



AGENȚIA NAȚIONALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
Supravegherea Sanitară Veterinară de Stat



Formularul 2



Raiorul/municipiul Risconi

CERTIFICAT SANITAR-VETERINAR

Seria SP Nr. 1203413

Din "11" 12 2020

Eu, subsemnatul medic veterinar, am eliberat prezentul Certificat

SA. Lactis

și certific că produse lactose
(denumirea și starea mărfii)

în cantitate (locuri) de 3030 cu greutate de 39000 kg

tipul ambalajului (marcaj/etichetă)

Originea mărfii SA. Lactis

care provine din or. Risconi favorabil în privința bolilor
infectioase o animalelor
(se indică denumirea localității, gospodăriei, unității)

a fost supusă expertizei sanitar-veterinare și este admisă pentru: realizare forță
residuală
(realizare fără restricții, realizare condiționată)

Marfa este expediată la pe teritoriul R. Moldova
(punctul de destinație, adresă)

cu transportul auto

pe ruta or. Risconi - pe teritoriul R. Moldova
(se indică principalele puncte de pe traseu)

Marfa a fost supusă (după caz) examenului suplimentar de laborator de mărcaș
o produsele alimentare Donoluzani
(denumirea laboratorului, numele examenului de laborator și rezultatul cercetărilor)

NOTE SPECIALE: termenul de pastore și realizare
conform certificatului de calitate
(condiții și permișuni (indicații) speciale, informații și condiții specifice, factura etc.)



Medic veterinar

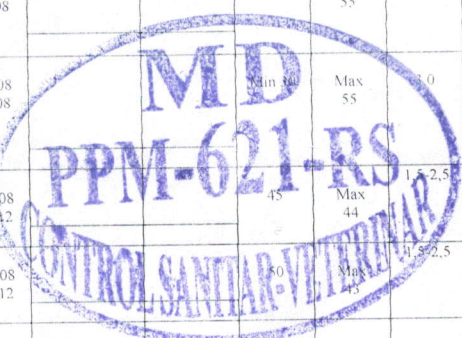
S. Șerban
Y. Cemer
(numele și prenumele)



Falsificarea prezentului document se pedesește conform legislației în vigoare.



