

CERTIFICAT DE CALITATE Nr. 41Data 10.05.2023Producător: SRL „CARDANIVITO”, mun. Chișinău, str. Dacia 60/8Cui este destinat: S.P.A. „Nobil Prest” mun. Chișinău Cu factură Nr. _____ Pentru realizare

Nr.	Denumire produs	Masa, kg	Cantitatea pozițiilor	Ambalaj	Data, ora producerii	Termen de valabilitate	Document normativ
1	Carne tocată de vită și porc					12 ore, (0-2)°C	SF6816369-016:2021
2	Carne tocată de porc					12 ore, (0-2)°C	
3	Carne tocată de porc și pasăre					12 ore, (0-2)°C	
4	Carne de vită					72 ore, (2-4) °C	
5	Carne de porc					72 ore, (2-4) °C	
6	Carne de pasăre în sortiment					72 ore, (2-4) °C	
7	Carne congelată					6 luni, (-18)	 
8	Carne de vită în vacuum					7 zile, (2-4) °C	
9	Carne de porc în vacuum					7 zile, (2-4) °C	

conf. fact.
conf. fact.
1
10.05
2023
85


Tehnolog A. Muntean
Medic Veterinar V. Djugostran



Mun. Chişinău, sos. Munceşti 800/2, ap. 20

Telefon de contact : (+373) 78255355

creativemc2019@gmail.com

Certificat de calita

Data eliberării: 11.05.2023

Certificat de calitate eliberat pentru produsele enumerate in tabelul de mai jos.

Termenul si conditiile de pastrare a produselor conform documentului normativ specificat in tabelul de mai jos.

Denumirea Produsului	Tip men brân buc	Termen de valabilitate	Condiții de păstrare		Documente normative		
			Refrig erat	Congelat			
Denumirea Produsului	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019	
	Carne de pui broiler	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019	
	Arpia de pui broiler	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019	
	Arpia de pui broiler fara virfuri	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019	
	FILEU DE PUI	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019	
	Gamba de pui broiler	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019	
	OASE DE PUI	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019	
	Pui broiler	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019	
	Pulpa de pui broiler	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019	
	Pulpa de pui fara spate	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019	
	Pulpa de pui broiler decosata fara piele	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019	
	Pulpa de pui broiler decosata	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019	
	Sold de pui broiler decosat	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019	
	Sold de pui broiler	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019	
	Sold de pui broiler fara spate	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019	
	Spinari de pui broiler	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019	
	Tecim de pui broiler	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019	
	Tecim cu arpi	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019	
	Carcas de pui broiler	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019	
	Fieat pui	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019	
	Iniina pui	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019	
	Piote pui	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019	
	Carne semigrasa de porc 80/20	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
	Carne semigrasa de porc 50/50	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
	Burta (piept) de porc	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019	
	Piept de porc cu costila (ordinka)	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019	
	Capla de porc	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019	
	Clote	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019	
Colet de porc cu os	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019		
Colet de porc fara os	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019		
Costila de porc-lenta	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019		
Costila de porc	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019		
Muschi de porc	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019		
Muschiulet de porc	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019		

