

CERTIFICAT DE CALITATE Nr. _____ din _____ 2022
 eliberat la produsele fabricate de SRL «CVADRIVITA», cod fiscal 1002605001355
 cu sediul in orasul Cimislia, str.Decebal, 62

Expediate la _____

Nr. d/o	Denumirea si categoria produsului	Masa, neta, kg	Temperatura de pasturare	Tipul de membrana	Genul ambalajului	Data fabricarii/ora	Termenul de realizare	Fabricate conform documentelor normative	
Mezeluri fierte									
1	Parizer: "Doktorskaia", calitate superioară		0°C +6°C	membrana naturala, membrana artificiala/ sub vid sau atmosfera modificata	lăzi	8:00	20 zile/30 zile/25 zile	IT RT 38890462-001.2016	
2	Parizer: "Lacta", calitate superioară		0°C +6°C		lăzi	- / - / -	20 zile/30 zile/25 zile	IT RT 38890462-001.2016	
3	Parizer: "Preferat", calitate superioară		0°C +6°C		lăzi	- / - / -	20 zile/30 zile/25 zile	IT RT 38890462-001.2016	
4	Parizer: "Lunchmeat", calitatea Întii		0°C +6°C		lăzi	- / - / -	20 zile/30 zile/25 zile	IT RT 38890462-001.2016	
5	Parizer: "Estonian ", calitatea Întii		0°C +6°C		lăzi	- / - / -	20 zile/30 zile/25 zile	IT RT 38890462-001.2016	
6	Parizer: "De masă", calitatea a două		0°C +6°C		lăzi	- / - / -	20 zile/30 zile/25 zile	IT RT 38890462-001.2016	
7	Parizer: "Suburban", calitatea a treia		0°C +6°C		lăzi	- / - / -	20 zile/30 zile/25 zile	IT RT 38890462-001.2016	
8	Crenvurști: "Lacta", calitatea superioara		0°C +6°C	membrana artificiala/ sub vid sau atmosfera modificata	lăzi	- / - / -	15 zile/30 zile	IT RT 38890462-001.2016	
9	Crenvurști: "De porc", calitatea superioara		0°C +6°C		lăzi	- / - / -	15 zile/30 zile	IT RT 38890462-001.2016	
10	Crenvurști: "Cu cascaval", calitatea Întii		0°C +6°C		lăzi	- / - / -	15 zile/30 zile	IT RT 38890462-001.2016	
11	Crenvurști: "De vită", calitatea Întii		0°C +6°C		lăzi	- / - / -	15 zile/30 zile	IT RT 38890462-001.2016	
12	Crenvurști: "Aperitiv", calitatea a treia		0°C +6°C		lăzi	- / - / -	15 zile/30 zile	IT RT 38890462-001.2016	
13	Safalade: "De porc", calitatea superioară		0°C +6°C	membrana naturala/sub vid sau atmosfera modificata	lăzi	- / - / -	10 zile/30 zile	IT RT 38890462-001.2016	
14	Safalade: "De vită", calitatea Întii		0°C +6°C		lăzi	- / - / -	10 zile/30 zile	IT RT 38890462-001.2016	
15	Safalade: "Cu cascaval", calitatea Întii		0°C +6°C		lăzi	- / - / -	10 zile/30 zile	IT RT 38890462-001.2016	
16	Safalade: "Soroceanca", calitatea a treia		0°C +6°C	lăzi	- / - / -	10 zile/30 zile	IT RT 38890462-001.2016		
Salamuri semifumate									
17	"Krakov", calitate superioară		0°C +12°C	membrana artificiala, naturala/sub vid sau atmosfera modificata	lăzi	- / - / -	15 zile/45 zile/30 zile	IT RT 38890462-002.2016	
18	"Cîrnăciori vîntorești", calitate superioară		0°C +12°C		lăzi	- / - / -	15 zile/45 zile/30 zile	IT RT 38890462-002.2016	
19	"Bavaria", calitate superioară		0°C +12°C		lăzi	- / - / -	15 zile/45 zile/30 zile	IT RT 38890462-002.2016	
20	"Lunchmeat", calitatea Întii		0°C +12°C		lăzi	- / - / -	15 zile/45 zile/30 zile	IT RT 38890462-002.2016	
21	"Vienez", calitatea Întii		0°C +12°C		lăzi	- / - / -	15 zile/45 zile/30 zile	IT RT 38890462-002.2016	
