

Comarov 73. Tel: (256)2-86-44,  
Fax: (256) 2-85-54



CERTIFICAT DE CALITATE NR. 399

Data fabricării	Data preambalării	Denumirea produsului	Termen de maturizare, zile	Termen de păstrare după maturizare conform standardului	Standard	Cant. purt. unități	Greutate n în kg	Indicii fizico-chimici			Gustul	Termen de realizare din momentul preambalării, zile	Temperatura de păstrare °C, Umiditate aerului %	Vala pină
								% de grăsimi	% de umiditate	% de sare				
9/8	11/11	Brinză cu cheag tare „de Rîșcani”	35	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001		149,1	50±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristic brnzei puțin amărui	60	0° 4°C 85 ± 5%	311
10/8	11/11	Ambalat „de Rîșcani”					60,3							311
9/8	11/11	Brinză cu cheag tare „de Moldova”	40	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001		89,6	50±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristic brnzei puțin amărui	60	0° 4°C 85 ± 5%	311
10/8	11/11	Ambalat „de Moldova”					15,1							311
		Brinză cu cheag tare „de Olanda”	45	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001			45±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristic brnzei puțin amărui	60	0° 4°C 85 ± 5%	
		Ambalat „de Olanda”												
		Brinză cu cheag tare „de Poșchonie”	45	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001			45±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristic brnzei puțin amărui	60	0° 4°C 85 ± 5%	
22/8	28/10	Ambalat „de Poșchonie”					15,1							261
20/6	11/11	Brinză cu cheag tare „de Rusia”	60	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001		140,9	50±1,6	Max 43	1,5-2,5	Caracteristic brnzei puțin amărui	60	0° 4°C 85 ± 5%	311
29/6	11/11	Ambalat 0.4					45,1							311
		Ambalat 0.8												
21/11	11/11	Brinză cu cheag moale cu pătrunjel, măr „Alba de Rîșcani”			SF 03947208 003:2009		14,0	35±1,6	Max 62	Max 4,5	Lactat puțin acid, cu gust de verdeața folosii	5	4 ± 2°C 85 ± 5%	811
		Ambalat					50,86							611
14/6	11/11	Brinză cu cheag tare „Edam”	min 30 zile	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001		32,1	45±1,6	Max 48		Piăcut, fin cu aromă caracteristică, puțin amărui	60	0° 4°C 85 ± 5%	311
		Ambalat												
3/9/10		Brinză topită tarinabilă „Mărgăritar”			SF 03947208 -001	176		Min 60	52		Curat de brinză	25	0-6	24
		Brinză topită tarinabilă „Rîșcani”			SF 03947208 -001			Min 55	55		Curat de brinză	25	0-6	
2/9	11/11	Brinză cu cheag tare „de Prut”	15	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001		138,8	40±1,6	Max 50	1,5-2,5	Slab acidulat	60	0° 4°C 85 ± 5%	311
2/9	11/11	Ambalat					30,1							311
		Brinză cu cheag tare „Lucesfărușii”	45	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001			30±2,0	Max 52	1,5-3,0	Caracteristic brnzei puțin amărui	60	0° 4°C 85 ± 5%	
		Ambalat												
		Brinză cu cheag tare „Gouda”	30	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001			48±1,6	Max 44	1,5-3,0	Ușor picant cu aromă caracteristică	60	0° 4°C 85 ± 5%	
4/8	28/10	Ambalat					15,2							261
		Brinză cu cheag tare „Bugeac”	30	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001			55±1,0	Max 50	1,5-2,5	Caracteristic brnzei, slab acidulat	60	0° 4°C 85 ± 5%	
		Ambalat												
12/9	11/11	Cașoval „Provincial”	15	4 luni la temperatura de -3°C ... 0°C	SF 03947208 002:2008		159,6	45±2,0	Max 50	1,0-3,0	Caracteristic brnzei puțin amărui	60	0° 4°C 85 ± 5%	311
13/9		Ambalat												
29/10-11/11		Cașoval „Provincial” cu funcț. acidulică	15	2 luni la temperatura de -3°C ... 0°C	SF 03947208 002:2008		20	45±2,0	Max 50	1,0-3,0	Caracteristic brnzei puțin amărui	30	0° 4°C 85 ± 5%	28-31
		Ambalat												
		Brinză topită afumată „de Basarabia-LR”			SF 03947208 001:2008			Min 30	Max 55	3,0	Potrivit de picant, de afumat	60	0° 4°C 85 ± 5%	27-31/11
28/10-11/11		Ambalat					46,5							
		Brinză topită afumată „de Basarabia-LR” cu măr și usturoi			SF 03947208 001:2008			Min 30	Max 55		Potrivit de picant, de afumat	60	0° 4°C 85 ± 5%	
		Ambalat												
		Produs de brinză „De Olanda”		2 luni la temperatura de 0°C ... +4°C	SF 03947208 010:2012			45	Max 44		Potrivit de brinză, slab acidulat, puțin amărui	60	0° 4°C 80 ± 5%	
		Ambalat												
		Produs de brinză „De Rusia”		2 luni la temperatura de 0°C ... +4°C	SF 03947208 010:2012			50	Max 43		Potrivit de brinză, slab acidulat, puțin amărui	60	0° 4°C 80 ± 5%	
		Ambalat												
28/10		Brinză cu cheag în sărătură „Alba de Rîșcani”	5	0,500	SF 03947208 003:2009	2		45±1,6	Max 62	Max 4,5	Lactat acid, potrivit de sărat	30	4 ± 2°C 85 ± 5%	261

