

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

SE CERTIFICĂ SISTEMUL DE MANAGEMENT AL SIGURANȚEI 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 mezelurilor fierte, semiafumate, afumate și crud uscate din carne de porc,
pasare și vita.
Fabricarea preparatelor din carne de porc, pasare și vita

Categorie și
subcategorie
alimentară
CI

*The manufacture of boiled, semi-smoked, smoked and raw dried sausages from pork,
poultry and beef.
Production of pork, poultry and beef dishes.*

Validitatea prezentului certificat depinde de auditurile de supraveghere periodice anuale și de recertificarea 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 al Siguranței 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 First Issue	10.06.2019
Data actualizării Revision date	28.06.2024
Data scadență Expiry Date	09.06.2025
Data deciziei de recertificare Renewal decision date	08.06.2022

Rosario Distefano
Certification Europe Region,
Senior Director

Rosario Distefano

For the issuing office:

RINA SIMTEX-O.C. S.R.L.
Splaiul Independenței, Nr. 319L,
Bruxelles Office Building Corp B, Etaj 1,
Sector 5, București, România



FSM N° 019 I

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

PI-01-F08/08.2022

Accreditation Organization: RINA SERVICES S.p.a., Via Corsica 12, Genova, Italy

Valabil până la:



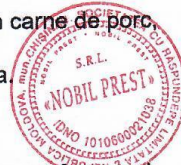
05-2023



05-2024



06-2025



CISQ is a member of



The International Certification Network
www.iqnet-certification.com



www.cisq.com



CERTIFICAT DE CALITATE

nr. 449 din 20.08.2024

Agent economic / Unitatea de producere "Meat House Production" SRL

Destinatar / beneficiar NOBIL PREST SRL

Operatorul din domeniul alimentar declară și garantează pe propria răspundere prin prezentul certificat de calitate emis în baza implementării planului de autocontrol, №. Rapoartelor de încercări 3418-C, 3419-C, 3420-C, 3421-C, că produsele menționate mai jos nu pun în pericol viața, sănătatea umană și asigură siguranța și calitatea alimentelor în conformitate cu actele normative naționale în vigoare.

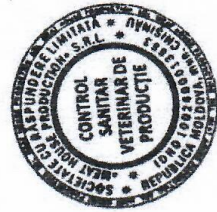
Nr. crt.	Denumirea produsului	Data fabricării și/sau nr. lotului	Termen de valabilitate, zile	Tip ambalare	Cantitatea (kg sau bucăți)	Masa netă/ (unitate) 2	Condiții de păstrare
1	Fileu de pui, refrigerat	20.08.2024	5	SUB VID	29,945		(0-4)°C
2	Puișă de pui cu os, congelat	20.08.2024	30	PELICULA	61,173		Nu mai sus de minus 18 °C
3	Carne de bovină refrigerată 6/s	20.08.2024	5	SUB VID	17,011		(0-4)°C
4	Spate de porc refrigerat	20.08.2024	5	SUB VID	42,574		(0-4)°C

¹ Numărul lotului coincide cu data fabricării

² Se indică în cazul produselor comercializate la bucată

Reprezentantul legal al agentului economic medic veterinar Djuogostran Vladimir

[Signature]

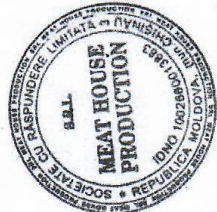
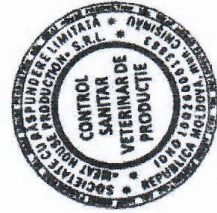


Numărul lotului coincide cu data fabricării

Se indică în cazul produselor comercializate la bucată

Reprezentantul legal al agentului economic medic veterinar Djuogostran Vladimir

[Signature]



CERTIFICAT DE CALITATE

nr. 457 din 29.08.2024

Agent economic / Unitatea de producere "Meat House Production" SRL

Destinatar / beneficiar NOBIL PREST SRL

Operatorul din domeniul alimentar declară și garantează pe propria răspundere prin prezentul certificat de calitate emis în baza implementării planului de autocontrol, №. Rapoartelor de încercări 3418-C, 3419-C, 3420-C, 3421-C, că produsele menționate mai jos nu pun în pericol viața, sănătatea umană și asigură siguranța și calitatea alimentelor în conformitate cu actele normative naționale în vigoare.

Nr. crt.	Denumirea produsului	Data fabricării și/sau nr. lotului	Termen de valabilitate, zile	Tip ambalare	Cantitatea (kg sau bucăți)	Masa netă/ (unitate) 2	Condiții de păstrare
1	Fileu de pui, refrigerat	29.08.2024	5	SUB VID	90,179		(0-4)°C
2	Puișă de pui cu os, refrigerat	29.08.2024	5	SUB VID	69,604		(0-4)°C
3	Puișă de pui cu os, congelat	29.08.2024	30	PELICULA	88,979		Nu mai sus de minus 18 °C
4	Puișă de pui fără os, congelat	29.08.2024	30	PELICULA	25,224		Nu mai sus de minus 18 °C
5	Spate de porc refrigerat	29.08.2024	5	SUB VID	55,149		(0-4)°C

CERTIFICAT DE CALITATE № 104

Data 26.08.2024

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

Destinatar: S. P. S. "Nobil Prest" mun. Chisinau factura Nr. _____ Pentru realizare

№	Denumire produs	Masa kr.	Cantitatea pozitiilor	Ambalaj	Data, ora producerii	Termen de valabilitate	Document normativ
1.	Carne tocata (vita si porc)					12 ore, (0-2)C	SF6816369-016:2021
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>de vacuuta</i>		<i>conf. fact. 1</i>	<i>material</i>	<i>26.08</i>	6 luni, (-18)C	
8.	Carne de vita in vacuum		<i>conf. fact. 1</i>	<i>polimere</i>	<i>no 24</i>	7 zile, (2-4)C	
9.	Carne de porc in vacuum		<i>conf. fact. 1</i>	<i>-</i>	<i>8 15</i>	7 zile, (2-4)C	



26.08.2024



Tehnolog A. Muntear

Medic veterinar V. Djugostrai