Osas de porc pu supla	- 72 ore	90 zile	+2.....+4 °Cmax	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Picioare de porc	- 72 ore	90 zile	+2.....+4 °Cmax	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Rasol de porc en os	- 72 ore	90 zile	+2.....+4 °Cmax	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Rasol de porc fara os	- 72 ore	90 zile	+2.....+4 °Cmax	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Set de porc	- 72 ore	90 zile	+2.....+4 °Cmax	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Sifcut de porc	- 72 ore	90 zile	+2.....+4 °Cmax	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Macac	- 72 ore	90 zile	+2.....+4 °Cmax	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Slanina	- 72 ore	90 zile	+2.....+4 °Cmax	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Spata de porc fara os	- 72 ore	90 zile	+2.....+4 °Cmax	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Sold de porc fara os	- 72 ore	90 zile	+2.....+4 °Cmax	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Sold de porc fara os PROMO	- 72 ore	90 zile	+2.....+4 °Cmax	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Ficat de porc	- 72 ore	90 zile	+2.....+4 °Cmax	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Intina de porc	- 72 ore	90 zile	+2.....+4 °Cmax	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Limba de porc	- 72 ore	90 zile	+2.....+4 °Cmax	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Planini de porc	- 72 ore	90 zile	+2.....+4 °Cmax	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Rinichi de porc	- 72 ore	90 zile	+2.....+4 °Cmax	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Spina de porc	- 72 ore	90 zile	+2.....+4 °Cmax	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Urechii de porc	- 72 ore	90 zile	+2.....+4 °Cmax	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Burgher porc-pui	- 72 ore	90 zile	+2.....+4 °Cmax	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Carne tocata de porc	- 72 ore	90 zile	+2.....+4 °Cmax	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Carne tocata de porc-vita	- 72 ore	90 zile	+2.....+4 °Cmax	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Carne tocata din file din pui	- 72 ore	90 zile	+2.....+4 °Cmax	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Carne tocata de pui	- 72 ore	90 zile	+2.....+4 °Cmax	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Carne tocata de vita	- 72 ore	90 zile	+2.....+4 °Cmax	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Carne de vita dezosata	- 72 ore	90 zile	+2.....+4 °Cmax	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Carne de vita supioara	- 72 ore	90 zile	+2.....+4 °Cmax	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Clightin	- 72 ore	90 zile	+2.....+4 °Cmax	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Crimacirot din pui	- 72 ore	90 zile	+2.....+4 °Cmax	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Crimaciroti De casa	- 72 ore	90 zile	+2.....+4 °Cmax	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Crimaciroti din pulpa de pui	- 72 ore	90 zile	+2.....+4 °Cmax	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Crimaciroti "Tranaseti" (vita-porc)	- 72 ore	90 zile	+2.....+4 °Cmax	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Crimaciroti "Tranaseti" (porc)	- 72 ore	90 zile	+2.....+4 °Cmax	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Mici "Tranaseti" (porc-vita)	- 72 ore	90 zile	+2.....+4 °Cmax	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Mici "Tranaseti" (porc-vita)	- 72 ore	90 zile	+2.....+4 °Cmax	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Persoane de casa	- 72 ore	90 zile	+2.....+4 °Cmax	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Persoane de pui	- 72 ore	90 zile	+2.....+4 °Cmax	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Pripioale de casa	- 72 ore	90 zile	+2.....+4 °Cmax	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Pripioale de pui	- 72 ore	90 zile	+2.....+4 °Cmax	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Pripioale Trăneşti	- 72 ore	90 zile	+2.....+4 °Cmax	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Pelemeeni Sitniskie	- 72 ore	90 zile	+2.....+4 °Cmax	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Pelemeeni	- 72 ore	90 zile	+2.....+4 °Cmax	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Polemeni de casa	- 72 ore	90 zile	+2.....+4 °Cmax	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Costita de porc marinata	- 72 ore	90 zile	+2.....+4 °Cmax	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Caraba de pui marinata	- 72 ore	90 zile	+2.....+4 °Cmax	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Caraba de porc	- 72 ore	90 zile	+2.....+4 °Cmax	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Piciorule de pui	- 72 ore	90 zile	+2.....+4 °Cmax	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Piciorule de porc	- 72 ore	90 zile	+2.....+4 °Cmax	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019

Medic Veterinar :

Administrator :

Stan Leonid

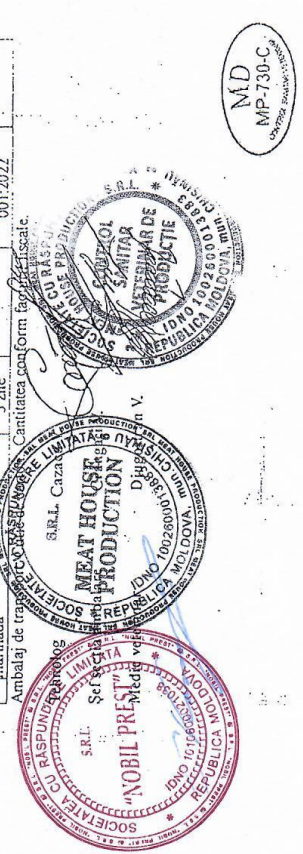
Mihai Bitco

(Semnatura)

MD
CERTIFICAT DE CALITATE
 Nr. **1300C** din **12.12.2023**
 Eliberat pe baza documentelor de înregistrare în Moldova de SRL "MEAT HOUSE"
 PRODUCĂTOR: **SRL "MEAT HOUSE"**
 Adresă: **Str. Republicii, 100, Chișinău**
 Conținut: **carne de pasăre**

