

сметен, сизини пиле кове



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

Formularul 2



DRSA

Raionul/municipiul Criuleni

CERTIFICAT SANITAR-VETERINAR

Seria SP Nr. 0986445

Din 25 04 2019

Subsemnatul, medic veterinar, am eliberat prezentul Certificat

SRL „Blue Shark”

și certific că Produse din peste afumat, sarat in asortiment, produse de mare in ulei

in cantitate (locuri) de 49 cu greutate de 3000 kg

tipul ambalajului (marca/etichetă) Ambalat

Originea mărfii Fabrica de prelucrare SRL "Blue Shark"

care provine din raionul Criuleni, s. Magdăcești

a fost supusă expertizei sanitare-veterinare și este admisă pentru realizare fără restricții pentru consum

Marfa este expediată la rețeaua de comerț din teritoriul Republicii Moldova

cu transportul Auto

pe ruta s. Măgdăcești - rețeaua de comerț
teritoriul Republicii Moldova

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

NOTE SPECIALE:

Marfa este însoțită de Certificat de Calitate N.64 din 25.04.2019, marcată,
indicată data fabricării, termenul și condițiile de păstrare



Medic veterinar

Babenco Aurelia

(semnătură)



"BLUE SHARK" S.R.L.,
MD-4829, r. Criuleni, s. Măgdăcești,
Str. Calea Orheiului 19/2
c/f 1012600028684, TVA 4800563,
BC "Moldindconbank" SA,
fil. Burebista, Chișinău
c/b MOLDM2X328
codul IBAN MD31ML000000000225142881
tel/fax.: (+373 22) 24 60 90

CERTIFICAT DE CALITATE

Nr. 64 din data 25 aprilie 2019

Noi, SRI "Blue Shark", cu sediul în r. Criuleni, s. Măgdăcești, str. Calea Orheiului 19/2, IDNO 1012600028684, înmatriculată în Registrul de stat al persoanelor juridice sub numărul 370762.

Declarăm pe proprie răspundere că produsele care fac obiectul acestui certificat de conformitate nu pun în pericol viața și sănătatea consumatorului final.

Eliberat la produsele menționate mai jos, anexat la factură, de la data de 25.04.2019 pentru realizarea

Nr	Denumire produs	Masa neto, kg	Temp de păstrare	Termenul de valabilitate, zile
1.	Hering c/c afumat la cald 3 kg	Conf. Fac.	0...+4°	14
2.	Biban (Lup de Mure) afumat	Conf. Fac.	0...+4°	14
3.	Dorada c/c afumat cald	Conf. Fac.	0...+4°	14
4.	Somon capete afumat cald 3 kg	Conf. Fac.	0...+4°	14
5.	Bibab de rosu afumat la cald	Conf. Fac.	0...+4°	14
6.	Macrou c/c afumat cald	Conf. Fac.	0...+4°	14
7.	Rulada Macrou a/f „DUET” 3kg	Conf. Fac.	0...+4°	14
8.	Pastrav afumat	Conf. Fac.	0...+4°	14
9.	Lostrita afumata	Conf. Fac.	0...+4°	30
10.	Hering Trunchi afumat	Conf. Fac.	0...+4°	30
11.	Hering file afumat, 1,3 kg	Conf. Fac.	0...+4°	30
12.	Macrou de afumat (300+) 5 kg	Conf. Fac.	0...+4°	30
13.	Macrou file afumat 1.3kg	Conf. Fac.	0...+4°	30
14.	Somon file sarat	Conf. Fac.	0...+4°	30
15.	Stavrida afumata	Conf. Fac.	0...+4°	30
16.	Somon spate afumat	Conf. Fac.	0...+4°	30
17.	Warhou afumat 3 kg	Conf. Fac.	0...+4°	30
18.	File Somon afumat	Conf. Fac.	0...+4°	30
19.	Hering srat 1/4 kg caserola (350+)	Conf. Fac.	0...+4°	30
20.	Macrou sarat bucati in ulei 1,7 kg	Conf. Fac.	0...+4°	30
21.	Iera Pastrav Somonat 100gr	Conf. Fac.	0...+4°	7
22.	Somon file sarat vid, buc	Conf. Fac.	0...+4°	30
23.	Butter fish BATOG afumat	Conf. Fac.	0...+4°	30
24.	Macrou de afumat (300°)	Conf. Fac.	0...+4°	30
25.	Macrou sarat (300+) 1/4 kg caserola	Conf. Fac.	0...+4°	30
26.	Hering file sarat in ulei „Clasic” 1.8kg	Conf. Fac.	0...+4°	35
27.	Hering file sarat in ulei „Delicios” 1.8kg	Conf. Fac.	0...+4°	35
28.	Hering file sarat in ulei „Mexico” 1.8kg	Conf. Fac.	0...+4°	35
29.	Hering file sarat in ulei „Fantazie” 1.8kg	Conf. Fac.	0...+4°	35
30.	Hering file sarat in ulei „Antalya” 1.8kg	Conf. Fac.	0...+4°	35
31.	Marlin file afumat	Conf. Fac.	0...+4°	30
32.	File Somon afumat vid, buc	Conf. Fac.	0...+4°	30
33.	Hering c/c slab srat in vid, buc	Conf. Fac.	0...+4°	30
34.	Salaca sarata cu mirodenii 1.8 kg	Conf. Fac.	0...+4°	30
35.	Carne de scoici marinat in ulei 2.0kg	Conf. Fac.	0...+4°	30
36.	Carne scoici marinat in ulei 1kg	Conf. Fac.	0...+4°	30
37.	Macrou de slab sarat in vid, buc	Conf. Fac.	0...+4°	30
38.	Butter fish Burta afumata	Conf. Fac.	0...+4°	30
39.	Trimming de somon in 1.5kg	Conf. Fac.	0...+4°	30
40.	Carne de scoici marinat in ulei 0.250kg	Conf. Fac.	0...+4°	45
41.	Macrou de afumat in vid, buc	Conf. Fac.	0...+4°	30
42.	Salata de Alge cu somon 1.5kg	Conf. Fac.	0...+4°	30
43.	Cocktail fructe de mare in ulei 1 kg	Conf. Fac.	0...+4°	30
44.	Somon File sarat Feliat 300gr	Conf. Fac.	0...+4°	30
45.	Butter fish batog Afumat Feliat 300gr	Conf. Fac.	0...+4°	30
46.	Somon File Afumat Feliat 300gr	Conf. Fac.	0...+4°	30
47.	Marlin File Afumat Feliat 300gr	Conf. Fac.	0...+4°	30
48.	Scoici in ulei 0.2 gr	Conf. Fac.	0...+4°	45