA PRODUSELOR DIN CARNE.

MANUFACTURE AND DELIVERY OF MEAT PRODUCTS.

Valabil pana la:



05-2023



05-2024

Categorie /
Subcategorie
alimentara: C / CI



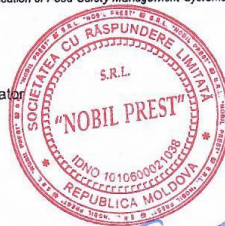
06-2025

Validitatea prezentului certificat depinde de auditurile de supraveghere periodice anuale si de recertificarea a sistemului de management la trei ani
The validity of this certificate is dependent on an annual audit and on a complete review, every three years, of the management system.
Utilizarea și validitatea prezentului certificat sunt supuse respectării documentului RINA: Regulament privind Certificarea Sistemelor de Management ale Sigurantei Alimentului
The use and validity of this certificate are subject to compliance with the RINA document: Rules for the Certification of Food Safety Management Systems

Prima Emitere <i>First Issue</i>	10.06.2019
Data actualizării <i>Revision date</i>	07.08.2023
Data scadenței <i>Expiry Date</i>	09.06.2025
Data deciziei de recertificare <i>Renewal decision date</i>	08.06.2022

Rosario Distefano
Certification EMEA Region
Senior Director
RINA SIMTEX-O.C. S.R.L. - Administrator

Rosario Distefano



CISQ is a member of



The International Certification Network
www.iqnet-certification.com

RINA SIMTEX-O.C. S.R.L.
Str. Dr. Leonte Anastaslevici, nr. 4D,
corpul A sector 5, Bucuresti Romania



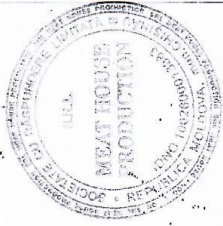
www.cisq.com

CERTIFICAT DE CALITATE N° 374 AB "MEAT HOUSE" 2024

Eliberat pentru semnificative, consistente și bune fabricații în Moldova de SRL "MEAT HOUSE PRODUCTION" conform factorilor de înțelegere pentru realizare

