

I.P. "LABORATORUL CENTRAL DE TESTARE A BĂUTURILOR ALCOOLICE/NEALCOOLICE ȘI A PRODUSELOR CONSERVATE"

LABORATORUL DE ÎNCERCĂRI

MD 2019, str. Grenoble, 128 lit „U”, or. Codru, mun. Chișinău, Republica Moldova
Tel./fax: (37322)28 59 59, 79 27 45; e-mail: laborator.lctbanpc@gmail.com



RAPORT DE ÎNCERCĂRI

nr. 1101DA din 27 octombrie 2022

- 1 Obiectul încercat *Mostra nr. 1101DA. Ceai negru*
(identificare, descriere)
- 2 Solicitant *S.R.L. "CONDIPROD-COM",*
Republica Moldova, mun. Chișinău, str. Varnița, 14/1
- 3 Producător *Neidentificat*
- 4 Eșantionarea *De către solicitant. Cererea depusă nr.0582DA din 13 octombrie 2022*
- 5 Cantitatea de mostră *1 x 0,5 kg* 6. Data primirii mostrei *L1 13.10.2022*
- 7 Scopul încercărilor *Corespunderea cerințelor: Reglementarea tehnica "Cafea. Extracte de cafea și de cicoare. Ceaiuri și produse de ceai" – HG RM nr. 206 din 11.03.2009*
- 8 Data începerii încercărilor *13.10.2022* 9. Data finisării încercărilor *27.10.2022*

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indici fizico chimici

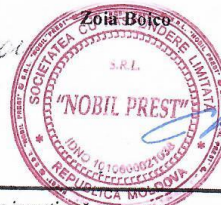
Indice	UM	Metoda de încercare	Valoarea de referință	Rezultatul obținut*
Umiditatea	%	SM SR ISO 1573:2012	max. 9,5	8,4±0,3
Teină	%	SM GOST R 53193-12, DS/1, ed.1	min. 1,95	2,21±0,27

*Incertitudinea de măsurare asociată rezultatelor încercărilor (valoarea după „±”) este estimată pentru un interval de încredere de aproximativ 95% și nu include contribuția din eșantionare.

Responsabil de emiterea RÎ

Angela Turcanu

Șef de laborator



Rezultatele încercărilor se referă numai la mostra investigată.
Prezentul raport de încercări nu poate fi complet sau parțial reprodus fără acordul laboratorului de încercări

L1 LCTBANPC

Cod: RÎ-7.8/2

Ediția: 3/01.06.2021

Pagina 1 din 1



SC CRINEXCOM SRL

GALATI, ROMANIA

Str. Nae Leonard Nr. 25

Tel/Fax: 0236/344 106

Mobil: 0744 338 308

Registrul Comertului: J17/297/2002

Cod fiscal : RO 14575971

Web: www.crinexcom.ro

Email : office@crinexcom.ro

Nr. 399/ 21.07.2023

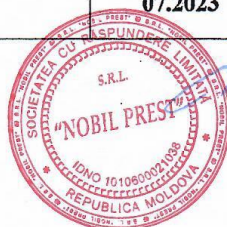
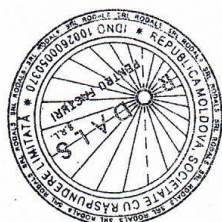
DECLARATIE DE CONFORMITATE

SC CRINEXCOM SRL, cu sediul in Galati, cu sediul in Galati , str Nae Leonard nr . 25 bl. R 2 sc. 1, ap 1, punct de lucru Galati, comuna Tulucesti nr. 1148 B, avand nr. de inregistrare J17/297/2002 in calitate de furnizor, declaram pe propria raspundere ca produsele firmei noastre livrate catre SC RODALS SRL, la data de 21.07.2023 cu INVOICE nr. 399 indeplinesc parametrii specificati in STAS SR 13360 (specificatia tehnica a produsului).

Denumire Produs	Data fabricatiei	Data expirarii	Cantitate TO	Mod de ambalare
SARE EXTRAFINA IODATA ALBA CA ZAPADA Tara de origine Turcia	07.2023	07.2025	17	Punga 1 kg
SARE GEMA NEIODATA PT.IND. ALIM. PG-2KG origine Turcia	07.2023	nelimitat	3	Punga 2 kg
SARE EXTRAFINANEIODATA origine Turcia	07.2023	07.2024	1	Punga 1kg
SARE CU NITRIT Origine Romania	07.2023	07.2024	1	Sac 25 kg

DATA 21.07.2023

SEMNATURA.....





Renaissance Star

finding new ways to improve

UKAS is a member of Registrar of Standards (RoS) Ltd.

