



| Nr | Denumirea produsului | Documentul Normativ | Numărul de locuri | În greutatea neto, kg | Indicii fizico-chimici | | | | | | Data fabricării, eliberării | Data Finalizării Termenului de valabilitate | Termenul de valabilitate | Gustul | | |
|----|--|-----------------------|-------------------|-----------------------|------------------------|--------------|-------------|--------------|-------------------------------|----------|-----------------------------|---|--------------------------|---------|----------------|----|
| | | | | | Grăsi me % | Aciditatea T | Acid lactic | Densitatea A | Fracția masică de umiditate % | Fosfor a | | | | | Temperatura °C | |
| 1 | Lapte pasteurizat, 1L | GOST 13277-79 | | 5380 | 2,5 | 18 | | 1028 | | Negativ | 0-6 | 16-18/12 | 18-20/12 | 22 ore | 00 | 16 |
| 2 | Lapte pasteurizat, 0,5L | -/- | 120 | | 2,5 | 18 | | 1028 | | Negativ | 0-6 | 16-18/12 | 18-20/12 | 22 ore | 00 | 16 |
| 3 | Lapte pasteurizat, 1L | -/- | 100 | | 3,5 | 18 | | 1028 | | Negativ | 0-6 | 16-18/12 | 18-20/12 | 22 ore | 00 | 16 |
| 4 | Lapte pasteurizat, 1L | -/- | 460 | | 1,5 | 18 | | 1028 | | Negativ | 0-6 | 16-18/12 | 18-20/12 | 22 ore | 00 | 16 |
| 5 | Chefir, 500 gr | SF 03947208-007:2011 | 30 | | 1,0 | | | | | | 4±2 | 16-18/12 | 21-22/12 | 5 zile | 00 | 16 |
| 6 | Chefir, 500 gr | -/- | | 1500 | 2,5 | | | | | | 4±2 | 16-18/12 | 21-22/12 | 5 zile | 00 | 16 |
| 7 | Chefir, 500 gr | -/- | 30 | | 3,2 | | | | | | 4±2 | 16-18/12 | 21-22/12 | 5 zile | 00 | 16 |
| 8 | Chefir îmbogățit cu bifidobacterii | SF 03947208-007:2011 | 330 | | 2,5 | | | | | | 4±2 | 16-18/12 | 21-22/12 | 5 zile | 00 | 16 |
| 9 | Chefir cu umplutură de vișină | SF 03947208-007:2011 | | | 2,5 | | | | | | 4±2 | 16-18/12 | 21-22/12 | 5 zile | 00 | 16 |
| 10 | Chefir cu umplutură de capsuni | SF 03947208-007:2011 | | | 2,5 | | | | | | 4±2 | 16-18/12 | 21-22/12 | 5 zile | 00 | 16 |
| 11 | Chefir cu umplutură de kiwi și spanac | SF 03947208-007:2011 | | | 2,5 | | | | | | 4±2 | 16-18/12 | 21-22/12 | 5 zile | 00 | 16 |
| 12 | Smîntînă, 500gr | SF 03947208-006:2009 | 120 | | 10 | | | | | | 4±2 | 16-18/12 | 23-24/12 | 7 zile | 10 | 16 |
| 13 | Smîntînă 500gr, | SF 03947208-006:2009 | 240 | | 15 | | | | | | 4±2 | 16-18/12 | 23-24/12 | 7 zile | 10 | 16 |
| 14 | Smîntînă în pahare, 200 gr, 350gr | SF 03947208-006:2009 | 12 | | 15 | | | | | | 4±2 | 16-18/12 | 23-24/12 | 7 zile | 10 | 16 |
| 15 | Smîntînă în pahare, NI 350gr | SF 03947208-006:2009 | | | 15 | | | | | | 4±2 | 16-18/12 | 23-24/12 | 7 zile | 10 | 16 |
| 16 | Smîntînă dulce pasteurizată, 500 gr | SM GOST R52091-2006 | 1/5 | | 10/35 | 15 | | | | | 4±2 | 16-18/12 | 18-20/12 | 22 ore | 13 | 16 |
| 17 | Smîntînă dulce pasteurizată la cîntar | SM GOST R52091-2006 | | | 35 | 15 | | | | Negativ | 4±2 | | | 36 ore | | 16 |
| 18 | Smîntînă îmbogățită cu bifidobacterii | SF 03947208-006:2009 | | | 15 | | | | | | 4±2 | 14-16-18/12 | 21-23-24/12 | 72 zile | | 16 |
