



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

Formularul 2



*DTSA*  
(autoritatea emitentă)

raionul/municipiul *Risconi*

# CERTIFICAT SANITAR-VETERINAR

Seria SP Nr. 1109662

Din "14" 02 2020

Eu, subsemnatul medic veterinar, am eliberat prezentul Certificat

*SA, Soelis*

și certific că *produse lactate*  
(cu denumirea persoanei fizice sau numele și prenumele persoanei fizice)  
(denumirea și starea mărfii)

în cantitate (locuri) de *3270* cu greutate de *38.000* kg

tipul ambalajului (marcă/etichetă)

Originea mărfii *SA, Soelis*

care provine din *or Risconi* *favorabil în privința bolilor*  
*infecțioase a animalelor*  
(acțiune, materie primă, autorizată, rețetă, procesare, fabricată etc.)  
(acțiune, denumire, număr, gospodărie, unitate)  
(situația epizootică a localității de proveniență)

a fost supusă exportului sanitar-veterinar și este admisă pentru: *realizare la id*

*realizării*

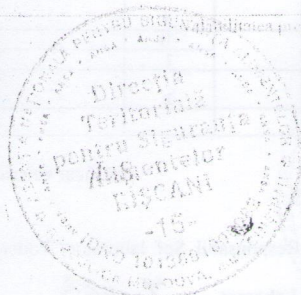
Marfa este expediată la *pe teritoriul R. Moldova*  
(adresa și motivele sau modul de realizare, conform regulilor sanitare veterinare)  
(punctul de destinație, adresa)

cu transportul *culo*

pe ruta *or Risconi - pe teritoriul R. Moldova*  
(nume, raion/vier, acțiune, marfă, condiții de transport)  
(se indică principalele puncte de pe traseu)

Marfa a fost supusă (după caz) examenului suplimentar de laborator *de mănăstiri*  
*a produselor alimentare Dondușeni*  
(denumirea laboratorului, acțiunea de laborator și rezultatul cercetării)

NOTE SPECIALE: *formonul de produse și realizare*  
*conform Certificatelor de calitate*  
(conținutul, termenii (indicații) speciale, informații și condiții speciale, ficșuri etc.)



