



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

Formularul 2



RTSA MD

Raionul/municipiul

CERTIFICAT SANITAR-VETERINAR

Seria SP nr. 1310334

Din „ 07 06 2022

Subsemnatul, medic veterinar, am eliberat prezentul Certificat

SA „Lechiș”

și certific că produse lactate

(denumirea și starea mărfii)

în cantitate (locuri) de 3660 cu greutate de 73.000 kg

tipul ambalajului (marcaj/etichetă)

Originea mărfii SA „Lechiș”

(pluse, materie primă – abatorizată, chizitionată, procesată, fabricată etc.)

care provine din or. Pîșcani favorabil în privința
 bolilor infectioase a amnelor

(se indică denumirea localității, gospodăriei, unității
 situația epizootică a localității de proveniență)

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

realizare

(realizare fără restricții, realizare condiționată –

Marfa este expediată la

pe teritoriul R. Moldova

indicându-se motivele sau modul de producere, conform regulilor expertizei sanitar-veterinare)

(punctul de destinație, adresa)

cu transportul auto

pe ruta or. Pîșcani - pe teritoriul R. Moldova

(se indică principalele puncte de pe traseu)

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

a produselor alimentare Donduseni

(denumirea laboratorului, nr. examenului de laborator și rezultatul cercetărilor)

NOTE SPECIALE: termene de pasteurizare și realizare
 conform certificatului de calitate

(condiții și permisiuni (indicații) speciale, informații și condiții specifice, factura etc.)

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



Medic veterinar

G. Zeprenul

(semnătura)

G. Zeprenul

(numele și prenumele)