| 19 | Smîntînă, kg | SF 03947208-006:2009 | | | 30 | | | | | | 4±2 | | | 72 zile | | 16 |
| 20 | Smîntînă 500gr | -/- | 360 | | 20 | | | | | | 4±2 | 16-18/12 | 23-24/12 | 72 zile | | 16 |
| 21 | Smîntînă, kg | -/- | | 20 | 20 | | | | | | 4±2 | 16-18/12 | 23-24/12 | 72 zile | | 16 |
| 22 | Smîntînă în pahare, 200 gr, 350gr | -/- | 24 | | 20 | | | | | | 4±2 | 16-18/12 | 23-24/12 | 72 zile | | 16 |
| 23 | Smîntînă în pahare, NI 350gr | -/- | | | 20 | | | | | | 4±2 | 16-18/12 | 23-24/12 | 72 zile | | 16 |
| 24 | Produs de Smîntînă 500gr | SF 03947208-011:2013 | | | 20 | | | | | | 4±2 | | | 7 zile | | 16 |
| 25 | Brînză de vacă 2% 2 kg, 5 kg | SF 03947208-009:2011 | | | 2 | | | 76 | | | 4±2 | | | 120 ore | | 16 |
| 26 | Brînză de vacă 5% 2 kg, 5 kg | SF 03947208-009:2011 | | 42,4 | 5 | 190° | | 73 | | | 4±2 | 14/12 | 22/12 | 120 ore | | 16 |
| 27 | Brînză de vacă 5% 500 g | SF 03947208-009:2011 | 50 | | 5 | 190° | | 73 | | | 4±2 | 16-18/12 | 21-22/12 | 120 ore | | 16 |
| 28 | Brînză de vacă 9% 2 kg, 5 kg | SF 03947208-009:2011 | | 280 | 9 | 190° | | 73 | | | 4±2 | 17/12 | 22/12 | 120 ore | | 16 |
| 29 | Brînză de vacă 9% 500 g | SF 03947208-009:2011 | 930 | | 9 | 190° | | 73 | | | 4±2 | 17/12 | 22/12 | 120 ore | | 16 |
| 30 | Brînză de vacă 18% 2 kg, 5 kg | SF 03947208-009:2011 | | 114 | 18 | 160° | | 68 | | | 4±2 | 17/12 | 22/12 | 120 ore | | 16 |
| 31 | Brînză topită tartinabilă „Mărgăritar” | SF-03947208-001 | 88 | | Min 60 | | | 52 | | | 0 - +4 | 13/12 | 6/01 | 30 zile | | 16 |
| 32 | Brînză topită tartinabilă „Rîșcani” | SF-03947208-001 | 88 | | Min 55 | | | 55 | | | 0 - +4 | 11/12 | 4/01 | 30 zile | | 16 |
| 32 | Brînză topită tartinabilă „Nu mă uita” | SF-03947208-001 | | | Min 50 | | | 40 | | | 0 - +4 | | | 30 zile | | 16 |
| 34 | Unt Creștianscoe la kg | GOST 37-91 | | 75 | 72,5 | | | 25 | | | 0 - +4 | no 6/01 | | 20 zile | | 16 |
| 35 | Unt Creștianscoe ambalat | -/- | 2240 | | 72,5 | | | 25 | | | 0 - +4 | no 22-24/01 | | 40 zile | | 16 |
| 36 | Unt 72,5% NI ambalat | HG 611 din 05.07.2010 | | | 72,5 | | | 25 | | | 0 - +4 | | | 40 zile | | 16 |
| 37 | Unt 82,5% NI ambalat | HG 611 din 05.07.2010 | | | 82,5 | | | 16 | | | 0 - +4 | no 22/01 | | 40 zile | | 16 |
| 38 | Unt „de Rîșcani” ambalat | SF 03947208-005:2009 | 360 | | 82,5 | | | 16 | | | 0 - +4 | no 22-24/01 | | 40 zile | | 16 |
| 39 | Unt „de Rîșcani” la kg | SF 03947208-005:2009 | | 30 | 82,5 | | | 16 | | | 0 - +4 | no 23/12 | | 20 zile | | 16 |
| 40 | Unt topit la kg | -/- | | | 90 | | | 0,7 | | | -3 ... 0 | | | 90 zile | | 16 |
| 41 | Amestec de grăsimi „Favorit” ambalat | SF 03947208-007:2010 | | | 72,5 | | | 25 | | | 3 | 16/12 | | 20 zile | | 16 |
| 42 | Amestec de grăsimi „Favorit” la kg | -/- | | | 72,5 | | | 25 | | | 3 | | | 10 zile | | 16 |
| 43 | Amestec de grăsimi „Buterodnoe” | -/- | | | 61,5 | | | 25 | | | 3 | 16/12 | | 20 zile | | 16 |

