

**CERTIFICAT DE CALITATE Nr. 281**  
Eliberat la producătorul mai jos, produse de Fabrica de prelucrare a pestoilor interpridera SRL "ASAMBLOI SRL".  
Expeditie în rețeaua de comerț

anexa la foaia de inscriere (specificată, factură) Nr. \_\_\_\_\_ de la data 13.12.8 \_\_\_\_\_ pentru realizare

Formularul 2



REPUBLICA MOLDOVA

AGENȚIA NAȚIONALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR

Supraveghere Sanitară Veterinară de Stat  
Str. 1 Mai nr. 10, Chișinău, Republica Moldova

Direcția Municipală pentru Siguranța Alimentelor  
strada Dimitrie Cantemir nr. 10, Chișinău, Republica Moldova

## **CERTIFICATE SANITAR-VETERINAR**

Seria SP Nr. 0935962

Data emisiei: 27.11.2018

Data expirării: 2018

Razional/municipal: mun. Chișinău

No.	Denumire și categorie produsului	Masa neto. kg	Nr. de locuri	Tipul ambalajului	Temperatură de păstrare la rece	Termenul de realizare la temperatură de păstrare 10...-4°C	Producător conform instrucțiunii tehnologice cu respectarea regulației tehnologice și corespunzău (de indicații nr. CD)
1.	Hering slab sărat	Conf. fact.	6	Căserole m/p	-4...-8°C	60 zile	15 zile
2.	Sardina slab sărată	Conf. fact.	6	Căserole m/p	-4...-8°C	40 zile	15 zile
3.	Huring slab sărat, vid	Conf. fact.	6	Punga P/E	-4...-8°C	35 zile	30 zile
4.	Maicruș bruciș slab sărat	Conf. fact.	6	Căserole m/p	-4...-8°C	30 zile	15 zile
5.	Maicruș slab sărat	Conf. fact.	6	Căserole m/p	-4...-8°C	60 zile	15 zile
6.	Maicruș slab sărat, vid	Conf. fact.	6	Punga P/E	-4...-8°C	30 zile	30 zile
7.	Maicruș file foliat slab sărat, vid	Conf. fact.	6	Punga P/E	-4...-8°C	20 zile	20 zile
8.	Sălăciu slab sărat cu microdenzi	Conf. fact.	6	Căserole m/p	-4...-8°C	30 zile	15 zile
9.	Sălăciu slab sărat, vid	Conf. fact.	6	Punga P/E	-4...-8°C	20 zile	20 zile
10.	Capelin slab sărat	Conf. fact.	6	Căserole m/p	-4...-8°C	20 zile	15 zile
11.	Somon/Perștrău bruciș slab sărat	Conf. fact.	6	Căserole m/p	-4...-8°C	30 zile	15 zile
12.	Somon file slab sărat	Conf. fact.	6	Cuflii carton	-4...-8°C	30 zile	15 zile
13.	Somon file bruciș slab sărat, vid	Conf. fact.	6	Punga P/E	-4...-8°C	25 zile	20 zile
14.	Seconchourse de fieruri în ulei în acasănumit	Conf. fact.	6	Căserole m/p	0...+5°C	90 zile	30 zile
15.	Huring file sărat cu murecheni	Conf. fact.	6	Căserole m/p	-4...-8°C	30 zile	-4...-5°C
16.	Huring trunchi în marinadă	Conf. fact.	6	Căserole m/p	-4...-8°C	30 zile	15 zile
17.	Maicruș afumat la căld.	Conf. fact.	6	Cuflii carton	-4...-8°C	30 zile	15 zile
18.	Huring afumat la căld.	Conf. fact.	6	Cuflii carton	-4...-8°C	30 zile	15 zile
19.	Rai cod afumat la căld.	Conf. fact.	6	Cuflii carton	-4...-8°C	30 zile	15 zile
20.	Bilanț roșu afumat la căld.	Conf. fact.	6	Cuflii carton	-4...-8°C	30 zile	15 zile
21.	Somon căpșu afumat la căld.	Conf. fact.	6	Cuflii de carton	-2...+2°C	3 zile	SP 06811768/001/2011
22.	Roliade și la căld, în ascortiment	Conf. fact.	6	Cuflii de carton	-4...-8°C	30 zile	15 zile
23.	Câlnar tentacule afumat la căld	Conf. fact.	6	Cuflii de carton	-4...-8°C	30 zile	15 zile
24.	Snotofera afumat la căld	Conf. fact.	6	Cuflii de carton	-4...-8°C	30 zile	15 zile
25.	Maicruș afumat la rece	Conf. fact.	6	Cuflii de carton	-4...-8°C	30 zile	15 zile
26.	Oil fish afumat la rece	Conf. fact.	6	Cuflii de carton	-4...-8°C	30 zile	15 zile
27.	Stavridă afumat la rece	Conf. fact.	6	Cuflii de carton	-4...-8°C	30 zile	15 zile
28.	Un ouier afumat la rece	Conf. fact.	6	Cuflii de carton	-4...-8°C	30 zile	15 zile
29.	Merluță afumată afumat la rece	Conf. fact.	6	Cuflii de carton	-4...-8°C	30 zile	15 zile
30.	Wardios afumat la rece	Conf. fact.	6	Cuflii de carton	-4...-8°C	30 zile	15 zile
31.	Plătica afumată la rece	Conf. fact.	6	Cuflii de carton	-4...-8°C	30 zile	15 zile
32.	Maicruș afumat la rece, vid	Conf. fact.	6	Punga P/E	-4...-8°C	60 zile	10 zile
33.	Maicruș file foliat at la rece, vid	Conf. fact.	6	Punga P/E	-4...-8°C	60 zile	10 zile
34.	Sălăciu afumat la rece	Conf. fact.	6	Cuflii de carton	-4...-8°C	60 zile	10 zile
35.	Capelin afumat la rece	Conf. fact.	6	Cuflii de carton	-4...-8°C	60 zile	10 zile
36.	Capelin afumat la rece, vid	Conf. fact.	6	Punga P/E	-4...-8°C	60 zile	10 zile
37.	Iosifini afumat la rece	Conf. fact.	6	Cuflii de carton	-4...-8°C	60 zile	10 zile
38.	Somon vîtrăuște afumat la rece	Conf. fact.	6	Cuflii de carton	-4...-8°C	60 zile	10 zile
39.	Somon burtaș afumat la rece	Conf. fact.	6	Cuflii de carton	-4...-8°C	60 zile	10 zile
40.	Somon file afumat la rece	Conf. fact.	6	Cuflii de carton	-4...-8°C	60 zile	10 zile
41.	Somon brânză afumată la rece, vid	Conf. fact.	6	Punga P/E	-4...-8°C	35 zile	10 zile
42.	Huring file, brânză afumată la rece	Conf. fact.	6	Cuflii de carton	-4...-8°C	60 zile	10 zile

Data fabricării este indicată pe ambalaj.

Tehnicolog:

Vădăcina acestor document se potriveste conform legii și în vigoare.

