

CERTIFICAT DE CALITATE Nr. _____ din _____ 2024
eliberat la produsele fabricate de SRL «CVADRIVITA», cod fiscal 1002605001355
cu sediul in orasul Cimisia, str.Decebal, 62

Expediate la _____

Nr. d/o	Denumirea si categoria produsului	Masa, neta, kg	Temperatura de pastrare	Tipul de membrana	Genul ambalajului	Data fabricarii/ora	Termenul de realizare	Fabricate conform documentelor normative	
Mezeluri fierte									
1	Parizer: "Doktorskaia", calitate superioară		0°C +6°C	membrana naturala, membrana artificiala/ sub vid sau atmosfera modificata bato integrat/ sub vid sau atmosfera modificata bato portionat	lazi	###	20 zile/30 zile/25 zile	IT RT 38890462-001.2016	
2	Parizer: "Lacta", calitate superioară		0°C +6°C		lazi	- / -	20 zile/30 zile/25 zile	IT RT 38890462-001.2016	
3	Parizer: "Preferat", calitate superioară		0°C +6°C		lazi	- / -	20 zile/30 zile/25 zile	IT RT 38890462-001.2016	
4	Parizer: "Lunchmeat", calitatea Intii		0°C +6°C		lazi	- / -	20 zile/30 zile/25 zile	IT RT 38890462-001.2016	
5	Parizer: "Estonian", calitatea Intii		0°C +6°C		lazi	- / -	20 zile/30 zile/25 zile	IT RT 38890462-001.2016	
6	Parizer: "De masa", calitatea a doua		0°C +6°C		lazi	- / -	20 zile/30 zile/25 zile	IT RT 38890462-001.2016	
7	Parizer: "Suburban", calitatea a treia		0°C +6°C		lazi	- / -	20 zile/30 zile/25 zile	IT RT 38890462-001.2016	
8	Crenvurști: "Lacta", calitatea superioara		0°C +6°C	membrana artificiala/ sub vid sau atmosfera modificata	lazi	- / -	15 zile/30 zile	IT RT 38890462-001.2016	
9	Crenvurști: "De porc", calitatea superioara		0°C +6°C		lazi	- / -	15 zile/30 zile	IT RT 38890462-001.2016	
10	Crenvurști: "Cu cascaval", calitatea Intii		0°C +6°C		lazi	- / -	15 zile/30 zile	IT RT 38890462-001.2016	
11	Crenvurști: "De vita", calitatea Intii		0°C +6°C		lazi	- / -	15 zile/30 zile	IT RT 38890462-001.2016	
12	Crenvurști: "Aperitiv", calitatea a treia		0°C +6°C		lazi	- / -	15 zile/30 zile	IT RT 38890462-001.2016	
13	Safalade: "De porc", calitatea superioară		0°C +6°C		membrana naturala/sub vid sau atmosfera modificata	lazi	- / -	10 zile/30 zile	IT RT 38890462-001.2016
14	Safalade: "De vita", calitatea Intii		0°C +6°C	lazi		- / -	10 zile/30 zile	IT RT 38890462-001.2016	
15	Safalade: "Cu cascaval", calitatea Intii		0°C +6°C	lazi		- / -	10 zile/30 zile	IT RT 38890462-001.2016	
16	Safalade: "Soroceanca", calitatea a treia		0°C +6°C	lazi		- / -	10 zile/30 zile	IT RT 38890462-001.2016	
Salamuri semifumate									
17	"Krakov", calitate superioară		0°C +12°C	membrana artificiala, naturala/sub vid sau atmosfera modificata bato integrat/sub vid sau atmosfera modificata bato portionat	lazi	- / -	15 zile/45 zile/30 zile	IT RT 38890462-002.2016	
18	"Cimnăciori vînătoarești", calitate superioară		0°C +12°C		lazi	- / -	15 zile/45 zile/30 zile	IT RT 38890462-002.2016	
19	"Bavaria", calitate superioară		0°C +12°C		lazi	- / -	15 zile/45 zile/30 zile	IT RT 38890462-002.2016	
20	"Lunchmeat", calitatea Intii		0°C +12°C		lazi	- / -	15 zile/45 zile/30 zile	IT RT 38890462-002.2016	
