



str Comarov 73. Tel: (256)2-86-44 Fax: (256) 2-85-54

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
					Grăsimea %	Aciditatea "T"	Aciditatea lactică	Densitatea A	Fracția masică de umiditate %	Fosforul a	Temperatura "C"				
1	Lapte pasteurizat, 1L	GOST 13277-79	2320		2,5	18		1028		Negativ	0-6	11-12/6	14-15/6	72 ore	Curat
2	Lapte pasteurizat, 0,5L	-/-			2,5	18		1028		Negativ	0-6	11-12/6	14-15/6	72 ore	-/-
3	Lapte pasteurizat, 1L	-/-	100		3,5	18		1028		Negativ	0-6	11-12/6	14-15/6	72 ore	-/-
4	Lapte pasteurizat, 1L	-/-	80		1,5	18		1028		Negativ	0-6	11-12/6	14-15/6	72 ore	-/-
5	Chefir, 500 gr	SF 03947208-007-2011	90		1,0		0.882				4±2	11-12/6	16-17/6	5 zile	acidulat
6	Chefir, 500 gr	-/-	1200		2,5		0.873				4±2	11-12/6	16-17/6	5 zile	-/-
7	Chefir, 500 gr	-/-	60		3,2		0.864				4±2	11-12/6	16-17/6	5 zile	-/-
8	Chefir îmbogățit cu bifidobacterii	SF 03947208-007-2011	840		2,5		0.873				4±2	11-12/6	16-17/6	5 zile	-/-
9	Chefir cu umplutură de vișină	SF 03947208-007-2011			2,5						4±2			5 zile	Dulce cu aromă de vișină
10	Chefir cu umplutură de capsuni	SF 03947208-007-2011			2,5		0.878				4±2	11-12/6	16-17/6	5 zile	Dulce cu aromă de capsuni
11	Chefir cu umplutură de kiwi și spanac	SF 03947208-007-2011			2,5						4±2			5 zile	Dulce cu aromă de kiwi și spanac
12	Smintină, 500gr	SF 03947208-006-2009	240		10		40				4±2	11-12/6	17-18/6	120 zile	curat
13	Smintină 500gr,	SF 03947208-006-2009	660		15		68				4±2	11-12/6	18-19/6	120 zile	curat
14	Smintină în pahare, 200 gr, 350gr	SF 03947208-006-2009	48/48		15		68				4±2	11-12/6	18-19/6	120 zile	curat
15	Smintină în pahare, N1 350gr	SF 03947208-006-2009			15						4±2	11-12/6	18-19/6	120 zile	curat
16	Smintină dulce pasteurizată, 500 gr	SM GOST R52091-2006	7/24		35	15					4±2	11-12/6	14-15/6	72 ore	Curat
17	Smintină dulce pasteurizată la cîntar	SM GOST R52091-2006			35	15				Negativ	4±2			36 ore	curat
18	Smintină îmbogățită cu bifidobacterii	SF 03947208-006-2009			15		68				4±2	11-12/6	18-19/6	120 zile	curat
19	Smintină, kg	SF 03947208-006-2009			30						4±2	11-12/6	18-19/6	120 zile	curat
20	Smintină 500gr	-/-	870		20		66				4±2	11-12/6	18-19/6	120 zile	curat