Nr.	Denumirea preparatelor	Cantitatea, kg	Condiții și termen de păstrare:		Documente normative	Sfârșitul procesului tehnologic
			refrigerate	congelate		
Preparate din carne tocată						
1	Carne tocată Specialitatea casel		0..+2°C max.		SF 06816369-001:2022	Ora 5:00
2	Carne tocată de vită		3 zile			
3	Carne tocată de pasăre					
4	Carne tocată de porc					
5	Carne tocată de porc și vită					
6	Mici din carne de porc și vită			Nu mai sus de minus 18°C, termen de păstrare 30 zile		
7	Mici De Casa					
8	Mici din carne de porc					
9	Crimacioli MH		0..+4°C max.			
10	Crimacioli din carne de pui		5 zile			
11	Crimacioli De Casa					
12	Crimacioli "Lux"					
13	Prințala de casă					
14	Prințala de pui					
Preparate din carne de pasăre						
1	Găină întreagă				SF 06816369-001:2022	
2	Semicarcasă de pui					
3	Carne de găină		0..+4°C max.			
4	Fileu de pui		48 ore			
5	Sold de pui					
6	Pulpă de pui					
7	Gamba de pui					
8	Aripă de pui					
9	Tăcim de pui pentru supe					
Preparate din carne de pasăre în marinadă, refrigerate						
1	Sold		0..+4°C max.	48 ore	SF 06816369-001:2022	
2	Gamba					
3	Fileu					
4	Aripioare					
Preparate din carne de porc						
1	Carne fără oase		0..+4°C	5 zile	SF 06816369-001:2022	
2	Coaste/ Sălcică					
3	Caftă cu/fără os					
4	Piept fără oase					
5	Spăta cu/fără os					
6	Contlet cu/fără os/ Steak/Fileu					
7	Rasol/Picioare/Genunchi					
8	Sold/Jambon/Pulpă cu/fără os					

Nr	Denumirea preparatelor	Cantitatea, kg	Condiții și termen de păstrare		Documente normative	Sfârșitul procesului tehnologic
9	Gulaș		refrigerate	congelate	SF 0681 6369-001:2022	Ora 5:00
10	Fierică		0..+4°C 5 zile	Nu mai sus de minus 18°C, termen de		
11	Mușchiuleț			păstrare 30 zile		
12	Oase		0..+4°C 48 ore			
13	Urechii					
Preparate și slănină din carne de porc în marinadă, refrigerate						
1	Costițe				SF 0681 6369-001:2022	
2	Caftă					
3	Contlet cu/ fără os		0..+4°C 5 zile			
4	Frigarui din carne de porc					
5	Frigarui din carne de porc Clasic					
6	Frigarui din carne de porc Elastic în sos roșu					
7	Slănină marinată		0..+4°C 14 zile,			
Preparate din carne de vită						
1	Carne de vită calitate superioară				SF 0681 6369-001:2022	
2	Carne fără oase					
3	Caftă cu/ fără os		0..+4°C 5 zile	Nu mai sus de minus 18°C, termen de		
4	Rasol cu/ fără os			păstrare 30 zile		
5	Spăta cu/ fără os					
6	Anticot cu/ fără os					
7	Sold					
8	Fileu					
9	Mușchiuleț					
10	Langhet					
11	Gulaș					
12	Asabuc					
Preparate din carne de vită în marinadă, refrigerate						
1	Anticot cu/ fără os în marinadă		0..+4°C 5 zile		SF 0681 6369-001:2022	



CERTIFICAT DE CALITATE nr 809
 Eliberat pentru produsele enumerate mai jos, fabricate în Moldova de SRL "MEAT HOUSE PRODUCTION"
 Expediate către: *Referențiar de comerț*