Declarație de conformitate
Noi, RENAISSANCE STAR SRL, cu sediul în Galați, str. Basarabiei, nr. 210, AVAND Nr. Inreg. Reg. Com.: J17/1779/2010 și CUI RO 27306852, declarăm pe propria răspundere conform prevederilor legale privind regimul produselor și serviciilor care pot pune în pericol viața, sănătatea, securitatea muncii și protecția mediului că, produsul la care face referire prezenta declarație de conformitate, nu pun în pericol viața, sănătatea, securitatea muncii, nu produc impact negativ asupra mediului și sunt în conformitate cu normele și standardele în vigoare.

1. Denumire produs: SARE MARINA EXTRAFINA IODATA

2. Producător: TURCIA

3. Importator: SC RENAISSANCE STAR SRL, Galați, str. Basarabiei, 210 www.renaissancestar.ro, www.sarealimentara.ro, TEL 0722580864

4. Legislație, standardele, norme: HG 568/2002, HG 1022/2002, SR 13360/1996, GOST 13830/1997, DSTU 3583/1997

5. Număr lot: 1/2026

6. Buletine analiza: LAREX seria G Nr. 001320/03.12.2018, DSP 4104/ oct. 2019 (NGCII), DSP 4399/2020 (IOD) și ISPV 21652/18.04.2019 (radioactivitate, conținutul elementelor toxice și radionuclide în limita normelor sanitare în vigoare), buletin 24880 din 20.11.2019 (dată de expirare și mușcătură).

7. Data producerii: 14 iunie 2023

8. Depozitare: A se păstra la loc uscat în condiții de temperatură de păstrare ale produselor alimentare. Produsul ambalat trebuie depozitat în spații uscate, ferit de lumină și caldura excesivă, la temperatură de max 25 °C și umiditate relativă a aerului de max 70%.

9. Ambalare: pungă 1 kg

10. FISA TEHNICA (CERTIFICAT DE CALITATE) SARE MARINA EXTRAFINA IODATA

Produsător: TURCIA

Importator: SC RENAISSANCE STAR SRL, 800129, Rontana, Galați, str. Basarabiei, 210

CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE

CARACTERISTICI	CONDITII DE ADMISIBILITATE	REZULTATE OBTINUTE
Aspect	Cristale uscate, neomologate, liber curgătoare	
Corpur străine	Nu se admit	
Culoare	Alba cristalină, fără nuanțe cenușii	
Gust și miros	Sărat, fără miros și gust străin, sărat în stare solidă cât în soluție	

CARACTERISTICI FIZICO-CHIMICE

CARACTERISTICI	U.M.	CONDITII DE ADMISIBILITATE	REZULTATE OBTINUTE
Nr Cl	%	min. 99.0	97.66
Clorură de Calciu	%	max. 0.2	0.11
Clorură de Magneziu	%	max. 0.2	0.09
Sulfat de Calciu	%	max. 0.4	0.04
Sulfat de Magneziu	%	lipsa	lipsa
Cupru	%	lipsa	lipsa
Plumb	%	lipsa	lipsa
Arsen	%	lipsa	0.0564
Substanțe insolubile în apă	%	max 0.3	0.15
Umiditate	%	max 0.15	08-12
Granulație	mm	08-12	59.30
Încălzire la 100°C	mg/kg sare	min 42 - max 67.2	59.30
Activități microbiologice	mg/kg	max 10	10

CARACTERISTICI MICROBIOLOGICE

PARAMETRU	UNITATE	LIMITA ADMISE	REZULTAT OBTINUT
Droscii și mușcătură	Nr/g	max. 1000	< 1 x 10 ³ ufc/g
Stafilococi coagulază pozitivă	Nr/g	absent	absent
Nivel de radioli	Bq/kg	max 600	Nedetectabil
LIMITE MAXIME DE ARSEN, METALE GRELE - conform Reg. 1881/2006/CE			pentru stabilirea valorilor maxime de
contaminanți din alimente - conform Directivei 76/895/CE privind conținutul maxim de arsen și metale grele			AGENTSIA NAȚIONALĂ
CONTINUTUL DE PESTICIDE - conform Directivei 76/895/CE privind conținutul maxim de pesticide			pentru stabilirea valorilor maxime de
pesticide din alimente - conform Directivei 76/895/CE privind conținutul maxim de pesticide			pentru stabilirea valorilor maxime de
STATUTUL OMG: produsul nu conține organisme modificate genetic			pentru stabilirea valorilor maxime de
Tratament prin iradiere: produsul nu este tratat			pentru stabilirea valorilor maxime de



Renaissance Star

finding new ways to improve

UKAS is a member of Registrar of Standards (RoS) Ltd.

Autenticitatea produsului nu este permisă ca produsul să fie falsificat sau substituit.

Atenție: Produsul Sare extrafină marină iodată nu conține alergeni.