Depozite: obice, Refrigerat și congelat

N°	Denumirea produselor	Cantitatea realizată în perioada de referință	Tip de ambalaj	Data fabricației	Documentația normativă	Cantitatea realizată în perioada de referință	Tip de ambalaj	Data fabricației	Documentația normativă
1	Procesul "Nobilitate" Meat House	5	24	20	SF 681636-46C223	5	24	20	SF 681636-46C223
2	Procesul "Aer" Meat House	5	24	20	SF 681636-46C223	5	24	20	SF 681636-46C223
3	Procesul "Jilindrie" Meat House	5	24	20	SF 681636-46C223	5	24	20	SF 681636-46C223
4	Procesul "Jilindrie" Meat House	5	24	20	SF 681636-46C223	5	24	20	SF 681636-46C223
5	Procesul "Jilindrie" Meat House	5	24	20	SF 681636-46C223	5	24	20	SF 681636-46C223
6	Procesul "Jilindrie" Meat House	5	24	20	SF 681636-46C223	5	24	20	SF 681636-46C223
7	Procesul "Jilindrie" Meat House	5	24	20	SF 681636-46C223	5	24	20	SF 681636-46C223
8	Procesul "Jilindrie" Meat House	5	24	20	SF 681636-46C223	5	24	20	SF 681636-46C223
9	Procesul "Jilindrie" Meat House	5	24	20	SF 681636-46C223	5	24	20	SF 681636-46C223
10	Procesul "Jilindrie" Meat House	5	24	20	SF 681636-46C223	5	24	20	SF 681636-46C223
11	Procesul "Jilindrie" Meat House	5	24	20	SF 681636-46C223	5	24	20	SF 681636-46C223
12	Procesul "Jilindrie" Meat House	5	24	20	SF 681636-46C223	5	24	20	SF 681636-46C223
13	Procesul "Jilindrie" Meat House	5	24	20	SF 681636-46C223	5	24	20	SF 681636-46C223
14	Procesul "Jilindrie" Meat House	5	24	20	SF 681636-46C223	5	24	20	SF 681636-46C223
15	Procesul "Jilindrie" Meat House	5	24	20	SF 681636-46C223	5	24	20	SF 681636-46C223
16	Procesul "Jilindrie" Meat House	5	24	20	SF 681636-46C223	5	24	20	SF 681636-46C223
17	Procesul "Jilindrie" Meat House	5	24	20	SF 681636-46C223	5	24	20	SF 681636-46C223
18	Procesul "Jilindrie" Meat House	5	24	20	SF 681636-46C223	5	24	20	SF 681636-46C223
19	Procesul "Jilindrie" Meat House	5	24	20	SF 681636-46C223	5	24	20	SF 681636-46C223
20	Procesul "Jilindrie" Meat House	5	24	20	SF 681636-46C223	5	24	20	SF 681636-46C223
21	Procesul "Jilindrie" Meat House	5	24	20	SF 681636-46C223	5	24	20	SF 681636-46C223
22	Procesul "Jilindrie" Meat House	5	24	20	SF 681636-46C223	5	24	20	SF 681636-46C223
23	Procesul "Jilindrie" Meat House	5	24	20	SF 681636-46C223	5	24	20	SF 681636-46C223
24	Procesul "Jilindrie" Meat House	5	24	20	SF 681636-46C223	5	24	20	SF 681636-46C223
25	Procesul "Jilindrie" Meat House	5	24	20	SF 681636-46C223	5	24	20	SF 681636-46C223
26	Procesul "Jilindrie" Meat House	5	24	20	SF 681636-46C223	5	24	20	SF 681636-46C223
27	Procesul "Jilindrie" Meat House	5	24	20	SF 681636-46C223	5	24	20	SF 681636-46C223
28	Procesul "Jilindrie" Meat House	5	24	20	SF 681636-46C223	5	24	20	SF 681636-46C223
29	Procesul "Jilindrie" Meat House	5	24	20	SF 681636-46C223	5	24	20	SF 681636-46C223
30	Procesul "Jilindrie" Meat House	5	24	20	SF 681636-46C223	5	24	20	SF 681636-46C223