Corespunde cerințelor: HG al R. Moldova nr. 61 din 05.07.2010, HG al R. Moldova nr. 520 din 22.06.2010 n.8.99, HG al Republicii Moldova Nr. 221 din 16.03.2009

Data eliberării certificatului de calitate 17/12.2018

certificat veterinar N° 1009444

Responsabil Șef laborator Toderița Eduard

(semnătura)

(nume, prenume)

(semnătura)

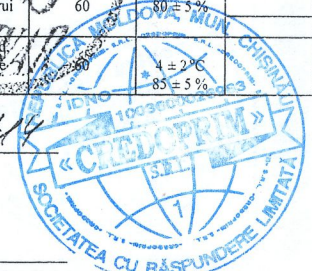


| Data fabricării | Data preambalării | Denumirea produsului | Termen de maturizare, zile | Termen de păstrare după maturizare conform standardului | Standard | Calupuri, unități | Greutate a în kg | Indicii fizico-chimici | | | Gustul | Termen de realizare din momentul preambalării, zile | Temperatura de păstrare °C, Umiditatea aerului % | Valabil până la |
|-----------------|-------------------|---|----------------------------|---|----------------------|-------------------|------------------|------------------------|----------------|-----------|--|---|--|-----------------|
| | | | | | | | | % de grăsimi | % de umiditate | % de sare | | | | |
| 21/24/7 | 8/12 | Brinză cu cheag tare „de Rîșcani” | 35 | 8 luni la temperatura de -2°C ... - 5°C | SM-218:2001 | | 260,2 | 50±1,6 | Max 44 | 1,5-2,5 | Caracteristic brnzei puțin amăru | 60 | 0°...4°C 85 ± 5% | 6/02 |
| 22/07 | 11/12 | Ambalat | | | | | 30,2 | | | | | | | 9/02 |
| 22/24/6 | 9/12 | Brinză cu cheag tare „de Moldova” | 40 | 8 luni la temperatura de -2°C ... - 5°C | SM-218:2001 | | 181,7 | 50±1,6 | Max 44 | 1,5-2,5 | Caracteristic brnzei puțin amăru | 60 | 0°...4°C 85 ± 5% | 2/02 |
| 15/7 | 4/12 | Ambalat | | | | | 15,1 | | | | | | | 2/02 |
| 4-5-6/7 | 7.8.9.10 | Brinză cu cheag tare „de Rusia” | 45 | 8 luni la temperatura de -2°C ... - 5°C | SM-218:2001 | 158,74 | 353,2 | 45±1,6 | Max 44 | 1,5-2,5 | Caracteristic brnzei puțin amăru | 60 | 50...4°C 85 ± 5% | 8.8.2/02 |
| 4/07 | 11.12.13.14 | Ambalat | | | | | 42,3 | | | | | | | 11/02 |
| 2/8 | 13.15/12 | Brinză cu cheag tare „de Poșehonie” | 45 | 8 luni la temperatura de -2°C ... - 5°C | SM-218:2001 | | 255,4 | 45±1,6 | Max 44 | 1,5-2,5 | Caracteristic brnzei puțin amăru | 60 | 0°...4°C 85 ± 5% | 11/02 |
| 17-23/24/8 | 7.8.9.10 | Brinză cu cheag tare „de Rusia” | 60 | 8 luni la temperatura de -2°C ... - 5°C | SM-218:2001 | | 239,1 | 50±1,6 | Max 43 | 1,5-2,5 | Caracteristic brnzei puțin amăru | 60 | 50...4°C 85 ± 5% | 21.13/02 |
| | | Ambalat 0.4 | | | | | 174,6 | | | | | | | |
| | | Ambalat 0.8 | | | | | | | | | | | | |
| 14/14 | | Brinză cu cheag moale cu pătrunjel, mărar „Albă de Rîșcani” | - | - | SF 03947208 003:2009 | | 1618 | 35±1,6 | Max 62 | Max 4,5 | Lactat puțin acid, cu gust de verdețea folesită | 5 | 4 ± 2°C 85 ± 5% | 24/12 |
| 14/12 | | Ambalat | | | | | 18,41 | | | | | | | 24/12 |