15 "mei" 2023

Nr	Denumirea, tipul/calitatea produselor	Condiții de eliberare	Data eliberării	Tip de membrana	Termen de realizare, zile	Documente normative
Măsele/ferie:						
1	Parizer "Doktorskaia" Meat House	Naturală	8/10	8/10	15	SF 0681 6369-016-2021
2	Parizer "Lacta" Meat House	Fibros	10	15	15	SF 0681 6369-016-2021
3	Parizer "Maradella" Naturini	Fibros	30	15	15	SF 0681 6369-006-2018
4	Parizer "Gustos" Naturini	Poliamid	30	15	15	SF 0681 6369-006-2018
5	Parizer "Doktorskaia" Bunciuța mea	Naturală	8/10	8/10	15	SF 0681 6369-006-2018
6	Parizer "Lacta" Bunciuța mea	Naturală	10	15	15	SF 0681 6369-006-2018
7	Parizer "Lancetmeat" Meat House	Poliamid	15	15	15	SF 0681 6369-003-2010
8	Parizer "Doktorskaia" Naturini	Naturală	10	15	15	SF 0681 6369-006-2018
9	Parizer "La cea" Naturini	Naturală	5	15	15	SF 0681 6369-006-2018
10	Parizer "Preferat" Naturini	Colagen	10	15	15	SF 0681 6369-006-2018
11	Safalade "De via" Meat House	Naturală	5	15	15	SF 0681 6369-016-2021
12	Safalade "De porc" Meat House	Naturală	5	15	15	SF 0681 6369-016-2021
13	Safalade "Deosebite" Bunciuța mea	Naturală	5	15	15	SF 0681 6369-006-2018
14	Safalade "Cu cascaval" Meat House	Naturală	5	15	15	SF 0681 6369-006-2018
15	Safalade "Carpati" Naturini	Naturală	5	15	15	SF 0681 6369-006-2018
16	Safalade "Cu cascaval" Naturini	Naturală	5	15	15	SF 0681 6369-006-2018
17	Crenvuști "Lacta" Meat House	Poliamid	10	15	15	SF 0681 6369-016-2021
18	Crenvuști "Bucurini" Meat House	Comestibilă	5	15	15	SF 0681 6369-016-2021
19	Crenvuști "Bucurini" Meat House	Poliamid	10	15	15	SF 0681 6369-016-2021
20	Crenvuști "Hot-Dog" Meat House	Poliamid	10	15	15	SF 0681 6369-003-2010
21	Crenvuști "Elegie" Naturini	Poliamid	10	15	15	SF 0681 6369-006-2018
22	Crenvuști "Cu cascaval" Meat House	Poliamid	10	15	15	SF 0681 6369-016-2021
23	Crenvuști "Miraj" Naturini	Poliamid	10	15	15	SF 0681 6369-016-2021
24	Crenvuști "Bucurini" Bunciuța mea	Poliamid	10	15	15	SF 0681 6369-006-2018
25	Crenvuști "Piccolini" Meat House	Poliamid	10	15	15	SF 0681 6369-006-2018
26	Crenvuști "Lacta" Bunciuța mea	Poliamid	10	15	15	SF 0681 6369-016-2021
27	Crenvuști "De via și curcan" Bunciuța mea	Poliamid	10	15	15	SF 0681 6369-006-2018
28	Crenvuști "Delicioase" Naturini	Poliamid	10	15	15	SF 0681 6369-006-2018
29	Crenvuști "Cu cascaval" Naturini	Poliamid	10	15	15	SF 0681 6369-006-2018
Salamuri semialuminate:						
1	Salam "De Cracovia" Meat House	Naturală	15	15	15	SF 0681 6369-016-2021
2	Salam "De Odesa" Meat House	Naturală	15	15	15	SF 0681 6369-016-2021
3	Salam "Sarmet Pastoral" Meat House	Fibros	15	20	15	SF 0681 6369-016-2021
4	Salam "Salmi MFI" Meat House	Fibros	15	20	15	SF 0681 6369-009-2011
5	Salam "Bavaria" Meat House	Fibros	15	15	15	SF 0681 6369-016-2021
6	Salam "Tiras" Meat House	Fibros	15	15	15	SF 0681 6369-016-2021
7	Cimaci "Cabanos" Meat House	Comestibilă	15	15	15	SF 0681 6369-016-2021
8	Cimaci "Cabanos" Naturini	Comestibilă	15	15	15	SF 0681 6369-015-2020
9	Salam "Codru" Meat House	Fibros	15	20	15	SF 0681 6369-016-2021
10	Salam "Lancetmeat" Meat House	Comestibilă	15	15	15	SF 0681 6369-016-2021
11	Cimaci "Vinătoresci" Meat House	Naturală	15	15	15	SF 0681 6369-015-2020
12	Cimaci "Savore" Meat House	Naturală	15	15	15	SF 0681 6369-016-2021
13	Salam "De Moscova" Meat House	Naturală	15	15	15	SF 0681 6369-016-2021
14	Salam "De Odesa" Bunciuța mea	Naturală	15	15	15	SF 0681 6369-016-2021
15	Salam "Sarmet" "Lancet" Naturini	Naturală	15	15	15	SF 0681 6369-009-2011
16	Salam "De Cracovia" Bunciuța mea	Naturală	15	15	15	SF 0681 6369-015-2020
17	Salam "De Traspol" Naturini	Naturală	15	15	15	SF 0681 6369-009-2011
18	Salam "Codru" Meat House	Naturală	15	15	15	SF 0681 6369-009-2011
19	Salam "De casă" Meat House	Naturală	15	15	15	SF 0681 6369-016-2021
20	Salam "Iatrenesc" nesorat Bunciuța mea	Naturală	15	15	15	SF 0681 6369-009-2011
21	Salam "Moldovenesc" Meat House	Naturală	15	20	15	SF 0681 6369-016-2021
22	Salam "La Cuptor" Meat House	Naturală	15	15	15	SF 0681 6369-016-2021
23	Salam "Deosebit" Meat House	Fibros	15	15	15	SF 0681 6369-016-2021

