



REPUBLICA MOLDOVA

Formularul 2



AGENTIA NATIONALA PENTRU SIGURANTA ALIMENTELOR

Supravegherea Sanitară Veterinară de Stat  
Direcția sanitar-veterinara pentru S.A.

(autoritatea emitentă)

Chișinău

Raionul/municipiul

## CERTIFICAT SANITAR-VETERINAR

Seria SP Nr. 1185582

Din "27" Octombrie 2020

Eu, subsemnatul medic veterinar, am eliberat prezentul Certificat

**S.R.L. "Cardiax-Plus"**

(cui - denumirea persoanei juridice sau numele și prenumele persoanei fizice)

și certifică că

**Carne de vita, porcina, gâina refrigerată și congelată în sortiment  
și semifabricate din carne**

în cantitate (locuri) de

**Conform facturii**

cu greutate de

**Conf. fact.**

tipul ambalajului (marcă/etichetă)

**Material polimeric (casserole)**

Originea mărfii

**Achiziționată și procesată**

care provine din

**S.R.L. "Cardiax-Plus" or Chișinău**

(se indică denumirea localității, gospodăriei, unității)

a fost supusă expertizei sanitar-veterinare și este admisă pentru:

**Depozitare și realizare**

**în rețeaua de comerț**

Marfa este expediată la

**Pe teritoriul R.M.**

(punctul de destinație, adresă)

cu transportul

**Auto**

(auto, feroviar, aerian, maritim, condiții de transportare)

pe ruta

**or. Chișinău - raioanele și orașele a R.M.**

(se indică principalele puncte de pe traseu)

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

**curente: CRDV; rap. № 2870 -1. 2870 -2**

**Indicii fizico-chimice, microbiologice coresp. normativului.**

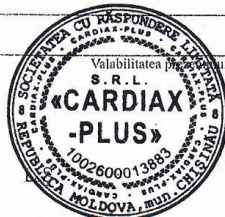
(denumirea laboratorului, nr. examenului de laborator și rezultatul cercetărilor)

NOTE SPECIALE:

**Condiții de păstrare, comercializare, termenul de**

**valabilitate - conform certificatului de calitate Nr. 184 anexat.**

(condiții și permisiuni (indicați) speciale, informații și condiții specifice, factura etc)



Medic veterinar

**V. Djugostran**

(numele și prenumele)

Falsificarea prezentului document se pedepsește conform legislației în vigoare.

**CERTIFICAT DE CALITATE** Nr. 484 24-04-2009

Eliberat pentru semifabricate, enumerate mai jos, fabricate în Moldova de SRL "CARDIAX - PLUS"

Especificat către *Rețeaua de comerț* conform fișei de însoțire nr. pentru realizare

