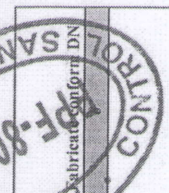
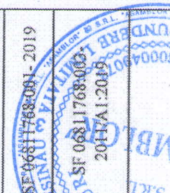



Eliberat la produsele mentionate
Expediate in retea de comert

destinatarul, punctul de destinație

Nr.	Denumire si categoria produsului	Masa	Tipul ambalajului	Tempera- tura de pastrare	Termenul de pastrare	Termenul de realizare	Conform DN
		neto, kg					
1	2	3	4	5	6	7	
1	Biban roșu afumat la cald		Cuți de carton		3 zile	3 zile	
2	Macrou c/e afumat la cald		Cuți de carton		3 zile	3 zile	
3	Hering c/e afumat la cald		Cuți de carton		3 zile	3 zile	
4	Red cod afumat la cald		Cuți de carton	-2...+2° C	3 zile	3 zile	
5	Ruladă afumat la cald, în asortiment		Cuți de carton		3 zile	3 zile	
6	Somon capete afumat la cald		Cuți de carton		3 zile	3 zile	
7	Nototenia afumat la cald		Cuți de carton		3 zile	3 zile	
8	Semiconservă din pește în ulei, în asortiment		Caseroale n/p	0...-5° C	90 zile	30 zile	
9	Salaca afumat la rece		Cuți de carton		15 zile	10 zile	
10	Capelin afumat la rece		Cuți de carton	0...-5° C	15 zile	10 zile	
11	Capelin afumat la rece, în vid		Cuți de carton		20 zile	20 zile	
12	Hering c/e slab sărat		Caseroale n/p		40 zile	15 zile	
13	Sardina slab sărată		Caseroale n/p		40 zile	15 zile	
14	Hering c/e slab sărat, în vid		Pungă P/E		30 zile	30 zile	
15	Macrou buciți slab sărat		Caseroale n/p		30 zile	15 zile	
16	Macrou slab sărat		Caseroale n/p		60 zile	15 zile	
17	Macrou slab sărat, în vid		Pungă P/E	-4...-8° C	30 zile	30 zile	
18	Salacu cu mirodenii, slab sărat		Caseroale n/p		30 zile	15 zile	
19	Salaca slab sărat, în vid		Pungă P/E		20 zile	20 zile	
20	Somon/Păstrăv Bucăți, slab sărat		Caseroale n/p		30 zile	15 zile	
21	Somon file slab sărat		Cuți carton		30 zile	30 zile	
22	Somon burta/file slab sărat, în vid		Caseroale n/p		30 zile	30 zile	GOST 813-2002
23	Hering file cu mirodenii/ Zacusca		Caseroale n/p		30 zile	30 zile	
24	Hering trunchi afumat la rece		Cuți de carton		30 zile	30 zile	
25	Hering fileu afumat la rece		Cuți de carton	0...-5° C	60 zile	10 zile	
26	Somon burta afumat la rece		Cuți de carton		30 zile	10 zile	
27	Somon c/e afumat la rece		Cuți de carton		60 zile	10 zile	
28	Somon file afumat la rece		Cuți de carton		60 zile	10 zile	
29	Somon vertebre afumat la rece		Cuți de carton	0...-5° C	60 zile	10 zile	GOST 11298-2002
30	Somon vertebre af. la rece, în vid		Cuți de carton		60 zile	10 zile	
31	Lostrii afumat la rece		Cuți de carton		30 zile	10 zile	
32	Macrou f/e afumat la rece		Pungă P/E		20 zile	20 zile	
33	Butter fish afumat la rece		Cuți de carton		60 zile	10 zile	
34	Stavrida f/e afumată la rece		Cuți de carton		60 zile	10 zile	
35	Ton file afumat la rece		Cuți de carton		60 zile	10 zile	
36	Vomer afumat la rece		Cuți de carton	0...-5° C	60 zile	10 zile	GOST 11482-96
37	Merlan Albastru afumat la rece		Cuți de carton		60 zile	10 zile	
38	Warehou afumat la rece		Cuți de carton		60 zile	10 zile	
39	Plătică afumat la rece		Cuți de carton		60 zile	10 zile	
40	Macrou afumat la rece în vid		Cuți de carton		30 zile	30 zile	

Technolog/Bondarencov V.I.

1. The first step is to identify the problem or question that needs to be answered. This involves understanding the context and the specific requirements of the task.

Modiolus catenarius

Tom A. Klein