| 8/7 | 2/12 | Brinză cu cheag tare „Edam” | min30 zile | 8 luni la temperatura de -2°C ... - 5°C | SM-218:2001 | | 31,9 | 45±1,6 | Max 48 | | Plăcut, fin cu aromă caracteristică, puțin amăru | 60 | 0°...4°C 85 ± 5% | 31/01 |
| 13/12 | | Brinză topită tartinabilă „Mărgăritar” | - | - | SF 03947208 -001 | 88 | | Min 60 | 52 | | Curat de brnză | 25 | 0-6 | 6/01 |
| 14/12 | | Brinză topită tartinabilă „Rîșcani” | - | - | SF 03947208 -001 | 88 | | Min 55 | 55 | | Curat de brnză | 25 | 0-6 | 4/01 |
| 12/8 | 28/11 | Brinză cu cheag tare „de Prut” | 15 | 8 luni la temperatura de -2°C ... - 5°C | SM-218:2001 | | 20,8 | 40±1,6 | Max 50 | 1,5-2,5 | Slab acidulat | 60 | 0°...4°C 85 ± 5% | 27/01 |
| 26/7 | 15/12 | Brinză cu cheag tare „Luceafărul” | 45 | 8 luni la temperatura de -2°C ... - 5°C | SM-218:2001 | | 56,8 | 30±2,0 | Max 52 | 1,5-3,0 | Caracteristic brnzei puțin amăru | 60 | 0°...4°C 85 ± 5% | 13/02 |
| 16/8 | 15/12 | Brinză cu cheag tare „Gouda” | 30 | 8 luni la temperatura de -2°C ... - 5°C | SM-218:2001 | | 28,2 | 48±1,6 | Max 44 | 1,5-3,0 | Ușor picant cu aromă caracteristică | 60 | 0°...4°C 85 ± 5% | 13/02 |
| | | Ambalat | | | | | | | | | | | | |
| | | Brinză cu cheag tare „Bugeac” | 30 | 8 luni la temperatura de -2°C ... - 5°C | SM-218:2001 | | | 55±1,0 | Max 50 | 1,5-2,5 | Caracteristic brnzei, slab acidulat | 60 | 0°...4°C 85 ± 5% | |
| | | Ambalat | | | | | | | | | | | | |
| 14/9 | 15/12 | Cașcaval „Provincial” | 15 | 4 luni la temperatura de -3°C ... 0°C | SF 03947208 002:2008 | | 36,7 | 45±2,0 | Max 50 | 1,0-3,0 | Caracteristic brnzei puțin amăru | 60 | 0°...4°C 85 ± 5% | 13/02 |
| | | Cașcaval „Provincial” cu șuncă și adică | 15 | 2 luni la temperatura de -3°C ... 0°C | SF 03947208 002:2008 | | | 45±2,0 | Max 50 | 1,0-3,0 | Caracteristic brnzei puțin amăru | 30 | 0°...4°C 85 ± 5% | |
| 15-16/12 | | Brinză topită afumată „de Basarabia-LR” | - | - | SF 03947208 001:2008 | 323 + 38,0 | | Min 30 | Max 55 | 3,0 | Potrivit de picant, afumat | 60 | 0°...4°C 85 ± 5% | 13-14/02 |
| 10/11/12 | | Ambalat | | | | 275 + 26,1 | | | | | | | | 8-9/02 |
| | | Brinză topită afumată „de Basarabia-LR” cu mărar și usturoi | - | - | 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% | |
| | | Ambalat | | | | | | | | | | | | |
| | | Produs de brinză „De Olanda” | 45 | 2 luni la temperatura de 0°C ... + 4°C | SF 03947208 010:2012 | | | Max 44 | Max 44 | 1,5-2,5 | Produs de brnză, slab acidulat, puțin amăru | 60 | 0°...4°C 80 ± 5% | |
| | | Ambalat | | | | | | | | | | | | |
| | | Produs de brinză „De Rusia” | 60 | 2 luni la temperatura de 0°C ... + 4°C | SF 03947208 010:2012 | | | 50 | Max 43 | 1,5-2,5 | curat, slab acidulat, puțin amăru | 60 | 0°...4°C 80 ± 5% | |
| | | Ambalat | | | | | | | | | | | | |
| | | Brinză cu cheag în sămăru „Albă de Rîșcani” | - | - | SF 03947208 003:2009 | | | 45±1,6 | Max 62 | Max 4,5 | Lactat acid, puțin de săr | 5 | 4 ± 2°C 85 ± 5% | |