21	"Vienez", calitatea Intii		0°C +12°C		lazi	- / -	15 zile/45 zile/30 zile	IT RT 38890462-002.2016	
22	"Moldova", calitatea Intii		0°C +12°C		lazi	- / -	15 zile/45 zile/30 zile	IT RT 38890462-002.2016	
23	"De Tallin", calitatea Intii		0°C +12°C		lazi	- / -	15 zile/45 zile/30 zile	IT RT 38890462-002.2016	
24	"De vita", calitatea Intii		0°C +12°C		lazi	- / -	15 zile/45 zile/30 zile	IT RT 38890462-002.2016	
25	"De Odesa", calitatea Intii		0°C +12°C		lazi	- / -	15 zile/45 zile/30 zile	IT RT 38890462-002.2016	
26	"Cimnăciori:"Cabana",calitatea Intii		0°C +12°C		lazi	- / -	15 zile/45 zile/30 zile	IT RT 38890462-002.2016	
27	"Gustărică", calitatea Intii		0°C +12°C		lazi	- / -	15 zile/45 zile/30 zile	IT RT 38890462-002.2016	
28	"La gratar", calitatea Intii		0°C +12°C		lazi	- / -	15 zile/45 zile/30 zile	IT RT 38890462-002.2016	
29	"Moscova de vara", calitatea Intii		0°C +12°C		lazi	- / -	15 zile/45 zile/30 zile	IT RT 38890462-002.2016	
30	"Codreni", calitatea a doua		0°C +12°C		lazi	- / -	15 zile/45 zile/30 zile	IT RT 38890462-002.2016	
31	"Cimpenes", calitatea a doua		0°C +12°C		lazi	- / -	15 zile/45 zile/30 zile	IT RT 38890462-002.2016	
32	"Pentru tartine", calitatea a doua		0°C +12°C		lazi	- / -	15 zile/45 zile/30 zile	IT RT 38890462-002.2016	
33	"Tărânc", calitatea a doua		0°C +12°C		lazi	- / -	15 zile/45 zile/30 zile	IT RT 38890462-002.2016	
34	Cimnăciori:"De Casa",calitatea a doua		0°C +12°C		lazi	- / -	15 zile/45 zile/30 zile	IT RT 38890462-002.2016	
35	"De vara", calitatea a doua		0°C +12°C		lazi	- / -	15 zile/45 zile/30 zile	IT RT 38890462-002.2016	
36	"Tiraspol", calitatea a doua		0°C +12°C		lazi	- / -	15 zile/45 zile/30 zile	IT RT 38890462-002.2016	
Salamuri fierte-afumate									
37	"De Moscova", calitate superioară		0°C +12°C		membrana artificiala/ sub vid sau atmosfera modificata/ sub vid sau atmosfera modificata bato portionat	lazi	- / -	30 zile/45 zile/40 zile	IT RT 38890462-003.2016
38	"Servelat", calitate superioară		0°C +12°C			lazi	- / -	30 zile/45 zile/40 zile	IT RT 38890462-003.2016
39	"Cvadrivita", calitate superioară		0°C +12°C			lazi	- / -	30 zile/45 zile/40 zile	IT RT 38890462-003.2016
40	"Saleami Tiroliscaia",calitate superioară		0°C +12°C			lazi	- / -	30 zile/45 zile/40 zile	IT RT 38890462-003.2016
Produse din carne de porc și din carne de vita afumate-fierte									
41	Pastramă de porc "De Paști",calitate superioară		0°C +5°C		'sub vid	lazi	- / -	15 zile/24 zile	SF 67-38890462-009.2012
42	Ceafă de porc "Tradițională",calitate superioară		0°C +5°C		'sub vid	lazi	- / -	15 zile/24 zile	SF 67-38890462-009.2012
43	Jambon de porc "Delicios",calitate superioară		0°C +5°C		'sub vid	lazi	- / -	15 zile/24 zile	SF 67-38890462-009.2012
44	Piept de porc "Condimentat",calitate superioară		0°C +5°C		'sub vid	lazi	- / -	15 zile/24 zile	SF 67-38890462-009.2012
45	Costilă afumată calitatea superioara		0°C +5°C			lazi	- / -	5 zile	SF 67-38890462-009.2012
46	Pastramă de vita "Haiduc",calitate superioară		0°C +5°C		'sub vid	lazi	- / -	15 zile/24 zile	SF 67-38890462-009.2012