REGULI DE VERIFICARE A CALITĂȚII ȘI SAUIMANTII: Verificarea calității și solubilității produsului Sare marina extrafină iodată, se face pe fiecare lot recepțional, se fac însoțiri la recepție, conform „Procedurii de recepție și depozitare materii auxiliare” și anume:

- se verifică documentele însoțitoare - să fie prezente, corecte, complete: declarația de conformitate, buletin de analiză obligatoriu la prima comandă;

- starea de igienă a containerului (care trebuie să fie afișată prin aplicarea ștampilei „SPĂLAT - DEINFECTAT” pe fondul de parcur); Sarea se transportă cu mijloace de transport autorizate, special destinate transportului de produse alimentare, care să permită menținerea calității și integrității produselor pe toată durata transportului;

- integritatea paleților și a ambalajelor;

- identificarea ambalajelor (fiecăr ambalaj trebuie să fie identificat, printr-o etichetă);

- dacă datele de pe declarație/certificat corespund cu datele înscrise pe etichetele de identificare de pe ambalaje;

Pentru verificarea caracteristicilor organoleptice se aleg randomizat mai multe probe din ambalaje diferite și se analizează din punct de vedere al caracteristicilor organoleptice (culoare, miros, aspect).

Pentru verificarea parametrilor fizico-chimici se prelevează o probă din fiecare lot recepțional și se analizează.

AMBALAREA Produsul - Sare extrafină marină iodată, se ambalează în saci de PE, PP (25-50 kg), cuile/punga 1kg pentru transport, manipulare și depozitare.

ETICHETAREA se face în conformitate cu Reg. UE 1169/2011 - fiecare sac trebuie să fie identificat, iar eticheta trebuie să conțină următoarele informații: denumirea produsului, denumirea furnizorului, masa netă, lotul, data producției, data expirării, condiții de păstrare și avertizări din compoziție.

DEPOZITAREA Produsul ambalat trebuie depozitat în spații uscate, ferit de lumină și caldura excesivă, la temperatură de max 25 °C și umiditate relativă a aerului de max 70%.

5. Ambalare: pungă 1 kg

10. FISA TEHNICA (CERTIFICAT DE CALITATE) SARE MARINA EXTRAFINA IODATA

Produsător: TURCIA

Importator: SC RENAISSANCE STAR SRL, 800129, Rontana, Galați, str. Basarabiei, 210

CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE

CARACTERISTICI	CONDITII DE ADMISIBILITATE	REZULTATE OBTINUTE
Aspect	Cristale uscate, neomologate, liber curgătoare	
Corpur străine	Nu se admit	
Culoare	Alba cristalină, fără nuanțe cenușii	
Gust și miros	Sărat, fără miros și gust străin, sărat în stare solidă cât în soluție	

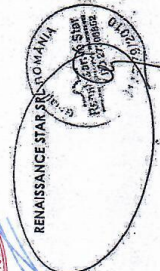
CARACTERISTICI FIZICO-CHIMICE

CARACTERISTICI	U.M.	CONDITII DE ADMISIBILITATE	REZULTATE OBTINUTE
Nr Cl	%	min. 99.0	97.66
Clorură de Calciu	%	max. 0.2	0.11
Clorură de Magneziu	%	max. 0.2	0.09
Sulfat de Calciu	%	max. 0.4	0.04
Sulfat de Magneziu	%	lipsa	lipsa
Cupru	%	lipsa	lipsa
Plumb	%	lipsa	lipsa
Arsen	%	lipsa	0.0564
Substanțe insolubile în apă	%	max 0.3	0.15
Umiditate	%	max 0.15	08-12
Granulație	mm	08-12	59.30
Încălzire la 100°C	mg/kg sare	min 42 - max 67.2	59.30
Activități microbiologice	mg/kg	max 10	10

CARACTERISTICI MICROBIOLOGICE

PARAMETRU	UNITATE	LIMITA ADMISE	REZULTAT OBTINUT
Droscii și mușcătură	Nr/g	max. 1000	< 1 x 10 ³ ufc/g
Stafilococi coagulază pozitivă	Nr/g	absent	absent
Nivel de radioli	Bq/kg	max 600	Nedetectabil
LIMITE MAXIME DE ARSEN, METALE GRELE - conform Reg. 1881/2006/CE			pentru stabilirea valorilor maxime de
contaminanți din alimente - conform Directivei 76/895/CE privind conținutul maxim de arsen și metale grele			AGENTSIA NAȚIONALĂ
CONTINUTUL DE PESTICIDE - conform Directivei 76/895/CE privind conținutul maxim de pesticide			pentru stabilirea valorilor maxime de
pesticide din alimente - conform Directivei 76/895/CE privind conținutul maxim de pesticide			pentru stabilirea valorilor maxime de
STATUTUL OMG: produsul nu conține organisme modificate genetic			pentru stabilirea valorilor maxime de
Tratament prin iradiere: produsul nu este tratat			pentru stabilirea valorilor maxime de

