

CERTIFICAT Nr. CERTIFICATE No.

FSMS-19/489/R

Valabil până la:

SE CERTIFICĂ SISTEMUL DE MANAGEMENT AL SIGURANȚEI ALIMENTULUI AL
IT IS HEREBY CERTIFIED THAT THE FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM OF

MEAT HOUSE PRODUCTION SRL

STR. VALEA BICULUI 5/3, CHISINAU, MD-2002, REPUBLICA MOLDOVA

ÎN URMĂTOARELE UNITĂȚI OPERAȚIONALE / IN THE FOLLOWING OPERATIONAL UNITS

STR. VALEA BICULUI 5/3, CHISINAU, MD-2002, REPUBLICA MOLDOVA

CARE ESTE CONFORM CU STANDARDUL
IS IN COMPLIANCE WITH THE STANDARD

ISO 22000:2018 (SR EN ISO 22000:2019)

PENTRU URMĂTOARELE DOMENII DE ACTIVITATE / FOR THE FOLLOWING FIELD(S) OF ACTIVITIES

Fabricarea mezelurilor fierte, semiafumate, afumate și crud uscate din carne de porc,
pasare și vita.
Fabricarea preparatelor din carne de porc, pasare și vita

Categorie și
subcategorie
alimentară
CI

The manufacture of boiled, semi-smoked, smoked and raw dried sausages from pork,
poultry and beef.
Production of pork, poultry and beef dishes.

Validitatea prezentului certificat depinde de auditurile de supraveghere periodice anuale și de recertificarea sistemului de management la trei ani
The validity of this certificate is dependent on an annual audit and on a complete review, every three years, of the management system
Utilizarea și validitatea prezentului certificat sunt supuse respectării documentului RINA: Regulament privind Certificarea Sistemelor de Management al Siguranței Alimentului
The use and validity of this certificate are subject to compliance with the RINA document: Rules for the Certification of Food Safety Management Systems

Prima Emitere First Issue	10.06.2019
Data actualizării Revision date	28.06.2024
Data scadență Expiry Date	09.06.2025
Data deciziei de recertificare Renewal decision date	08.06.2022

Rosario Distefano
Certification Europe Region,
Senior Director

Rosario Distefano

For the issuing office:

RINA SIMTEX-O.C. S.R.L.

Splaiul Independenței, Nr. 319L,
Bruxelles Office Building Corp B, Etaj 1,
Sector 5, București, România



FSM N° 019 I

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

PI-01-F08/08.2022

Accreditation Organization: RINA SERVICES S.p.A., Via Corsica 12, Genova, Italia



05-2023



05-2024



06-2025

CISQ is a member of



The International Certification Network
www.iqnet-certification.com



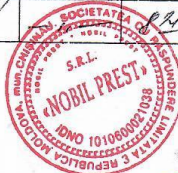
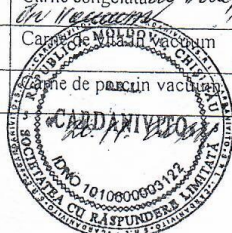
www.cisq.com

CERTIFICAT DE CALITATE № 148 Data 20.11.2024

Producator: SRL "CARDANIVITO", mun. Chisinau, str. Busuiocesti 25

Destinatar: SRL "Nobil Prest" mun. Chisinau Factura Nr. _____ Pentru realizare

№	Denumire produs	Masa kg.	Cantit atea poziti ilor	Ambalaj	Data, ora producerii	Termen de valabilitate	Document normativ
1.	Carne tocata(vita si porc)					12 ore, (0-2)°C	SF6816369-016:2021
2.	Carne tocata de porc					12 ore, (0-2)°C	
3.	Carne tocata(porc si pasare)					12 ore, (0-2)°C	
4.	Carne de porc					72 ore, (2-4)°C	
5.	Carne de vita					72 ore, (2-4)°C	
6.	Carne de pasare in sortiment					72 ore, (2-4)°C	
7.	Carne congelata <u>de vaci</u>		<u>1</u>	<u>marcare</u>	<u>20.11</u>	6 luni, (-18)°C	
8.	Carne de porc in vacuum		<u>1</u>	<u>polimeric</u>	<u>20.24</u>	7 zile, (2-4)°C	
9.	Carne de porc in vacuum		<u>1</u>	<u>polimeric</u>	<u>20.24</u>	7 zile, (2-4)°C	