Corespunde cerințelor HG al R. Moldova nr. 614 din 05.07.2010,
HG al R. Moldova nr. 996 din 20.08.2003,
HG al R. Moldova nr. 520 din 22.06.2010 p. 8-99,
HG al R. Moldova nr. 221 din 16.03.2009
Data eliberării certificatului de calitate

certificat veterinar N° 1097414

Responsabil



| Data fabricării | Creat. Denumirea produselor | Nr. de part | Numarul de locuri | masa neto kg | Grasi me % | aciditatea °T | umiditatea | Densitatea | temp. eratură °C | ora esp | Fosfo. taza | org. anol. ept. ca | Data exp. | DTN |
|-----------------|---|-------------|-------------------|--------------|------------|---------------|------------|------------|------------------|---------|-------------|--------------------|-----------|-----------------------|
| 19.12 | Lapte 1.5% 1.000 | | | | 1,5 | 16' | | 1,027 | 4 | 0,30 | lipses | conf | 19.12 | HG-611. |
| | Lapte 2.5% 0.500 | | | | 2,5 | 16' | | 1,027 | 4 | 0,30 | lipses | conf | | HG-611. |
| | Lapte 2.5% ambalat 1.0 | | | | 2,5 | 16' | | 1,027 | 4 | 0,30 | lipses | conf | | HG-611. |
| | Chefir 1.0% 0.500 | | | | 1,0 | 100' | | | 4 | 0,30 | lipses | conf | | HG-611. |
| | Chefir 2.5% 0.500 | | | | 2,5 | 103' | | | 4 | 0,30 | lipses | conf | | HG-611. |
| | Smintina 10 % 0.500 | | | | 10,0 | 76' | | | 4 | 0,30 | lipses | conf | | SF 05916732-008;2011. |
| | Smintina 15 % 0.500 | | | | 15,0 | 68' | | | 4 | 0,30 | lipses | conf | | SF 05916732-008;2011. |
| 16.12 | Smintina 25 % 0.500 | 16 | 90 | | 25,0 | 60' | | | 4 | 0,30 | lipses | conf | 26.12 | SF 05916732-008;2011. |
| | Smintina 15% 0.375 | | | | 15,0 | 66' | | | 4 | 0,30 | lipses | conf | | SF 05916732-008;2011. |
| | Smintina 20% 0.375 | | | | 20,0 | 64' | | | 4 | 0,30 | lipses | conf | | SF 05916732-008;2011. |
| | Smintina 20% 0.200 | | | | 20,0 | 64' | | | 4 | 0,30 | lipses | conf | | SF 05916732-008;2011. |
| | Smintina 30% 0.200 | | | | 30,0 | 62' | | | 4 | 0,30 | lipses | conf | | SF 05916732-008;2011. |
| 16.12 | Brinza 2% 0.250 kg | 16 | 5 | | 2,0 | 180' | 75,8/ | | 4 | 0,30 | lipses | conf | 21.12 | HG-611. |
| 16.12 | Brinza 5% 0.250 kg | 16 | 5 | | 5,0 | 174' | 73,0/ | | 4 | 0,30 | lipses | conf | 21.12 | HG-611. |
| | Brinza 2% 0.400 | | | | 2,0 | 178' | 75,8/ | | 4 | 0,30 | lipses | conf | | HG-611. |
| 14.12 | Brinza 2% 1kg 2kg | 14 | 18 | | 2,0 | 180' | 75,8/ | | 4 | 0,30 | lipses | conf | 22.12 | HG-611. |
| 14.12 | Brinza 2% 5 kg | 14 | 45 | | 2,0 | 176' | 75,8/ | | 4 | 0,30 | lipses | conf | 22.12 | HG-611. |