31	Procesul "Jilindrie" Meat House	5	24	20	SF 681636-46C223	5	24	20	SF 681636-46C223
32	Procesul "Jilindrie" Meat House	5	24	20	SF 681636-46C223	5	24	20	SF 681636-46C223
33	Procesul "Jilindrie" Meat House	5	24	20	SF 681636-46C223	5	24	20	SF 681636-46C223
34	Procesul "Jilindrie" Meat House	5	24	20	SF 681636-46C223	5	24	20	SF 681636-46C223
35	Procesul "Jilindrie" Meat House	5	24	20	SF 681636-46C223	5	24	20	SF 681636-46C223
36	Procesul "Jilindrie" Meat House	5	24	20	SF 681636-46C223	5	24	20	SF 681636-46C223
37	Procesul "Jilindrie" Meat House	5	24	20	SF 681636-46C223	5	24	20	SF 681636-46C223
38	Procesul "Jilindrie" Meat House	5	24	20	SF 681636-46C223	5	24	20	SF 681636-46C223
39	Procesul "Jilindrie" Meat House	5	24	20	SF 681636-46C223	5	24	20	SF 681636-46C223
40	Procesul "Jilindrie" Meat House	5	24	20	SF 681636-46C223	5	24	20	SF 681636-46C223
41	Procesul "Jilindrie" Meat House	5	24	20	SF 681636-46C223	5	24	20	SF 681636-46C223
42	Procesul "Jilindrie" Meat House	5	24	20	SF 681636-46C223	5	24	20	SF 681636-46C223
43	Procesul "Jilindrie" Meat House	5	24	20	SF 681636-46C223	5	24	20	SF 681636-46C223
44	Procesul "Jilindrie" Meat House	5	24	20	SF 681636-46C223	5	24	20	SF 681636-46C223
45	Procesul "Jilindrie" Meat House	5	24	20	SF 681636-46C223	5	24	20	SF 681636-46C223
46	Procesul "Jilindrie" Meat House	5	24	20	SF 681636-46C223	5	24	20	SF 681636-46C223
47	Procesul "Jilindrie" Meat House	5	24	20	SF 681636-46C223	5	24	20	SF 681636-46C223
48	Procesul "Jilindrie" Meat House	5	24	20	SF 681636-46C223	5	24	20	SF 681636-46C223
49	Procesul "Jilindrie" Meat House	5	24	20	SF 681636-46C223	5	24	20	SF 681636-46C223
50	Procesul "Jilindrie" Meat House	5	24	20	SF 681636-46C223	5	24	20	SF 681636-46C223
51	Procesul "Jilindrie" Meat House	5	24	20	SF 681636-46C223	5	24	20	SF 681636-46C223
52	Procesul "Jilindrie" Meat House	5	24	20	SF 681636-46C223	5	24	20	SF 681636-46C223
53	Procesul "Jilindrie" Meat House	5	24	20	SF 681636-46C223	5	24	20	SF 681636-46C223
54	Procesul "Jilindrie" Meat House	5	24	20	SF 681636-46C223	5	24	20	SF 681636-46C223
55	Procesul "Jilindrie" Meat House	5	24	20	SF 681636-46C223	5	24	20	SF 681636-46C223
56	Procesul "Jilindrie" Meat House	5	24	20	SF 681636-46C223	5	24	20	SF 681636-46C223
57	Procesul "Jilindrie" Meat House	5	24	20	SF 681636-46C223	5	24	20	SF 681636-46C223
58	Procesul "Jilindrie" Meat House	5	24	20	SF 681636-46C223	5	24	20	SF 681636-46C223
59	Procesul "Jilindrie" Meat House	5	24	20	SF 681636-46C223	5	24	20	SF 681636-46C223
60	Procesul "Jilindrie" Meat House	5	24	20	SF 681636-46C223	5	24	20	SF 681636-46C223
61	Procesul "Jilindrie" Meat House	5	24	20	SF 681636-46C223	5	24	20	SF 681636-46C223
62	Procesul "Jilindrie" Meat House	5	24	20	SF 681636-46C223	5	24	20	SF 681636-46C223



