



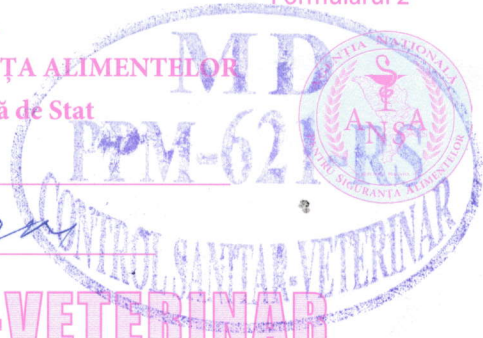
REPUBLICA MOLDOVA
 AGENȚIA NAȚIONALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
 Supravegherea Sanitară Veterinară de Stat

Formularul 2

DT SA

(autoritatea emitentă)

Raionul/municipiul *Rișcani*



CERTIFICAT SANITAR-VETERINAR

Seria **SP** nr. **1286584**

Din „*06*” *01* 202*2*

Subsemnatul, medic veterinar, am eliberat prezentul Certificat

SA „Doctis”

(cu denumirea persoanei juridice sau numele și prenumele persoanei fizice)

și certific că *produse lactate*

(denumirea și starea mărfii)

în cantitate (locuri) de *3610* cu greutate de *40.000* kg

tipul ambalajului (marcaj/etichetă)

Originea mărfii *SA „Doctis”*

(produse, materie primă – abatorită, achiziționată, procesată, fabricată, etc.)

care provine din *or. Rișcani favorabile în privința*

(se indică denumirea localității, gospodăriei, unității)

bolilor infecțioși a animalelor.

(situația epizootică a localității de proveniență)

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

(realizare fără restricții, realizare condiționată –

fără restricții

indicându-se motivele sau modul de prelucrare, conform regulilor exportului sanitar-veterinar)

Marfa este expediată la *pe teritoriul R. Moldova*

(punctul de destinație, adresa)

cu transportul *auto*

pe ruta *or. Rișcani - pe teritoriul R. Moldova*

(se indică principalele puncte de pe traseu)

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

a produselor alimentare Dondyseni.

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

NOTE SPECIALE: *termenul de pasteurizare și realizare*

conform certificatului de calitate.

(condiții și permisiuni (indicații) speciale, informații și condiții specifice, factura etc.)



Medic veterinar

T. Gămăciuc

(semnătura)

T. Gămăciuc

(numele și prenumele)