Tehnolog A. Muntea

Medic veterinar V. Djugostra

CERTIFICAT DE CALITATE

Nr 191 din 04.11.2024

Eliberat la produsele mentionate mai jos

Produse de I.I. GEMENII-SIRBU

Certificatului sanitar - veretnar SV 0127834 din 01.11.2024

Expediate pe adresa mun.Chisinau str.Prunului 19/1

NOBIL PREST SRL

Anexat la facture fiscal nr EAS000732143 din 04.11.2024

Nr	Denumirea produsului	Masa Neto,kg	t C de pastrare	Termenul de realizare	Ambalaj
1	Carne de bovina Fabricata conform SF38746794- 001:2020	29.1 kg	La t -0 +4 C -18 C	120 ore 30 zile	Pungi polietilena etichetate



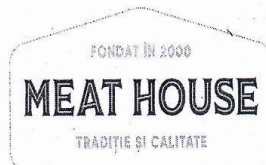
Sectia de procesare a carnilor I.I. GEMENII-SIRBU

Data fabricarii 04.11.2024 ora 09.00

Director

Sirbu Gheorghe





CERTIFICAT DE CALITATE

nr. 503

din 22.10.2024

Agent economic / Unitatea de producere "Meat House Production" SRL

Destinatar / beneficiar NOBIL PREST SRL

Operatorul din domeniul alimentar declară și garantează pe propria răspundere prin prezentul certificat de calitate emis în baza implementării planului de autocontrol, № Rapoartelor de încercări 5475-C, 5476-C, 5477-C, 5478-C, 5479-C, 5480-C, că produsele menționate mai jos nu pun în pericol viața, sănătatea umană și asigură siguranța și calitatea alimentelor în conformitate cu actele normative naționale în vigoare.

Nr. crt.	Denumirea produsului	Data fabricării și/sau nr. lotului ¹	Termen de valabilitate, zile	Tip ambalare	Cantitatea, (kg sau bucăți)	Masa netă/ (unitate) ²	Condiții de păstrare
1	Fileu de pui, refrigerat	22.10.2024	5	SUB VID	67,095		(0-4)°C
2	Pulpă de pui fără os, congelat	22.10.2024	30	PELICULA	71,898		Nu mai sus de minus 18 °C
3	Carne de bovine refrigerata C1	22.10.2024	5	SUB VID	51,386		(0-4)°C
4	Spata de porc refrigerata	22.10.2024	5	SUB VID	65,347		(0-4)°C

¹ Numărul lotului coincide cu data fabricării

² Se indică în cazul produselor comercializate la bucată

Reprezentantul legal al agentului economic medic veterinar Diugostan Vladimir



For contact: (+373) 78255355
econtact@econtact2019@gmail.com

446-5

Expeditor
Destinatar
Transport

Termenul si conditiile de pastrare a produselor conform documentului normativ

Certificat de calitate eliberat pentru produsele enumerate in tabelul de mai jos.

[illegible][illegible]

de acordare _____

Prezentul certificat de calitate este emis al m. bazat pe laborator nr. 6816 din 25.10.2024, prin care se atestă că produsul este sigur pentru consumul uman.