| | Binza 5% 0.500 | | | | 5,0 | 176' | 75,8/ | | 4 | 0,30 | lipses | conf | | HG-611. |
| 16.12 | Brinza 9% 0.500 | 16 | 930 | | 9,0 | 178' | 73,0/ | | 4 | 0,30 | lipses | conf | 21.12 | HG-611. |
| | Brinza 5% 1kg 2 kg | | | | 5,0 | 172' | 73,0/ | | 4 | 0,30 | lipses | conf | | HG-611. |
| | Brinza 5% 5 kg | | | | 5,0 | 180' | 73,0/ | | 4 | 0,30 | lipses | conf | | HG-611. |
| 14.12 | Brinza 9% 1kg 2kg | 14 | 40 | | 9,0 | 178' | 73,0/ | | 4 | 0,30 | lipses | conf | 22.12 | HG-611. |
| 14.12 | Brinza 9% 5 kg | 14 | 240 | | 9,0 | 176' | 72,8/ | | 4 | 0,30 | lipses | conf | 22.12 | HG-611. |
| | Brinza 18% 0,5 kg 1 kg | | | | 18,0 | 182' | 72,8/ | | 4 | 0,30 | lipses | conf | | HG-611. |
| | Produs de brinza 18% 2kg, 5kg, 0,5kg | | | | 18,0 | 192' | 65,0/ | | 4 | 0,30 | lipses | conf | | HG-611. |
| | Masa de brinza (vaniliina ,stafide)1kg | | | | o | 176' | 68,8/ | | 4 | 0,31 | lipses | conf | | HG-611. |
| | Unt 72.5% ambalat 0.200 kg | | | | 72,5 | | 25,0/ | | -18 | | lipses | conf | | GOST 37-91 |
| | Unt monolit 72.5% (10 kg)(5kg) | | | | 72,5 | | 25,0/ | | -12 | | lipses | conf | | GOST 37-91 |
| | Unt 82.5% 0.200gr | | | | 82,5 | | 16,0/ | | -18 | | lipses | conf | | GOST 37-91 |
| 14.12 | laurt 1.5% 0.500 caise | 14 | 15 | | 1,5 | 86' | | | 4 | 0,28 | lipses | conf | 31.12 | SF05916732-006-20010 |
| 16.12 | laurt 1.5% 0.500 visina | 16 | 15 | | 1,5 | 88' | | | 4 | 0,29 | lipses | conf | 30.12 | SF05916732-006-20010 |
| 16.12 | laurt 1.5% 0.500 capsuna | 16 | 15 | | 1,5 | 87' | | | 4 | 0,30 | lipses | conf | 30.12 | SF 05916732-006;2010. |
| 16.12 | laurt 1.5% 0.500 natural (f/z) | 16 | 150 | | 1,5 | 85' | | | 4 | 0,30 | lipses | conf | 30.31.12 | SF 05916732-006;2010. |
| 16.12 | laurt 1.5% 0.400 caise | 16 | 5 | | 1,5 | 85' | | | 4 | 0,30 | lipses | conf | 30.12 | SF 05916732-006;2010. |
| | laurt 1.5% 0.400 visina | | | | 1,5 | 88' | | | 4 | 0,30 | lipses | conf | | SF 05916732-006;2010. |
| 16.12 | laurt 1.5% 0.400 capsuna | 16 | 5 | | 1,5 | 87' | | | 4 | 0,30 | lipses | conf | 30.12 | SF 05916732-006;2010. |
| 16.12 | laurt Frutino 3.5% natural 0.125kg | 16 | 120 | | 3,5 | 110' | | | 4 | 0,30 | lipses | conf | 30.31.12 | SF 05916732-006;2010. |
| 16.12 | laurt Frutino 3.5% cu cais 0.125 kg | 16 | 120 | | 3,5 | 115' | | | 4 | 0,30 | lipses | conf | 30.12 | SF 05916732-006;2010. |
| | laurt Frutino 3.5% cu capsuna 0.125 kg | | | | 3,5 | 108' | | | 4 | 0,30 | lipses | conf | | SF 05916732-006;2010. |