CERTIFICAT DE CALITATE NR. _____

Data emisiunii	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			Caracteristici senzoriale	Termen de realizare zile	Tempera tura de păstrare °C, umidita țea aerului %	Valabil pînă la
								% de grăsi me	% de umiditate	% de sare				
5/04	2/06	Brînză cu cheag tare „de Rîșcani”	35	8 luni la temperatura de -2°C ... - 5°C	HG 158 din 07.03.2019			50±1,6	Max 44	1,5-2,5	Corespunde Anexa 5 HG 158	60	0°...4°C 85± 5%	01/08 - 31/08
		Ambalat Brînză cu cheag de Moldova		temperatura de -2°C ... - 5°C	HG 158 din			50±1,6	44	1,5-2,5	Corespunde HG 158	60	85± 5%	1-31-08
10/04	2-3-6-2/06	Brînză cu cheag tare „de Olanda”	45	8 luni la temperatura de -2°C ... - 5°C	HG 158 din 07.03.2019			45±1,6	Max 44	1,5-2,5	Corespunde Anexa 5 HG 158	60	0°...4°C 85± 5%	01/08
		Ambalat Brînză cu cheag tare „de Poșehonie”	45	8 luni la temperatura de -2°C ... - 5°C	HG 158 din 07.03.2019			45±1,6	Max 44	1,5-2,5	Corespunde Anexa 5 HG 158	60	0°...4°C 85± 5%	01/08
28/04	2/06	Brînză cu cheag tare „de Rusia”	60	8 luni la temperatura de -2°C ... - 5°C	HG 158 din 07.03.2019			50±1,6	Max 43	1,5-2,5	Corespunde Anexa 5 HG 158	60	0°...4°C 85± 5%	01/08
		Ambalat 0.4 Ambalat 0.8												
8/06		Brînză cu cheag moale cu pătrunjel, mărar	-	-	SF 03947208 003:2009			35±1,6	Max 62	Max 4,5	Lactat puțin acid, cu gust de verdeata	5	4± 2°C 85± 5%	12-13/08
10/03	2/06	Brînză cu cheag tare „Edam”	min30 zile	8 luni la temperatura de -2°C ... - 5°C	HG 158 din 07.03.2019			45±1,6	Max 48		Plăcut, fin cu aromă caracteristică , puțin amăru	60	0°...4°C 85± 5%	01/08
10/03	31/05-2/06	Ambalat												30/08-01/08
10/06		Brînză topită tartinabilă „Mărgăritar”	-	-	SF 03947208- 001			Min 60	52		Caracteristic de brînză topită	25	0-6	30/08-12/08
10/06		Brînză topită tartinabilă „Rîșcani”	-	-	SF 03947208- 001			Min 55	55		Caracteristic de brînză topită	25	0-6	20/08-10/08
10/04	2/06	Brînză cu cheag tare „de Prut”	15	8 luni la temperatura de -2°C ... - 5°C	HG 158 din 07.03.2019			40±1,6	Max 50	1,5-2,5	Corespunde Anexa 5 HG 158	60	0°...4°C 85± 5%	01/08
		Ambalat												
04/03	2/06	Brînză cu cheag tare „Lucafăru”	45	8 luni la temperatura de -2°C ... - 5°C	HG 158 din 07.03.2019			30±2,0	Max 52	1,5-3,0	Corespunde Anexa 5 HG 158	60	0°...4°C 85± 5%	01/08
		Ambalat												
20/03	2/06	Brînză cu cheag tare „Gouda”	30	8 luni la temperatura de -2°C ... - 5°C	HG 158 din 07.03.2019			48±1,6	Max 44	1,5-3,0	Ușor picant cu aromă caracteristică	60	0°...4°C 85± 5%	01/08
		Ambalat												
		Brînză cu cheag tare „Bugeac”	30	8 luni la temperatura de -2°C ... - 5°C	HG 158 din 07.03.2019			55±1,0	Max 50	1,5-2,5	Caracteristic brînzei, slab acidulat	60	0°...4°C 85± 5%	
		Ambalat												
1-10/05	2/06	Cașcaval „Provincial”	15	4 luni la temperatura de -3°C ... 0°C	SF 03947208 002:2008			45±2,0	Max 50	1,0-3,0	Caracteristic brînzei puțin amăru	60	0°...4°C 85± 5%	01/08
04	2/06	(amb)												01/08
		Cașcaval „Provincial” cu suncă și adjică	15	2 luni la temperatura de -3°C ... 0°C	SF 03947208 002:2008			45±2,0	Max 50	1,0-3,0	Caracteristic brînzei puțin amăru	30	0°...4°C 85± 5%	
		Ambalat												
10/06	2/06	Brînză topită afumată „de Basarabia- LR”	-	-	SF 03947208 001:2008			Min 30	Max 55	3,0	Potrivit de picant, de afumat	60	0°...4°C 85± 5%	31/08-5/08
		Ambalat												2-4-0/08
1-1-2/06		Brînză 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 marar și usturoi	60	0°...4°C 85± 5%	30/08-31/08-08
		Ambalat												
		Produs de brînză „De Olanda”	45	2 luni la temperatura de 0°C ... + 4°C	SF 03947208 010:2012			45	Max 44	1,5-2,5	Pronunțat de brînză, slab acidulat, puțin amăru	60	0°...4°C 80± 5%	
		Ambalat												
		Produs de brînză „De Rusia”	60	2 luni la temperatura de 0°C ... + 4°C	SF 03947208 010:2012			50	Max 43	1,5-2,5	Corespunde Anexa 5 HG 158	60	0°...4°C 80± 5%	
		Ambalat												
06		Brînză cu cheag în sărătură „Albă de Rîșcani”	5		SF 03947208 003:2009			45±1,6	Max 62	Max 4,5	Lactat puțin picant de sare	30	4± 2°C 85± 5%	01/08

Corespunde cerințelor: HG al R. Moldova nr. 158 din 07.03.2019,
IG al R. Moldova nr. 520 din 22.06.2010 p.8,99,
și al Republicii Moldova Nr. 221 din 16.03.2009
Data eliberării certificatului de calitate 02.06.2022

certificat veterinar N° _____

Responsabil Șef laborator Toderiță Eduard

Laborant