22	"Moldova", calitatea Întii		0°C +12°C		lăzi	- / - / -	15 zile/45 zile/30 zile	IT RT 38890462-002.2016	
23	"De Tallin", calitatea Întii		0°C +12°C		lăzi	- / - / -	15 zile/45 zile/30 zile	IT RT 38890462-002.2016	
24	"De vită", calitatea Întii		0°C +12°C		lăzi	- / - / -	15 zile/45 zile/30 zile	IT RT 38890462-002.2016	
25	"De Odesa", calitatea Întii		0°C +12°C		lăzi	- / - / -	15 zile/45 zile/30 zile	IT RT 38890462-002.2016	
26	Cîrnăciori:"Cabana",calitatea Întii		0°C +12°C		lăzi	- / - / -	15 zile/45 zile/30 zile	IT RT 38890462-002.2016	
27	"Gustărică", calitatea Întii		0°C +12°C		lăzi	- / - / -	15 zile/45 zile/30 zile	IT RT 38890462-002.2016	
28	"La gratar", calitatea Întii		0°C +12°C		lăzi	- / - / -	15 zile/45 zile/30 zile	IT RT 38890462-002.2016	
29	"Moscova de vară", calitatea Întii		0°C +12°C		lăzi	- / - / -	15 zile/45 zile/30 zile	IT RT 38890462-002.2016	
30	"Codreni", calitatea a două		0°C +12°C		lăzi	- / - / -	15 zile/45 zile/30 zile	IT RT 38890462-002.2016	
31	"Cîmpenesuc", calitatea a două		0°C +12°C		lăzi	- / - / -	15 zile/45 zile/30 zile	IT RT 38890462-002.2016	
32	"Pentru tartine", calitatea a două		0°C +12°C		lăzi	- / - / -	15 zile/45 zile/30 zile	IT RT 38890462-002.2016	
33	"Tărănesc", calitatea a două		0°C +12°C		lăzi	- / - / -	15 zile/45 zile/30 zile	IT RT 38890462-002.2016	
34	Cîrnăciori:"De Casă",calitatea a două		0°C +12°C		lăzi	- / - / -	15 zile/45 zile/30 zile	IT RT 38890462-002.2016	
35	"De vară", calitatea a două		0°C +12°C		lăzi	- / - / -	15 zile/45 zile/30 zile	IT RT 38890462-002.2016	
36	"Tiraspol", calitatea a două		0°C +12°C		lăzi	- / - / -	15 zile/45 zile/30 zile	IT RT 38890462-002.2016	
Salamuri fierte-afumate									
37	"De Moscova", calitate superioară		0°C +12°C		membrana artificiala/ sub vid sau atmosfera modificata/ sub vid sau atmosfera modificata	lăzi	- / - / -	30 zile/45 zile/40 zile	IT RT 38890462-003.2016
38	"Servelat", calitate superioară		0°C +12°C			lăzi	- / - / -	30 zile/45 zile/40 zile	IT RT 38890462-003.2016
39	"Cvadrivita", calitate superioară		0°C +12°C			lăzi	- / - / -	30 zile/45 zile/40 zile	IT RT 38890462-003.2016
40	"Saleami Tiroliscaia",calitate superioară		0°C +12°C			lăzi	- / - / -	30 zile/45 zile/40 zile	IT RT 38890462-003.2016
Produse din carne de porc și din carne de vită afumate-fierte									
41	Pastramă de porc "De Paști",calitate superioară		0°C +5°C		'sub vid	lăzi	- / - / -	15 zile/24 zile	SF 67-38890462-009.2012
42	Ceafă de porc "Tradițională",calitate superioară		0°C +5°C		'sub vid	lăzi	- / - / -	15 zile/24 zile	SF 67-38890462-009.2012
43	Jambon de porc "Delicios",calitate superioară		0°C +5°C		'sub vid	lăzi	- / - / -	15 zile/24 zile	SF 67-38890462-009.2012
44	Piept de porc "Condimental",calitate superioară		0°C +5°C		'sub vid	lăzi	- / - / -	15 zile/24 zile	SF 67-38890462-009.2012
45	Costiță afumată calitatea superioara		0°C +5°C			lăzi	- / - / -	5 zile	SF 67-38890462-009.2012
46	Pastramă de vită "Haiduc",calitate superioară		0°C +5°C		'sub vid	lăzi	- / - / -	15 zile/24 zile	SF 67-38890462-009.2012

