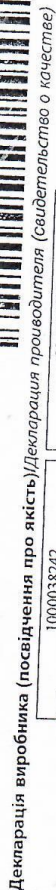


CERTIFICAT DE CALITATE Nr. 41Data 10.05.2023Producător: SRL „CARDANIVITO”, mun. Chișinău, str. Dacia 60/8Cui este destinat: S.P.A. „Nobil Prest” mun. Chișinău Cu factură Nr. _____ Pentru realizare

Nr.	Denumire produs	Masa, kg	Cantitatea pozițiilor	Ambalaj	Data, ora producerii	Termen de valabilitate	Document normativ
1	Carne tocată de vită și porc					12 ore, (0-2)°C	SF6816369-016:2021
2	Carne tocată de porc					12 ore, (0-2)°C	
3	Carne tocată de porc și pasăre					12 ore, (0-2)°C	
4	Carne de vită					72 ore, (2-4) °C	
5	Carne de porc					72 ore, (2-4) °C	
6	Carne de pasăre în sortiment					72 ore, (2-4) °C	
7	Carne congelată					6 luni, (-18)	CONTROL SANITAR VETERINAR DE PRODUCERE S.R.L. „CARDANIVITO” IDNO 1010608003172
8	Carne de vită în vacuum					7 zile, (2-4) °C	
9	Carne de porc în vacuum					7 zile, (2-4) °C	

conf. fact. 10.05
conf. fact. 10.05
S.R.L. „NOBIL PREST”
IDNO 1010600021038
REPUBLICA MOLDOVA

Tehnolog A. Muntean
Medic Veterinar V. Djugostran



№ / No
на / From

Філія "Переробний комплекс" ТОВ «Вінницька папкофабрика» вул. Хлібозаводська 14, Ладизжин, Вінницька обл. область, Україна, 24320. Тел.: +380(380)43260541 / Факс: +380(380)43260541 / Філія "Перерабатывающий комплекс" ООО «Винницкая типографика» ул. Хлебозаводская 14, Ладизжин, Украина, 24320.

Тел.: +380(380)43260541 / Філія "Переробний комплекс" ТОВ «Вінницька папкофабрика» вул. Хлібозаводська 14, Ладизжин, Вінницька обл. область, Україна, 24320. Тел.: +380(380)43260541 / Філія "Перерабатывающий комплекс" ООО «Винницкая типографика» ул. Хлебозаводская 14, Ладизжин, Украина, 24320.

ПРАТ "МХП" / ЧАО "МХП"

Товарополучатель:

відвантаження / Дата отгрузки: _____

Вид і номер транспортного засобу /
Вид и номер транспортного средства:

RU1200094433	№ / No	від/от	08.11.2022	(число, місяць, рік/число, місяц, год)
--------------	--------	--------	------------	--

...а также продукция відповідає / Этим свидетельствуем, что ниже перечисленная продукция отвечает:

№ п/п	Код / Код	Наименования продукции / Наименование продукция	Партия № / Партия №	Масса (кг), кг / Масса (ед), ед	Вид упаковки / Вид упаковки	Количество ящиков, шт / Количество упаковок, шт	Количество упаковок, шт / Количество упаковок, шт	Дата забор / виробництва / Дата забор / виробництва	Условия хранения / Условия хранения	Вести до (включая) / Год до (включая)	Выготворена за технологією інструкцій з дотриманням ветеринарно-санітарних правил і відповідає національним нормативним документам (ДСТУ, ТУ) / Изготовлена по технологической инструкции по preservation ветеринарно-санитарных правил и отвечает соответствующей нормативной документации (ГОСТ, ДСТУ, ТУ)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	7004	Філе куряти-бройлера заморожене IQF (полімерний пакет 2,5 кг, гофротолот 10 кг, ТМ "Qualiko") / Філе цыплячк-бройлера заморожене IQF (2,5 кг, 10 кг, Qualiko)	03.11.2022	19 300,000	Картонний ящик, Дерев'яна палета / Коробка, Дерев'яна палета	1 930	7 720	03.11.2022	НЕ ВИЩЕ -18°C	02.11.2023	ТУ У 15:1 254:2361-011-2010
				Всього/Итого:	19 300,000	1 930	7 720				





Creativmeat SRL

Str. Chisinau, str. Muncii 800-Ap.20

Telefon de contact: (+373) 7855555

creativmeat2019@gmail.com

Certificat de calitate nr.248

Data eliberării: 11.05.2023

Certificat de calitate pentru produsele enumerate în tabelul de mai jos.
Termenul și condițiile de păstrare a produselor conform documentului normativ specificat în tabelul de mai jos.

Denumirea Produsului	Tip membru	Termen de valabilitate			Condiții de păstrare		Documente normative
		Refrig	Conge	lat	Refrigerat	Congelat	
Carne de pui broiler	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Aripa de pui broiler	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Aripa de pui broiler fara virfului	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
FILEU DE PUJ	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Gamba de pui broiler	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
OASE DE PUJ	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Pui broiler	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Pulpa de pui broiler	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Pulpa de pui fara agute	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Pulpa de pui broiler dezosata fara piele	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Pulpa de pui broiler dezosata	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Sold de pui broiler	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Sold de pui broiler fara spate	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Spinari de pui broiler	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Tacim de pui broiler	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Tacim cu anipi	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Carnea de pui broiler	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Piept pui	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Iniuta pui	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Pipote pui	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Carne semigrasa de porc 80/20	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Carne semigrasa de porc 30/50	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Burtă (piept) de porc	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Piept de porc cu costila (erudinka)	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Carfa de porc	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Cioric	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Collet de porc cu os	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Collet de porc fara os	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Costila de porc-lenia	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Costila de porc	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Gulas de porc	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Muschiuta de porc	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019

