



GERTIEGAT SVAITIR-VETERNAR

Seria SP Nr. 1005111

Day "13" mai 201—19

Subsemanal, medic veterinar, an eliberat prezentul Certificat

"ELORENI SRL"

și certific că

1. The first group of people who are interested in the study of the history of the United States are the people who are interested in the history of the United States.

în cantitate (locuri) de _____ kg
cu greutate de _____ kg

tipul ambalajului (marcaj/etichetă) _____

Originea mării:

care provine din

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

Marfa este expediată depozitare, comercializare

Chisinau str. Voluntarilor, 15

perula auto

Maria a fost supusă (după caz) examenului suplimentar de laborator _____

NOTE SPECIALE: Raport de incertanță 22.3 din 14.2-19; 314 din 21.2-19; 391 din 12.3-19; 429 din 14.3-19 CRDV, or. Chisinau

consiliul de pasturare și realizare

ore de la data fabricării până la validitatea matriței pentru care s-a eliberat prezenta document.

Angelata temperatúra de -18°C -12 lun Fabricat: 06.03.13

Se fabricare indicata pe ambalaj este din xerax pasapor / De schimbat

82
FINAL

PENTRU CERTIFICATE

pentru

CHIEF

OPRA PRESENTE DI ORIGINALI
Fabbriera presentul
documente pde pte
conform legatet in vigore.

COPR CONFORME CU ORIGINALUL
conform legii nr. 1 in vigoare.

FLORENI SRL
Moldova
R-ul Aneii Noi, s.Floren

SF 008199C6-001:2018
Formular N2

Cumparator: DANILUX IMPEX SRL.
Punct de sarcare: Chisinau str. Voluntarilor, 15

Pasaport de calitate

din 13.05.2019 3:42:41

Denumirea producției: _____

congelat + mai gustos/ congelat carne de pui broilc

Canitatea de locuri: kg 40

Sortimentul si cantitatea de produs

Pui broiler	14
Carno de la piept	
Anoi	
Sold	10
Pulpa	16
Pulpa dezosata	
Gamba	
Ostiza	

Ficat	_____
Pipote	_____
Infima	_____
Git	_____
Picicare	_____
Capete	_____

Carn	Carne locală de pasare
Tacim	din carne
acim	pŃu mincariŃu,
clusiv	piele
acim	pŃu clau si pŃisla

Data sortării și ambalării:

Self section abator

Butler N.

David A.I.V.



Denumirea produsului conformite de pastare	Termenul de valabilitate al certificatului
Semilăbricate refrigerate la temperatura (2±2)/°C și umiditatea relativă a aerului de la 80% până la 85%; - Carne și semilăbricate din carne de pui broiler - Supraproduse de pui broiler	120 ore 72 ore
Semilăbricate congelate la temperatura nu mai sus de minus 18°C și umiditatea relativă a aerului de la 85% până la 85%; - Carne tocată, carne, semilăbricate și supraproduse de pui broiler	12 luni

