

Eliberat(din) (dnei)

Sepa Combrina

scum ea el (ea) a fost pregătit(ă) și atestat(ă) în cadrul cursului de instruire igianică

la departamentul

ALIMENTATIE PUBLICA

Eliberat

01

02

2023

Valabil pînă la

01

02

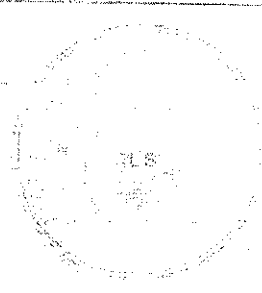
2024

Locul și școlă de stat
municipal: Chișinău

(scrie situația)

L. Suricci

(numele personal)



Serie SP

Ministerul Afacerilor Interne
al Republicii Moldova



Ministry of Internal Affairs
of the Republic of Moldova

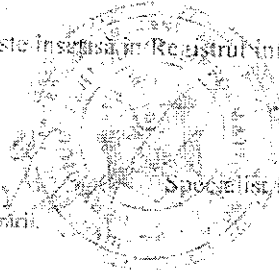
- SAGECI19810908 -

CJNG-20-084781 08.12.2020

IDNP:097 510012 4

CERTIFICAT DE CAZIER JUDICIAR

Persoana identificată prin IDNP 0971510421215 nu este înscrisă în Registrul Informațiilor
criminale și criminologice al Republicii Moldova.



Sp.șef N. GUNZA

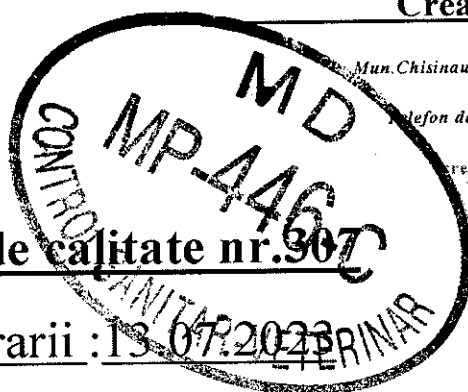
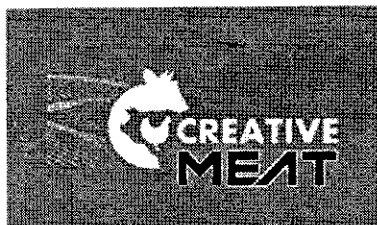
Termenul de prescripție al actului juridic este de 3 luni din data eliberării.

CONFIDENTIAL

(TE) (TE) Date cu caracter personal prelucrate în conformitate cu prevederile Legii nr. 154 din 5 iulie 2011



SERIU NR. ST-01 554534



Certificat de calitate nr. 307

Data eliberării : 13.07.2023

Certificat de calitate eliberat pentru produsele enumerate in tabelul de mai jos.
Termenul si conditiile de pastrare a produselor conform documentului normativ specificat in tabelul de mai jos.

Denumirea Produsului	Tip membrane	Termen de valabilitate		Condiții de păstrare		Documente normative
		Refrigerat	Congelată	Refrigerat	Congelată	
Carne de pui broiler	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Aripa de pui broiler	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Aripa de pui broiler fara virfuri	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
FILEU DE PUI	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Gamba de pui broiler	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
OASE DE PUI	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Pui broiler	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Pulpa de pui broiler	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Pulpa de pui fara spate	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Pulpa de pui broiler dezosata fara piele	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Pulpa de pui broiler dezosata	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Sold de pui broiler dezosat	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Sold de pui broiler	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Sold de pui broiler fara spate	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Spinari de pui broiler	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Tacim de pui broiler	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Tacim cu aripi	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Carcas de pui broiler	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Ficat pui	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Inima pui	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Pipote pui	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Carne semigrasa de porc 80/20	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Carne semigrasa de porc 50/50	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Burta (piept) de porc	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Piept de porc cu costita (grudinka)	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Ceafa de porc	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Cioric	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Cotlet de porc cu os	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Cotlet de porc fara os	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Costita de porc-lenta	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Costita de porc	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Gulas de porc	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Muschiulet de porc	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019

Oase de porc p/u supa	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Picioare de porc	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Rasol de porc cu os	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Rasol de porc fara os	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Set de porc	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Sfircuri de porc	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Macuc	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Slanina	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Spata de porc fara os	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Sold de porc fara os PROMO	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Sold de porc cu os	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Ficat de porc	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Inima de porc	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Limba de porc	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Plamini de porc	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Rinichi de porc	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Splina de porc	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Urechi de porc	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Burgher porc-pui	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Carne tocata de porc	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Carne tocata de porc-vita	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Carne tocata din file din pui	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Carne tocata de pui	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Carne tocata de vita	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Carne de vita dezosata	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Carne de vita superioara	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Cighiri	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Cîrnaciori din pui	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Cîrnaciori De casa	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Cîrnaciori din pulpa de pui	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Cîrnaciori "Taranesti" (vita+porc)	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Cîrnaciori "Traditionali" (porc)	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Mici "Taranesti" (porc+vita)	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Mici "Traditionali"	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Perisoare de casa	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Perisoare de pui	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Pirjoale de casa	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Pirjoale de pui	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Pirjoale Tărănești	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Pelemeni Sibirskie	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Coltunasi	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Pelmeni de casa	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Costita de porc marinata	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Gamba de pui marinata	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Carcas de porc	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Tocatura de pui din carne dezosat mecanic	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019

Medic Veterinar :

Administrator



Stan Leonid
Mihai Bitco

Stan Leonid

Mihai Bitco

(Semnatura)