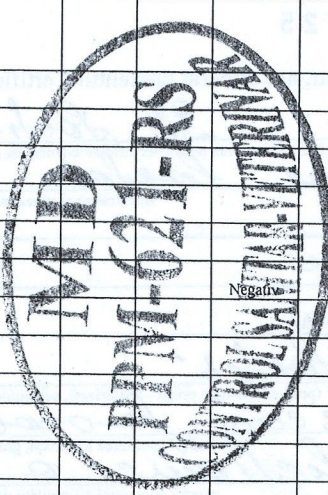




Nr	Denumirea produsului	Documentul Normativ	Numărul de locuri	În greutatea neto, kg	Indicii fizico-chimici						Data fabricării, eliberării	Data Finalizării termenului de valabilitate	Termenul de valabilitate	Gustul	
					Grăsi me %	Aciditatea	Densitatea A	Fracția masică de umiditate %	Fosfor a	Temperatura °C					
1	Lapte pasteurizat, 1L	GOST 13277-79	4320	4320	2,5	18		1028		Negativ	0-6	30/12	2/1	00 ore	Curat
2	Lapte pasteurizat, 0,5L	-/-	660		2,5	18		1028		Negativ	0-6	30/12	2/1	00 ore	-/-
3	Lapte pasteurizat, 1L	-/-	340		3,5	18		1028		Negativ	0-6	30/12	2/1	00 ore	-/-
4	Lapte pasteurizat, 1L	-/-	140		1,5	18		1028		Negativ	0-6	30/12	2/1	00 ore	-/-
5	Chefir, 500 gr	SF 03947208-007:2011	240		1,0	0,88					4±2	30/12	4/1	00 ore	acidulat
6	Chefir, 500 gr	-/-	1860		2,5	0,84					4±2	29-30/12	3-4/1	00 ore	-/-
7	Chefir, 500 gr	-/-	60		3,2	0,86					4±2	29-30/12	3-4/1	00 ore	-/-
8	Chefir îmbogățit cu bifidobacterii	SF 03947208-007:2011	390		2,5	0,873					4±2	28-30/12	3-4/1	00 ore	-/-
9	Chefir cu umplură de vișină	SF 03947208-007:2011			2,5						4±2			5 zile	Dulce cu aromă de vișină
10	Chefir cu umplutura de capsuni	SF 03947208-007:2011			2,5						4±2			5 zile	Dulce cu aroma de capsuni
11	Chefir cu umplutura de kiwi si spanac	SF 03947208-007:2011			2,5	0,810					4±2	30/12	4/1	00 ore	Dulce cu aroma de kiwi si spanac
12	Smintină, 500gr	SF 03947208-006:2009	330		10	70					4±2	30/12	6/1	7 zile	acidulat
13	Smintină 500gr,	SF 03947208-006:2009	300		15	68					4±2	30/12	6/1	7 zile	-/-
14	Smintină în pahare, 200 gr, 350gr	SF 03947208-006:2009	72/192		15	68					4±2	30/12	6/1	7 zile	-/-
15	Smintină în pahare, N1 350gr	SF 03947208-006:2009			15						4±2	30/12	6/1	7 zile	-/-
16	Smintină dulce pasteurizată, 500 gr	SM GOST R52091-2006	17/153		35	15					4±2	30/12	2/1	2 ore	Curat
17	Smintină dulce pasteurizată la cîntar	SM GOST R52091-2006			35	15					4±2			36 ore	Curat
18	Smintină îmbogățită cu bifidobacterii	SF 03947208-006:2009			15	63					4±2	30/12	6/1	7 zile	-/-
19	Smintină, kg	SF 03947208-006:2009			30						4±2			72 ore	Lactat acidulat