| 16.12 | laurt Frutino 3.5% cu banan 0.125 | 16 | 120 | | 3,5 | 105' | | | 4 | 0,30 | lipses | conf | 30.31.12 | SF 05916732-006;2010. |
| 16.12 | laurt 3.5% visina 0.125kg | 16 | 30 | | 3,5 | 115' | | | 4 | 0,30 | lipses | conf | 30.12 | SF 05916732-006;2010. |
| | laurt 3.5% mure de padure 0.125kg | | | | 3,5 | 112' | | | 4 | 0,30 | lipses | conf | | SF 05916732-006;2010. |
| 14.12 | laurt 3.5% persik-maracua 0.125kg | 14 | 30 | | 3,5 | 108' | | | 4 | 0,30 | lipses | conf | 28.30.12 | SF 05916732-006;2010. |
| | laurt 1.5% 0.5kg portocala-marar-gimbir | | | | 1,5 | 90' | | | 4 | 0,30 | lipses | conf | | SF 05916732-006;2010. |
| | laurt 1.5% 0.5kg catina-ceai-verde | | | | 1,5 | 88' | | | 4 | 0,30 | lipses | conf | | SF 05916732-006;2010. |
| | laurt 1.5% 0.5kg chivi spanac | | | | 1,5 | | | | 4 | 0,30 | lipses | conf | | SF 05916732-006;2010. |
| 14.12 | Crema de brinza mure de padure 0.2kg | 14 | 21 | | 4,0 | 162 | 65,0/ | | 4 | 0,30 | lipses | conf | 28.30.12 | SF 05916732-009;2014. |
| | Crema de brinza persica si maracua 0.2 | | | | 4,0 | 164 | 65,0/ | | 4 | 0,30 | lipses | conf | | SF 05916732-009;2014. |
| 16.12 | Crema de brinza visina 0.2kg 4% | 16 | 2 | | 4,0 | 168 | 65,0/ | | 4 | 0,30 | lipses | conf | 30.12 | SF 05916732-009;2014. |
| 16.12 | Crema de brinza natural 11% 130g | 16 | 2 | | 11,0 | 150' | 65,0/ | | 4 | 0,30 | lipses | conf | 30.12 | SF 05916732-009;2014. |
| 16.12 | Crema de brinza marar si usturoi 11% | 16 | 4 | | 11,0 | 154' | 65,0/ | | 4 | 0,30 | lipses | conf | 30.12 | SF 05916732-009;2014. |
| | Crema de brinza piper negru 11% 130g | | | | 11,0 | 158' | 65,0/ | | 4 | 0,30 | lipses | conf | | SF 05916732-009;2014. |
| 16.12 | Brinzica degasata cu vaniliina 0% 100g | 16 | 80 | | 0 | 170' | 70,0/ | | 4 | 0,30 | lipses | conf | 21.12 | SF 05916732-009;2014. |
| 16.12 | Brinzica degasata cu stafide 0% 100g | 16 | 40 | | 0 | 174' | 68,3/ | | 4 | 0,30 | lipses | conf | 21.12 | SF 05916732-009;2014. |
| 16.12 | Brinzica cu ananas 5% 100g | 16 | 35 | | 5,0 | 172' | 68,3/ | | 4 | 0,30 | lipses | conf | 21.12 | SF 05916732-009;2014. |
| | Lapte ptaf degasat 0.5kd | | | | 0,6 | 16' | 5,0/ | | 10 | 0,30 | lipses | conf | | GOST 10970-87 |
| | Cascaval cu aroma de sunca "De Cupcini" | | | | 40,0 | | | | 6 | | lipses | conf | | SF 05916732-003-2008 |
| | Cascaval natural "De Cupcini" | | | | 40,0 | | | | 6 | | lipses | conf | | SF 05916732-003-2008 |
| | Cascaval "De Cupcini" 40% | | | | 40,0 | | | | 6 | | lipses | conf | | SF 05916732-003-2008 |