24	Salam "Sarmet Săseș" Bunciuța mea	Fibros	15	15	15	Cerine de calitate 624
25	Salam "De Viera" Naturini	Fibros	15	15	15	SF 0681 6369-009-2011
26	Cimaci "Taznești" Meat House	Naturală	15	15	15	SF 0681 6369-016-2021
Salamuri crud-defumate:						
1	Salam "De Moscova" Meat House	Colagen	120	Feti	120	SF 0681 6369-016-2021
2	Salam "Neva" Meat House	Colagen	120	Feti	120	SF 0681 6369-016-2021
3	Salam "Sarmet" Meat House	Colagen	120	Feti	120	SF 0681 6369-016-2021
4	Salam "Mozzati" Meat House	Colagen	120	Feti	120	SF 0681 6369-016-2021
5	Salam "Capitata" Meat House	Colagen	120	Feti	120	SF 0681 6369-016-2021
6	Salam "Alpino" Meat House	Fibros	120	Feti	120	SF 0681 6369-016-2021
Salamuri crud-vințate:						
1	Salam "Napoli" Meat House	Colagen	90	Feti	90	SF 0681 6369-008-2010
2	Salam "De Milan" Meat House	Colagen	90	Feti	90	SF 0681 6369-008-2010
Produse din carne de porc și viță						
Sunci fierți:						
1	de porc "La dejun" Meat House	Poliamid	15	-	-	SF 0681 6369-016-2021
2	de porc "Pastoral" Meat House	Poliamid	15	-	-	SF 0681 6369-016-2021
3	de viță "Boierescă" Meat House	Poliamid	30	-	-	SF 0681 6369-016-2021
4	de porc "Meat House" Meat House	Poliamid	15	-	-	SF 0681 6369-016-2021
Produse afumate-fierți:						
1	Ceafă de porc "Traditionala" Meat House	-	5	15	15	SF 0681 6369-016-2021
2	Piept de porc "Comimentat" Meat House	-	5	15	15	SF 0681 6369-016-2021
3	Piept de porc "Aromat" Bunciuța mea	-	5	15	15	SF 0681 6369-016-2021
4	Ruladă de porc "A la Fourchette" Meat House	-	5	15	15	SF 0681 6369-016-2021
5	Kaiser de porc "Savore" Meat House	-	5	15	15	SF 0681 6369-016-2021
6	Musca de porc "Vinătorescă" Meat House	-	5	15	15	SF 0681 6369-016-2021
7	Muschuleț "Vinătoresc" Bunciuța mea	-	5	15	15	SF 0681 6369-016-2021
8	Ceafă de porc Bunciuța mea	-	5	15	15	SF 0681 6369-016-2021
9	Kaiser de porc Bunciuța mea	-	5	15	15	SF 0681 6369-016-2021
10	Slanina "Pentru Iarnă" Meat House	-	5	15	15	SF 0681 6369-016-2021
11	Bujeniță "Meat House"	-	5	15	15	SF 0681 6369-016-2021
12	Nucă de carne de porc "Meat House"	-	5	15	15	SF 0681 6369-016-2021
13	Coaste de porc "Meat House"	-	5	15	15	SF 0681 6369-016-2021
14	Ceafă, piept de porc buclă	-	5	15	15	SF 0681 6369-016-2021
15	Urechii de porc c/s "Meat House"	-	5	15	15	SF 0681 6369-016-2021
16	Ruladă de porc Bunciuța mea	-	5	15	15	SF 0681 6369-016-2021
Produse din carne de găină:						
1	Ruladă din carne de găină a/f/f. Meat House	Poliamid	5	12	12	SF 0681 6369-016-2021
2	Pulpă, anipă, fileu, tacin a/f/f. Meat House	-	5	10	-	SF 0681 6369-016-2021
Toțe						
1	Toță fiartă "Pentru amici" Bunciuța mea	Poliamid	30	-	-	SF 0681 6369-016-2021
2	Toță fiartă "Populă" Bunciuța mea	Poliamid	30	-	-	SF 0681 6369-016-2021
3	Toță fiartă "Suavă" Bunciuța mea	Poliamid	30	-	-	SF 0681 6369-016-2021

Termenul de valabilitate este de 12 luni de la data emiterii.

 Se știe că ambele produse sunt conforme cu cerințele de calitate.

 Medic veterinar: *[Signature]*