Declarația emisa către: VITACOLUS SAL
Invoice Nr.: INS1645 din 26.04.2023
CAMION: TXC 560 / M 61525



Найменування та місцезнаходження виробника
(Оператора ринку харчових продуктів):

ДП «Старокостянтинівський молочний завод»
(Оператору ринку харчових продуктів):
Україна, 31104, Хмельницький обл., м. Старокостянтинів,
вул.І.Франка, 47, тел./факс: (03854) 4-10-94.
Код ЄДРПОУ 31952591. www.ГолокОленаАнатоліївна@uk

вул. І. Франка, 47, тел./факс: (03854) 4-10-94.
Код ЄДРПОУ 31952591. www.ГілюкОленаАнатоліївна@ukrproduct.com

№ п/п	Найменування продукції	Відповідає вимогам нормативного документу	Дата виготовлення	Маса, кг	№ партії	Кількість місць, шт.	Органолептичні показники	Фізико-хімічні показники		Температура продукту, °С під час відвтаження з підприємства	Строки придатності до споживання при відносній вологості повітря не більше 80%, діб
								Титрована кислотність плазми масла, %	Масова частка жиру, %		
1	Масло солодковершкове селянське 72,5% жиру ТМ « Нап Молочник» 200г	ТУ У 10.5-31952591- 006:2015	05.06.2023	1000	L05	250	Відповідають вимогам ТУ У 10.5-31952591- 006:2015	17	72,5	-11	365
											1° не вище мінус 11°

На ДП «Старокосятинівський молочний завод» впроваджена система управління якістю та сертифікована система управління безпечністю харчових продуктів»⁴
Експлуатаційний дозвіл № а-UA-22-23-01-IX-СССРР від 18.01.2018 р. Виданий Головним управлінням Держпродспоживслужби в Хмельницькій області
Старокосятинівським міськрайонним управлінням.
Старокосятинівським міськрайонним управлінням «Хмельський обласний

Старокосятинківським міськрайонним управлінням. Продукція не містить ГМО. Протокол дослідження проб харчових продуктів № 0271 ГМ від 25.04.22р. Державне підприємство «Київський обласний науково-виробничий центр стандартизації, метрології та сертифікації» (ДП «Київоблстандартметрологія»)

Вміст токсичних елементів, пестицидів, мікропосівів, радіонуклідів Ca^{137} , Sr^{90} не перевищує гранично допустимих концентрацій, встановлених в ТУ У 10.5-004:2015. Методи решикув. Зава тендітнічні вимовиш. на підстава протоколів

REPUBLICA MOLDOVA

Дата видачі: « 06 » червня 2023 р.

Инженер-контролер Рудь С.Л.



E-CMAC

I.S. „Centrul de Metrologie Aplicată și Certificare”



OCpr-001



SRM EN ISO/CEI 17065:2012
OCpr-001

CERTIFICAT DE CONFORMITATE

Nr. de înregistrare OCpr - 001 13 C011332-23

Data emiterii 12 iulie 2023 Valabil pînă la 12 iulie 2024

ORGANISMUL DE CERTIFICARE OCpr - 001

ORGANISMUL DE CERTIFICARE PRODUSE (OCpr) din cadrul Î.S. „Centrul de Metrologie Aplicată și Certificare” (Î.S. CMAC). Adresa: str. E. Coca, 28, MD-2064, mun. Chișinău;
tel: 022 719279, 022 750463; fax: 022 745489.

PRIN PREZENTUL DOCUMENT SE CONFIRMĂ FAPTUL, CĂ PRODUSELE IDENTIFICATE ASTFEL:
DENUMIREA / DESCRIEREA

Brînză maturată cu pastă semitare grasă „Rossiiskii klassiceskii” cu fracția masică de grăsimi în substanță uscată 50,0 %, Ambalaj: pachete polimerice 2,0 kg.
Contract Nr. 44 din 11.05.2022 cu OOO „Pireatinskii sirzavod”, Ucraina.

Codul NCM
0406 90 990

SÎNT CONFORME CU CERINȚELE OBLIGATORII STABILITE ÎN:

HG Nr. 158 din 07.03.2019 anexa 5 tab. 1, tab. 2, anexa 9; HG Nr. 1191 din 23.12.2010 anexa 2 punctele: 21, 35, 38, 51, 52, 59, 61, 64, 70, 79, 84, 95, 112, 130, 142, 143, 146, 160, 177, 185, 186, 200, 219, 237, 241, 248 anexa 3 p. 160 și capitolul III p. 8 lit. b); HG Nr. 221 din 16.03.2009 anexa punctele: 1.2, 1.11, 2.2.4; NFRP-2000 din 27.02.2001 anexa F p. 8; Legea Nr. 279 din 15.12.2017 art. 8 alin.(1).