| Nr | Denumirea semifabricatelor | Cantitatea, kg | Condiții și termen de păstrare:                      | Documente normative  | Sfârșitul procesului tehnologic |
|----|----------------------------|----------------|------------------------------------------------------|----------------------|---------------------------------|
| 1  | Carne tocată Specialitatea |                |                                                      |                      |                                 |
| 2  | Carne tocată de vită       | 0, +2°C max.   | Nu mai sus de minus 18°C, termen de păstrare 60 zile | SF 06816369-004-2011 |                                 |
| 3  | Carne tocată de pui        | 48 ore         |                                                      | SF 06816369-004-2011 |                                 |
| 4  | Carne tocată de porc       | 0, +4°C max.   |                                                      | SF 06816369-004-2011 |                                 |
| 5  | Mici                       |                |                                                      | SF 06816369-004-2011 |                                 |
| 6  | Cinațiori                  | 48 ore         |                                                      | SF 06816369-004-2011 |                                 |
| 7  | Cinațiori „La grătar”      |                |                                                      | SF 06816369-004-2011 |                                 |
| 8  | Cinațiori „La grill”       |                |                                                      | SF 06816369-004-2011 |                                 |
| 9  | Cinațiori din carne de pui |                |                                                      | SF 06816369-004-2011 |                                 |
| 10 | Mici De Casa               |                |                                                      | SF 06816369-004-2011 |                                 |
| 11 | Cinațiori De Casa          |                |                                                      | SF 06816369-004-2011 |                                 |
| 12 | Cinațiori „Lux”            |                |                                                      | SF 06816369-004-2011 |                                 |
| 13 | Pînțoala de casă           |                |                                                      | SF 06816369-004-2011 |                                 |
| 14 | Pînțoala de pui            | 0, +4°C        |                                                      | SF 06816369-004-2011 |                                 |
| 15 | Cinațiori „Turneș”         | 7 zile         |                                                      | RT Produse din carne |                                 |
| 11 | Solid de pui               |                |                                                      |                      |                                 |
| 12 | Pulpă de pui               | 0, +4°C max.   | Nu mai sus de minus 18°C, termen de păstrare 30 zile | SF 06816369-001-2009 |                                 |
| 13 | Fileu de pui               | 72 ore         |                                                      |                      |                                 |
| 14 | Aripă de pui               |                |                                                      |                      |                                 |
| 15 | Încălm de pui pentru supe  |                |                                                      |                      |                                 |
| 16 | Carne de găină             |                |                                                      |                      |                                 |
| 17 | Semifabricat de pui        |                |                                                      |                      |                                 |
| 18 | Gambă de pui               |                |                                                      |                      |                                 |
| 19 | Găină întregă              | 48 ore         |                                                      |                      |                                 |
| 20 | Solid de pui               | 0, +4°C max.   |                                                      |                      |                                 |
| 21 | Pulpă de pui               | 48 ore         |                                                      | SF 06816369-001-2009 |                                 |
| 22 | Aripioare de pui           |                |                                                      |                      |                                 |
| 23 | Auricior cu coase          |                |                                                      |                      |                                 |
| 24 | Coaste de porc             |                |                                                      |                      |                                 |
| 25 | Mîncușel                   |                |                                                      |                      |                                 |
| 26 | Ceafă                      |                |                                                      |                      |                                 |
| 27 | Piept fără oase            | 0, +4°C        |                                                      |                      |                                 |
| 28 | Pulpă                      | 72 ore         |                                                      |                      |                                 |
| 29 | Solid                      |                |                                                      |                      |                                 |
| 30 | Încălm de porc             |                |                                                      | SF 06816369-001-2009 |                                 |
| 31 | Canca fără oase            |                |                                                      |                      |                                 |
| 32 | Canca                      |                |                                                      |                      |                                 |

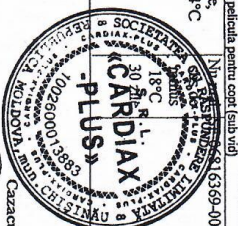
Asigurăm și declarăm pe propria răspundere, că în perioada aflării produselor în posesia întreprinderii noastre, au fost respectate toate condițiile privind transportul, depozitarea și păstrarea produselor menționate în prezenta copie a certificatului de conformitate și aceste produse nu pun în pericol securitatea națională viața, ereditatea, sănătatea și bunurile consumatorilor.



*Signature*



Tehnolog



Cazacu V.

*Signature*

| Nr | Denumirea semifabricatelor         | Cantitatea, kg | Condiții și termen de păstrare: | Documente normative  | Sfârșitul procesului tehnologic |
|----|------------------------------------|----------------|---------------------------------|----------------------|---------------------------------|
| 33 | Frîgăru în marinadă roșie          |                |                                 |                      |                                 |
| 34 | Frîgăru marinat                    |                |                                 |                      |                                 |
| 35 | Coaste                             | 48 ore         |                                 | SF 06816369-001-2009 |                                 |
| 36 | Oase                               |                |                                 |                      |                                 |
| 37 | Urechii                            |                |                                 |                      |                                 |
| 38 | Ceafă cu os                        |                |                                 |                      |                                 |
| 39 | Ceafă naturală                     | 72 ore         |                                 |                      |                                 |
| 40 | Ceafă naturală cu os în marinadă   | 0, +4°C        |                                 |                      |                                 |
| 41 | Steak                              |                |                                 |                      |                                 |
| 42 | Fileu                              |                |                                 |                      |                                 |
| 43 | Coaste în grătar marinat           |                |                                 |                      |                                 |
| 44 | Spată                              |                |                                 |                      |                                 |
| 45 | Auricior cu os/fără os în marinadă |                |                                 |                      |                                 |
| 46 | Ceafă de porc în marinadă          |                |                                 |                      |                                 |
| 47 | Steak Meat House                   |                |                                 |                      |                                 |
| 48 | Stamina marinată                   | 14 zile 0+4°C  |                                 |                      |                                 |
| 49 | Carne de vită calitate superioară  |                |                                 |                      |                                 |
| 50 | Mîncușel                           | 72 ore         |                                 |                      |                                 |
| 51 | Carne fără oase                    | 0, +4°C        |                                 |                      |                                 |
| 52 | Auricior cu os/fără os             |                |                                 |                      |                                 |
| 53 | Langlet                            |                |                                 |                      |                                 |
| 54 | Frîgăru în marinadă                |                |                                 |                      |                                 |
| 55 | Gulaș                              |                |                                 |                      |                                 |
| 56 | Aschuc                             |                |                                 |                      |                                 |
| 57 | Ceafă cu os/fără os                |                |                                 |                      |                                 |
| 58 | Ceafă cu os/fără os                |                |                                 |                      |                                 |
| 59 | Răși cu os/fără os                 |                |                                 |                      |                                 |
| 60 | Solid                              |                |                                 |                      |                                 |
| 61 | Fileu                              |                |                                 |                      |                                 |
| 62 | Spată cu os/fără os                |                |                                 |                      |                                 |
| 63 | Găină întregă în marinadă          | 5 zile         |                                 |                      |                                 |
| 64 | Coaste în marinadă                 | 0, +4°C        |                                 |                      |                                 |
| 65 | Ceafă de porc cu os în marinadă    |                |                                 |                      |                                 |
| 66 | Bujină în sos alb                  |                |                                 |                      |                                 |
| 67 | Ceafă de porc în marinadă          |                |                                 |                      |                                 |
| 68 | Auricior de găină în marinadă      |                |                                 |                      |                                 |