20	Smintină 500gr	-/-	1170		20	66					4±2	30/12	6/1	7 zile	-/-
21	Smintină, kg	-/-		40	20	66					4±2	30/12	2/1	7 zile	-/-
22	Smintină în pahare, 200 gr, 350gr	-/-	68/72		20	66					4±2	30/12	6/1	7 zile	-/-
23	Smintină în pahare, N1 350gr	-/-			20						4±2	30/12	6/1	7 zile	-/-
24	Produs de Smintină 500gr	SF 03947208-011:2013			20						4±2			7 zile	Pur acidula
25	Brinză de vacă 2% 2 kg; 5 kg	SF 03947208-009:2011			2			76			4±2			120 ore	lactat acidulat
26	Brinză de vacă 5% 2 kg; 5 kg	SF 03947208-009:2011		285	5	192		73			4±2	30/12	4/1	120 ore	-/-
27	Brinză de vacă 5% 500 g	SF 03947208-009:2011	120		5	192		73			4±2	30/12	4/1	120 ore	-/-
28	Brinză de vacă 9% 2 kg; 5 kg	SF 03947208-009:2011		166	9	192		73			4±2			120 ore	-/-
29	Brinză de vacă 9% 500 g	SF 03947208-009:2011	270		9	192		73			4±2			120 ore	-/-
30	Brinză de vacă 18% 2 kg; 5 kg	SF 03947208-009:2011		164	18	160		68			4±2	30/12	4/1	120 ore	-/-
31	Brinză topită tartinabilă „Mărgăritar”	SF-03947208-001	88		Min 60			52		0 - +4		23/12	16/01	30 zile	Curat de brinză
32	Brinză topită tartinabilă „Rîșcani”	SF-03947208-001	88		Min 55			55		0 - +4		23/12	16/01	30 zile	-/-
32	Brinză topită tartinabilă „Nu mă uita”	SF-03947208-001			Min 50			40		0 - +4				30 zile	Slab de pasteurizat
34	Unt Creștianscoe la kg	GOST 37-91		180	72,5			25		0 - +4				20 zile	curat
35	Unt Creștianscoe ambalat	-/-	1080		72,5			25		0 - +4			20/1-31/1	40 zile	Curat
36	Unt 72,5% N1 ambalat	HG 611 din 05.07.2010			72,5			25		0 - +4				40 zile	Curat
37	Unt 82,5% N1 ambalat	HG 611 din 05.07.2010			82,5			16		0 - +4				40 zile	curat
38	Unt „de Rîșcani” ambalat	SF 03947208-005:2009	520 + 450	450	82,5			16		0 - +4			6/2-20-31/1	40 zile	curat
39	Unt „de Rîșcani” la kg	SF 03947208-005:2009		45	82,5			16		0 - +4			18/01	20 zile	curat
40	Unt topit la kg	-/-			90			0,7		-3 ... 0				90 zile	curat
41	Amestec de grăsimi „Favorit” ambalat	SF 03947208-007:2010	10		72,5			25		3		20-30/12		20 zile	curat
42	Amestec de grăsimi „Favorit” la kg	-/-			72,5			25		-18				10 zile	curat
43	Amestec de grăsimi „Buterbrodnoe”	-/-	10		61,5			35		3		27		20 zile	curat