PRODUCĂTOR

OOO „Pireatinskii sirzavod”, Ucraina.

Codul țării
UA

SOLICITANT

„ANDRECRIS” S.R.L., MD-2002, str. Calea Basarabiei, 42, of. 311, mun. Chișinău, Republica Moldova.

Codul IDNO
1013600013216

Adresa depozitului: str. Calea Basarabiei, 42, mun. Chișinău.

CERTIFICATUL ESTE ELIBERAT ÎN BAZA

Raport de evaluare final Nr. 1229-RE din 12.07.2023, eliberat de OCpr din cadrul Î.S. CMAC, MD-2064, str. E. Coca, 28, mun. Chișinău, certificat de acreditare OCpr-001 din 10.09.2022;
Raport de încercări Nr. 3738 din 10.07.2023, eliberat de LIPA din cadrul Î.S. CMAC, MD-2064, str. E. Coca, 28, mun. Chișinău, certificat de acreditare Nr. LI-086 din 04.12.2020.

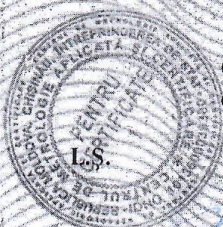
Autorizație sanitar-veterinară de funcționare Nr. AS1*VF*0068979VF din 08.04.2021, eliberată de Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor Chișinău.

INFORMAȚIE SUPPLEMENTARĂ:

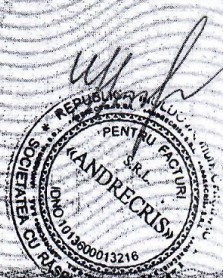
Schema de certificare 2. Supravegherea se va efectua una dată pe an de către OCpr din cadrul Î.S. CMAC. Certificatul este valabil doar în cazul asigurării cu informație în limba de stat a fiecărei unități de produs conform legislației în vigoare. Acord Nr. 8998/2023 din 12.07.2023. Dosar Nr. 5513.

Titularul prezentului certificat deține dreptul și este obligat să aplice marca națională de conformitate SM pe produsele specificate în prezentul certificat

Nr. RO 011332



Conducătorul organismului
de certificare



Ghidirimschi L.

CERTIFICAT DE CALITATE

MD

332/ 06 noiembrie 2023

Elaborat pentru semnalizare, numerate mai jos, emise în Moldova de SRL "MEAT HOUSE PRODUCTION" conform facturii de însoțire pentru realizare

Expediate către beneficiarii documentelor

PP-730-C

CONTROL SANITAR VETERINAR

Denumirea preparatelor	Cantitatea, kg	Condiții și termen de păstrare	Documente normative	Sfârșitul procesului tehnologic
		refrigerate		Ora 5:00
		congelate		

1	Carne tocată Specialitatea	Preparate din carne tocată		
2	Carne tocată de vită	0...+2°C max.		
3	Carne tocată de pasăre	3 zile		
4	Carne tocată de porc			
5	Carne tocată de porc și vită			
6	Mici din carne de porc și vită			
7	Mici din carne de porc			
8	Mici De Casa, Bunciuța mea			
9	Mici Naturini			
10	Cimaciuri MH			
11	Cimaciuri din carne de pui	0...+4°C max.	SF 06816369-001:2022	
12	Cimaciuri De Casa, Bunciuța mea	5 zile		
13	Cimaciuri "Lux"			
14	Cimaciuri Naturini			
15	Prigoala de casă			
16	Prigoala Naturini			

1	Găină întreagă	Preparate din carne de pasăre		
2	Fileu de pui			
3	Pulpă de pui cu os	0...+4°C max.	SF 06816369-001:2022	
4	Pulpă de pui fără os	48 ore		
5	Sold de pui			
6	Gambă de pui			
7	Aripă de pui			
8	Încălm de pui pentru supe			

1	Sold în marinadă	Preparate din carne de pasăre în marinadă, refrigerate		
2	Gambă în marinadă	0...+4°C max.	SF 06816369-001:2022	
3	Fileu în marinadă	48 ore		
4	Aripioare în marinadă			
1	Carne fără oase	Preparate din carne de porc		
2	Coaste			
3	Ceafă	0...+4°C max.	SF 06816369-001:2022	
4	Pept	5 zile		
5	Spăță			
6	Costel cu os			