Medic Veterinar :
Administrator :

Stan Leonid
Mihai Bitco

Stan Leonid
Mihai Bitco



CERTIFICAT DE CALITATE Nr. 1131									
Eliberat la produsele menționate mai jos, produse de „JUTAM COM” S.R.L. str. Calea Basarabiei 42, mîn. Chișinău									
Anexat la factura fiscală:									
Tara de origine: R. Moldova									
Lot:									
Din data:									
Pentru realizare fără restricții									
Nr	Denumire produsul	Masa netă, kg	Tipul ambalajului	Data fabricării (an)	To °C de pastorare	Termenul de valabilitate			
1	Carne de pui dezosată (congelată)	3	4	5	6	7			
1	Carne de pui dezosată (congelată)	3	4	5	6	7			
2	Gambă de pui (congelată)	400	Poliolen		minus 18 °C	6 luni			
3	Tăcuș de pui (congelată)	200	Poliolen		minus 18 °C	6 luni			
4	Pulpă de pui broiler (congelată)	100	Poliolen		minus 18 °C	6 luni			
5	Carne dezosată de pui (congelată)	300	Poliolen	01.08.31.10.2024	minus 18 °C	6 luni			
6	Sold de pui broiler (congelată)	1000	Poliolen		minus 18 °C	6 luni			
7	File de pui broiler (congelată)	150	Poliolen		minus 18 °C	6 luni			
8	Alpui de pui broiler (congelată)	100	Poliolen		minus 18 °C	6 luni			
9	Lotuș de pui broiler (congelată)	20	Poliolen		minus 18 °C	6 luni			
10	Tăcuș de pui broiler (congelată)	130	Poliolen		minus 18 °C	6 luni			
11	Teacuri animale (congelată)	150	Poliolen		minus 18 °C	6 luni			
12	File cît 78 de pui broiler (congelată)	50	Poliolen		minus 18 °C	6 luni			
13	Teacuri 78 de pui broiler (congelată)	150	Poliolen		minus 18 °C	6 luni			
14	File cît 78 de pui broiler (congelată)	280	Poliolen		minus 18 °C	6 luni			

CERTIFICAT DE CALITATE Nr. 1176

Eliberat la produsele menționate mai jos, produse de „JUTAM COM” S.R.L. str. Calea Basarabiei 42, mîn. Chișinău