Corespunde cerințelor: HG al R. Moldova nr. 611 din 05.07.2010,  
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 30.12.10

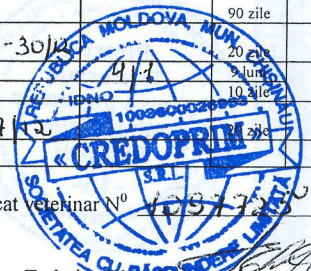
certificat veterinar Nr. 425

Responsabil Șef laborator Toderița Edina

(semnătura)

Laborant \_\_\_\_\_  
(nume, prenume)

(semnătura)





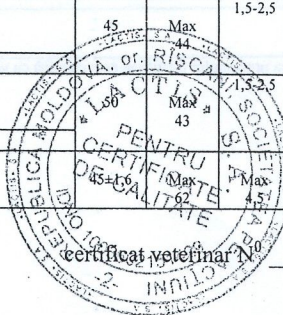


*Răgionum*

Data fabricării	Data preambalării	Denumirea produsului	Termen de maturizare, zile	Termen de păstrare după maturizare conform standardului	Standard	Calupuri, unități	Greutate în kg	Indicii fizico-chimici			Gustul	Termen de realizare din momentul preambalării, zile	Temperatura de păstrare °C, Umiditatea aerului %	Valabil până la
								% de grăsimi	% de umiditate	% de sare				
28-30/12	26/12	Brinză cu cheag tare „de Rîșcani”	35	8 luni la temperatura de -2°C ... - 5°C	SM-218:2001		108,2	50±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristic brnzei puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5%	27/02
2/8	29/12	Brinză cu cheag tare „de Moldova”	40	8 luni la temperatura de -2°C ... - 5°C	SM-218:2001		133,7	50±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristic brnzei puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5%	27/02
2/2/8	29/12	Ambalat					45,5							
2/2/8	29/12	Brinză cu cheag tare „de Olanda”	45	8 luni la temperatura de -2°C ... - 5°C	SM-218:2001		221,04	45±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristic brnzei puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5%	27/02
2/2/8	29/12	Ambalat					288,9							
2/8	15/12	Brinză cu cheag tare „de Poștonic”	45	8 luni la temperatura de -2°C ... - 5°C	SM-218:2001		30,1	45±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristic brnzei puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5%	13/02
25/8	29/12	Ambalat					26,4							
25/8	29/12	Brinză cu cheag tare „de Rusia”	60	8 luni la temperatura de -2°C ... - 5°C	SM-218:2001		83,8	50±1,6	Max 43	1,5-2,5	Caracteristic brnzei puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5%	27/02
20/12		Ambalat 0.4												
30/12		Ambalat 0.8												
30/12		Brinză cu cheag moale cu pătrunjel, mărar „Albă de Rîșcani”	-	-	SF 03947208 003:2009		378,4	35±1,6	Max 62	Max 4,5	Lactat puțin acid, cu gust de verdețată folosită	5	4 ± 2°C 85 ± 5%	4/01
		Ambalat					25,17							4/01
		Brinză cu cheag tare „Edam”	min30 zile	8 luni la temperatura de -2°C ... - 5°C	SM-218:2001			45±1,6	Max 48		Păcut, fin cu aromă caracteristică, puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5%	
23/12		Brinză topită tartinabilă „Mărgăritar”	-	-	SF 03947208 -001	88		Min 60	52		Curat de brnză	25	0-6	16/01
23/12		Brinză topită tartinabilă „Rîșcani”	-	-	SF 03947208 -001	88		Min 55	55		Curat de brnză	25	0-6	16/01
		Brinză cu cheag tare „de Prut”	15	8 luni la temperatura de -2°C ... - 5°C	SM-218:2001			40±1,6	Max 50	1,5-2,5	Slab acidulat	60	0°...4°C 85 ± 5%	
1/08	29/12	Ambalat					30,7							
1/08	29/12	Brinză cu cheag tare „Luceafărul”	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%	27/02
16/8	15/12	Brinză cu cheag tare „Gouda”	30	8 luni la temperatura de -2°C ... - 5°C	SM-218:2001		18/2	48±1,6	Max 44	1,5-3,0	Ușor picant cu aromă caracteristică	60	0°...4°C 85 ± 5%	13/02
		Ambalat												
		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												
11/8	15/12	Cașcaval „Provincial”	15	4 luni la temperatura de -3°C ... 0°C	SF 03947208 002:2008		36,7	45±2,0	Max 50	1,0-3,0	Caracteristic brnzei puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5%	13/02
		Cașcaval „Provincial” cu șuncă și adică	15	2 luni la temperatura de -3°C ... 0°C	SF 03947208 002:2008			45±2,0	Max 50	1,0-3,0	Caracteristic brnzei puțin amărui	30	0°...4°C 85 ± 5%	
29/12	25/11	Brinză topită afumată „de Basarabia-LR”	-	-	SF 03947208 001:2008	97,8		Min 30	Max 55	3,0	Potrivit de picant, de afumat	60	0°...4°C 85 ± 5%	27/02
		Ambalat				55,9								23/02
		Brinză topită afumată „de Basarabia-LR” cu mărar și usturoi	-	-	SF 03947208 001:2008			Min 30	Max 55	3,0	Potrivit de picant, afumat cu gust de marar și usturoi	60	0°...4°C 85 ± 5%	
		Ambalat												
		Produs de brinză „De Olanda”	45	2 luni la temperatura de 0°C ... +4°C	SF 03947208 010:2012			45	Max 44	1,5-2,5	Pronunțat de brnză, slab acidulat, puțin amărui	60	0°...4°C 80 ± 5%	
		Ambalat												
		Produs de brinză „De Rusia”	60	2 luni la temperatura de 0°C ... +4°C	SF 03947208 010:2012			50	Max 43	1,5-2,5	curat, slab acidulat, puțin amărui	60	0°...4°C 80 ± 5%	
		Ambalat												
		Brinză cu cheag în sămămură „Albă de Rîșcani”	-	-	SF 03947208 003:2009			45±1,6	Max 62	Max 4,5	Lactat puțin acid, potrivit de sărat	5	4 ± 2°C 85 ± 5%	