Nr. d/o	Denumirea si categoria produsului	Masa, neta, kg	Temperatura de pasturare	Tipul de membrana	Genul ambalajului	Data fabricarii/ora	Termenul de realizare	Fabricate conform documentelor normative
Produse din carne de porc și din carne vită crud-afumate								
47	Pastramă de porc "De Sărbătoare",calitate superioară		0°C +12°C		lăzi	- / - / -	30 zile	SF 67-38890462-009.2012
48	Carne de porc "Lux",calitate superioară		0°C +12°C		lăzi	- / - / -	30 zile	SF 67-38890462-009.2012
49	Carne de vita "Carpacio",calitate superioară		0°C +12°C		lăzi	- / - / -	30 zile	SF 67-38890462-009.2012
50	Mușchuleț de porc „Gurmand”,calitate superioară		0°C +12°C		lăzi	- / - / -	30 zile	SF 67-38890462-009.2012
51	Pastramă de vită "Favorit",calitate superioară		0°C +12°C		lăzi	- / - / -	30 zile	SF 67-38890462-009.2012
Produse din carne de vită și din carne de porc fierte								
52	Șuncă din carne de vită "Jubileu", calitatea Întii		0°C +6°C	membrana naturala/membrana naturala, artificiala sub vid sau atmosfera modificata, baton intreg, portionat	lăzi	- / - / -	72 ore/24 zile	SF 67-38890462-009.2012
53	Șuncă din carne de porc "Deosebită", calitatea Întii		0°C +6°C		lăzi	- / - / -	72 ore/24 zile	SF 67-38890462-009.2012
Produse din carne de porc fierte								
54	Slănină de porc fiartă "Pentru tartine",calitatea Întii		0°C +6°C		lăzi	- / - / -	5 zile	SF 67-38890462-009.2012
55	Slănină de porc fiartă "Ungurească",calitatea Întii		0°C +6°C		lăzi	- / - / -	5 zile	SF 67-38890462-009.2012
56	Slănină de porc fiartă "Ucrainească",calitatea Întii		0°C +6°C		lăzi	- / - / -	5 zile	SF 67-38890462-009.2012
Salamuri crud-afumate								
57	"Banchet", calitate superioară		0°C +12°C	'sub vid	lăzi	- / - / -	4 luni /45 zile	SF 67-38890462-004.2010
58	"Marca Noastră", calitate superioară		0°C +12°C	'sub vid	lăzi	- / - / -	4 luni /45 zile	SF 67-38890462-004.2010
60	"Sudjuc" calitate superioară		0°C +12°C	'sub vid	lăzi	- / - / -	4 luni /45 zile	SF 67-38890462-004.2010
61	"Deosebit" calitate superioară		0°C +12°C	'sub vid	lăzi	- / - / -	4 luni /45 zile	SF 67-38890462-004.2010
62	"Cimaciari la bere" calitate Întii		0°C +12°C	'sub vid	lăzi	- / - / -	4 luni /45 zile	SF 67-38890462-004.2010
Cumine din ingrediente supuse tratamentului termic								
63	Tobă "De casa", calitatea Întii		0°C +6°C	membrana artificiala	lăzi	- / - / -	5 zile	SF 67-38890462-012.2012
64	Sîngerețe "Tărănesc", calitatea Întii		0°C +6°C	membrana naturala	lăzi	- / - / -	48 ore	SF 67-38890462-012.2012
65	Pate "Apetisant", calitatea Întii		0°C +6°C	membrana artificiala	lăzi	- / - / -	5 zile	SF 67-38890462-012.2012
66	"Cavurma" din carne de ovine, calitatea Întii		0°C +6°C	membrana artificiala	lăzi	- / - / -	5 zile	SF 67-38890462-012.2012
Produse din carne de găina afumate-fierte								
67	Carcasă de găină,calitate superioară		0°C +6°C	'sub vid	lăzi	- / - / -	5 zile/6 zile	SF 67-38890462-013.2012
68	Piept de găină,calitate superioară		0°C +6°C	'sub vid	lăzi	- / - / -	5 zile/6 zile	SF 67-38890462-013.2012