Nr. d/o	Denumirea si categoria produsului	Masa, neta, kg	Temperatura de pastrare	Tipul de membrana	Genul ambalajului	Data fabricarii/ora	Termenul de realizare	Fabricate conform documentelor normative	
Produse din carne de porc și din carne vita crud-afumate									
47	Pastramă de porc "De Sărbătoare",calitate superioară		0°C +12°C		lazi	- / -	30 zile	SF 67-38890462-009.2012	
48	Carne de porc "Lux",calitate superioară		0°C +12°C		lazi	- / -	30 zile	SF 67-38890462-009.2012	
49	Carne de vita "Carpacio",calitate superioară		0°C +12°C		lazi	- / -	30 zile	SF 67-38890462-009.2012	
50	Mușchiuleț de porc „Gurmand”,calitate superioară		0°C +12°C		lazi	- / -	30 zile	SF 67-38890462-009.2012	
51	Pastramă de vita "Favorit",calitate superioară		0°C +12°C		lazi	- / -	30 zile	SF 67-38890462-009.2012	
Produse din carne de vita și din carne de porc fierte									
52	Șuncă din carne de vita "Jubileu", calitatea Intii		0°C +6°C	membrana naturala/membrana naturala, artificiala sub vid sau atmosfera modificata, bato integ, portionat	lazi	- / -	72 ore/24 zile	SF 67-38890462-009.2012	
53	Șuncă din carne de porc "Deosebîta", calitatea Intii		0°C +6°C		lazi	- / -	72 ore/24 zile	SF 67-38890462-009.2012	
Produse din carne de porc fierte									
54	Slănină de porc fiartă "Pentru tartine"calitatea Intii		0°C +6°C		lazi	- / -	5 zile	SF 67-38890462-009.2012	
55	Slănină de porc fiartă "Ungureasca"calitatea Intii		0°C +6°C		lazi	- / -	5 zile	SF 67-38890462-009.2012	
56	Slănină de porc fiartă "Ucraineasca"calitatea Intii		0°C +6°C		lazi	- / -	5 zile	SF 67-38890462-009.2012	
Salamuri crud-afumate									
57	"Banchet", calitate superioară		0°C +12°C		'sub vid	lazi	- / -	4 luni /45 zile	SF 67-38890462-004.2010
58	"Marca Noastră", calitate superioară		0°C +12°C		'sub vid	lazi	- / -	4 luni /45 zile	SF 67-38890462-004.2010
60	"Sudjuc" calitate superioară		0°C +12°C		'sub vid	lazi	- / -	4 luni /45 zile	SF 67-38890462-004.2010
61	"Deosebîti" calitate superioară		0°C +12°C		'sub vid	lazi	- / -	4 luni /45 zile	SF 67-38890462-004.2010
62	"Cimnacioli la bere" calitate Intii		0°C +12°C		'sub vid	lazi	- / -	4 luni /45 zile	SF 67-38890462-004.2010
Crimnăciori din ingrediente supuse tratamentului termic									
63	Tobă "De casa", calitatea Intii		0°C +6°C	membrana artificiala	lazi	- / -	5 zile	SF 67-38890462-012.2012	
64	Singerete "Tărânc", calitatea Intii		0°C +6°C	membrana naturala	lazi	- / -	48 ore	SF 67-38890462-012.2012	
65	Pate "Apetisant", calitatea Intii		0°C +6°C	membrana artificiala	lazi	- / -	5 zile	SF 67-38890462-012.2012	
66	"Cavurma" din carne de ovine, calitatea Intii		0°C +6°C	membrana artificiala	lazi	- / -	5 zile	SF 67-38890462-012.2012	
Produse din carne de găina afumate-fierte									
67	Carcasă de găină,calitate superioară		0°C +6°C		'sub vid	lazi	- / -	5 zile/6 zile	SF 67-38890462-013.2012
