



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

Formularul 2



DTSA

Raioul/municipiul

Rîșcani

MD
PPM-621-RS

CERTIFICAT SANITAR-VETERINAR

Seria SP Nr. 1135949

Din "13" 02 2020

Eu, subsemnatul medic veterinar, am eliberat prezentul Certificat

S.A. "Lactis"

(cu - denumirea persoanei juridice sau numele și prenumele persoanei fizice)

și certific că

produse lactate

(denumirea și starea mărfii)

în cantitate (locuri) de 3605

cu greutate de 39.000 kg

tipul ambalajului (marcaj/etichetă)

Originina mărfii

S.A. "Lactis"

(produse, materii prime, obiecte de schimb, achiziționate, procesate, fabricate etc)

care provine din or. Rîșcani, favorabil în prevenția bolilor
infectioase a animalelor

(se indică denumirea localității, gospodăriei, unității)

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

realizare

(realizare fără restricții, realizare condiționată -

fără restricții

indicându-se motivele sau modul de excludere, conform rezultatelor expertizei sanitar-veterinare)

Marfa este expediată la

pe teritoriul R. Moldova

(specificați adresa)

cu transportul

Auto

(auto, feroviar, aerian, maritim, conduită de transportare)

pe ruta

or. Rîșcani - pe teritoriul R. Moldova

(se indică principalele puncte de pe traseu)

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

a produselor alimentare Danduzeni

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

NOTE SPECIALE:

Termenul de păstrare și realizare

conform certificatului de calitate.

(condiții și perioadă în care se realizează, informații și condiții specifice, factura etc)



Y. Gencic
(numele și prenumele)



Falsificarea prezentului document este pedesită conform legislației în vigoare.

CERTIFICAT VETERINAR Nr PRP77-19
CERTIFICAT DE CALITATE Nr 12

Laboratorul de producere "Inlac" SA, or. Cupcini,
str. Chisinaului, 45 Tel/fax (373) 246 71088