Medic veterinar





str Comarov 73. Tel: (256)2-86-44 Fax: (256) 2-85-54



CERTIFICAT DE CALITATE NR. 203 / 12.14

Nr	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	Gr
					Grăsi me %	Aciditatea °T	Aciditatea Acid lactic	Densitatea A	Fracția masică de umiditate %	Fosfor a				
1	Lapte pasteurizat, 1L	GOST 13277-79	285	2480	2,5	18		1028			14/2	14/2	015	
2	Lapte pasteurizat, 0,5L	-/-	1049	560	2,5	18		1028	Negativ	0-6	13-14/2	16-17/2	015	
3	Lapte pasteurizat, 1L	-/-		560	2,5	18		1028	Negativ	0-6	13-14/2	16-17/2	015	
4	Lapte pasteurizat, 1L	-/-		560	3,5	18		1028	Negativ	0-6	13-14/2	16-17/2	015	
5	Chefir, 500 gr	SF 03947208-007:2011		560	1,5	18		1028	Negativ	0-6	13-14/2	16-17/2	015	
6	Chefir, 500 gr	-/-	450	150	1,0	0,332				4±2	13-14/2	18-19/2	035	
7	Chefir, 500 gr	-/-		1500	2,5	0,373				4±2	13-14/2	18-19/2	035	
8	Chefir îmbogățit cu bifidobacterii	SF 03947208-007:2011	720	35	2,5	0,373				4±2	13-14/2	18-19/2	035	
9	Chefir cu umplutură de vișină	SF 03947208-007:2011			2,5					4±2	13-14/2	18-19/2	035	
10	Chefir cu umplutură de capsuni	SF 03947208-007:2011	9		2,5					4±2			035	
11	Chefir cu umplutură de kiwi și spanac	SF 03947208-007:2011			2,5	0,810				4±2	14/2	19/2	035	
12	Smântână, 500gr	SF 03947208-006:2009		120	10	70				4±2			100	
13	Smântână 500gr,	SF 03947208-006:2009	11390	660	15	68				4±2	14/2	21/2	100	
14	Smântână în pahare, 200 gr, 350gr	SF 03947208-006:2009	285		15	68				4±2	13-14/2	20-21/2	100	
15	Smântână în pahare, N1 350gr	SF 03947208-006:2009	110		15	68				4±2	13-14/2	20-21/2	100	
16	Smântână dulce pasteurizată, 500 gr	SM GOST R52091-2006	12		15					4±2			100	
17	Smântână dulce pasteurizată la cîntar	SM GOST R52091-2006	40		15					4±2	13-14/2	16-17/2	100	
18	Smântână îmbogățită cu bifidobacterii	SF 03947208-006:2009		120	15	68			Negativ	4±2			36 ore	
19	Smântână, kg	SF 03947208-006:2009			30					4±2	13-14/2	20-21/2	100	
20	Smântână 500gr	-/-	390	900	20	66				4±2	13-14/2	20-21/2	100	
21	Smântână, kg	-/-		800	20	66				4±2	13-14/2	20-21/2	100	