Technolog - Concret T.
 Șef secția analizare Grupului V.
 Medic veterinar - Dăbâlcău V.

Декларація виробника (посвідчення про якість) / Декларація провиробителя (свидетельство о качестве)

Виробник / Производитель:

ПМ500009895 от 01.05.2023 г.

Виправлення/Отправка:

ПРАТ «МИРОНИВСКА ПО», Слобода 25, с. Степанів, Черкаська обл., Україна, 19031 / ЧАО «МИРОНОВСКАЯ ПО», Слобода 25, с. Степань, Черкасская обл., Украина, 19031

Товаротримувач/Товарополучатель:

ПРАТ «МИРОНИВСКА ПО», Слобода 25, с. Степанів, Черкаська обл., Україна, 19031 / ЧАО «МИРОНОВСКАЯ ПО», Слобода 25, с. Степань, Черкасская обл., Украина, 19031

Тrialtex Plus SRL, ул. Валя Билкуля 5/1, Кишинев, Республика Молдова, MD-2002

Дата відвантаження/Дата отгрузки: 01.05.2023 г.

Вид і номер транспортного засобу / Вид и номер транспортного средства: IF-80-MMD/IF-61-MMD

ДЛЯ: **реалізації, протереработки**
(через/через посредника)

№ п/п	Артикул / Прозвіс	Найменування продукції / Наименование продукции	Партія №/Партия №	Маса (вага), кг / Масса (вес), кг	Вид упаковки / Вид упаковки	Кількість штук / Количество изделий, шт.	Дата завантаження / Дата упаковки	Умови зберігання / Условия хранения	Витрачено до (включено) / Условно включено	Висновок за результатами інспекцій та лабораторних випробувань щодо якості продукції відповідно до вимог технічного регламенту Євросоюзу (ДСТУ ТУ) / Заключение по результатам инспекций и лабораторных испытаний на соответствие требованиям Технического регламента Евросоюза (ГОСТ, ДСТУ, ТУ)
1	8628	Крыло шпильки-бройлера замороженное (нефас IQF 14 кг, ТМ Ukrainian Chicken)	22.04.2023, 24.04.2023	11774,000	Гофротара	841	22.04.2023, 24.04.2023	Не вище: t-18°C	21.04.2024, 23.04.2024	ТУУ 15.1-25412361-011-2010
2	8987	Крыло шпильки-бройлера замороженное IPBF (СЭС-линия 9,0 кг, г/л 10,8 кг, ТМ "Qualiko")	10.04.2023, 13.04.2023	604,800	Гофротара	56	10.04.2023, 13.04.2023	Не вище: t-18°C	09.04.2024, 12.04.2024	ТУУ 15.1-25412361-011-2010
3	11717	Мясо ножки шпильки-бройлера замороженное IPBF (алі 7,5 кг, г/л 10 кг, ТМ "Qualiko", ЕС)	17.04.2023	7 020,000	Гофротара	702	17.04.2023	Не вище: t-18°C	16.04.2025	ТУУ 15.1-25412361-011-2010
Всього:				19 398,800		1 599				

Ветеринарное свидетельство № 71/18334/363

от 01.05.2023 г.

Цим посвідченням, що наведено вище продукція відповідає вимогам, вказаним у наступних нормативних документах/ Этим свидетельством, что приведенная выше продукция соответствует действующим требованиям, изложенным в следующих нормативных документах:

(1) Європейський регламент Євросоюзу та технічної угоди до продукції (товарів), що підлягають санітарно-епідеміологічному нагляду (контролю), та Технічної угоди Митного союзу ТР ТС 021/2011 Про безпеку харчової продукції, щодо мікробіологічних, фізико-хімічних, хіміко-токсикологічних та радіологічних норм/ Европейское санитарно-эпидемиологическое и гигиеническое требования к продукции (товарам), подлежащие санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), и Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции, в отношении микробиологических, физико-химических, химико-токсикологических и радиологических норм

(2) Технічний регламент Митного союзу ТР ТС 022/2011 Харчова продукція в частині її маркування, щодо маркування/ Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки

(3) Технічний регламент Митного союзу ТР ТС 005/2011 Про безпеку упаковки, щодо вимог до пакування/ Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки, относительно требований к упаковке

Додаткові відомості / Дополнительные сведения:
 Інспекційний контроль (об'єкт) з виробництва, переробки або реалізації харчових продуктів, згідно Головного державного інспектора ветеринарної медицини Київського району від 16.03.2011 р. / Персональний контроль (об'єкт) по производству, переработке или реализации пищевых продуктов, в соответствии с приказом государственного инспектора ветеринарной медицины Киевского района от 16.03.2011 г. / Персональный контроль (регистрационный) номер 23-07-32 РМ.

Сертифікат на систему управління безпекою харчових продуктів BRC Global Standard № UA 15/818841853 / Сертификат на систему управления безопасностью пищевых продуктов BRC Global Standard № UA 15/818841853

Забіяв птиці, переробка та зберігання м'яса птиці проводиться згідно нормативів Ісламу (HALAL) / Убой птицы, переработка и хранение мяса птицы производится согласно нормам и требованиям Ислама (HALAL)

Офіційний лікар Держветмедицини
 Официальный врач Госветпротребнадзора

Скрипка І.