Data fabricarii	Denumirea produselor	Nr. de part	Numarul de locuri	masa neto kg	Grasi meza %	aciditatea %	temperatura °C	ora exp	Fosfor %	anoli epti	Data exp.	DTN
	Lapte 1.5% 1.000				1,5	16'	1,027	4	0,30	lipse conf		HG-611.
	Lapte 2.5% 0.500				2,5	16'	1,027	4	0,30	lipse conf		HG-611.
	Lapte 2.5% ambalat 1.0				2,5	16'	1,027	4	0,30	lipse conf		HG-611.
	Chefir 1.0% 0.500				1,0	100'		4	0,30	lipse conf		HG-611.
	Chefir 2.5% 0.500				2,5	103'		4	0,30	lipse conf		HG-611.
<u>13.08</u>	Smintina 30% 1.000	<u>13</u>	<u>600</u>		10,0	76'		4	0,30	lipse conf	<u>20.08</u>	SF 05916732-008;2011.
	Smintina 15 % 0.500				15,0	68'		4	0,30	lipse conf		SF 05916732-008;2011.
<u>13.08</u>	Smintina 25 % 0.500	<u>13</u>	<u>60</u>		25,0	60'		4	0,30	lipse conf	<u>23.08</u>	SF 05916732-008;2011.
	Smintina 15% 0.375				15,0	66'		4	0,30	lipse conf		SF 05916732-008;2011.
	Smintina 20% 0.375				20,0	64'		4	0,30	lipse conf		SF 05916732-008;2011.
	Smintina 20% 0.200				20,0	64'		4	0,30	lipse conf		SF 05916732-008;2011.
	Smintina 30% 0.200				30,0	62'		4	0,30	lipse conf		SF 05916732-008;2011.
<u>12.13.08</u>	Brinza 2% 0.250 kg	<u>12.13</u>	<u>182</u>		2,0	180'	75,8/	4	0,30	lipse conf	<u>14.18.08</u>	HG-611.
<u>12.08</u>	Brinza 5% 0.250 kg	<u>12</u>	<u>30</u>		5,0	174'	73,0/	4	0,30	lipse conf	<u>12.08</u>	HG-611.
	Brinza 2% 0.400				2,0	178'	75,8/	4	0,30	lipse conf		HG-611.
<u>13.08</u>	Brinza 2% 1kg 2 kg	<u>13</u>	<u>2</u>		2,0	130'	75,8/	4	0,30	lipse conf	<u>18.08</u>	HG-611.
	Brinza 2% 5 kg				2,0	176'	75,8/	4	0,30	lipse conf		HG-611.
	Brinza 5% 0.500				5,0	176'	75,8/	4	0,30	lipse conf		HG-611.
<u>13.08</u>	Brinza 9% 0.500	<u>13</u>	<u>275</u>		9,0	178'	73,0/	4	0,30	lipse conf	<u>18.08</u>	HG-611.
	Brinza 5% 1kg 2 kg				5,0	172'	73,0/	4	0,30	lipse conf		HG-611.
	Brinza 5% 5 kg				5,0	180'	73,0/	4	0,30	lipse conf		HG-611.
<u>13.08</u>	Brinza 9% 1kg 2 kg	<u>13</u>	<u>104</u>		9,0	178'	73,0/	4	0,30	lipse conf	<u>18.08</u>	HG-611.
<u>13.08</u>	Brinza 9% 5 kg	<u>13</u>	<u>75</u>		9,0	176'	72,8/	4	0,30	lipse conf	<u>18.08</u>	HG-611.
	Brinza 18% 0,5 kg 1 kg				18,0	182'	72,8/	4	0,30	lipse conf		HG-611.
	Produs de brinza 18% 2kg, 5kg, 0,5kg				18,0	192'	65,0/	4	0,30	lipse conf		HG-611.
	Masa de brinza (vanilina, stafide) 1kg				o	176'	68,8/	4	0,31	lipse conf		HG-611.
<u>10.08</u>	Unt 72.5% ambalat 0.200 kg		<u>80</u>		72,5		25,0/	-18		lipse conf	<u>9.10</u>	GOST 37-91
	Unt monolit 72.5% (10 kg)(5kg)				72,5		25,0/	-12		lipse conf		GOST 37-91
<u>11.12.08</u>	Unt 82.5% 0.200gr		<u>400</u>		82,5		16,0/	-18		lipse conf	<u>10.11.10</u>	GOST 37-91
<u>12.08</u>	Iaurt 1.5% 0.500 caise	<u>12</u>	<u>80</u>		1,5	86'		4	0,28	lipse conf	<u>26.08</u>	SF 05916732-006-20010
<u>12.08</u>	Iaurt 1.5% 0.500 visina	<u>12</u>	<u>65</u>		1,5	88'		4	0,29	lipse conf	<u>26.08</u>	SF 05916732-006-20010
<u>12.13.08</u>	Iaurt 1.5% 0.500 capsuna	<u>12.13</u>	<u>110</u>		1,5	87'		4	0,30	lipse conf	<u>26.27.08</u>	SF 05916732-006;2010.