Corespunde cerințelor HG al R. Moldova nr. 611 din 05.07.2010,  
HG al R. Moldova nr. 996 din 20.08.2003,  
HG al R. Moldova nr. 520 din 22.06.2010 p.8,99  
HG al R. Moldova nr. 221 din 16.03.2009  
Data eliberării certificatului de calitate

30/12-2019 Responsabil







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

Formularul 2



AVSA

(autoritatea emitentă)

Raioul/municipiul

A.ș. conț

**CERTIFICAT SANITAR-VETERINAR**

Seria SP Nr. 1097725

Din "30"

12

2019

Eu, subsemnatul medic veterinar, am eliberat prezentul Certificat

SA Sochis

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

și certific că

produse lactose

(denumirea și starea mărfii)

în cantitate (locuri) de 4030

cu greutate de 46.000 kg

tipul ambalajului (marcaj/etichetă)

Originea mărfii SA Sochis

(produse, materie primă - autorizată, achiziționată, procesată, fabricată etc)

care provine din

de la A.ș. conț ferovabil în privința  
 bolilor infectioase a animalelor

(se indică denumirea localității, gospodăriei, unității)

situația epizootică a localității de proveniență)

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

realizare ferovabil

(realizare fără restricții, realizare condiționată -)

restricții

(indicându-se motivele sau modul de prelucrare, conform regulilor expertizei sanitar-veterinare)

Marfa este expediată la

pe ferovabilul R. Moldova

(punctul de destinație, adresa)

cu transportul

osot

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

pe ruta

de la A.ș. conț - pe ferovabilul R. Moldova

(se indică principalele puncte de pe traseu)

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

de amoniac și

de produse alimentare Dondușeni

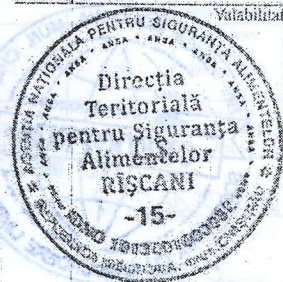
(denumirea laboratorului, nr. examenului de laborator și rezultatul cercetărilor)

NOTE SPECIALE:

termenul de păstrare și realizare  
 conform aplicărilor ob. caldale

(condiții și permisiuni (indicații) speciale, informații și condiții specifice, factori etc)

Valabilitatea prezentului Certificat este identică cu valabilitatea mărfii pentru care s-a eliberat prezentul document.