21	Smintină, kg	-/-			20		66				4±2	11-12/6	18-19/6	120 zile	curat
22	Smintină în pahare, 200 gr, 350gr	-/-	24/36		20		66				4±2	11-12/6	18-19/6	120 zile	curat
23	Smintină în pahare, N1 350gr	-/-			20						4±2			7 zile	Pur acidulat
24	Produs de Smintină 500gr	SF 03947208-011-2013			20						4±2			7 zile	lactat
25	Brînză de vacă 2% 2 kg, 5 kg	SF 03947208-009-2011			2				76		4±2			120 ore	acidulat
26	Brînză de vacă 5% 2 kg, 5 kg	SF 03947208-009-2011		191	5		194		73		4±2	11-12/6	16-17/6	120 ore	-/-
27	Brînză de vacă 5% 500 g	SF 03947208-009-2011	100		5		194		73		4±2	11-12/6	16-17/6	120 ore	-/-
28	Brînză de vacă 9% 2 kg, 5 kg	SF 03947208-009-2011	90		9		194		73		4±2	11-12/6	16-17/6	120 ore	-/-
29	Brînză de vacă 9% 500 g	SF 03947208-009-2011	150		9		194		73		4±2	11-12/6	16-17/6	120 ore	-/-
30	Brînză de vacă 18% 2 kg, 5 kg	SF 03947208-009-2011		148	18		160		68		4±2	11-12/6	16-17/6	120 ore	-/-
31	Brînză topită tartinabilă „Mărgăritar”	SF-03947208-001	44		Min 60				52		0 - +4	7-9/6	1-3/7	30 zile	Curat de orînză
32	Brînză topită tartinabilă „Rîșcani”	SF-03947208-001	44		Min 55				55		0 - +4	5/6	12/6	30 zile	Curat de orînză
32	Brînză topită tartinabilă „Nu mă uita”	SF-03947208-001			Min 50				40		0 - +4			30 zile	Curat de orînză
34	Unt Creștianscoe la kg	GOST 37-91		20	72,5				25		0 - +4	10/06	30/06	20 zile	curat
35	Unt Creștianscoe ambalat	-/-	1000		72,5				25		0 - +4	7-9/06	17-18/07	40 zile	Curat
36	Unt 72,5% N1 ambalat	HG 158 din 07.03.2019			72,5				25		0 - +4			40 zile	Curat
37	Unt 82,5% N1 ambalat	HG 158 din 07.03.2019			82,5				16		0 - +4			40 zile	Curat
38	Unt „de Rîșcani” ambalat	SF 03947208-005-2009	200		82,5				16		0 - +4	11/06	11/07	40 zile	curat
39	Unt „de Rîșcani” la kg	SF 03947208-005-2009		55	82,5				16		0 - +4	10/06	30/06	20 zile	curat
40	Unt topit la kg	-/-			90				0,7		-3 ... 0			90 zile	curat
41	Amestec de grăsimi „Favorit” amb	SF 03947208-007-2010			72,5				25		3			20 zile	curat
42	Amestec de grăsimi „Favorit”, la kg	-/-			72,5				25		-18			10 zile	curat
43	Amestec de grăsimi „Buterbrodnoe”	-/-			61,5				25		3	11/06	1.07.	20 zile	curat

