

S.A. «JLC»

Chișinău

1021061

1

august 2019

S.A. «JLC»

produse lactate refrigerate în asortiment

c/f

c/f

plastic, carton

S.A. «JLC»

mun. Chișinău, str. Sarmizegetusa 90

favorabilă

realizare

rețeaua de comerț conform facturii

auto

mun. Chișinău — R. Moldova

condițiile de păstrare și termenul de valabilitate

conform certificatelor de calitate



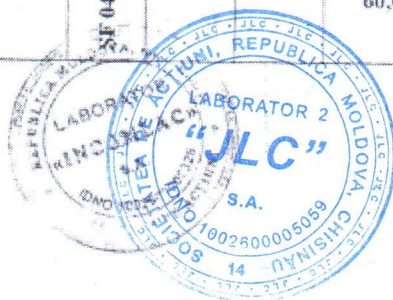
  
Mocati Grigore

Certificat de calitate

Cert. calit. Nr	Denumirea produsului	Data fabricarii	D.N. al prod.	Cantit.		Indici fizico-chimie		Indici organ.	Tem p. °C	Termen de realiz.		
				loc	kg	grasime	umidit.					
	Unt "Crestianscoe" 72,5 % cint.		HG nr-611 din 05.07.10 IT 04928383-11:2015			72,5	25,0	cores.	-12	-12°C 6 luni		
1807 1811	Unt "Cestianscoe" 72,5 % amb.	28.07.19 29.07.19		51 69	2160	72,5	25,0	cores.	-5	0-4°C 45 zile		
	Unt "Cestianscoe" sarat 71,5 % amb.					71,5	25,5	cores.	-5	0-4°C 45 zile		
1813	Unt din smint. dulce "Magnifico" 82,5 % amb.	29.07.19		15	240	82,5	16,0	cores.	-5	0-4°C 45 zile		
1812	Unt "Buterbrodnoe" 62,5 % amb.	29.07.19		3	54	62,5	35,5	cores.	-5	0-4°C 45 zile		
	Unt din smint. dulce 70,0 % amb.					70,0	27,0	cores.	-5	0-4°C 45 zile		
	Unt "Taranesc" din smint. dulce 70,0 % amb.					70,0	27,0	cores.	-5	0-4°C 45 zile		
1792	Unt de ciocolata 62,0 % amb.	25.07.19		10	64	62,0	16,0	cores.	-5	0-4°C 45 zile		
	SPREDURI											
1796	Raza Soarelui 62,5 % amb.	26.07.19		SF 04928383-033:2011	10	180	62,5	36,5	cores.	-5	0-4°C 45 zile	
1806	Deosebit 72,5 % amb.	28.07.19	15		270	72,5	26,5	cores.	-5	0-4°C 45 zile		
	Deosebit Delicios 78,0 % amb.					78,0	21,0	cores.	-5	0-4°C 45 zile		
1799	Deosebit Premium 82,5 % amb.	26.07.19	10		180	82,5	16,5	cores.	-5	0-4°C 45 zile		
1795	Buna Dimineata 72,5 % amb.	26.07.19	6		108	72,5	26,5	cores.	-5	0-4°C 45 zile		
	Spred de Ciocolata 62,5% amb.					62,5	15,5	cores.	-5	0-4°C 45 zile		
	Darnic 71,0 % amb.					71,0	26,0	cores.	-5	0-4°C 45 zile		
	Deosebit 72,5 % cint. 10 kg					72,5	26,5	cores.	-12	-12°C 6 luni		
	Deosebit Premium 82,5 % cint. 10 kg					82,5	16,5	cores.	-12	-12°C 6 luni		
	Darnic 71,0 % cint. 5 kg					71,0	26,0	cores.	-12	-12°C 6 luni		
	PASTE											
	Pasta Perfecto de Post 55,0 % cint. 10 kg		SF 04928383033:2011			55,0	44,0	cores.	-12	-12°C 6 luni		
	Pasta Perfecto de Post 55,0 % amb.					55,0	44,0	cores.	-5	0-4°C 45 zile		
	Pasta Perfecto Classic 60,0 % amb.					60,0	37,0	cores.	-5	0-4°C 45 zile		

Data: 01.08.19

Responsabil: 