22	Smântână în pahare, 200 gr, 350gr	-/-	90		20	66				4±2	14/2	17/2	100	
23	Smântână în pahare, N1 350gr	-/-	190		20	66				4±2	13-14/2	20-21/2	100	
24	Produs de Smântână 500gr	SF 03947208-011:2013			20					4±2			7 zile	
25	Brînză de vacă 2% 2 kg, 5 kg	SF 03947208-009:2011			2			76		4±2			120 ore	
26	Brînză de vacă 5% 2 kg, 5 kg	SF 03947208-009:2011		341	5	192		73		4±2	14/2	19/2	120 ore	
27	Brînză de vacă 5% 500 g	SF 03947208-009:2011	360		5	192		73		4±2	13-14/2	18-19/2	120 ore	
28	Brînză de vacă 9% 2 kg, 5 kg	SF 03947208-009:2011			9			73		4±2	13-14/2	18-19/2	120 ore	
29	Brînză de vacă 9% 500 g	SF 03947208-009:2011	200		9			73		4±2	13-14/2	18-19/2	120 ore	
30	Brînză de vacă 18% 2 kg, 5 kg	SF 03947208-009:2011		209	18	160		68		4±2	14/2	19/2	120 ore	
31	Brînză topită tartinabilă „Mărgăritar”	SF-03947208-001			Min 60			52		0 - +4			30 zile	Curat brînz
32	Brînză topită tartinabilă „Rîșcani”	SF-03947208-001			Min 55			55		0 - +4			30 zile	Sl
32	Brînză topită tartinabilă „Nu mă uita”	SF-03947208-001			Min 50			40		0 - +4			30 zile	past
34	Unt Creștianscoe la kg	GOST 37-91		280	72,5			25		0 - +4			20 zile	c
35	Unt Creștianscoe ambalat	-/-	600		72,5			25		0 - +4	13.02	4.03	40 zile	C
36	Unt 72,5% N1 ambalat	HG 158 din 07.03.2019			72,5			25		0 - +4	12.02	23.03	40 zile	C
37	Unt 82,5% N1 ambalat	HG 158 din 07.03.2019			82,5			16		0 - +4			40 zile	c
38	Unt „de Rîșcani” ambalat	SF 03947208-005:2009	680		82,5			16		0 - +4			40 zile	c
39	Unt „de Rîșcani” la kg	SF 03947208-005:2009			82,5			16		0 - +4	12.02	22.03	40 zile	c
40	Unt topit la kg	-/-			82,5			16		0 - +4			20 zile	c
41	Amestec de grăsimi „Favorit” amb	SF 03947208-007:2010			90			0,7		-3 ... 0			90 zile	c
42	Amestec de grăsimi „Favorit”, la kg	-/-			72,5			25		3			20 zile	c
42	Amestec de grăsimi „Favorit”, la kg	-/-			72,5			25		-18			9 luni	c
43	Amestec de grăsimi „Buterbrodnoe”	-/-			61,5			25		3			10 zile	c
43	Amestec de grăsimi „Buterbrodnoe”	-/-			61,5			35		3			20 zile	c