7	Costel fără os	Preparate din carne de porc în marinadă, refrigerate		
8	Rasol			
9	Picioare	0...+4°C	SF 06816369-001:2022	
10	Sold fără os	Nu mai sus de minus 18°C,		
11	Gulaș	5 zile		
12	Muschuleț	termen de păstrare 30 zile	SF 06816369-001:2022	
13	Oase	0...+4°C		
1	Coste în marinadă	48 ore		
2	Ceafă în marinadă			
3	Costel cu os în marinadă	0...+4°C	SF 06816369-001:2022	
4	Frigărui din carne de porc	5 zile		
5	Frigărui din carne de porc Clasic			
6	Frigărui din carne de porc plastic în sos roșu			
1	Anticot cu os	Preparate din carne de vită		
2	Anticot fără os	Nu mai sus de minus 18°C,	SF 06816369-001:2022	
3	Muschuleț	5 zile		
4	Gulaș	termen de păstrare 30 zile		
1	Anticot fără os în marinadă	Preparate din carne de vită în marinadă, refrigerate		
2	Anticot cu os în marinadă	0...+4°C	SF 06816369-001:2022	
3	Gulaș	5 zile		

Ambalaj de transport: Cutie de carton. Cantitatea conform facturii fiscale.

Tehnolog

Cazacu V.

Șef secția ambalare

Crangaci V.

Medic veterinar

Djugostran V.





Creativmeat SRL

Buc. Chisinau, str. Muncii 6002, ap. 20

Telefon de contact : (+373) 79253555

creativmeat019@gmail.com

Certificat de calitate nr. 406

Data eliberării: 06.11.2023

Certificat de calitate eliberat pentru produsele enumerate în tabelul de mai jos.
Termenul și condițiile de păstrare a produselor conform documentului normativ specificat în tabelul de mai jos.

Denumirea Produsului	Tip mem bran	Termen de valabilitate		Condiții de păstrare		Documente normative
		Refrig erat	Conge lat	Refrigerat	Congelat	
Carne de pui broiler	-	72 ore	30 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Aripa de pui broiler	-	72 ore	30 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
FILEU DE PUI	-	72 ore	30 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Gamba de pui broiler	-	72 ore	30 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
OASE DE PUI	-	72 ore	30 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Pui broiler	-	72 ore	30 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Pulpa de pui broiler	-	72 ore	30 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Pulpa de pui fara spate	-	72 ore	30 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Pulpa de pui broiler dezosata fara piele	-	72 ore	30 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Pulpa de pui broiler dezosata	-	72 ore	30 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Sold de pui broiler dezosat	-	72 ore	30 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Sold de pui broiler fara spate	-	72 ore	30 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Spinarii de pui broiler	-	72 ore	30 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Tacuin de pui broiler	-	72 ore	30 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Tacuin cu aripi	-	72 ore	30 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Carnea de pui broiler	-	72 ore	30 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Ficat pui	-	72 ore	30 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Iniina pui	-	72 ore	30 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Pipote pui	-	72 ore	30 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Carne semigrasa de porc 80/20	-	72 ore	30 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Carne semigrasa de porc 50/50	-	72 ore	30 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Burta (piept) de porc	-	72 ore	30 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Piept de porc cu costila (enudinka)	-	72 ore	30 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Ceafa de porc	-	72 ore	30 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Cioric	-	72 ore	30 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Collet de porc cu os	-	72 ore	30 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Collet de porc fara os	-	72 ore	30 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Costila de porc-lenta	-	72 ore	30 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Costila de porc	-	72 ore	30 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Gula de porc	-	72 ore	30 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Muschiulet de porc	-	72 ore	30 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Oase de porc pui supla	-	72 ore	30 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019

Picior de porc	-	72 ore	30 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Rasol de porc cu os	-	72 ore	30 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Rasol de porc fara os	-	72 ore	30 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Sei de porc	-	72 ore	30 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Sficuri de porc	-	72 ore	30 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Mauc	-	72 ore	30 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Slanina	-	72 ore	30 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Spata de porc fara os	-	72 ore	30 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Sold de porc fara os PROMO	-	72 ore	30 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Sold de porc cu os	-	72 ore	30 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Ficat de porc	-	72 ore	30 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Iniina de porc	-	72 ore	30 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Limba de porc	-	72 ore	30 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Plamini de porc	-	72 ore	30 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Rinichi de porc	-	72 ore	30 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Splina de porc	-	72 ore	30 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Urechii de porc	-	72 ore	30 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Burgher porc-pui	-	72 ore	30 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Carne tocata de porc	-	72 ore	30 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Carne tocata de porc-vita	-	72 ore	30 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Carne tocata din file din pui	-	72 ore	30 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Carne tocata de pui	-	72 ore	30 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Carne tocata de vita	-	72 ore	30 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Carne de vita dezosata	-	72 ore	30 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Carne de vita superioara	-	72 ore	30 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Cighiri	-	72 ore	30 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Crimciuri din pui	-	72 ore	30 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Crimciuri De casa	-	72 ore	30 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Crimciuri din pulpa de pui	-	72 ore	30 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Crimciuri "Taranesti" (vita+porc)	-	72 ore	30 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Crimciuri "Traditionali" (porc)	-	72 ore	30 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Mici "Taranesti" (porc+vita)	-	72 ore	30 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Mici "Traditionali"	-	72 ore	30 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Perisoare de casa	-	72 ore	30 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Perisoare de pui	-	72 ore	30 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Pripioale de casa	-	72 ore	30 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Pripioale de pui	-	72 ore	30 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Pripioale Taronesti	-	72 ore	30 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Peletoni Sibirskie	-	72 ore	30 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Collunasi	-	72 ore	30 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Palmei de casa	-	72 ore	30 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Costila de porc marinata	-	72 ore	30 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Gamba de pui marinata	-	72 ore	30 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Carnea de porc	-	72 ore	30 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Tocatura de pui din carne dezosat mecanizat	-	72 ore	30 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Sorici la bucatarie	-	72 ore	30 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019
Urechii	-	72 ore	30 zile	+2...+4 °Cmax	-18 °C, max	SF 67-40059323-01:2019