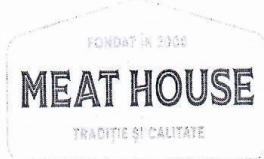
Din data: 04.11.2024

Pentru realizare fără restricții

Nr	Denumire produsul	Masa netă, kg	Tipul ambalajului	To °C de pastorare	Termenul de valabilitate	Acțiune notată
1	Alpui de pui broiler (refrigerat)	500	Poliolen	0+4 °C	72 ore	HG 696 DIN 04.08.2010 REGULAMENTĂRI TEHNICE „CARNE – MATERIE PRIMĂ, PRELUCRAREA, IMPORTUL ȘI COMERCIALIZAREA”, STANDARD DE FIRMA SF 40107086-001-2017 ȘI INSTRUCTIUNE TEHNOLOGICĂ IT MD 67-40107086-01-2017
2	Gambă de pui broiler (refrigerat)	400	Poliolen	0+4 °C	72 ore	HG 696 DIN 04.08.2010 REGULAMENTĂRI TEHNICE „CARNE – MATERIE PRIMĂ, PRELUCRAREA, IMPORTUL ȘI COMERCIALIZAREA”, STANDARD DE FIRMA SF 40107086-001-2017 ȘI INSTRUCTIUNE TEHNOLOGICĂ IT MD 67-40107086-01-2017
3	Tăcuș de pui broiler (refrigerat)	200	Poliolen	0+4 °C	72 ore	HG 696 DIN 04.08.2010 REGULAMENTĂRI TEHNICE „CARNE – MATERIE PRIMĂ, PRELUCRAREA, IMPORTUL ȘI COMERCIALIZAREA”, STANDARD DE FIRMA SF 40107086-001-2017 ȘI INSTRUCTIUNE TEHNOLOGICĂ IT MD 67-40107086-01-2017
4	Teacuri (Oală de pui broiler) (refrigerat)	100	Poliolen	0+4 °C	72 ore	HG 696 DIN 04.08.2010 REGULAMENTĂRI TEHNICE „CARNE – MATERIE PRIMĂ, PRELUCRAREA, IMPORTUL ȘI COMERCIALIZAREA”, STANDARD DE FIRMA SF 40107086-001-2017 ȘI INSTRUCTIUNE TEHNOLOGICĂ IT MD 67-40107086-01-2017
5	Carne dezosată de pui (refrigerat)	500	Poliolen	0+4 °C	72 ore	HG 696 DIN 04.08.2010 REGULAMENTĂRI TEHNICE „CARNE – MATERIE PRIMĂ, PRELUCRAREA, IMPORTUL ȘI COMERCIALIZAREA”, STANDARD DE FIRMA SF 40107086-001-2017 ȘI INSTRUCTIUNE TEHNOLOGICĂ IT MD 67-40107086-01-2017
6	Sold de pui broiler (refrigerat)	300	Poliolen	0+4 °C	72 ore	HG 696 DIN 04.08.2010 REGULAMENTĂRI TEHNICE „CARNE – MATERIE PRIMĂ, PRELUCRAREA, IMPORTUL ȘI COMERCIALIZAREA”, STANDARD DE FIRMA SF 40107086-001-2017 ȘI INSTRUCTIUNE TEHNOLOGICĂ IT MD 67-40107086-01-2017
7	File de pui broiler (refrigerat)	1000	Poliolen	0+4 °C	72 ore	HG 696 DIN 04.08.2010 REGULAMENTĂRI TEHNICE „CARNE – MATERIE PRIMĂ, PRELUCRAREA, IMPORTUL ȘI COMERCIALIZAREA”, STANDARD DE FIRMA SF 40107086-001-2017 ȘI INSTRUCTIUNE TEHNOLOGICĂ IT MD 67-40107086-01-2017
8	Alpui de pui broiler (refrigerat)	150	Poliolen	0+4 °C	72 ore	HG 696 DIN 04.08.2010 REGULAMENTĂRI TEHNICE „CARNE – MATERIE PRIMĂ, PRELUCRAREA, IMPORTUL ȘI COMERCIALIZAREA”, STANDARD DE FIRMA SF 40107086-001-2017 ȘI INSTRUCTIUNE TEHNOLOGICĂ IT MD 67-40107086-01-2017
9	Alpui 18 de pui broiler (refrigerat)	100	Poliolen	0+4 °C	72 ore	HG 696 DIN 04.08.2010 REGULAMENTĂRI TEHNICE „CARNE – MATERIE PRIMĂ, PRELUCRAREA, IMPORTUL ȘI COMERCIALIZAREA”, STANDARD DE FIRMA SF 40107086-001-2017 ȘI INSTRUCTIUNE TEHNOLOGICĂ IT MD 67-40107086-01-2017
10	Alpui de pui broiler (refrigerat)	20	Poliolen	0+4 °C	72 ore	HG 696 DIN 04.08.2010 REGULAMENTĂRI TEHNICE „CARNE – MATERIE PRIMĂ, PRELUCRAREA, IMPORTUL ȘI COMERCIALIZAREA”, STANDARD DE FIRMA SF 40107086-001-2017 ȘI INSTRUCTIUNE TEHNOLOGICĂ IT MD 67-40107086-01-2017
11	Pulpă de pui broiler (refrigerat)	130	Poliolen	0+4 °C	72 ore	HG 696 DIN 04.08.2010 REGULAMENTĂRI TEHNICE „CARNE – MATERIE PRIMĂ, PRELUCRAREA, IMPORTUL ȘI COMERCIALIZAREA”, STANDARD DE FIRMA SF 40107086-001-2017 ȘI INSTRUCTIUNE TEHNOLOGICĂ IT MD 67-40107086-01-2017
12	Sold cu gamba de pui broiler (refrigerat)	150	Poliolen	0+4 °C	72 ore	HG 696 DIN 04.08.2010 REGULAMENTĂRI TEHNICE „CARNE – MATERIE PRIMĂ, PRELUCRAREA, IMPORTUL ȘI COMERCIALIZAREA”, STANDARD DE FIRMA SF 40107086-001-2017 ȘI INSTRUCTIUNE TEHNOLOGICĂ IT MD 67-40107086-01-2017
13	File cît 78 de pui broiler (refrigerat)	50	Poliolen	0+4 °C	72 ore	HG 696 DIN 04.08.2010 REGULAMENTĂRI TEHNICE „CARNE – MATERIE PRIMĂ, PRELUCRAREA, IMPORTUL ȘI COMERCIALIZAREA”, STANDARD DE FIRMA SF 40107086-001-2017 ȘI INSTRUCTIUNE TEHNOLOGICĂ IT MD 67-40107086-01-2017
14	Teacuri 78 de pui broiler (refrigerat)	150	Poliolen	0+4 °C	72 ore	HG 696 DIN 04.08.2010 REGULAMENTĂRI TEHNICE „CARNE – MATERIE PRIMĂ, PRELUCRAREA, IMPORTUL ȘI COMERCIALIZAREA”, STANDARD DE FIRMA SF 40107086-001-2017 ȘI INSTRUCTIUNE TEHNOLOGICĂ IT MD 67-40107086-01-2017
15	Pui broiler (refrigerat)	280	Poliolen	0+4 °C	72 ore	HG 696 DIN 04.08.2010 REGULAMENTĂRI TEHNICE „CARNE – MATERIE PRIMĂ, PRELUCRAREA, IMPORTUL ȘI COMERCIALIZAREA”, STANDARD DE FIRMA SF 40107086-001-2017 ȘI INSTRUCTIUNE TEHNOLOGICĂ IT MD 67-40107086-01-2017
16	File cît 78 de pui broiler (refrigerat)	50	Poliolen	0+4 °C	72 ore	HG 696 DIN 04.08.2010 REGULAMENTĂRI TEHNICE „CARNE – MATERIE PRIMĂ, PRELUCRAREA, IMPORTUL ȘI COMERCIALIZAREA”, STANDARD DE FIRMA SF 40107086-001-2017 ȘI INSTRUCTIUNE TEHNOLOGICĂ IT MD 67-40107086-01-2017