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 14.2.20

certificat veterinar N° 1409662

Responsabil Șef laborator Toderiță Eduard

Laborant Lepoș

(semnătura)

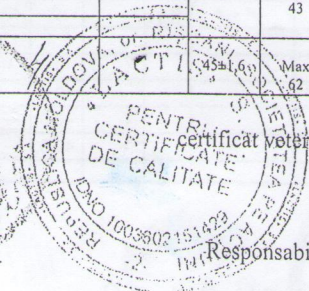
(semnătura)





Data abricării	Data preambălării	Denumirea produsului	Terme n de matur izare, zile	Termen de păstrare după maturizare conform standardului	Standard	Calupuri, unități	Greutate a în kg	Indicii fizico-chimici			Gustul	Termen de realizare din momentul preambălării, zile	Tempera tura de păstrare °C, Umiditat ea aerului %	Valabil pînă la
								% de grăsi me	% de umidit ate	% de sare				
3/09	12/02	Brînză cu cheag tare „de Rîșcani” Ambalat	35	8 luni la temperatura de -2°C ... - 5°C	SM- 218:2001		1542	50±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristic brînzei puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5%	12/04
3/08	12/02	Brînză cu cheag tare „de Moldova” Ambalat	40	8 luni la temperatura de -2°C ... - 5°C	SM- 218:2001		634	50±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristic brînzei puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5%	12/04
3/08	12/02	Brînză cu cheag tare „de Olanda” Ambalat	45	8 luni la temperatura de -2°C ... - 5°C	SM- 218:2001		1072	45±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristic brînzei puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5%	12/04
3/08	12/02	Brînză cu cheag tare „de Poșehonie” Ambalat	45	8 luni la temperatura de -2°C ... - 5°C	SM- 218:2001		340	45±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristic brînzei puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5%	12/04
1/09	11/02	Brînză cu cheag tare „de Rusia” Ambalat 0,4 Ambalat 0,8	60	8 luni la temperatura de -2°C ... - 5°C	SM- 218:2001		150	50±1,6	Max 43	1,5-2,5	Caracteristic brînzei puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5%	11/04
3/09	3/09	Brînză cu cheag moale cu pătrunjel, mărar „Albă de Rîșcani” Ambalat	-	-	SF 03947208 003:2009	119,931	20143	35±1,6	Max 62	Max 4,5	Lactat puțin acid, cu gust de verdețea folosită	5	4 ± 2°C 85 ± 5%	18/09 18/09
		Brînză cu cheag tare „Edam” Ambalat	min30 zile	8 luni la temperatura de -2°C ... - 5°C	SM- 218:2001			45±1,6	Max 48		Plăcut, fin cu aromă caracteristică , puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5%	
1/09		Brînză topită tartabilă „Mărgăritar”	-	-	SF 03947208 -001	132		Min 60	52		Curat de brînză	25	0-6	6/03
		Brînză topită tartabilă „Rîșcani”	-	-	SF 03947208 -001			Min 55	55		Curat de brînză	25	0-6	
1/12	12/02	Brînză cu cheag tare „de Prut” Ambalat	15	8 luni la temperatura de -2°C ... - 5°C	SM- 218:2001		541	40±1,6	Max 50	1,5-2,5	Slab acidulat	60	0°...4°C 85 ± 5%	12/04
1/08	12/02	Brînză cu cheag tare „Luceafărul” Ambalat	45	8 luni la temperatura de -2°C ... - 5°C	SM- 218:2001		647	30±2,0	Max 52	1,5-3,0	Caracteristic brînzei puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5%	12/04
		Brînză cu cheag tare „Gouda” Ambalat	30	8 luni la temperatura de -2°C ... - 5°C	SM- 218:2001			48±1,6	Max 44	1,5-3,0	Ușor picant cu aromă caracteristică	60	0°...4°C 85 ± 5%	
		Brînză cu cheag tare „Bugeac” Ambalat	30	8 luni la temperatura de -2°C ... - 5°C	SM- 218:2001			55±1,0	Max 50	1,5-2,5	Caracteristic brînzei, slab acidulat	60	0°...4°C 85 ± 5%	
0/11	12/02	Cașcaval „Provincial” Ambalat	15	4 luni la temperatura de -3°C ... 0°C	SF 03947208 002:2008		245	45±2,0	Max 50	1,0-3,0	Caracteristic brînzei puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5%	12/04
		Cașcaval „Provincial” cu șuncă și adică Ambalat	15	2 luni la temperatura de -3°C ... 0°C	SF 03947208 002:2008			45±2,0	Max 50	1,0-3,0	Caracteristic brînzei puțin amărui	30	0°...4°C 85 ± 5%	
2/02		Brînză topită afumată „de Basarabia- LR” Ambalat	-	-	SF 03947208 001:2008		259	Min 30	Max 55	3,0	Potrivit de picant, de afumat	60	0°...4°C 85 ± 5%	12/04
		Brînză topită afumată „de Basarabia- LR” cu mărar și usturoi Ambalat	-	-	SF 03947208 001:2008			Min 30	Max 55	3,0	Potrivit de picant, afumat cu gust de marar și usturoi	60	0°...4°C 85 ± 5%	
		Produs de brînză „De Olanda” Ambalat	45	2 luni la temperatura de 0°C ... + 4°C	SF 03947208 010:2012			45	Max 44	1,5-2,5	Pronunțat de brînză, slab acidulat, puțin amărui	60	0°...4°C 80 ± 5%	
		Produs de brînză „De Rusia” Ambalat	60	2 luni la temperatura de 0°C ... + 4°C	SF 03947208 010:2012			50	Max 43	1,5-2,5	curat, slab acidulat, puțin amărui	60	0°...4°C 80 ± 5%	
1/02		Brînză cu cheag în sărătură „Albă de Rîșcani”	5	-	SF 03947208 003:2009			45±1,6	Max 62	Max 4,5	Lactat acid, potrivit de sărat			11/03

