



Direcția Teritorială pentru Siguranța Alimentelor

CHIȘINĂU

Seria SP Nr. **1003986**

Di. 05 iunie 2019

Firmei

S.R.L. "GAVRIS - PRIM"

**Carne și semifabricate din carne în sortiment,
conform certificatului de calitate anexat**

con/fact

con/fact kg

pungi/caserole material polimeric

achiziționata/procesata

mun. Chișinău, s. Trușeni, SRL „Gavris - Prim”

favorabilă

realizare fără restricții

Reteaua de comert

auto

Chișinău - R. Moldova



Raport de încercări CRDV

Nr 149 din 01.02.2019

Data fabricării, condiții de păstrare și termenii de valabilitate
conform indicilor de pe ambalaj și certificatului de calitate anexat.



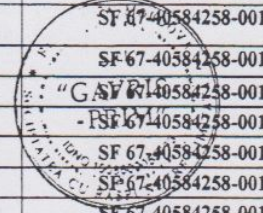
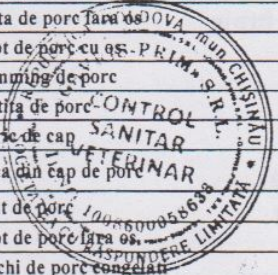
M. Codreanu
Iurie CODREANU



Certificat de calitate Nr 125 din 31.05.2019

berat la produsele menționate mai jos, produse de „Gavris-Prim” SRL. mun.Chisinau str.Valea Bicului 5/1, c/f 1008600058633, TVA 00306435 Produse livrate pentru realizare.

Denumirea produsului	Cant Kg	Finisarea procesului tehnologic	Termen de realizare (până la)	Produse în conformitate cu instrucțiunile tehnologice și normele sanitare veterinare și corespund documentului normativ (se indică)
Picioare de porc			180 zile t=-18°C	SF 67-40584258-001:2012
Ceafa de porc fara os			180 zile t=-18°C	SF 67-40584258-001:2012
Antricot fara os			180 zile t=-18°C	SF 67-40584258-001:2012
Antricot cu os			180 zile t=-18°C	SF 67-40584258-001:2012
Carne Macra de porc congelat			180 zile t=-18°C	SF 67-40584258-001:2012
Spata de porc fara os			180 zile t=-18°C	SF 67-40584258-001:2012
Piept de porc cu os			180 zile t=-18°C	SF 67-40584258-001:2012
Trimmung de porc			180 zile t=-18°C	SF 67-40584258-001:2012
Costita de porc			180 zile t=-18°C	SF 67-40584258-001:2012
Ciorle de cap			180 zile t=-18°C	SF 67-40584258-001:2012
Falca din cap de porc			180 zile t=-18°C	SF 67-40584258-001:2012
Ficat de porc			180 zile t=-18°C	SF 67-40584258-001:2012
Piept de porc fara os			180 zile t=-18°C	SF 67-40584258-001:2012
Urechi de porc congelat			180 zile t=-18°C	SF 67-40584258-001:2012
Carne macra de porc			180 zile t=-18°C	SF 67-40584258-001:2012
Slanina de porc			180 zile t=-18°C	SF 67-40584258-001:2012
Subproduse de porc			180 zile t=-18°C	SF 67-40584258-001:2012
Tacim aripa de gaina			180 zile t=-18°C	SF 67-40584258-001:2012
Oase de porc			180 zile t=-18°C	SF 67-40584258-001:2012
Pulpa de gaina fara os			180 zile t=-18°C	SF 67-40584258-001:2012
Aripa de gaina(Semifabricat pregatit p/u prelucrarea culinara)			180 zile t=-18°C	SF 40584258-003:2016
Tacim de gaina			180 zile t=-18°C	SF 40584258-003:2016
Burgher din Provincie			180 zile t=-18°C	SF 40584258-003:2016
Fileu de gaina			180 zile t=-18°C	SF 40584258-003:2016
Piept de pui(Semifabricat pregatit p/u prelucrarea culinara)	809	31.05.19	180 zile t=-18°C	SF 40584258-003:2016
Sold de gaina			180 zile t=-18°C	SF 40584258-003:2016
Oase de gaina			180 zile t=-18°C	SF 40584258-003:2016
Sold de gaina cu os			180 zile t=-18°C	SF 40584258-003:2016
Gamba de gaina			180 zile t=-18°C	SF 40584258-003:2016
Carne tocata de porc+vita			90 zile t=-18°C	SF 40584258-003:2016
Carne tocata de gaina			90 zile t=-18°C	SF 40584258-003:2016
Carne tocata de porc			90 zile t=-18°C	SF 40584258-003:2016
Cighiri			90 zile t=-18°C	SF 40584258-003:2016
Cirnaciori de casa			90 zile t=-18°C	SF 40584258-003:2016
Aripi de gaina marinat			90 zile t=-18°C	SF 40584258-003:2016
Frigarui din carne de gaina			90 zile t=-18°C	SF 40584258-003:2016
Cirnaciori Din Provincie la grill			90 zile t=-18°C	SF 40584258-003:2016
Pirjoale „de gaina”			90 zile t=-18°C	SF 40584258-003:2016
Tefteliute orasenesti			90 zile t=-18°C	SF 40584258-003:2016
Perisoare de casa			90 zile t=-18°C	SF 40584258-003:2016
Perisoare de gaina			90 zile t=-18°C	SF 40584258-003:2016
Pirjoale de casa			90 zile t=-18°C	SF 40584258-003:2016
Mici „Piknik”			90 zile t=-18°C	SF 40584258-003:2016
Mici „Barbeque”			90 zile t=-18°C	SF 40584258-003:2016
Cirnaciori “Din Provincie”			90 zile t=-18°C	SF 40584258-003:2016
Frigarui din carne de porc			72ora t=+2+4°C	SF 40584258-003:2016
Cirnaciorii “Piknik”			90 zile t=-18°C	SF 40584258-003:2016