Nr	Denumirea produsului	Documentul Normativ	Numărul de locuri	În greutatea neto, kg	Indicii fizico-chimici					Data fabricării, eliberării	Data Finalizării Termenului de valabilitate	Termen de valabilitate	Caracteristici senzoriale	
					Grăsiimea %	Aciditatea °T	Densitatea °A	Umiditate %	Fosforataza					Temperatura °C
1	Lapte pasteurizat, 1L	HG 158 din 07.03.2019			2,5	18	1028		Absentă	4±2	5-6/11	8-9/11	72 ore	Corespunde Anexa 2 HG 158
2	Lapte pasteurizat, 0,5L	-/-			2,5	18	1028		Absentă	4±2	5-6/11	8-9/11	72 ore	-/-
3	Lapte pasteurizat, 1L	-/-			3,5	18	1028		Absentă	4±2	5-6/11	8-9/11	72 ore	-/-
4	Lapte pasteurizat, 1L	-/-			1,5	18	1028		Absentă	4±2	5-6/11	8-9/11	72 ore	-/-
5	Chefir, 500 gr	HG 158 din 07.03.2019			1,0	99			Absentă	4±2	5-6/11	10-11/11	5 zile	Corespunde Anexa 4 HG 158
6	Chefir, 500 gr	-/-			2,5	98			Absentă	4±2	5-6/11	10-11/11	5 zile	-/-
7	Chefir, 500 gr	-/-			3,2	96			Absentă	4±2	5-6/11	10-11/11	5 zile	-/-
8	Chefir îmbogățit cu bifidobacterii	HG 158 din 07.03.2019			2,5	97			Absentă	4±2	5-6/11	10-11/11	5 zile	-/-
9	Chefir cu umplutură de vișină	SF 03947208-007:2011			2,5	96			Absentă	4±2	5-6/11	10-11/11	5 zile	Dulce cu aromă de vișină
10	Chefir cu umplutură de capsuni	SF 03947208-007:2011			2,5	94			Absentă	4±2	5-6/11	10-11/11	5 zile	Dulce cu aroma de capsuni
11	Smântină, 500gr	HG 158 din 07.03.2019			10	90			Absentă	4±2	5-6/11	12-13/11	7 zile	Corespunde Anexa 3 HG 158
12	Smântină 500gr,	HG 158 din 07.03.2019			15	68			Absentă	4±2	5-6/11	12-13/11	7 zile	-/-
13	Smântină în pahare, 200 gr./350gr	HG 158 din 07.03.2019			15	68			Absentă	4±2	5-6/11	12-13/11	7 zile	-/-
14	Smântină în pahare, N1 350gr	HG 158 din 07.03.2019			15				Absentă	4±2			7 zile	-/-
15	Smântină dulce pasteurizată, 500 gr	HG 158 din 07.03.2019			35	15			Absentă	4±2	5-6/11	8-9/11	72 ore	-/-
16	Smântină dulce pasteurizată la cîntar	HG 158 din 07.03.2019			35	15			Absentă	4±2			36 ore	-/-
17	Smântină îmbogățită cu bifidobacterii	HG 158 din 07.03.2019			15	68			Absentă	4±2	5-6/11	12-13/11	7 zile	-/-
18	Smântină 500gr	HG 158 din 07.03.2019			20	66			Absentă	4±2	5-6/11	12-13/11	7 zile	-/-
19	Smântină, kg	HG 158 din 07.03.2019			20	66			Absentă	4±2	6/11	9/11	72 ore	-/-
20	Smântină în pahare, 200 gr/350gr	HG 158 din 07.03.2019			20	66			Absentă	4±2	5-6/11	12-13/11	7 zile	-/-
21	Smântină în pahare, N1 350gr	HG 158 din 07.03.2019			20				Absentă	4±2			7 zile	-/-
22	Brînză de vacă 2% 2 kg, 5 kg	SF 03947208-009:2011			2			76	Absentă	4±2			120 ore	Corespunde Anexa 5 HG 158
23	Brînză de vacă 5% 2 kg, 5 kg	SF 03947208-009:2011			5	192		73	Absentă	4±2	6/11	11/11	120 ore	-/-
24	Brînză de vacă 5% 500 g	SF 03947208-009:2011			5	192		73	Absentă	4±2	5-6/11	10-11/11	120 ore	-/-
25	Brînză de vacă 9% 2 kg, 5 kg	SF 03947208-009:2011			9			73	Absentă	4±2			120 ore	-/-
26	Brînză de vacă 9% 500 g	SF 03947208-009:2011			9	190		73	Absentă	4±2	5-6/11	10-11/11	120 ore	-/-
27	Brînză de vacă 18% 2 kg, 5 kg	SF 03947208-009:2011			18	160		68	Absentă	4±2	6/11	11/11	120 ore	-/-
28	Brînză topită tartinabilă „Mărgăritar”	SF-03947208-001			Min 60			52		0 - +4			30 zile	Caracteristic brînzii topite
29	Brînză topită tartinabilă „Rîșcani”	SF-03947208-001			Min 55			55		0 - +4			30 zile	-/-
30	Unt Tărănesc la kg	HG 158 din 07.03.2019			72,5			25		0 - +4			20 zile	Corespunde Anexa 6 HG 158
31	Unt Tărănesc ambalat	HG 158 din 07.03.2019			72,5			25		0 - +4			40 zile	-/-
32	Unt 72,5% N1 ambalat	HG 158 din 07.03.2019			72,5			25		0 - +4			40 zile	-/-
32	Unt 82,5% N1 ambalat	HG 158 din 07.03.2019			82,5			16		0 - +4			40 zile	-/-
34	Unt „de Rîșcani” ambalat	SF 03947208-005:2009			82,5			16		0 - +4			40 zile	-/-
35	Unt „de Rîșcani” la kg	SF 03947208-005:2009			82,5			16		0 - +4			20 zile	-/-
36	Unt 72,5% ambalat Bun Străbun	HG 158 din 07.03.2019			72,5			25		0 - +4			40 zile	-/-
37	Unt 82,5% ambalat Bun Străbun	HG 158 din 07.03.2019			82,5			16		0 - +4			40 zile	-/-
38	Unt topit la kg	-/-			90			0,7		-3 ... 0			90 zile	-/-
39	Amestec de grăsimi „Favorit” amb	SF 03947208-007:2010			72,5			25		3		22/01	20 zile	Caracteristic produsului
40	Amestec de grăsimi „Favorit”, la kg	-/-			72,5			25		-18		-	9 luni	Caracteristic produsului
41	Amestec de grăsimi „Buterbrodnoe”	-/-			61,5			35		3		24/01	10 zile	Caracteristic produsului
42														