Corespunde cerințelor: HG al R. Moldova nr. 158 din 07.03.2019, HG al R. Moldova nr. 570 din 22.06.2010 și 899, HG al Republicii Moldova Nr. 229 din 16.03.2009

Data eliberării certificatului de calitate

certificat veterinar N^o 1135108

Responsabil Șef laborator Toderiță Eduard

Laborant

(nume, prenume)

(semnătura)



**Str Comarov 73. Tel: (256)2-86-44,
Fax: (256) 2-85-54**

CERTIFICAT DE CALITATE NR. 298

Credobrine

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				
24-25/3 22/3	9/6 8/6	Brinză cu cheag tare „de Rîșcani” Ambalat	35	8 luni la temperatura de -2°C ... - 5°C	SM-218:2001		32,2 63,4 39,2	50±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristic brânzei puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5%	10/8 4/8
24/3 22/3	2/6 8/6	Brinză cu cheag tare „de Moldova” Ambalat	40	8 luni la temperatura de -2°C ... - 5°C	SM-218:2001		60,1 15,0	50±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristic brânzei puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5%	6/8 6/8
26-23/8 20/8	9/11/6 31/5	Brinză cu cheag tare „de Olanda” Ambalat	45	8 luni la temperatura de -2°C ... - 5°C	SM-218:2001	63,3 + 32,1	30,1	45±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristic brânzei puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5%	10/8 30/7
28/3	8/6	Brinză cu cheag tare „de Poșehonie” Ambalat	45	8 luni la temperatura de -2°C ... - 5°C	SM-218:2001		24,0	45±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristic brânzei puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5%	2/8
9-13/11 13/11	9/11/6 8/6	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	34,8 + 179,9	15,2	50±1,6	Max 43	1,5-2,5	Caracteristic brânzei puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5%	10/8 8/8
12/6 12/6		Brinză cu cheag moale cu pătrunjel, mărar „Albă de Rîșcani” Ambalat	-	-	SF 03947208 003:2009		29,15 28,13	35±1,6	Max 62	Max 4,5	Lactat puțin acid, cu gust de verdeț folosită	5	4 ± 2°C 85 ± 5%	17/6 17/6
		Brinză cu cheag tare „Edam” Ambalat	min30 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%	
9/6		Brinză topită tartinabilă „Mărgăritar”	-	-	SF 03947208 -001	44		Min 60	52		Curat de brinză	25	0-6	3/4
5/6		Brinză topită tartinabilă „Rîșcani”	-	-	SF 03947208 -001	44		Min 55	55		Curat de brinză	25	0-6	19/6
12/3	11/6	Brinză cu cheag tare „de Prut” Ambalat	15	8 luni la temperatura de -2°C ... - 5°C	SM-218:2001		25,3	40±1,6	Max 50	1,5-2,5	Slab acidulat	60	0°...4°C 85 ± 5%	10/8
18/8	7/6	Brinză cu cheag tare „Luceafărul” Ambalat	45	8 luni la temperatura de -2°C ... - 5°C	SM-218:2001		32,2	30±2,0	Max 52	1,5-3,0	Caracteristic brânzei puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5%	6/8
		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%	
		Brinză cu cheag tare „Bugeac” Ambalat	30	8 luni la temperatura de -2°C ... - 5°C	SM-218:2001			55±1,0	Max 50	1,5-2,5	Caracteristic brânzei, slab acidulat	60	0°...4°C 85 ± 5%	
13/5	10/6	Cașcaval „Provincial” <i>pătrat</i>	15	4 luni la temperatura de -3°C ... 0°C	SF 03947208 002:2008		35,2	45±2,0	Max 50	1,0-3,0	Caracteristic brânzei puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5%	9/8
		Cașcaval „Provincial” cu șuncă și adică Ambalat	15	2 luni la temperatura de -3°C ... 0°C	SF 03947208 002:2008			45±2,0	Max 50	1,0-3,0	Caracteristic brânzei puțin amărui	30	0°...4°C 85 ± 5%	
10-11/6 10/6		Brinză topită afumată „de Basarabia-LR” Ambalat	-	-	SF 03947208 001:2008		58,3 39,5	Min 30	Max 55	3,0	Potrivit de picant, de afumat	60	0°...4°C 85 ± 5%	9-10/1 9/8
		Brinză topită afumată „de Basarabia-LR” cu măr și usturoi Ambalat	-	-	SF 03947208 001:2008			Min 30	Max 55	3,0	Potrivit de picant, afumat cu gust de marar și usturoi	60	0°...4°C 85 ± 5%	
		Produs de brinză „De Olanda” Ambalat	45	2 luni la 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%	
		Produs de brinză „De Rusia” Ambalat	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 amărui	60	0°...4°C 80 ± 5%	
		Brinză topită afumată în sărașină „Albă de Rîșcani”	-	-	SF 03947208 003:2009			45±1,6	Max 62	Max 4,5	Lactat acid, potrivit de sărat	60	4 ± 2°C 85 ± 5%	

Corespunde cerințelor HG al R. Moldova nr. 611 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 N⁰

Responsabil



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

Formularul 2



OTSA

Raionul/municipiul

Risconi

CERTIFICAT SANITAR-VETERINAR

Seria SP Nr. 1135108

Din "12" 06 2020

Eu, subsemnatul medic veterinar, am eliberat prezentul Certificat

SA. Loesle

și certific că

produse Loesle

în cantitate (locuri) de 3160

cu greutate de 38.000 kg

tipul ambalajului (marcă/etichetă)

Originea mărfii

SA. Loesle

care provine din

de Risconi favorabil în privința bolilor
infecțioase a animalelor

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

realizare foră

Marfa este expediată la

pe teritoriul R. Illoolova

cu transportul

auto

pe ruta

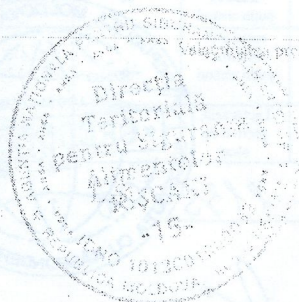
de Risconi - pe teritoriul R. Illoolova

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

de amestec
& produselor alimentare Donole, gani

NOTE SPECIALE:

termenul de păstrare și realizare
conform condițiilor de calitate



Medic veterinar

J. Spere
M. Eze