<u>12.13.08</u>	Iaurt 1.5% 0.500 natural (f/z)	<u>12.13</u>	<u>30</u>	<u>+35</u>	1,5	85'		4	0,30	lipse conf	<u>26.27.08</u>	SF 05916732-006;2010.
	Iaurt 1.5% 0.400 caise				1,5	85'		4	0,30	lipse conf		SF 05916732-006;2010.
	Iaurt 1.5% 0.400 visina				1,5	88'		4	0,30	lipse conf		SF 05916732-006;2010.
	Iaurt 1.5% 0.400 capsuna				1,5	87'		4	0,30	lipse conf		SF 05916732-006;2010.
<u>10.08</u>	Iaurt Frutino 3.5% natural 0.125kg	<u>10</u>	<u>30</u>		3,5	110'		4	0,30	lipse conf	<u>24.08</u>	SF 05916732-006;2010.
<u>12.08</u>	Iaurt Frutino 3.5% cu cais 0.125 kg	<u>12</u>	<u>60</u>		3,5	115'		4	0,30	lipse conf	<u>26.08</u>	SF 05916732-006;2010.
<u>12.13.08</u>	Iaurt Frutino 3.5% cu capsuna 0.125 kg	<u>12.13</u>	<u>60</u>		3,5	108'		4	0,30	lipse conf	<u>26.27.08</u>	SF 05916732-006;2010.
	Iaurt Frutino 3.5% cu banan 0.125				3,5	105'		4	0,30	lipse conf		SF 05916732-006;2010.
<u>13.08</u>	Iaurt 3.5% visina 0.125kg	<u>12.13</u>	<u>30</u>		3,5	115'		4	0,30	lipse conf	<u>26.27.08</u>	SF 05916732-006;2010.
	Iaurt 3.5% mure de padure 0.125kg				3,5	112'		4	0,30	lipse conf		SF 05916732-006;2010.
<u>12.13.08</u>	Iaurt 3.5% persik-maracua 0.125kg	<u>12.13</u>	<u>210</u>		3,5	108'		4	0,30	lipse conf	<u>26.27.08</u>	SF 05916732-006;2010.
	Iaurt 1.5% 0.5kg portocala-marar-gimbir				1,5	90'		4	0,30	lipse conf		SF 05916732-006;2010.
	Iaurt 1.5% 0.5kg catina-ceai-verde				1,5	88'		4	0,30	lipse conf		SF 05916732-006;2010.
	Crema de brinza mure de padure 0.2kg				4,0	162	65,0/	4	0,30	lipse conf		SF 05916732-009;2014.
<u>12.08</u>	Crema de brinza persica si marakuya 0.2kg	<u>12</u>	<u>7</u>		4,0	164	65,0/	4	0,30	lipse conf	<u>26.08</u>	SF 05916732-009;2014.
<u>12.08</u>	Crema de brinza visina 0.2kg 4%	<u>12</u>	<u>11</u>		4,0	168	65,0/	4	0,30	lipse conf	<u>26.08</u>	SF 05916732-009;2014.
	Crema de brinza natural 11% 130g				11,0	150'	65,0/	4	0,30	lipse conf		SF 05916732-009;2014.
	Crema de brinza marar si usturoi 11%				11,0	134'	65,0/	4	0,30	lipse conf		SF 05916732-009;2014.
	Crema de brinza piper negru 11% 130g				11,0	158'	65,0/	4	0,30	lipse conf		SF 05916732-009;2014.
<u>12.13.08</u>	Brinzica degresata cu vanilina 0% 100g	<u>12.13</u>	<u>145</u>		0	170'	70,0/	4	0,30	lipse conf	<u>14.18.08</u>	SF 05916732-009;2014.
<u>12.13.08</u>	Brinzica degresata cu stafide 0% 100g	<u>12.13</u>	<u>160</u>		0	174'	68,3/	4	0,30	lipse conf	<u>14.18.08</u>	SF 05916732-009;2014.
	Brinzica cu ananas 5% 100g				5,0	172'	68,3/	4	0,30	lipse conf		SF 05916732-009;2014.
<u>10.08</u>	Lapte plat degresat 0.5kd		<u>30</u>		0,6	16'	5,0/	10	0,30	lipse conf	<u>9.04.21</u>	GOST 10970-87
	Cascaval cu aroma de sunca "De Cupcini"				40,0			6		lipse conf		SF 05916732-003-2008
	Cascaval natural "De Cupcini"				40,0			6		lipse conf		SF 05916732-003-2008
	Cascaval "De Cupcini" 40%				40,0			6		lipse conf		SF 05916732-003-2008