Formularul 2

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



*Director Sanitar-Veterinar*  
(autoritate centrală)

Raionul/municipiul *Chișinău*

# CERTIFICAT SANITAR-VETERINAR

Seria SP **nr. 1219268**

Din **26** » *noiembrie* 2020

Subsemnatul, medic veterinar, am eliberat prezentul Certificat

și certific că *carne de vită congelată, proveniență cunoscută, conform*

în cantitate (locuri) de *aprox. 100* cu greutate de *aprox. 100* kg

tipul ambalajului (marcaj/etichetă) *marcat, ambalat*

Originea mărfii *apropriație - proprie*

care provine din *SRL "CARDANVITO" - Chișinău*

a fost supusă expertizei sanitar-veterinare și este admisă pentru: *destinație și utilizare*

Mărfă este expediată la *destinația de amestec*

cu transportul *auto*

pe ruta *de Chișinău - pe calea*

Mărfă a fost supusă (după caz) examenului suplimentar de laborator

NOTE SPECIALE: *Conținutul ambalajului este conform cu rezultatul analizelor efectuate în laborator*  
*destinație - conform analizei de laborator*



Medic veterinar

*[Signature]*  
(nume și prenume)

Falsificarea prezentului document se pedepsește conform legislației în vigoare.

« 26 » *noiembrie* 2020

КАЧЕСТВЕННОЕ УДОСТОВЕРЕНИЕ № *220*

Отправляемые SRL «CARDANVITO», mun. Chișinău, str. Busuiocști 25

*SRL "CARDANVITO" - Chișinău*  
кому-назвать получателя, автомашины, пункт, станцию назначения

По накладной спецификации № *от 26.10.2020* для реализации

| Наименование, сорт, масса нетто, кг | Количество, мест | Вид тары, упаковки | Дата, час, и | Срок хранения и реализации | Выработанные по технологической инструкции, соблюдение санитарных правил и соотв. |
|-------------------------------------|------------------|--------------------|--------------|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Carne de viță congelată          | 1                | marc               | 26.10        | 72 ore (+2...+4) °C        | SF06816369-001                                                                    |
| 2. Carne de porc                    | 1                | marc               | 26.10        | 72 ore (+2...+4) °C        | 2011                                                                              |
| 3. Carne de pasăre în sortiment     |                  |                    |              | 72 ore (+2...+4) °C        | SF6816363001                                                                      |
| 4. Carne congelată                  |                  | CARDANVITO         | 26.10        | 6 luni (-18) °C            | 2011                                                                              |
| 5. Carne de porc                    |                  |                    |              | 72 ore (+2...+4) °C        |                                                                                   |
| 6. Carne de porc                    |                  |                    |              | 72 ore (+2...+4) °C        |                                                                                   |

Бер. Врач *[Signature]* А.Мунтян  
Технолог *[Signature]*

Asigurați-vă și declarați pe propria răspundere, că în perioada ațării produselor în posesia întreprinderii noastre, au fost respectate toate condițiile privind transportul, depozitarea și păstrarea produselor acțiunilor în prezenta copie a certificatului de conformitate și a proceselor de producție, sănătatea și bunăstarea consumatorilor și nu produc impact asupra mediului înconjurător.