



REPUBLICA MOLDOVA
 AGENȚIA NAȚIONALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
 Supravegherea Sanitară Veterinară de Stat
Direcția sanitar-veterinara pentru S.A.

Formularul 2



(autoritatea emitentă)

Raionul/municipiul Chișinău

CERTIFICAT SANITAR-VETERINAR

Seria **SP** Nr. **1017514**

Din „**13**” **Iunie** 201**9**

Subsemnatul, medic veterinar, am eliberat prezentul Certificat

S.R.L. “Cardiax-Plus”

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

și certific că **Carne de vita, porcina, gaina refrigerata si congelata in sortiment**

(denumiri ca și starea mărfii)

în cantitate (locuri) de **Conform facturii** cu greutate de **Conf. fact.** kg.

tipul ambalajului (marcaj/etichetă) **Material polimeric (casserole)**

Originea mărfii **Achiziționata și procesata**

(procesată, achiziționată, procesată, fabricată etc.)

care provine din **S.R.L. “Cardiax-Plus” or. Chișinău**

(se indică denumirea localității, gospodăriei, unității)

Favorabila

(starea zootehnică a localității de proveniență)

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

(realizare fără restricții, realizare condiționată –

in rețeaua de comerț

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

Marfa este expediată la **Pe teritoriu R.M.**

(punctul de destinație, adresa)

cu transportul **Auto**

pe ruta **or. Chișinău – raioanele și orașele a R.M.**

(se indică principalele puncte de pe traseu)

Marfa a fost supusă (după caz) examenului suplimentar de laborator **curente: CRDV:rap. №1022-5.**

Indicii fizico-chimice, microbiologice coresp. normativului.

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

NOTE SPECIALE:

Condiții de păstrare, comercializare, termenul de valabilitate – conform certificatului de calitate Nr.109 anexat.

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

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

Medic veterinar

(semnătură)

V.Djužoștran

L.Ș.

Falsificarea prezentului document se pedepsește conform legislației în vigoare.

CERTIFICAT DE CALITATE Nr. 115/13 2019

Eliberat pentru semifabricate, enumerate mai jos, fabricate în Moldova de SRL "CARDIAX-PLUS"

Expediate către Restauran de comerț conform foii de înscriere nr. _____ pentru realizare

Nr	Denumirea semifabricatelor	Cantitatea, kg	Condiții și termen de păstrare:	Documente normative	Sfârșitul procesului tehnologic
Semifabricate din carne tocată					
1	Carne tocată specializată	0..+2°C max	Nu mai mult de 18°C,	SF 06816369-004:2011	
2	Carne tocată de vițel	48 ore			
3	Carne tocată de găină	max	termen de păstrare	SF 06816369-004:2011	
4	Carne tocată de porc	48 ore		SF 06816369-004:2011	
5	Mici	0..+4°C max	30 zile	SF 06816369-004:2011	
6	Dimaciori	48 ore		SF 06816369-004:2011	
7	Dimaciori „La gratar”			SF 06816369-004:2011	
8	Dimaciori „La grill”			SF 06816369-004:2011	
9	Dimaciori din carne de pui			SF 06816369-004:2011	
10	Mici De Casa			SF 06816369-004:2011	
11	Dimaciori De Casa			SF 06816369-004:2011	
12	Dimaciori „Lux”			SF 06816369-004:2011	
13	Pituoală de casă			SF 06816369-004:2011	
14	Pituoală de pui			SF 06816369-004:2011	
Semifabricate din carne de găină					
11	Solid de pui	0..+4°C max	Nu mai mult de 18°C,	SF 06816369-001:2009	
12	Pulpă de pui	48 ore	termen de păstrare		
13	Filen de pui				
14	Aripa de pui				
15	Tracim de pui pentru supe				
16	Carne de găină				
17	Semicarcesă de pui				
18	Găină întreagă				
19	Gambă				
Semifabricate din carne de găină marinată, refrigerată					
20	Solid de pui	0..+4°C max		SF 06816369-001:2009	
21	Pulpă de pui	48 ore			
22	Aripioare de pui				
Semifabricate din carne de porc.					
23	Ampicior cu coase		nu mai mult de 18°C,	SF 06816369-001:2009	
24	Coaste de porc				
25	Muschulet				
26	Costă				
27	Piept fără oase	0..+4°C	minus de 18°C,	SF 06816369-001:2009	
28	Pulpă	48 ore	termen de păstrare		
29	Solid				
30	Jambon de porc				
31	Carnea fără oase				
32	Gulaș				
33	Sikaniță sărată cu pipet negru				

Nr	Denumirea semifabricatelor	Cantitatea, kg	Condiții și termen de păstrare	Documente normative	Sfârșitul procesului tehnologic
34	Filen				
35	Codlet natural				
36	Coaste	48 ore	nu mai mult de 18°C,	SF 06816369-001:2009	
37	Oase				
38	Urechii				
39	Codlet cu os	72 ore	de minus de 18°C,		
40	Codlet natural cu os în marinada	0..+4°C	termen de păstrare		
41	Stecak				
42	Frigaruni				
43	Frigaruni marinat				
44	Coaste la grila marinată				
45	Spadă				
46	Ampicior cu os/fără os în marinada				
47	Costă de porc în marinada				
48	Steak Meat House				
49	Sikanița marinată	14 zile, 0+4°C			
Semifabricate din carne de vițel.					
50	Filen	72 ore	nu mai mult de 18°C	SF 06816369-001:2009	
51	Muschulet	0..+4°C	nu mai mult de 18°C		
52	Carne fără oase				
53	Ampicior cu os/fără os				
54	Lampchet				
55	Frigaruni în marinadă				
56	Gulaș				
57	Asubuc				
58	Costă cu os/fără os				
59	Codlet cu os/fără os				
60	Rasol cu os/fără os				
61	Solid				
62	Spadă cu os/fără os				
Semifabricate în pelicula pentru copt (sub vid)					
63	Gaiina întreagă în marinada	5 zile,	Nu mai mult de 18°C	SF 06816369-001:2009	
64	Coaste în marinada	0..+4°C	minus de 18°C		
65	Codlet de porc cu os în marinada				
66	Puietina în sos alb				
67	Costă de porc în marinada				
68	Aripioare de găina în marinada				

Tehnolog

Cazacu V.