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 6.01.22

certificat veterinar N° 1286584

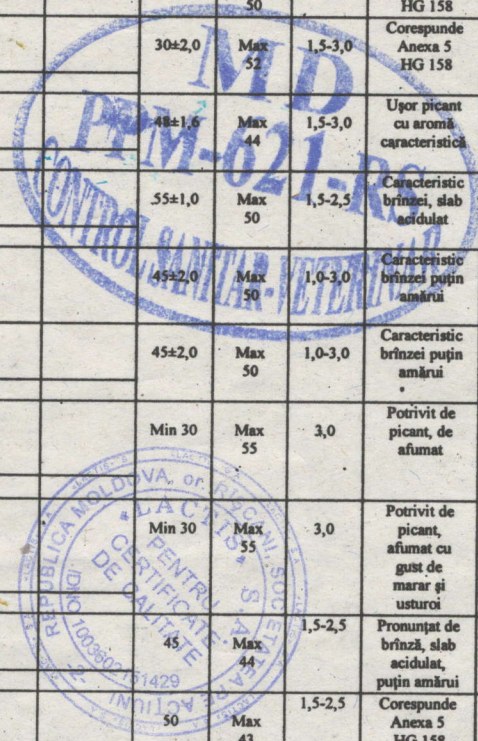
Responsabil Șef laborator Toderiță Eduard

Laborant 40000 11

(semnătura)