Stan Leonid

Mihai Bitco

Creativmeat SRL
Administrativ Bil Pres
(Semnatura)

Seria SV 0051593

**Certificat sanitar-veterinar
pentru carnea de pasare sau logomorfe**

Aprobat: Ordinul SANSA nr. 7
din 08.03.2018

Partea I: Detalii despre produsele certificate

1.1. Furnizorul Denumirea - SRL "FLORENI" Adresa - s. Floreni r-nul Anenii Noi Tel. nr. - 022-77-80	
1.2. Destinatarul Denumirea - Refeasa de comert, conform facturii Adresa Tel.	
1.3. Date despre unitatea de sacrificare unde a fost obtinuta Denumirea unitatii de sacrificare - abator SRL "Floreni" Adresa - s. Floreni r-nul Anenii Noi Autorizatie sanitară veterinară ASF *022497 * VF din 07 august 2018	
1.4. Raionul Anenii Noi	1.5. Localitatea s. Floreni
1.6. Marca de sãnătate/identificare MD CHA-306-AN	1.7. Identificarea lotului
1.8. Locul de înbarcare Depozitul (frigidarul) abatorului	1.9. Data plecării 28.10.2023
1.10. Mijloacele de transport Vehicul rutier ☒ Altele ☐	1.11. Numărul de ambalare conform facturii
1.12. Cantitatea (kg)	1.13. Tipul de ambalare Navete m/p, Caserole, Pungi p/e
1.14. Carnea de pasare, subprodusele sunt obtinute de la (se indica specia): pui broiler	
1.15. Carnea descrisa a fost obtinuta in urma sacrificii pasărilor sau logomorfe provenite din exploatarea SRL "Agro Production Group" s. Tinkreni r-nul Anenii Noi si SRL "Expalsa IMP" s. Salcia r-nul Anenii Noi care au fost inregistrate de certificatul sanitar veterinar nr. 0015869-0015871 din 19.10.2023, nr. 0015872 0015874 din 20.10.2023, nr. 0015875-0015877 din 21.10.2023, 0015878-0015880 din 23.10.2023, nr. 0015881-0015884 din 24.10.2023, nr. 0015885 0015888 din 25.10.2023, nr. 0015889-0015891 din 26.10.2023, nr. 0015892-0015894 din 27.10.2023	
1.16. Destinație: direct consumului uman ☒ industriei alimentare ☐ alte ☐ (se va specifica)	
1.17. Refrigerată ☐ Congelată ☒ (conform etichetelor de ambalare)	

Partea II: Informații privind sănătatea

II. Informații privind sănătatea animală

1. Subsemnatul, medic veterinar certificat prin prezenta că carnea de pasare sau logomorfe descrisă în prezentul certificat provine din efective de pasări care:

1.1. au fost examinate ante-mortem și post-mortem și nu au prezentat niciun semn clinic al unei boli sau un motiv de a suspecta vreo boală;

1.2. nu fac obiectul unor interdicții din cauza unei creșteri inexplicabile a mortalității (3% într-o săptămână), sau de scăderea aportului de hrană și de apă (peste 20%);

1.3. nu urmează să fie distruse sau sacrificate pentru eradicarea bolilor;

1.4. care, la data emiterii prezentului certificat, erau indemne de gripa aviară, boala de Newcastle;

1.5. provin dintr-un efectiv în vecinătatea cărora, pe o rază de 10 km, încluzând, după caz, teritoriul unei țări învecinate, nu a existat nici un focar de gripă aviară înalt patogen sau de boala Newcastle cel puțin în ultimele 30 de zile;

1.6. în cele 30 de zile premergătoare expediției, nu au fost în contact cu pasări domestice care nu îndeplineau