orespunde cerințelor HG al R. Moldova nr. 611 din 05.07.2010,  
G al R. Moldova nr. 996 din 20.08.2003,  
G al R. Moldova nr. 520 din 22.06.2010 p.8,99  
G al R. Moldova nr. 221 din 16.03.2009  
ata eliberării certificatului de calitate

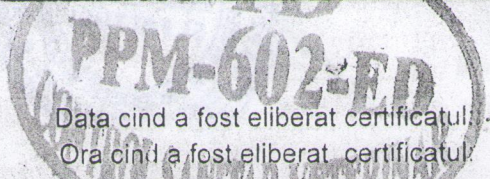


Responsabil

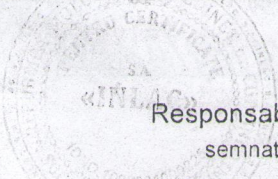




Data fabricarii	Seru Denumirea produselor	Nr. de part	Numarul de locuri	masa neto kg	Grasi meza %	aciditatea %	umiditatea	Densitatea	temperatura °C	ora esp	Fosfor	org anoliptica	DTN
	Lapte 1.5% 1.000				1,5	16'		1,027	4	0.30	lipses	conf	HG-611.
	Lapte 2.5% 0.500				2,5	16'		1,027	4	0.30	lipses	conf	HG-611.
	Lapte 2.5% ambalat 1.0				2,5	16'		1,027	4	0.30	lipses	conf	HG-611.
	Chefir 1.0% 0.500				1,0	100'			4	0.30	lipses	conf	HG-611.
	Chefir 2.5% 0.500				2,5	103'			4	0.30	lipses	conf	HG-611.
	Smintina 10% 0.500				10,0	76'			4	0.30	lipses	conf	SF 05916732-008;
	Smintina 15% 0.500				15,0	58'			4	0.30	lipses	conf	SF 05916732-008;
13.02	Smintina 25% 0.500	13	300		25,0	60'			4	0.30	lipses	conf	23.02 SF 05916732-008;
	Smintina 15% 0.375				15,0	66'			4	0.30	lipses	conf	SF 05916732-008;
	Smintina 20% 0.375				20,0	64'			4	0.30	lipses	conf	SF 05916732-008;
	Smintina 20% 0.200				20,0	64'			4	0.30	lipses	conf	SF 05916732-008;
14.02	Smintina 30% 0.200	14	113		30,0	62'			4	0.30	lipses	conf	24.02 SF 05916732-008;
13.14.02	Brinza 2% 0.250 kg	13.14	200		2,0	180'	75,8/		4	0.30	lipses	conf	18.19.02 HG-611.
13.14.02	Brinza 5% 0.250 kg	13.14	516		5,0	174'	73,0/		4	0.30	lipses	conf	18.19.02 HG-611.
13.14.02	Brinza 2% 0.400	13.14	6		2,0	178'	75,8/		4	0.30	lipses	conf	18.19.02 HG-611.
14.02	Brinza 2% 1kg 2kg	14		30	2,0	130	75,8/		4	0.30	lipses	conf	19.02 HG-611.
14.02	Brinza 2% 5kg	14		40	2,0	176'	75,8/		4	0.30	lipses	conf	19.02 HG-611.
	Brinza 5% 0.500				5,0	176'	75,8/		4	0.30	lipses	conf	HG-611.
14.02	Brinza 9% 0.500	14	340		9,0	178'	73,0/		4	0.30	lipses	conf	19.02 HG-611.
	Brinza 5% 1kg 2kg				5,0	172'	73,0/		4	0.30	lipses	conf	HG-611.
	Brinza 5% 5kg				5,0	180'	73,0/		4	0.30	lipses	conf	HG-611.
14.02	Brinza 9% 1kg 2kg	14		20	9,0	178'	73,0/		4	0.30	lipses	conf	19.02 HG-611.
14.02	Brinza 9% 5kg	14		40	9,0	176'	72,8/		4	0.30	lipses	conf	19.02 HG-611.
	Brinza 18% 0.5kg 1kg				18,0	182'	72,8/		4	0.30	lipses	conf	HG-611.
14.02	Produs de brinza 18% 2kg, 5kg, 0,5kg	14		35	18,0	192'	65,0/		4	0.30	lipses	conf	19.02 HG-611.
	Masa de brinza (vanilina, stafide) 1kg				0	176'	68,8/		4	0.31	lipses	conf	HG-611.
12.02	Unt 72.5% ambalat 0.200 kg		80		72,5		25,0/		-18		lipses	conf	12.04 GOST 37-9
	Unt monolit 72.5% (10 kg)(5kg)				72,5		25,0/		-12		lipses	conf	GOST 37-9
13.02	Unt 82.5% 0.200gr		120		82,5		16,0/		-18		lipses	conf	13.04 GOST 37-9
12.02	laurt 1.5% 0.500 caise	12	80		1,5	86'			4	0.28	lipses	conf	26.02 SF05916732-006-