PPM-602-ED

Data cind a fost eliberat certificatul: 14.12.19

Ora cind a fost eliberat certificatul: 6.00

Responsabil laborant pe productie:

semnatura: [Signature]





REPUBLICA MOLDOVA
 AGENȚIA NAȚIONALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
 Supravegherea Sanitară Veterinară de Stat

Formularul 2



OTSA

(autoritatea emitentă)

Raionul/municipiul

Risconi

CERTIFICAT SANITAR-VETERINAR

Seria SP Nr. 1097714

Din "17" 12 2019

Eu, subsemnatul medic veterinar, am eliberat prezentul Certificat

SA "Lactis"

și certific ca

produse lactose
(denumirea și starea mărfii)

în cantitate (locuri) de 3720

cu greutate de 43000 kg

tipul ambalajului (marcaj/etichetă)

Originea mărfii SA "Lactis"

care provine din

or. Risconi favorabil în privința bolilor
 infectioase a animalelor
(se indică denumirea localității, gospodăria, starea epizootică a localității de proveniență)

a fost supusă expertizei sanitar-veterinare și este admisă pentru:

realizare fără restricții
(realizare fără restricții, realizare condiționată)

Mărfă este expediată la

pe teritoriul R. Moldova
(indicându-se motivele și locul de producere, zona/regiunea, etc. (sanitar-veterinare))
 (punctul de destinație, adresa)

cu transportul auto

pe ruta

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

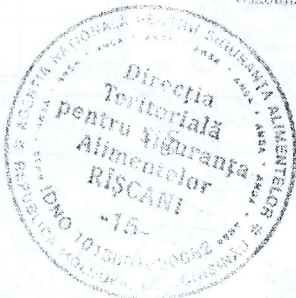
Mărfă a fost supusă (după caz) examenului suplimentar de laborator

de anverșuri și produse alimentare Dondușeni
(denumirea laboratorului de examinare și rezultatele cercetărilor)

NOTE SPECIALE:

termenul de pastore 85 realizare
 conform esificedului de lactose
(condiții și permisiuni (indicații) speciale, informații și condiții specifice, factus etc)

Valabilitatea prezentei Certificări este identică cu valabilitatea mărfii pentru care s-a eliberat prezentul document



Medic veterinar



Falsificarea prezentului document se pedepsește conform legislației în vigoare



Formularul 2



REPUBLICA ROMANIA
AGENȚIA NAȚIONALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTARĂ ȘI SĂNĂTATEA PUBLICĂ
Supravegherea Sanitară Veterinară de Stat



D. T. S. A.

(autoritatea emitentă)

Raionul/municipiul

Eolwet

CERTIFICAT SANITAR-VETERINAR

Seria SP Nr. 1095723

Din "17" Decembrie 2019

Eu, subsemnatul medic veterinar, am eliberat prezentul Certificat Combinatului de industrializare a laptelui din Cupedou și certific că Produsele lactate (cui - denumirea persoanei juridice sau numele și prenumele persoanei fizice)

conform facturii de expediție (denumirea starea mărfii)

în cantitate (locuri) de cu lot cu greutate de 9.800 kg

tipul ambalajului (marcaj/etichetă) pungi de pte/papare de pte/hârtie laminată

Originea mărfii Fabricea (produse, materie primă, absozizată, achiziționată, procesată, fabricată etc)

care provine din S.A. "Lucea" (se indică denumirea localității, gospodăriei, unității)

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

Marfa este expedită la Conform facturii (indicând-se motivele sau modul de producere, conform regulilor de expertiză sanitar-veterinare)

de expediție

cu transportul auto (autu, feroviar, aerian, maritim, condiții de transportare)

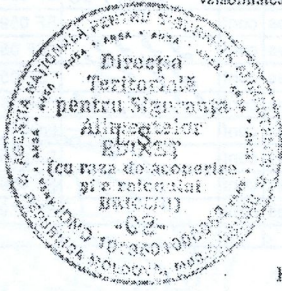
pe ruta Cupedou - Teritoriul R. Moldova (se indică principalele puncte de pe traseu)

Marfa a fost supusă (după caz) examenului suplimentar de laborator laboratorul de cercetare a produselor alimentare din Danduseeni (denumirea laboratorului, nr. examenului de laborator și rezultatul cercetărilor)

NOTE SPECIALE: Raport de cercetare Nr 1308-1311 din 14.08.19

Termen de valabilitate conform certificatului de calitate Nr: 53-56 din 17 Decembrie 2019 (condiții și termeni speciali, informații și condiții specifice, factura etc)

Valabilitatea prezentului Certificat este identică cu valabilitatea mărfii pentru care s-a eliberat prezentul document.



Medic veterinar

Lupacescu Elena-dore (numele și prenumele)



Falsificarea prezentului document se pedesește conform legislației în vigoare.