S.A. «JLC»  
or. Chisinau

CERTIFICAT DE CALITATE Nr 62

Nr. crt.	Data fabricării	Denumirea produsului	D. N. al produselor	Cantitatea buc.	Masa netă kg	Indicii fizico-chimici				Fabricarea		Expirarea termenului de realizare		Termen de realizare a producției (ore)	Temp. pasturării produselor (°C)	
						Grasime %	Aciditate °T	Umiditate %	Fosfor laza	Indicii organici	Data	Ora	Data			Ora
1	01.08	Lapte past. p-len 1,0 L.				1,5	17	1028	lips	cores	01.08	00:00	04.08	24:00	96	(2..4)°C
2	01.08	Lapte past. p-len 1,0 L.				2,5	17	1027	lips	cores	01.08	00:00	04.08	24:00	96	(2..4)°C
3	01.08	Lapte past. T/C 0,5 L.				2,5	17	1027	lips	cores	01.08	00:00	04.08	24:00	96	(2..4)°C
4	01.08	Lapte past. p-len 1,0 L.				3,5	17	1027	lips	cores	01.08	00:00	04.08	24:00	96	(2..4)°C
5	01.08	Lapte Zi de Zi 2,5% 0,9L.				2,5	17	1027	lips	cores	01.08	00:00	04.08	24:00	96	(2..4)°C
6	01.08	Lapte Zi de Zi 2,5% 0,45L.				2,5	17	1027	lips	cores	01.08	00:00	04.08	24:00	96	(2..4)°C

Data eliberării certificatului: 01 August 2019

Telefon de contact: 022-52-32-03

Responsabil: 





### Удостоверение о качестве № 3

Дата выработки	№ нормативного документа	Наименование продукта	№ партии	Количество мест	Вес нетто	Физико-химические показатели					Дата окончания срока реализации
						Массовая доля жира, %	Кислотность, °T	Массовая доля влаги, %	Фосфата	Температура, °C	
01.08 0 <sup>00</sup>	SF 04928383-027:2010	Био-лайф ванил.									
		Био-лайф корица									04.08 24 <sup>00</sup>
	IT 04928383-38:2013	Smírnina dulce	31			35.0	14		ome	4	
	IT 00458963-12:2012	Творог 5%, 0,250	31			5.0	198	73.0	ome	6	
		Творог 5%, 1 kg	24			5.0	198	73.0	ome	6	
		Творог 5%, вес									
		Творог 9%, 0,5kg	31			9.0	154	73.0	ome	6	
		Творог 9%, весов.	28			9.0	154	73.0	ome	6	
		Творог н/ж весов.									

### Удостоверение о качестве № 1

Дата выработки	№ нормативного документа	Наименование продукта	№ партии	Количество мест	Вес нетто	Физико-химические показатели					Дата окончания срока реализации	
						Массовая доля жира, %	Кислотность, °T	Плотность, °A	Группа чистота	Фосфата		Температура, °C
01.08 0 <sup>00</sup>	IT 00458963-013:2013 Технический регламент	Молоко	45			2.5	18	1.028	1	ome	4	03.08 24 <sup>00</sup>

### Удостоверение о качестве № 2

Дата выработки	№ нормативного документа	Наименование продукта	№ партии	Количество мест	Вес нетто	Физико-химические показатели					Дата окончания срока реализации
						Массовая доля жира, %	Кислотность, °T	Массовая доля влаги, %	Фосфата	Температура, °C	
01.08 0 <sup>00</sup>	SF04928383-037:2013	"Zi de Zi" с клубникой	31			5.0	154	70.0	ome	6	04.08
		"Zi de Zi" со смород.	31			5.0	154	70.0	ome	6	22 <sup>00</sup>
		"Zi de Zi" с персиком	31			5.0	154	70.0	ome	6	
		"Zi de Zi" с вишней	31			5.0	154	70.0	ome	6	
		Сырки н/ж. с изюмом	31								
		Сырки 4% с изюмом	31								
		Сырки 4% с абрикосом	31			4.0	194	66.0	ome	6	
		Сырки 7% с ванилин.	31			4.0	196	66.0	ome	6	
		Сырки 7% с чернослив.	31			7.0	192	64.0	ome	6	
		Крем творожный	31			7.0	196	65.0	ome	6	
		Крем твор. клуб.-банан	31			5.0	142	65.0	ome	6	
		Крем твор. малина	31			5.0	144	60.0	ome	6	
		Масса особая с курагой	31			5.0	144	60.0	ome	6	
		Масса особая с изюмом.	31			5.0	144	60.0	ome	6	