Tehnolog N. Gasparean

Direcția Teritorială pentru Siguranța Alimentelor

CHIȘINĂU

1019642

20 iunie 9

Firmei

S.R.L. "GAVRIS - PRIM"

Carne și semifabricate din carne în sortiment,
conform certificatului de calitate anexat

con/fact

con/fact

pungi/caserole material polimeric

achiziționată/procesată

mun. Chișinău, s. Trușeni, SRL „Gavris - Prim”
favorabilă

realizare fără restricții

Reteaua de comerț

Chișinău - R. Moldova

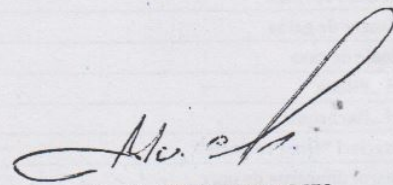


Raport de încercări CRDV

№ 149 din 01.02.2019

Data fabricării, condiții de păstrare și termenii de valabilitate
conform indicilor de pe ambalaj și certificatului de calitate anexat.

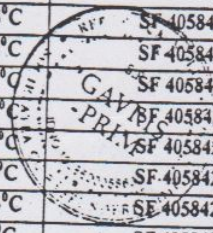




Iurie CODREANU

Certificat de calitate Nr 142 din 20.06.2019
 berat la produsele menționate mai jos, produse de „Gavris-Prim” SRL mun.Chisinau str.Valea Bicului 5/1, c/f 1008600058633, TVA 00306435 Produse livrate pentru realizare.