Finalizarea procesului tehnologic: 04.11.2024





CERTIFICAT DE CALITATE

nr. 511

din 31.10.2024

Agent economic / Unitatea de productie "Meat House Production" SRL

Destinatar / beneficiar NOBIL PREST SRL

Operatorul din domeniul alimentar declară și garantează pe propria răspundere prin prezentul certificat de calitate emis în baza implementării planului de autocontrol, № Rapoartelor de încercări 5475-C, 5476-C, 5477-C, 5478-C, 5479-C, 5480-C, că produsele menționate mai jos nu pun în pericol viața, sănătatea umană și asigură siguranța și calitatea alimentelor în conformitate cu actele normative naționale în vigoare.

Nr. crt.	Denumirea produsului	Data fabricării și/sau nr. lotului	Termen de valabilitate, zile	Tip ambalare	Cantitatea, (kg sau bucăți)	Masa netă/ (unitate) 2	Condiții de păstrare
1	Safalade "Deosebite" Bunicuța mea	31.10.2024	15	GAZ	5,403		t°C (0-6), W (75±5)%
2	Salam semiafumat "Servelat Sătesc" Bunicuța mea	31.10.2024	15	SUB VID	4,965		t°C (0-6), W (75±5)%
3	Parizer „Lacta” Bunicuța mea	31.10.2024	15	GAZ	44,985		t°C (0-6), W (75±5)%

¹ Numărul lotului coincide cu data fabricării

² Se indică în cazul produselor comercializate la bucată

Reprezentantul legal al agentului economic medic veterinar Diugostran Vladimir