Температура хранения от 0 до 6°C  
Лаборант готовой продукции





SA "JLC" or. Chisinau

CERTIFICAT DE CALITATE Nr. 63

Eliberat: Sectia "Controlul calitatii"

Nr. crt	Data	Denumirea produsului	D. N. al produselor	Numarul locurilor	Masa neta kg	Indicii fizico-chimici				T° pastrării produselor	Fabricarea		Experimenului de realizare	
						% de grasime	Aciditate	Fosfatulaza	Indicii organici		Data	Ora	Data	Ora
1	31.07	Bioiaurt banan 300g	SF04928383-039:2013			2,5	86	lips	cores	(0...4)°C	31.07	00:00	09.08	24:00
2	31.07	Bioiaurt ananas 300g	SF04928383-039:2013			2,5	86	lips	cores	(0...4)°C	31.07	00:00	09.08	24:00
3	01.08	Bioiaurt persie 300g	SF04928383-039:2013			2,5	86	lips	cores	(0...4)°C	01.08	00:00	10.08	24:00
4	01.08	Bioiaurt zmeura 300g	SF04928383-039:2013			2,5	86	lips	cores	(0...4)°C	01.08	00:00	10.08	24:00
5	01.08	"Delicato" struguri 140g	IT04928383-043:2015			0,1	85	lips	cores	(0...4)°C	01.08	00:00	10.08	24:00
6	01.08	"Delicato" visina 140g	IT04928383-043:2015			0,1	85	lips	cores	(0...4)°C	01.08	00:00	10.08	24:00
7	01.08	"Delicato" banana 140g	IT04928383-043:2015			0,1	85	lips	cores	(0...4)°C	01.08	00:00	10.08	24:00
8	01.08	"Delicato" poms de padure 140g	IT04928383-043:2015			0,1	85	lips	cores	(0...4)°C	01.08	00:00	10.08	24:00
9	01.08	"Delicato" caise 140g	IT04928383-043:2015			2,5	86	lips	cores	(0...4)°C	01.08	00:00	10.08	24:00
10	01.08	"Delicato" capruni 140g	IT04928383-043:2015			2,5	86	lips	cores	(0...4)°C	01.08	00:00	10.08	24:00
11	01.08	"Delicato" piersici 140g	IT04928383-043:2015			2,5	86	lips	cores	(0...4)°C	01.08	00:00	10.08	24:00
12	01.08	"Delicato" zmeura 140g	IT04928383-043:2015			2,5	86	lips	cores	(0...4)°C	01.08	00:00	10.08	24:00
13	31.07	"Delicato" caise 0,5 kg	IT04928383-043:2015			2,5	85	lips	cores	(0...4)°C	31.07	00:00	09.08	24:00
14	31.07	"Delicato" mango 0,5 kg	IT04928383-043:2015			2,5	86	lips	cores	(0...4)°C	31.07	00:00	09.08	24:00
15	31.07	"Delicato" gutule 0,5 kg	IT04928383-043:2015			2,5	85	lips	cores	(0...4)°C	31.07	00:00	09.08	24:00
16	31.07	"Delicato" pepene gal 0,5 kg	IT04928383-043:2015			2,5	86	lips	cores	(0...4)°C	31.07	00:00	09.08	24:00
17	31.07	Bio chefir 0,23kg	SF04928383-025:2010			2,5	98	lips	cores	(0...4)°C	31.07	00:00	04.08	24:00
18	31.07	Iaurt clasic 0,5kg	IT04928383-043:2015			2,5	86	lips	cores	(0...4)°C	31.07	00:00	09.08	24:00
19	31.07	Iaurt clasic 3 kg	IT04928383-043:2015			2,5	86	lips	cores	(0...4)°C	31.07	00:00	09.08	24:00
20	31.07	Iaurt clasic 140 g	IT04928383-043:2015			2,5	86	lips	cores	(0...4)°C	31.07	00:00	09.08	24:00

Data eliberării certificatului: 01 August 2019

Telefon de contact: 022 52-32-03

Responsabil: *[Signature]*