Data cind a fost eliberat certificatul: 13.08.20
Ora cind a fost eliberat certificatul: 6.00

Responsabil laborant pe productie:
semnatura: [Signature]


serviabil

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				
<i>8/06</i>	<i>9/08</i>	Brinză cu cheag tare „de Rîșcani” Ambalat	35	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001		<i>15,1</i>	50±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristic brinzei puțin amărui	60	0° ... 4°C 85 ± 5 %	<i>8/10</i>
<i>5/06</i>	<i>5/08</i>	Brinză cu cheag tare „de Moldova” Ambalat	40	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001		<i>15,1</i>	50±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristic brinzei puțin amărui	60	0° ... 4°C 85 ± 5 %	<i>4/10</i>
<i>14/03</i>	<i>7/08</i>	Brinză cu cheag tare „de Olanda” Ambalat	45	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001		<i>15,0</i>	45±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristic brinzei puțin amărui	60	0° ... 4°C 85 ± 5 %	<i>6/10</i>
		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 %	
		Brinză cu cheag tare „de Rusia” Ambalat 0.4	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 %	
<i>13/08</i>	<i>13/08</i>	Brinză cu cheag moale cu pătrunjel, mărar „Albă de Rîșcani” Ambalat	-	-	SF 03947208 003:2009		<i>69,92</i> <i>35,69</i>	35±1,6	Max 62	Max 4,5	Lactat puțin acid, cu gust de verdeață folosită	5	4 ± 2°C 85 ± 5 %	<i>13/08</i> <i>13/08</i>
		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 %	
<i>12/08</i>		Brinză topită tartinabilă „Mărgăritar” Ambalat	-	-	SF 03947208 -001	<i>44</i>	<i>520</i>	Min 60	52		Curat de brinză	25	0-6	<i>5/10</i>
		Brinză topită tartinabilă „Rîșcani” Ambalat	-	-	SF 03947208 -001			Min 55	55		Curat de brinză	25	0-6	
		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 %	
		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 %	
<i>4/06</i>	<i>12/08</i>	Brinză cu cheag tare „Gouda” Ambalat	30	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001		<i>15,3</i>	48±1,6	Max 44	1,5-3,0	Ușor picant cu aromă caracteristică	60	0° ... 4°C 85 ± 5 %	<i>11/10</i>
		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 brinzei, slab acidulat	60	0° ... 4°C 85 ± 5 %	
<i>22-27/07</i>	<i>12/08</i>	Cașcaval „Provincial” Ambalat	15	4 luni la temperatura de -3°C ... 0°C	SF 03947208 002:2008		<i>76,9</i>	45±2,0	Max 50	1,0-3,0	Caracteristic brinzei puțin amărui	60	0° ... 4°C 85 ± 5 %	<i>11/10</i>
		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 brinzei puțin amărui	30	0° ... 4°C 85 ± 5 %	
<i>11/08</i>	<i>7-12/08</i>	Brinză topită afumată „de Basarabia-LR” Ambalat	-	-	SF 03947208 001:2008		<i>52,1</i> <i>43,7</i>	Min 30	Max 55	3,0	Potrivit de picant, de afumat	60	0° ... 4°C 85 ± 5 %	<i>10/10</i> <i>6-11/10</i>
		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” 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 %	
<i>6/08</i>		Brinză cu cheag moale, sărătură „Albă de Rîșcani” Ambalat	-	-	SF 03947208 003:2009	<i>11</i>		45±1,6	Max 62	Max 4,5	Lactat acid, potrivit de sărat	30	4 ± 2°C 85 ± 5 %	<i>5/09</i>

Corespunde cerințelor HG al R. Moldova nr. 158 din 07.03.2019,
HG al R. Moldova nr. 220 din 22.06.2010 p.8-99,
HG al Republicii Moldova Nr. 221 din 16.03.2009
Data eliberării certificatului de calitate: *13/08/2020*

certificat veterinar N°

1135949

Responsabil, laborator Toderiță Eduard

(nume, prenume)

(semnătură)