Medic veterinar

F. Gheorghiu  
 (numele și prenumele)

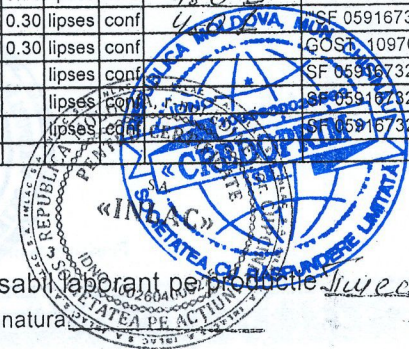




Data fabricarii	Descrierea produselor	Nr. de part	Numarul de locuri	masa neto kg	Grasimea %	aciditatea °T	umiditatea	Densitatea	temperatura °C	ora esp	Fosforul	organoeptica	Data exp.	DTN
2019													2020	
	Lapte 1.5% 1.000				1,5	16'		1,027	4	0.30	lipse	conf		HG-611.
	Lapte 2.5% 0.500				2,5	16'		1,027	4	0.30	lipse	conf		HG-611.
	Lapte 2.5% ambalat 1.0				2,5	16'		1,027	4	0.30	lipse	conf		HG-611.
	Chefir 1.0% 0.500				1,0	100'			4	0.30	lipse	conf		HG-611.
	Chefir 2.5% 0.500				2,5	103'			4	0.30	lipse	conf		HG-611.
30.12	Smintina 30 % 1000 (bec)	30	22	220	10,0	76'			4	0.30	lipse	conf	6.01	SF 05916732-008;2011.
	Smintina 15 % 0.500				15,0	68'			4	0.30	lipse	conf		SF 05916732-008;2011.
30.12	Smintina 25 % 0.500	30	210		25,0	60'			4	0.30	lipse	conf	9.01	SF 05916732-008;2011.
	Smintina 15% 0.375				15,0	66'			4	0.30	lipse	conf		SF 05916732-008;2011.
	Smintina 20% 0.375				20,0	64'			4	0.30	lipse	conf		SF 05916732-008;2011.
	Smintina 20% 0.200				20,0	64'			4	0.30	lipse	conf		SF 05916732-008;2011.
28.12	Smintina 30% 0.200	28	12		30,0	62'			4	0.30	lipse	conf	7.01	SF 05916732-008;2011.
30.12	Brinza 2% 0.250 kg	30	10		2,0	180'	75,8/		4	0.30	lipse	conf	4.01	HG-611.
30.12	Brinza 5% 0.250 kg	30	270		5,0	174'	73,0/		4	0.30	lipse	conf	4.01	HG-611.
30.12	Brinza 2% 0.400	30	5		2,0	178'	75,8/		4	0.30	lipse	conf	4.01	HG-611.
30.12	Brinza 2% 1kg 2kg	30	6	12	2,0	180'	75,8/		4	0.30	lipse	conf	4.01	HG-611.
	Brinza 2% 5 kg				2,0	176'	75,8/		4	0.30	lipse	conf		HG-611.
	Brinza 5% 0.500				5,0	176'	75,8/		4	0.30	lipse	conf		HG-611.
30.12	Brinza 9% 0.500	30	270		9,0	178'	73,0/		4	0.30	lipse	conf	4.01	HG-611.
	Brinza 5% 1kg 2kg				5,0	172'	73,0/		4	0.30	lipse	conf		HG-611.
	Brinza 5% 5 kg				5,0	180'	73,0/		4	0.30	lipse	conf		HG-611.
30.12	Brinza 9% 1kg 2kg	30	3	6	9,0	178'	73,0/		4	0.30	lipse	conf	4.01	HG-611.
30.12	Brinza 9% 5 kg	30	32	160	9,0	176'	72,8/		4	0.30	lipse	conf	4.01	HG-611.
	Brinza 18% 0,5 kg 1 kg				18,0	182'	72,8/		4	0.30	lipse	conf		HG-611.
	Produs de brinza 18% 2kg, 5kg, 0,5kg				18,0	192'	65,0/		4	0.30	lipse	conf		HG-611.
	Masa de brinza (vanilina ,stafide)1kg				o	176'	68,8/		4	0.31	lipse	conf		HG-611.
27.12	Unt 72.5% ambalat 0.200 kg		40		72,5		25,0/		-18		lipse	conf	26.02	GOST 37-91
	Unt monolit 72.5% (10 kg)(5kg)				72,5		25,0/		-12		lipse	conf		GOST 37-91
	Unt 82.5% 0.200gr				82,5		16,0/		-18		lipse	conf		GOST 37-91
27.12	Iaurt 1.5% 0.500 caise	27	60		1,5	86'			4	0.28	lipse	conf	10.01	SF05916732-006-20010
28.12	Iaurt 1.5% 0.500 visina	28	30		1,5	88'			4	0.29	lipse	conf	11.01	SF05916732-006-20010