12.02	laurt 1.5% 0.500 visina	12	90		1,5	88'			4	0.29	lipses	conf	26.02 SF05916732-006-
12.02	laurt 1.5% 0.500 capsuna	12	110		1,5	87'			4	0.30	lipses	conf	26.02 SF 05916732-006
12.13.02	laurt 1.5% 0.500 natural (f/z)	12.13	30		1,5	85'			4	0.30	lipses	conf	26.24.02 SF 05916732-006
	laurt 1.5% 0.400 caise				1,5	85'			4	0.30	lipses	conf	SF 05916732-006
	laurt 1.5% 0.400 visina				1,5	88'			4	0.30	lipses	conf	SF 05916732-006
	laurt 1.5% 0.400 capsuna				1,5	87'			4	0.30	lipses	conf	SF 05916732-006
13.14.02	laurt Frutino 3.5% natural 0.125kg	13.14	120		3,5	110'			4	0.30	lipses	conf	24.28.02 SF 05916732-006
14.02	laurt Frutino 3.5% cu cais 0.125 kg	14	240		3,5	115'			4	0.30	lipses	conf	28.02 SF 05916732-006
14.02	laurt Frutino 3.5% cu capsuna 0.125 kg	14	510		3,5	108'			4	0.30	lipses	conf	28.02 SF 05916732-006
	laurt Frutino 3.5% cu banan 0.125				3,5	105'			4	0.30	lipses	conf	SF 05916732-006
12.02	laurt 3.5% visina 0.125kg	12	60		3,5	115'			4	0.30	lipses	conf	26.02 SF 05916732-006
	laurt 3.5% mere de padure 0.125kg				3,5	112'			4	0.30	lipses	conf	SF 05916732-006
13.14.02	laurt 3.5% persik-maracua 0.125kg	13.14	120		3,5	108'			4	0.30	lipses	conf	24.28.02 SF 05916732-006
	laurt 1.5% 0.5kg portocala-marar-gimbir				1,5	90'			4	0.30	lipses	conf	SF 05916732-006
	laurt 1.5% 0.5kg catina-ceai-verde				1,5	88'			4	0.30	lipses	conf	SF 05916732-006
13.14.02	Crema de brinza mere de padure 0.2kg	13.14	10		4,0	162	65,0/		4	0.30	lipses	conf	24.28.02 SF 05916732-006
13.14.02	Crema de brinza persica si maracuya 0.2kg	13.14	35		4,0	164	65,0/		4	0.30	lipses	conf	24.28.02 SF 05916732-006
13.14.02	Crema de brinza visina 0.2kg 4%	13.14	45		4,0	168	65,0/		4	0.30	lipses	conf	24.28.02 SF 05916732-006
	Crema de brinza natural 11% 130g				11,0	150'	65,0/		4	0.30	lipses	conf	SF 05916732-006
	Crema de brinza marar si usturoi 11%				11,0	154'	65,0/		4	0.30	lipses	conf	SF 05916732-006
	Crema de brinza piper negru 11% 130g				11,0	158'	65,0/		4	0.30	lipses	conf	SF 05916732-006
14.02	Brinzica degreasata cu vanilina 0% 100g	14	120		0	170'	70,0/		4	0.30	lipses	conf	19.02 SF 05916732-006
14.02	Brinzica degreasata cu stafide 0% 100g	14	450		0	174'	68,3/		4	0.30	lipses	conf	19.02 SF 05916732-006
	Brinzica cu ananas 5% 100g				5,0	172'	68,3/		4	0.30	lipses	conf	SF 05916732-006
	Lapte ptaf degreasat 0.5kd				0,6	16'	5,0/		10	0.30	lipses	conf	GOST 10970-87
	Cascaval cu aroma de sunca "De Cupcini"				40,0				6		lipses	conf	SF 05916732-006
	Cascaval natural "De Cupcini"				40,0				6		lipses	conf	SF 05916732-006
	Cascaval "De Cupcini" 40%				40,0				6		lipses	conf	SF 05916732-006



Data cind a fost eliberat certificatul: 14.02.2012  
Ora cind a fost eliberat certificatul: 6.00



Responsabil laborant pe productie:  
semnatura: [Signature]