Data fabricării	Data preambalării	Denumirea produsului	Termen de maturizare, zile	Termen de păstrare după maturizare conform standardului	Standard	Calupuri, unități	Greutate a în kg	Indicii fizico-chimici			Gustul	Termen de realizare din momentul preambalării, zile	Temperatura de păstrare °C, Umiditate aerului %	Valabil până la
								% de grăsi me	% de umiditate	% de sare				
93-14/8 418	10/12 9-10/12	Brinză cu cheag tare „de Rîșcani” Ambalat	35	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218.2001			50±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristic brinzei puțin amărui	60	0° - 4°C 85 ± 5 %	8/02 7-8/02
13-14/8 1418	10/12 4-10/12	Brinză cu cheag tare „de Moldova” Ambalat	40	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218.2001			50±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristic brinzei puțin amărui	60	0° - 4°C 85 ± 5 %	8/02 30/1-8/12
26-31/7 518	10/12 7-10/12	Brinză cu cheag tare „de Olanda” Ambalat	45	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218.2001			45±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristic brinzei puțin amărui	60	0° - 4°C 85 ± 5 %	8/02 5-8/12
30/7 3017	10/12 2-10/12	Brinză cu cheag tare „de Poșehonie” Ambalat	45	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218.2001			45±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristic brinzei puțin amărui	60	0° - 4°C 85 ± 5 %	8/02 31/1-8/12
14-17/7 1717	10/12 3-7-9-10/12	Brinză cu cheag tare „de Rusia” Ambalat 0.4 Ambalat 0.8	60	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218.2001			50±1,6	Max 43	1,5-2,5	Caracteristic brinzei puțin amărui	60	0° - 4°C 85 ± 5 %	8/02 1-5-7-8/12
11/12 10-11/12		Brinză cu cheag moale cu pătrunjel, mărar „Albă de Rîșcani” Ambalat			SF 03947208 003:2009			35±1,6	Max 62	Max 4,5	Lactat puțin acid, cu gust de verdeață folosită	5	4 ± 2°C 85 ± 5 %	16/12 46-15/12
23/7 2717	10/12 2-10/12	Brinză cu cheag tare „Edam” Ambalat	min 30 zile	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218.2001			45±1,6	Max 48		Plăcut, fin cu aromă caracteristică puțin amărui	60	0° - 4°C 85 ± 5 %	8/02 3/11-8/12
9-10/12		Brinză topită tartinabilă „Mărgăritar”			SF 03947208 -001			Min 60	52		Curat de brinză	25	0-6	3-4/1
10-6/12		Brinză topită tartinabilă „Rîșcani”			SF 03947208 -001			Min 55	55		Curat de brinză	25	0-6	30/12-4/1
17-25/3 477	10/12 7-10/12	Brinză cu cheag tare „de Prut” Ambalat	15	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218.2001			40±1,6	Max 50	1,5-2,5	Slab acidulat	60	0° - 4°C 85 ± 5 %	8/02 5-8/12
30/6 2316	10/12 7-10/12	Brinză cu cheag tare „Luceafărul” Ambalat	45	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218.2001			30±2,0	Max 52	1,5-3,0	Caracteristic brinzei puțin amărui	60	0° - 4°C 85 ± 5 %	8/02 5-8/12
23/7 2317	10/12 2-9-10/12	Brinză cu cheag tare „Gouda” Ambalat	30	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218.2001			48±1,6	Max 44	1,5-3,0	Ușor picant cu aromă caracteristică	60	0° - 4°C 85 ± 5 %	8/02 3/11-7/12
7-10/12		Brinză cu cheag tare Басарава Ambalat	30	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218.2001			55±1,0	Max 50	1,5-2,5	Caracteristic brinzei, slab acidulat	60	0° - 4°C 85 ± 5 %	5-8/12
29-30/9 26/9	10/12 10/12	Cașcaval „Provincial” Amb.	15	4 luni la temperatura de -3°C ... 0°C	SF 03947208 002.2008			45±2,0	Max 50	1,0-3,0	Caracteristic brinzei puțin amărui	60	0° - 4°C 85 ± 5 %	8/02 8/12
6-7/10/12 7-10/12		Cașcaval „Provincial” cu șuncă și adică Ambalat	15	2 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SF 03947208 002.2008			45±2,0	Max 50	1,0-3,0	Caracteristic brinzei puțin amărui	30	0° - 4°C 85 ± 5 %	4-5-8/12 5-8/12
4/7	10/12	Brinză topită afumată „de Basarabia-LR” Ambalat			SF 03947208 001.2008			Min 30	Max 55	3,0	Potrivit de picant de afumat	60	0° - 4°C 85 ± 5 %	4-5-8/12 5-8/12
		Brinză topită afumată „de Basarabia-LR” cu mărar și usturoi Ambalat			SF 03947208 001.2008			Min 30	Max 55	3,0	Potrivit de picant, afumat cu gust de mărar și usturoi	60	0° - 4°C 85 ± 5 %	
		Produs de brinză „de Olanda” 45% Ambalat	45	temperatura de 0°C ... +4°C	SF 03947208 010.2012			45	Max 44	1,5-2,5	Pronunțat de brinză, slab acidulat, puțin amărui	60	0° - 4°C 80 ± 5 %	8/02
		Produs de brinză „De Rusia” Ambalat	60	2 luni la temperatura de 0°C ... +4°C	SF 03947208 010.2012			50	Max 45	1,5-2,5	curat, slab acidulat, puțin amărui	60	0° - 4°C 80 ± 5 %	
5/12		Brinză cu cheag în sărătură „Albă de Rîșcani”	5		SF 03947208 003:2009			45±1,6	Max 62	Max 4,5	Lactat acid, potrivit de sărat	30	4 ± 2°C 85 ± 5 %	3/11



Corespunde cerințelor: HG al R. Moldova nr. 158 din 07.03.2019,
HG al R. Moldova nr. 520 din 22.06.2010 p.8.99,
HG al Republicii Moldova Nr. 221 din 16.03.2009
Data eliberării certificatului de calitate 11.12.2020.

certificat veterinar N° 1203413.

Responsabil Șef laborator Toderiță Eduard

Laborant Zanononcan
(nume, prenume)

(semnătura)
(semmătură)