

*Puskin  
Lot 2*

**Direcția sanitar-veterinara pentru S.A.**

\_\_\_\_\_ Chișinău

1020673

9

August

9

**S.R.L. "Cardiax-Plus"**

**Carne de vita, porcina, gaina refrigerata si congelata in sortiment**

**Conform facturii**

**Conf. fact.**

**Material polimeric (casserole)**

**Achiziționata si procesata**

**S.R.L. "Cardiax-Plus" or. Chișinău**

**Favorabila**

**Depozițare si realizare**

**in rețeaua de comert**

**Pe teritoriu R.M.**

**Auto**

**or. Chișinău – raioanele si orașele a R.M.**

**curente: CRDV:rap. №1576-4,1576-5.**

**Indicii fizico-chimice, microbiologice coresp. normativului.**

**Condiții de pastrare, comercializare, termenul de  
valabilitate conform certificatului de calitate Nr.109 anexat.**



*V. Djugostran*

**V. Djugostran**

CERTIFICAT DE CALITATE Nr. 172/9 august 2019

Eliberat pentru semifabricate, enumerate mai jos, fabricate în Moldova de SRL "CARDIAX - PLUS"

Expediate către Rețeaua de comerț conform foii de însoțire nr. \_\_\_\_\_ pentru realizare

Nr	Denumirea semifabricatelor	Cantitatea, kg	Condiții și termen de pastrare:		Documente normative	Sfârșitul procesului tehnologic Ora 5-00
			refrigerate	congelate		
<b>Semifabricate din carne tocată</b>						
1	Carne tocată specialitatea casci		0...+2°C max 48 ore	Nu mai sus de minus	SF 06816369-004:2011	
2	Carne tocată de vită		0...+2°C max.	18°C,	SF 06816369-004:2011	
3	Carne tocată de găină			termen de	SF 06816369-004:2011	
4	Carne tocată de porc		48 re	păstrare	SF 06816369-004:2011	
5	Mici		0...+4°C max.	30 zile	SF 06816369-004:2011	
6	Cimaciori				SF 06816369-004:2011	
7	Cimaciori „La gratar”		48 ore		SF 06816369-004:2011	
8	Cimăciori „La grill”				SF 06816369-004:2011	
9	Cimaciori din carne de pui				SF 06816369-004:2011	
10	Mici De Casa				SF 06816369-004:2011	
11	Cimaciori De Casa				SF 06816369-004:2011	
12	Cimăciori „Lux”				SF 06816369-004:2011	
13	Pârjoală de casă				SF 06816369-004:2011	
14	Pârjoală de pui				SF 06816369-004:2011	
<b>Semifabricate din carne de găină</b>						
11	Șold de pui			Nu mai sus de minus		
12	Pulpă de pui		0...+4°C max.			
13	Fileu de pui					
14	Aripa de pui		48 ore	18°C,	SF 06816369-001:2009	
15	Iacim de pui pentru supe			termen de		
16	Carne de găină			păstrare		
17	Semicarcasă de pui			30 zile		
18	Găină întreagă					
19	Gambă					
<b>Semifabricate din carne de găină marinate, refrigerate</b>						
20	Șold de pui		0...+4°C max.			
21	Pulpă de pui				SF 06816369-001:2009	
22	Aripioare de pui		48 ore			
<b>Semifabricate din carne de porc</b>						
23	Antricot cu coase			nu mai sus de		
24	Coaste de porc			minus		
25	Mușchiulet			de		
26	Ceafa					
27	Piept fără oase					
28	Pulpă		0...+4°C	minus		
29	Șold		48 ore	18°C,		
30	Jambon de porc			termen de	SF 06816369-001:2009	
31	Carnea fără oase					
32	Gulaș			păstrare		
33	Slănină sărată cu pipet negru			30 zile		

Nr	Denumirea semifabricatelor	Cantitatea, kg	Condiții și termen de păstrare		Documente normative	Sfârșitul procesului tehnologic Ora 5-00
			refrigerate	congelate		
34	Fileu					
35	Cotlet natural					
36	Coaste					
37	Oase		48 ore	nu mai sus de	SF 06816369-001:2009	
38	Urechi			de		
39	Cotlet cu os			minus		
40	Cotlet natural cu os în marinada		72 ore 0..+4°C	18°C,		
41	Steak			termen de		
42	Frigarui			păstrare		
43	Frigarui marinat			30 zile		
44	Coaste la grilă marinate					
45	Spată					
46	Antricot cu os/fără os în marinada					
47	Ceafa de porc în marinada					
48	Steak Meat House					
49	Slanina marinata		14 zile, 0+4°C			
Semifabricate din carne de vită						
50	Fileu		72 ore			
51	Mușchiuleț		0..+4°C	nu mai sus de	SF 06816369-001:2009	
52	Carne fără oase			de		
53	Antricot cu os/fără os			minus		
54	Langhet			18°C		
55	Frigarui în marinada			30 zile		
56	Gulaș					
57	Asabuc					
58	Ceafă cu os/fără os					
59	Cotlet cu os/fără os					
60	Rasol cu os/fără os					
61	Sold					
62	Spată cu os/fără os					
Semifabricate în pelicula pentru coapt (sub vid)						
63	Gaina întreaga în marinada		5 zile,	Nu mai	SF 06816369-001:2009	
64	Coaste în marinada		0..+4°C	sus de		
65	Cotlet de porc cu os în marinada			minus		
66	Bujenina în sos alb			18°C		
67	Ceafa de porc în marinada			30 zile		
68	Anpioare de gaina în marinada					

Tehnolog

Cazacu V.