27.28.12	Iaurt 1.5% 0.500 capsuna	27,28	60		1,5	87'			4	0.30	lipse	conf	10,11,01	SF 05916732-006;2010.
27,30.12	Iaurt 1.5% 0.500 natural (f/z)	27,30	480		1,5	85'			4	0.30	lipse	conf	10,13,01	SF 05916732-006;2010.
	Iaurt 1.5% 0.400 caise				1,5	85'			4	0.30	lipse	conf		SF 05916732-006;2010.
	Iaurt 1.5% 0.400 visina				1,5	88'			4	0.30	lipse	conf		SF 05916732-006;2010.
	Iaurt 1.5% 0.400 capsuna				1,5	87'			4	0.30	lipse	conf		SF 05916732-006;2010.
28.30.12	Iaurt Frutino 3.5% natural 0.125kg	28,30	1120		3,5	110'			4	0.30	lipse	conf	11,13,01	SF 05916732-006;2010.
27.30.12	Iaurt Frutino 3.5% cu cais 0.125 kg	27,30	270		3,5	115'			4	0.30	lipse	conf	10,13,01	SF 05916732-006;2010.
27.30.12	Iaurt Frutino 3.5% cu capsuna 0.125 kg	27,30	270		3,5	108'			4	0.30	lipse	conf	10,13,01	SF 05916732-006;2010.
27.30.12	Iaurt Frutino 3.5% cu banan 0.125	27,30	300		3,5	105'			4	0.30	lipse	conf	10,13,01	SF 05916732-006;2010.
27.28.12	Iaurt 3.5% visina 0.125kg	27,28	150		3,5	115'			4	0.30	lipse	conf	10,11,01	SF 05916732-006;2010.
30.12	Iaurt 3.5% mure de padure 0.125kg	30	30		3,5	112'			4	0.30	lipse	conf	13.01	SF 05916732-006;2010.
27,28.12	Iaurt 3.5% persik-maracua 0.125kg	27,28	150		3,5	108'			4	0.30	lipse	conf	10,11,01	SF 05916732-006;2010.
	Iaurt 1.5% 0.5kg portocala-marar-gimbir				1,5	90'			4	0.30	lipse	conf		SF 05916732-006;2010.
	Iaurt 1.5% 0.5kg calina-ceai-verde				1,5	88'			4	0.30	lipse	conf		SF 05916732-006;2010.
	Iaurt 1.5% 0.5kg chivi spanac				1,5				4	0.30	lipse	conf		SF 05916732-006;2010.
	Crema de brinza mure de padure 0.2kg				4,0	162	65,0/		4	0.30	lipse	conf		SF 05916732-009;2014.
	Crema de brinza persica si marakuya 0.2				4,0	164	65,0/		4	0.30	lipse	conf		SF 05916732-009;2014.
	Crema de brinza visina 0.2kg 4%				4,0	168	65,0/		4	0.30	lipse	conf		SF 05916732-009;2014.
	Crema de brinza natural 11% 130g				11,0	150'	65,0/		4	0.30	lipse	conf		SF 05916732-009;2014.
	Crema de brinza marar si usturoi 11%				11,0	154'	65,0/		4	0.30	lipse	conf		SF 05916732-009;2014.
	Crema de brinza piper negru 11% 130g				11,0	158'	65,0/		4	0.30	lipse	conf		SF 05916732-009;2014.
30.12	Brinzica degreasata cu vanilina 0% 100g	30	80		0	170'	70,0/		4	0.30	lipse	conf	4.01	"SF 05916732-009;2014
30.12	Brinzica degreasata cu stafide 0% 100g	30	30		0	174'	68,3/		4	0.30	lipse	conf	4.01	"SF 05916732-009;2014
30.12	Brinzica cu ananas 5% 100g	30	40		5,0	172'	68,3/		4	0.30	lipse	conf	4.01	"SF 05916732-009;2014
	Lapte ptaf degreasat 0.5kd				0,6	16'	5,0/		10	0.30	lipse	conf		GOST 10970-87
	Cascaval cu aroma de sunca "De Cupcini"				40,0				6		lipse	conf		SF 05916732-003-2008
	Cascaval natural "De Cupcini"				40,0				6		lipse	conf		SF 05916732-003-2008
	Cascaval "De Cupcini" 40%				40,0				6		lipse	conf		SF 05916732-003-2008