69	Aripi de găină,calitate superioară		0°C +6°C	'sub vid	lăzi	- / - / -	5 zile/6 zile	SF 67-38890462-013.2012
70	Gamba de găină,calitate superioară		0°C +6°C	'sub vid	lăzi	- / - / -	5 zile/6 zile	SF 67-38890462-013.2012
71	Fileu de gaina, calitate superioară		0°C +6°C	'sub vid	lăzi	- / - / -	5 zile/6 zile	SF 67-38890462-013.2012
72	Pulpe de găină,calitate superioară		0°C +6°C	'sub vid	lăzi	- / - / -	5 zile/6 zile	SF 67-38890462-013.2012
73	Ruladă de găină,calitate Întii		0°C +6°C		lăzi	- / - / -	5 zile	SF 67-38890462-013.2012
Mezeluri fierte din carne de găină								
74	Crenvurști "Picanți", din carne de găină, calitatea Întii		0°C +6°C	Naturala/sub vid	lăzi	- / - / -	48 ore/6 zile	SF 67-38890462-013.2012
75	Crenvurști "Fînețe", din carne de găină, calitatea Întii		0°C +6°C	Naturala/sub vid	lăzi	- / - / -	48 ore/6 zile	SF 67-38890462-013.2012
Produse crud-afumate din carne de găină								
76	Salam "Cvadrivita", calitatea superioară		0°C +12°C		lăzi	- / - / -	4 luni	SF 67-38890462-013.2012
77	Fileu "Delicioasa" din carne de gaina		0°C +12°C		lăzi	- / - / -	30 zile	SF 67-38890462-013.2012
Semipreparate din carne tocată								
78	Mici "Tradiționali", calitatea superioară		- / - / -		- / - / -	- / - / -	48 ore/30 zile	SF 67-38890462-006.2009
79	Frigărui din carne de porc "Lux", calitatea superioară		- / - / -		- / - / -	- / - / -	48 ore/30 zile	SF 67-38890462-006.2009
80	Cîrnăciori la grill, calitatea superioară		- / - / -		- / - / -	- / - / -	48 ore/30 zile	SF 67-38890462-006.2009
81	Cîrnăciori din carne de gaina "Plicie", calitatea superioară		- / - / -		- / - / -	- / - / -	48 ore/30 zile	SF 67-38890462-006.2009
82	Carne tocată de vită, calitatea superioară		- / - / -		- / - / -	- / - / -	12 ore/30 zile	SF 67-38890462-006.2009
83	Carne tocată de vită și porc, calitatea superioară		- / - / -		- / - / -	- / - / -	12 ore/30 zile	SF 67-38890462-006.2009
84	Chiflutele din carne de porc		- / - / -		- / - / -	- / - / -	12 ore/30 zile	SF 67-38890462-006.2009
Semipreparate porționate în marinadă								
85	Pulpe de găină,calitatea superioară		0°C +6°C		- / - / -	- / - / -	48 ore	SF 67-38890462-006.2009
86	Aripi de găină,calitatea superioară		0°C +6°C		- / - / -	- / - / -	48 ore	SF 67-38890462-006.2009
87	Gamba de găină,calitatea superioară		0°C +6°C		- / - / -	- / - / -	48 ore	SF 67-38890462-006.2009
88	Piept din carne de porc,calitatea superioară		0°C +6°C		- / - / -	- / - / -	48 ore	SF 67-38890462-006.2009
89	Batuta din carne de porc,calitatea superioară		0°C +6°C		- / - / -	- / - / -	48 ore	SF 67-38890462-006.2009
Produse vegetale								
90	Salam "Vegetarian cu ciuperci"		0°C +6°C	membrana artificiala	lăzi	- / - / -	5 zile	SF 67-38890462-014.2012
91	Salam "Vegetarian cu oliva"		0°C +6°C	membrana artificiala	lăzi	- / - / -	5 zile	SF 67-38890462-014.2012
92	Pirjoale vegetariene cu ciuperci si oliva		- / - / -		- / - / -	- / - / -	72 ore/30 zile	SF 67-38890462-014.2012

Date speciale: Umeditatea relativa a aerului 70-80%

Medic veterinar

Fiecare unitate de produs este marcata in conformitate cu legislatia in vigoare