Data fabricării	Data preambalării	Denumirea produsului	Termen de maturizare, zile	Termen de păstrare după maturizare conform standardului	Standard	Calupuri, unități	Greutate a în kg	Indicii fizico-chimici			Caracteristici senzoriale	Termen de realizare, zile	Temperatura de păstrare °C, umiditatea aerului %	Valabil până la
								% de grăsime	% de umiditate	% de sare				
10-1318-8110 1418-8110	5/1 2-3-4-7/1	Brinză cu cheag tare „de Rîșcani” Ambalat	35	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	HG 158 din 07.03.2019			50±1,6	Max 44	1,5-2,5	Corespunde Anexa 5 HG 158	60	0°...4°C 85±5%	6/3 3-4-5-6/3
10-1318-8110 1318-8110	5/1 27-28/12	Brinză cu cheag tare „de Moldova” Ambalat	40	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	HG 158 din 07.03.2019			50±1,6	Max 44	1,5-2,5	Corespunde Anexa 5 HG 158	60	0°...4°C 85±5%	6/3 25-26/12-27-28/12
5-1718-3019 2218-3019	5/1 27/12-4-5/1	Brinză cu cheag tare „de Olanda” Ambalat	45	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	HG 158 din 07.03.2019			45±1,6	Max 44	1,5-2,5	Corespunde Anexa 5 HG 158	60	0°...4°C 85±5%	6/3 25/12-26/12-27-28/12
2717 2217	5/1 28/12-5/1	Brinză cu cheag tare „de Poșehonie” Ambalat	45	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	HG 158 din 07.03.2019			45±1,6	Max 44	1,5-2,5	Corespunde Anexa 5 HG 158	60	0°...4°C 85±5%	6/3 26/12-27/12
217-2818-2119 217-2119	5/1 2-4-5/1	Brinză cu cheag tare „de Rusia” Ambalat 0.4 Ambalat 0.8	60	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	HG 158 din 07.03.2019			50±1,6	Max 43	1,5-2,5	Corespunde Anexa 5 HG 158	60	0°...4°C 85±5%	6/3 3-5-6
5-6/1 6/1		Brinză cu cheag moale cu pătrunjel, mîrar Albă de Rîșcani Ambalat			SF 03947208 003:2009			35±1,6	Max 62	Max 4,5	Lactat pușin acid, cu gust de verdeață folosită	5	4±2°C 85±5%	10-11 11/1
1416 1416	5/1 28/12-5/1	Brinză cu cheag tare „Edam” Ambalat	min30 zile	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	HG 158 din 07.03.2019			45±1,6	Max 48		Plăcut, fin cu aromă caracteristică, pușin amărui	60	0°...4°C 85±5%	6/3 26/12-27/12
4-5/1		Brinză topită tartinabilă „Mîrgăritar”			SF 03947208-001			Min 60	52		Caracteristic de brinză topită	25	0-6	29-30
3-5/1		Brinză topită tartinabilă „Rîșcani”			SF 03947208-001			Min 55	55		Caracteristic de brinză topită	25	0-6	28-30
2819 23-2819	5/1 4-5/1	Brinză cu cheag tare „de Prut” Ambalat	15	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	HG 158 din 07.03.2019			40±1,6	Max 50	1,5-2,5	Corespunde Anexa 5 HG 158	60	0°...4°C 85±5%	6/3 5-6/3
319 319	5/1 2-5/1	Brinză cu cheag tare „Luceafărul” Ambalat	45	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	HG 158 din 07.03.2019			30±2,0	Max 52	1,5-3,0	Corespunde Anexa 5 HG 158	60	0°...4°C 85±5%	6/3 3-6/3
1019 5/19	5/1 30/12-5/1	Brinză cu cheag tare „Gouda” Ambalat	30	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	HG 158 din 07.03.2019			48±1,6	Max 44	1,5-3,0	Ușor picant cu aromă caracteristică	60	0°...4°C 85±5%	6/3 28/12-29/12
4-5/1		Brinză cu cheag tare „de Moldova” Ambalat	30	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	HG 158 din 07.03.2019			55±1,0	Max 50	1,5-2,5	Caracteristic brinzei, slab acidulat	60	0°...4°C 85±5%	5-6/3
23/10-20/12 9/10	5/1 5/1	Cașcaval „Provincial” Ambalat	15	4 luni la temperatura de -3°C ... 0°C	SF 03947208 002:2008			45±2,0	Max 50	1,0-3,0	Caracteristic brinzei pușin amărui	60	0°...4°C 85±5%	6/3 6/3
5/1 4-5/1		Brinză topită afumată „de Basarabia-LR” Ambalat			SF 03947208 001:2008			Min 30	Max 55	3,0	Potrivit de picant, de afumat	60	0°...4°C 85±5%	6/3 5-6/3
		Brinză topită afumată „de Basarabia-LR” cu mîrar și usturoi Ambalat			SF 03947208 001:2008			Min 30	Max 55	3,0	Potrivit de picant, afumat cu gust de mîrar și usturoi	60	0°...4°C 85±5%	
		Produs de brinză „De Olanda” Ambalat	45	2 luni la temperatura de 0°C ... +4°C	SF 03947208 010:2012			45	Max 44	1,5-2,5	Pronunțat de brinză, slab acidulat, pușin amărui	60	0°...4°C 80±5%	
		Produs de brinză „De Rusia” Ambalat	60	2 luni la temperatura de 0°C ... +4°C	SF 03947208 010:2012			50	Max 43	1,5-2,5	Corespunde Anexa 5 HG 158	60	0°...4°C 80±5%	
4/12		Brinză cu cheag în sărmură „Albă de Rîșcani”	5		SF 03947208 003:2009			45±1,6	Max 62	Max 4,5	Lactat acid, potrivit de sărat	30	4±2°C 85±5%	30/12



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 6-01-22

certificat veterinar N° 1288584

Responsabil Șef laborator Toderiță Eduard

Laborant Popoița
(nume, prenume)

(semnătura)