Corespunde cerințelor HG al R. Moldova nr. 158 din 07.03.2019,  
HG al R. Moldova nr. 520 din 22.06.2010, p.8-99,  
HG al Republicii Moldova Nr. 221 din 16.03.2009  
Data eliberării certificatului de calitate: 25.11.21

certificat veterinar N° 1260189



Responsabil Șef laborator Toderiță Eduard  
Laborant \_\_\_\_\_  
(nume, prenume)

(semnătura)  
(semnătura)





MD  
 REPUBLICA MOLDOVA  
 AGENȚIA NAȚIONALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR  
 Supravegherea Sanitară Veterinară de Stat

Formularul 2



Raionul/municipiul Risconi

# CERTIFICAT SANITAR-VETERINAR

Seria SP nr. 1260192

Din 05 11 2021

Subsemnatul, medic veterinar, am eliberat prezentul Certificat

S.A. Soles

și certific că produse carne (denumirea persoane juridice sau numele și prenumele persoanei fizice)  
 (denumirea și starea mărfii)

în cantitate (locuri) de 3370 cu greutate de 38.000 kg

tipul ambalajului (marcaj/etichetă)

Originea mărfii S.A. Soles

care provine din oz. Risconi favorabil în privința bolilor  
infectioase a animalelor  
 (se indică numărul localității, județul, unități  
 situația epidemiologică a localității de proveniență)

a fost supusă expertizei sanitar-veterinare și este admisă pentru realizare  
 (realizare fără rezerve, realizare condiționată -  
 realizabil)

Marfa este expediată la pe teritoriul R. Moldova  
 (inducându-se motivele și modul de deplasare, conform regulilor expertizei sanitare veterinare)  
 (punctul de destinație, adresă)

cu transportul car

pe ruta oz. Risconi - pe teritoriul R. Moldova  
 (se indică principalele puncte de pe traseu)

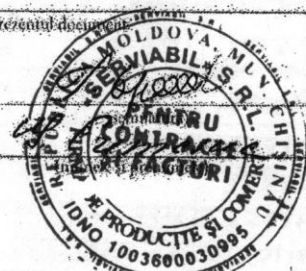
Marfa a fost supusă (după caz) examenului suplimentar de laborator de microscopie

de produsele alimentare Donolusen  
 (denumirea laboratorului, de la numărul de laborator și rezultatul cercetărilor)

NOTE SPECIALE: Termenul de păstrare și realizare  
conform certificatului de calitate  
 (condiții și permisiuni (indicați) speciale, informații și condiții specifice, facturare etc.)



Medic veterinar



Falsificarea prezentului document se pedepsește conform legislației în vigoare.

