



REPUBLICA MOLDOVA  
AGENCIA NAȚIONALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR  
Supravegherea Sanitară Veterinară de Stat  
DIRECȚIA MUNICIPALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR  
(autoritatea emisă)

Națiune/țară/pașaport

Chisinau



Formularul 2

## CERTIFICAT SANITAR-VETERINAR

Seria SP Nr. 1004915

Din 27 MAI 901

Subsemnatul, medic veterinar, am eliberat prezentul Certificat

SRL "CARNPRODUX"

și certific că **CARNE SI SUBPRODUCTE DE PORCINA, DE BOVINA, DE PUI BROILER,**

**SEMPREPREPARATE REFRIGERATE/CONGELATE IN ASORTIMENT**

în cantitate (locuri) de **450 LAZI** cu greutate **16600** kg

tipul ambalajului (materiei/vehicule)

POLETILEN

Originea mării

SECȚIA DE PRODUCERE SRL CARNPRODUX

care provine din

CHISINAU

FAVORABILA

a fost supusă expertizei sanitare veterinare și este admisă pentru:

CONSUM PUBLIC

Mărfă este expedită în

REȚEAUA DE COMERȚ

AUTO

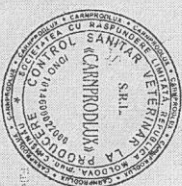
cu transportul

R.MOLDOVA

NOTE SPECIALE:

SUPUSE INCERCĂRIILOR DE LABORATOR CURENTE  
CERTIFICATUL DE CALITATE SE ANEXEAZĂ

CONDITIE DE PASTRARE, VALABILITATEA CONF. CERTIFICATULUI DE CALITATE



Medic veterinar

I.M. PSENICICA



## Certificat de calitate 5521

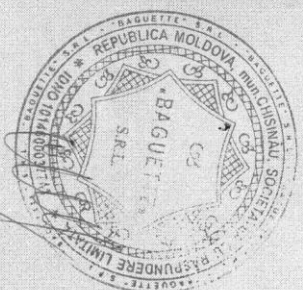
Eliberat la produsele menționate mai jos, produse fabricate de CARNPRODUX SRL.  
Numarul si seria certificatului sanitar-veterinar SP1004915  
Punctul de destinație: Premium Catering SRL

Foia de însoțire: ACS265724

din 27 mai 2019 pentru realizare:

| Denumirea produselor                      | Termenul de realizare | Temperatura de pasturare | Cantitatea kg | Significativitatea precizării tehnologice | Documentul normativ                         |
|-------------------------------------------|-----------------------|--------------------------|---------------|-------------------------------------------|---------------------------------------------|
| 020713100 Pulpa de pui broiler dezcoasată | 96 ore                | T = +0 +4 C              | 15.000        | 07:00                                     | HG 696 din 04.08.2010, SF 40988116-001:2016 |
| 020713700 Sôd de pui broiler              | 96 ore                | T = +0 +4 C              | 13.000        | 07:00                                     | HG 696 din 04.08.2010, SF 40988116-001:2016 |
| 020319550 Spăal de porc fără os           | 96 ore                | T = +0 +4 C              | 201.00        | 07:00                                     | HG 696 din 04.08.2010, SF 40988116-001:2016 |
| 020714100 Păpă de pui broiler             | 96 ore                | T = +0 +4 C              | 139.000       | 07:00                                     | HG 696 din 04.08.2010, SF 40988116-001:2016 |
| 020711900 Pui broiler                     | 96 ore                | T = +0 +4 C              | 182.000       | 07:00                                     | HG 696 din 04.08.2010, SF 40988116-001:2016 |
| 020319650 Spăal de porc fără os           | 120 ore               | T = +0 +4 C              | 39.00         | 07:00                                     | HG 696 din 04.08.2010, SF 40988116-001:2016 |

Medic Veterinar



M. Psenicica