Data cind a fost eliberat certificatul: 30.12.19  
 Ora cind a fost eliberat certificatul: 6.00

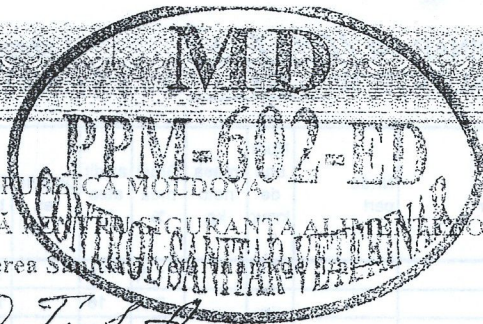
Responsabil laborant pe productie: Iurcova  
 semnatura: \_\_\_\_\_







REPUBLICA MOLDOVA  
 AGENȚIA NAȚIONALĂ DE INSURANȚĂ ALIMENTARĂ ȘI  
 Supravegherea Sănătății Alimentației



Formularul 2



D. T. S.A.  
(autoritatea emitentă)

Raionul/municipiul

Eldișeni

# CERTIFICAT SANITAR-VETERINAR

Seria SP Nr. 1095735

Din "30" Decembrie 2019

Eu, subsemnatul medic veterinar, am eliberat prezentul Certificat Conținutul lăcii de  
industrializare a lăptelui din Cupești

și certific că Produsele lactate în asortiment  
(cu - denumirea persoanei juridice sau numele și prenumele persoanei fizice)

conform facturii de expertiză  
(denumirea și starea mărfii)

în cantitate (locuri) de un lot cu greutate de 8.800 kg

tipul ambalajului (marcaj/etichetă) pușgi de plex/pahare de plex/hartie lauducată

Originea mărfii Fabricată

care provine din S.A. "Inka"  
(produse, materie primă - abatorizată, achiziționată, procesată, fabricată etc.)

indemni epizootic  
(se indică denumirea localității, gospodăriei, unității)  
sursa epizootică a localității de proveniență)

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

fără restricții  
(realizare fără restricții, realizare condiționată)

Marfa este expediată la conform facturii  
(inducând-se motivele sau modul de producere, conform regulilor expertizei sanitar-veterinare)

de expediție  
(punctul de destinație/adresa)

cu transportul auto

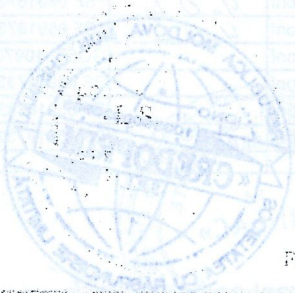
pe ruta Cupești - Teritoriul R. Moldova  
(se indică principalele puncte de pe traseu)

Marfa a fost supusă (după caz) examenului suplimentar de laborator laboratorul de  
zuercări a produselor alimentare Dondușeni  
(denumirea laboratorului, nr. examenului de laborator și rezultatul cercetărilor)

NOTE SPECIALE:

Termen de valabilitate conform certificatului  
de calitate Nr. 97-100 din 30 Decembrie 2019  
(condiții și perioadă (indicații speciale, informații și condiții specifice facturii etc.)

Valabilitatea prezentei Certificat este identică cu valabilitatea mărfii pentru care s-a eliberat prezentul document



Medic veterinar

[Signature]  
(numele și prenumele)