Denumirea produsului	Cant Kg	Finisarea procesului tehnologic	Termen de realizare (până la)	Produse în conformitate cu instrucțiunile tehnologice și normele sanitare veterinare și corespund documentului normativ (se indică)
Picioare de porc			180 zile t=-18°C	SF 67-40584258-001:2012
Costita de porc			180 zile t=-18°C	SF 67-40584258-001:2012
Rinichi de porc			180 zile t=-18°C	SF 67-40584258-001:2012
Antricot cu os			180 zile t=-18°C	SF 67-40584258-001:2012
Carne Macra de porc congelat			180 zile t=-18°C	SF 67-40584258-001:2012
Spata de porc fara os			180 zile t=-18°C	SF 67-40584258-001:2012
Piept de porc cu os			180 zile t=-18°C	SF 67-40584258-001:2012
Trimming de porc			180 zile t=-18°C	SF 67-40584258-001:2012
Carne de porc cu os			180 zile t=-18°C	SF 67-40584258-001:2012
Cioric de cap			180 zile t=-18°C	SF 67-40584258-001:2012
Falca din cap de porc			180 zile t=-18°C	SF 67-40584258-001:2012
Cighiri			180 zile t=-18°C	SF 67-40584258-001:2012
Piept de porc fara os			180 zile t=-18°C	SF 67-40584258-001:2012
Splina de porc			180 zile t=-18°C	SF 67-40584258-001:2012
Carne de porc porc			180 zile t=-18°C	SF 67-40584258-001:2012
Slanina de porc			180 zile t=-18°C	SF 67-40584258-001:2012
Subproduse de porc			180 zile t=-18°C	SF 67-40584258-001:2012
Tacim aripa de gaina			180 zile t=-18°C	SF 67-40584258-001:2012
Oase de porc			180 zile t=-18°C	SF 67-40584258-001:2012
Pulpa de gaina fara os			180 zile t=-18°C	SF 67-40584258-001:2012
Aripa de gaina (Semifabricat pregatit p/u prelucrarea culinara)			180 zile t=-18°C	SF 67-40584258-001:2012
Tacim de gaina			180 zile t=-18°C	SF 40584258-003:2016
Burgher din Provincie			180 zile t=-18°C	SF 40584258-003:2016
Fileu de gaina			180 zile t=-18°C	SF 40584258-003:2016
Piept de pui (Semifabricat pregatit p/u prelucrarea culinara)	670	17.06.19	180 zile t=-18°C	SF 40584258-003:2016
Sold de gaina			180 zile t=-18°C	SF 40584258-003:2016
Oase de gaina			180 zile t=-18°C	SF 40584258-003:2016
Sold de gaina cu os			180 zile t=-18°C	SF 40584258-003:2016
Gamba de gaina			180 zile t=-18°C	SF 40584258-003:2016
Carne tocata de porc+vita			180 zile t=-18°C	SF 40584258-003:2016
Carne tocata de gaina			90 zile t=-18°C	SF 40584258-003:2016
Carne tocata de porc			90 zile t=-18°C	SF 40584258-003:2016
Pirjoale Orasenesti			90 zile t=-18°C	SF 40584258-003:2016
Cirnaciori Barbeque			90 zile t=-18°C	SF 40584258-003:2016
Aripi de gaina marinat			90 zile t=-18°C	SF 40584258-003:2016
Frigarui din aripa de gaina			90 zile t=-18°C	SF 40584258-003:2016
Cirnaciori la grill din carne de gaina			90 zile t=-18°C	SF 40584258-003:2016
Pirjoale „de gaina”			90 zile t=-18°C	SF 40584258-003:2016
Tefteliute orasenesti			90 zile t=-18°C	SF 40584258-003:2016
Mici Din Provincie			90 zile t=-18°C	SF 40584258-003:2016
Perisoare de gaina			90 zile t=-18°C	SF 40584258-003:2016
Pirjoale de casa			90 zile t=-18°C	SF 40584258-003:2016
Mici „Piknik”			90 zile t=-18°C	SF 40584258-003:2016
Mici „Barbeque”			90 zile t=-18°C	SF 40584258-003:2016
Cirnaciori “Din Provincie”			90 zile t=-18°C	SF 40584258-003:2016
Frigarui din carne de porc			90 zile t=-18°C	SF 40584258-003:2016
Cirnaciorii “Piknik”			72zile t=+2+4°C	SF 40584258-003:2016
			90 zile t=-18°C	SF 40584258-003:2016



Tehnolog N. Gasparean