68	Piept de găină,calitate superioară		0°C +6°C		'sub vid	lazi	- / -	5 zile/6 zile	SF 67-38890462-013.2012
69	Aripi de găină,calitate superioară		0°C +6°C		'sub vid	lazi	- / -	5 zile/6 zile	SF 67-38890462-013.2012
70	Gamba de găină,calitate superioară		0°C +6°C		'sub vid	lazi	- / -	5 zile/6 zile	SF 67-38890462-013.2012
71	Fileu de gaina, calitate superioară		0°C +6°C		'sub vid	lazi	- / -	5 zile/6 zile	SF 67-38890462-013.2012
72	Pulpe de găină,calitate superioară		0°C +6°C		'sub vid	lazi	- / -	5 zile/6 zile	SF 67-38890462-013.2012
73	Ruladă de găină,calitate Intii		0°C +6°C			lazi	- / -	5 zile	SF 67-38890462-013.2012
Mezeluri fierte din carne de găină									
74	Crenvurști "Picanti", din carne de găină, calitatea Intii		0°C +6°C	Naturala/sub vid	lazi	- / -	48 ore/6 zile	SF 67-38890462-013.2012	
75	Crenvurști "Fînețe", din carne de găină, calitatea Intii		0°C +6°C	Naturala/sub vid	lazi	- / -	48 ore/6 zile	SF 67-38890462-013.2012	
Produse crud-afumate din carne de găină									
76	Salam "Cvadrivita", calitatea superioară		0°C +12°C		lazi	- / -	4 luni	SF 67-38890462-013.2012	
77	Fileu "Delicioasa" din carne de gaina		0°C +12°C		lazi	- / -	30 zile	SF 67-38890462-013.2012	
Semipreparate din carne tocată									
78	Mici "Tradiționali", calitatea superioară					- / -	48 ore/30 zile	SF 67-38890462-006.2009	
79	Frigărui din carne de porc "Lux", calitatea superioară					- / -	48 ore/30 zile	SF 67-38890462-006.2009	
80	Cimnăciori la grill, calitatea superioară					- / -	48 ore/30 zile	SF 67-38890462-006.2009	
81	Cimnăciori din carne de gaina "Plicic", calitatea superioară					- / -	48 ore/30 zile	SF 67-38890462-006.2009	
82	Carne tocată de vita, calitatea superioară					- / -	12 ore/30 zile	SF 67-38890462-006.2009	
83	Carne tocată de vita și porc, calitatea superioară					- / -	12 ore/30 zile	SF 67-38890462-006.2009	
84	Chiftelute din carne de porc					- / -	12 ore/30 zile	SF 67-38890462-006.2009	
Semipreparate porționate în marinadă									
85	Pulpe de găină,calitatea superioară		0°C +6°C			- / -	48 ore	SF 67-38890462-006.2009	
86	Aripi de găină,calitatea superioară		0°C +6°C			- / -	48 ore	SF 67-38890462-006.2009	
87	Gamba de găină,calitatea superioară		0°C +6°C			- / -	48 ore	SF 67-38890462-006.2009	
88	Piept din carne de porc,calitatea superioară		0°C +6°C			- / -	48 ore	SF 67-38890462-006.2009	
89	Fileu de porc in marinada		0°C +6°C			- / -	48 ore	SF 67-38890462-006.2009	
Produse vegetale									
90	Salam "Vegetarian cu ciuperci"		0°C +6°C	membrana artificiala	lazi	- / -	5 zile	SF 67-38890462-014.2012	
91	Salam "Vegetarian cu oliva"		0°C +6°C	membrana artificiala	lazi	- / -	5 zile	SF 67-38890462-014.2012	
92	Pirjoale vegetariene cu ciuperci si oliva					- / -	72 ore/30 zile	SF 67-38890462-014.2012	

Date speciale: Umeditatea relativa a aerului 70-80%

Medic veterinar

Fiecare unitate de produs este marcata in conformitate cu legislatia in vigoare