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
					Grăsiimea %	Aciditatea °T	Acid lactic	Densitatea A	Fracția masică de umiditate %	Fosfor a	Temperatura °C				
1	Lapte pasteurizat, 1L	GOST 13277-79	150	1880	p.m 860	2,5	18	1028		Negativ	0-6	12-13/8	15-16/8	72 ore	Curat
2	Lapte pasteurizat, 0,5L	-/-	690			2,5	18	1028		Negativ	0-6	12-13/8	15-16/8	72 ore	-/-
3	Lapte pasteurizat, 1L	-/-	120			3,5	18	1028		Negativ	0-6	12-13/8	15-16/8	72 ore	-/-
4	Lapte pasteurizat, 1L	-/-	380			1,5	18	1028		Negativ	0-6	12-13/8	15-16/8	72 ore	-/-
5	Chefir, 500 gr	SF 03947208-007-2011	60			1,0	99				4±2	12-13/8	14-15/8	72 ore	acidulat
6	Chefir, 500 gr	-/-	840	p.m 540		2,5	98				4±2	12-13/8	14-15/8	72 ore	-/-
7	Chefir, 500 gr	-/-	35			3,2	96				4±2	12-13/8	14-15/8	72 ore	-/-
8	Chefir îmbogățit cu bifidobacterii	SF 03947208-007-2011	360			2,5	98				4±2	12-13/8	14-15/8	72 ore	-/-
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	95				4±2	12-13/8	14-15/8	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 acidulat
12	Smintină, 500gr	SF 03947208-006-2009	120			10	40				4±2	12-13/8	19-20/8	7 zile	-/-
13	Smintină 500gr.	SF 03947208-006-2009	240	p.m 480		15	68				4±2	12-13/8	19-20/8	7 zile	-/-
14	Smintină în pahare, 200 gr, 350gr	SF 03947208-006-2009	285/48	N1 144		15	68				4±2	12-13/8	19-20/8	7 zile	-/-
15	Smintină în pahare, N1 350gr	SF 03947208-006-2009				15					4±2			7 zile	-/-
16	Smintină dulce pasteurizată, 500 gr	SM GOST R52091-2006	1/55			35	15				4±2	12-13/8	15-16/8	72 ore	Curat
17	Smintină dulce pasteurizată la cîntar	SM GOST R52091-2006		10		35	15			Negativ	4±2	13/8	14/8	40 ore	Curat
18	Smintină îmbogățită cu bifidobacterii	SF 03947208-006-2009	150			15					4±2			7 zile	-/-
19	Smintină, kg	SF 03947208-006-2009				30					4±2			72 ore	-/-
20	Smintină 500gr	-/-	840	p.m 510		20	66				4±2	12-13/8	19-20/8	7 zile	-/-
21	Smintină, kg	-/-	140			20	66				4±2	13/8	16/8	72 ore	-/-
22	Smintină în pahare, 200 gr, 350gr	-/-	12/32	N1 130		20	66				4±2	12-13/8	19-20/8	7 zile	-/-
23	Smintină în pahare, N1 350gr	-/-				20					4±2			7 zile	-/-
24	Produs de Smintină 500gr	SF 03947208-011-2013				20					4±2			7 zile	Pur acidulat
25	Brînză de vacă 2% 2 kg, 5 kg	SF 03947208-009-2011				2			76		4±2			120 ore	lactat acidulat
26	Brînză de vacă 5% 2 kg, 5 kg	SF 03947208-009-2011		56		5	195		73		4±2	13/8	18/8	120 ore	-/-
27	Brînză de vacă 5% 500 g	SF 03947208-009-2011	240			5	195		73		4±2	12-13/8	17-18/8	120 ore	-/-
28	Brînză de vacă 9% 2 kg, 5 kg	SF 03947208-009-2011				9			73		4±2			120 ore	-/-
29	Brînză de vacă 9% 500 g	SF 03947208-009-2011	200			9	180		73		4±2	12-13/8	17-18/8	120 ore	-/-
30	Brînză de vacă 18% 2 kg, 5 kg	SF 03947208-009-2011		104		18	160		68		4±2	13/8	18/8	120 ore	-/-
31	Brînză topită tartinabilă „Mărgăritar”	SF-03947208-001				Min 60			52		0 + 4			30 zile	Curat de brînză
32	Brînză topită tartinabilă „Rîșcani”	SF-03947208-001				Min 55			55		0 + 4			30 zile	-/-
32	Brînză topită tartinabilă „Nu mă uita”	SF-03947208-001				Min 50			40		0 + 4			30 zile	Slab de pasteurizat
34	Unt Creștianscoe la kg	GOST 37-91				72,5			25		0 + 4			20 zile	curat
35	Unt Creștianscoe ambalat	-/-	2840			72,5			25		0 + 4	19.12.08	19.12.09	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	600			82,5			16		0 + 4	10.08	19.09	40 zile	curat
39	Unt „de Rîșcani” la kg	SF 03947208-005-2009				82,5			16		0 + 4			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					3			20 zile	curat
42	Amestec de grăsimi „Favorit”, la kg	-/-				72,5					18			9 luni	curat
43	Amestec de grăsimi „Buterbrodnoe”	-/-				61,5								10 zile	curat

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

13/08.2019.

Responsabil Șef laborator Fodericiu Iulian

Laborant

(nume, prenume)

(semnatura)

(semnatura)

Firma de producție și comerț

Firma de producție și comerț

Firma de producție și comerț

Firma de producție și comerț

Firma de producție și comerț

Firma de producție și comerț

Firma de producție și comerț

Firma de producție și comerț

Firma de producție și comerț

Firma de producție și comerț