FLORENI SRL
Moldova
R-ul Anenii Noi, s. Floreni

Cumparator: NOBIL PREST SRL
Punct de descurcare: Chisinau, str. Columba 170

Pasaport de calitate

din 28.10.2023 20:25
Denumirea produsului:
congelat carne de pui broiler

Cantitatea de bouri, kg 470

Sortimentul si cantitatea de produs:

Carcase de pui broiler	270
Carne de la piept	
Apti	
Sold	
Pupa	200
Pupa dezosata	
Gamba	
Coană	

Filat
Pipote
Inima
Gât
Picior
Capete
Carne locală de pasare
Tăcîn din carne
Tăcîn pui mincaruri,
inclusiv pata
Tăcîn pui dinți și pasci

Data sortării și ambalării
data indicată pe ambalaj

Sef secție abator
Buiat N.
Maistru abator
David A.V.

SRL "FLORENI"
PENTRU CERTIFICATE

COPIA CORESPUNDE CU ORIGINALUL

SF 00819906-001-2018
Formular N2 SY0051593

Denumirea produsului condițiile de păstrare	Termenul de valabilitate al certificatei
Semifabricate refrigerate la temperatura (2±2)°C și umiditatea relativă a aerului de la 80% pînă la 85%.	120 ore
- Carne și semifabricate din carne de pui broiler	72 ore
- Subproduse de pui broiler	
Semifabricate congelate la temperatura nu mai sus de minus 18°C și umiditatea relativă a aerului de la 85% pînă la 95%.	12 luni
- Carne locală, carne, semifabricate și subproduse de pui broiler	



Calitatea produselor corespunde certificatelor.

SF 00819906-001-2018

2023

produsele enumerate mai jos, fabricate în Moldova de SRL "MEAT HOUSE PRODUCTION"
Expediate către Rețeaua de comerț conform facturii de însoțire pentru realizare

SF-06816369-004:2023

The logo is circular with a double border. The outer ring contains the text 'SOCIETATEA CU RASPUNDERE LIMITATA' at the top and 'MEAT HOUSE' at the bottom. The inner circle contains the text 'CONTROL SANITAR VETERINAR DE PRODUCTIE' in the center. At the bottom of the inner circle, it says 'REPUBLICA MOLDOVA'. There is a small star symbol on the right side of the inner circle. A date stamp '10.02.2004 22:00:00' is visible in the top left corner, and a circular stamp with 'MD' and '730-C' is in the top right corner.

Tehnolog 
Cazacu V.

Seŝ secŝia ambalare 
Crangaci V.

Medic veterinar 
Diugostean V.





CERTIFICAT DE CALITATE

Denumirea produselor: *Prune uscate cu simbur cu umiditatea maximă 70%*

Data fabricării: *septembrie 2023*

Lotul: *fabricat in serie*

Termen de valabilitate: *12 luni*

Ambalaj: *saci din polipropilenă cîte 5kg, 10kg, 20kg, 30kg, 35kg, 40 kg,*

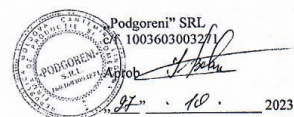
Comformitatea: *SM 248:2004; GOST 28501-90*

Producător: „Podgoreni” SRL
Moldova, r-nul Cantemir, s. Lingura

Produsele sus-numite corespund cerințelor SM 248:2004; GOST 28501-90

Tehnolog
„Podgoreni” SRL

Balan L.



CERTIFICAT DE CALITATE

Denumirea produselor: *Visine uscate cu simbur*

Data fabricării: *iulie 2023*

Lotul: *500 kg*

Termen de valabilitate: *12 luni*

Ambalaj: *pachete din polietilenă cîte 1000 gr., 5 kg, 10kg, 40 kg*

Comformitatea: *SF 38778908-001:2008*

Producător: „Podgoreni” SRL
Moldova, r-nul Cantemir, s. Lingura

Produsele sus-numite corespund cerințelor SF 38778908-001:2008

Tehnolog
„Podgoreni” SRL

Balan Lilia



CERTIFICAT DE CALITATE

Denumirea produselor: *Mere uscate, tăiate necurățate, cu camera de semințe, umiditatea maximală 22% neprelucrate*

Data fabricării: *septembrie 2023*

Termen de valabilitate: *12 luni*

Lotul: *20 tone*

Ambalaj: *saci din polietilenă a cîte 1,5, 7, 9, 10, 15 kg.*

Comformitatea: *GOST 28502-90*

Producător: „Podgoreni” SRL
Moldova, r-nul Cantemir, s. Lingura

Produsele sus-numite corespund cerințelor GOST 28502-90

Tehnolog
FPC „Podgoreni” SRL

Balan L.