Oase de porc p/u supra	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Pietore de porc	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Rasol de porc cu os	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Rasol de porc fara os	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Set de porc	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Sifurici de porc	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Macuc	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Slanina	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Spata de porc fara os	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Sold de porc fara os PROMO	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Sold de porc cu os	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Piept de porc	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Iniuta de porc	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Limba de porc	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Paninchi de porc	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Rinichi de porc	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Spina de porc	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Urechii de porc	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Burghier porc-pui	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Carne tocata de porc	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Carne tocata din file din pui	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Carne tocata de pui	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Carne de vita dezosata	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Carne de vita superioara	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Cighiri	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Cinaiori din pui	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Cinaiori De casa	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Cinaiori din pulpa de pui	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Cinaiori "Tramnesti" (vita+porc)	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Cinaiori "Tramnesti" (porc)	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Mici "Tramnesti" (porc+vita)	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Mici "Tramnesti"	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Perisoare de casa	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Perisoare de pui	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Pirjoale de casa	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Pirjoale de pui	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Pirjoale Taranești	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Pelmeni Sibirske	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Coltunasi	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Pelmeni de casa	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Costila de porc marinata	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Carnea de pui marinata	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Carnea de porc	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Carnea de pui din carne dezosat marinate	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019

Medic Veterinar :

Administrator :

Stan Leonid

Mihai Bitco

(Semnatura)

CERTIFICAT DE CALITATE Nr. 255 13 aprilie 2022

Eliberat pentru semifabricate, enumerate mai jos, fabricate în Moldova de SRL "Meat House Production"

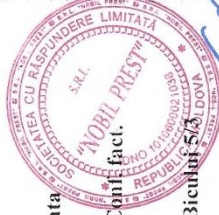
Nr	Denumirea semifabricatelor	Expedate către <i>Rețeaua de comerț</i> conform foil de însoțire nr.		Documente normative	Sfârșitul procesului tehnologic Ora
		Condiții și termen de păstrare:	Condiții și termen de păstrare:		
		Cantitatea, kg	refrigerate congelate		
		Semifabricate din carne tocată			
1	Carne tocată Specialitatea casei	0...+4°C max. 48 ore	Nu mai sus de minus 18°C, termen de păstrare 30 zile	SF 06816369-016:2021	
2	Carne tocată de vită	0...+4°C max. 48 ore			
3	Carne tocată de pui	0...+4°C max. 48 ore			
4	Carne tocată de porc	0...+4°C max. 48 ore			
5	Mici				
6	Cimaciori				
7	Cimaciori "La gratar"				
8	Cimaciori "La grill"				
9	Cimaciori din carne de pui				
10	Mici De Casa				
11	Cimaciori De Casa				
12	Cimaciori "Lux"				
13	Piftușă de casă				
14	Piftușă de pui				
		Carne de găină			
11	Sold de pui	0...+4°C max. 48 ore	Nu mai sus de minus 18°C, termen de păstrare 30 zile	SF 06816369-016:2021	
12	Pulpă de pui				
13	Fileu de pui				
14	Arșipă de pui				
15	Fiocin de pui pentru supe				
16	Carne de găină				
17	Semicarcasă de pui				
18	Gambă de pui				
19	Fileu de pui sub vid				
20	Găină întreagă				
		Semifabricate din carne de găină marinate, refrigerate			
21	Sold de pui	0...+4°C max. 48 ore		SF 06816369-016:2021	
22	Pulpă de pui				
23	Arșipă de pui				
		Carne de porc			
24	Arșipă cu coase	0...+4°C 3 zile	nu mai sus de minus 18°C, termen de păstrare 30 zile	SF 06816369-016:2021	
25	Coaste de porc				
26	Măgăruț				
27	Ceafă				
28	Piept fără coase				
29	Pulpă				
30	Sold				
31	Jambon de porc				
32	Carnea fără coase				

Nr	Denumirea semifabricatelor	Cantitatea, kg	Condiții și termen de păstrare	Documente normative	Sfârșitul procesului tehnologic Ora
			refrigerate congelate		
33	Cotlet cu os			SF 06816369-016:2021	
34	Cotlet natural				
35	Coaste				
36	Scaak				
37	Fileu				
38	Cotlet cu os	0...+4°C 5 zile			
39	Cotlet natural	0...+4°C 5 zile			
40	Care	0...+4°C 48 ore			
41	Urechii	0...+4°C 48 ore			
42	Cotlet natural cu os în marinada	0...+4°C 5 zile			
43	Coaste la grilă marinate	0...+4°C 5 zile			
44	Ceafă de porc în marinada				
45	Arșipă cu os fără os în marinada				
46	Frigarui din carne de porc	0...+4°C 48 ore			
47	Frigarui din carne de porc Clasic				
48	Slănină marinată	0...+4°C 30 zile			
		Carne de vită			
49	Carne de vită calitate superioară				
50	Măgăruț				
51	Carne fără coase				
52	Arșipă cu os fără os				
53	Lamboc				
54	Frigarui în marinada	0...+4°C 48 ore			
55	Gulaș				
56	Asabuc				
57	Ceafă cu os fără os				
58	Cotlet cu os fără os				
59	Arșipă cu os fără os				
60	Sold				
61	Fileu				
62	Spață cu os fără os				
		Semifabricate în pelușă pentru copt sub vid			
63	Coaste în marinada				
64	Cotlet de porc cu os în marinada	0...+4°C 5 zile			
65	Ceafă de porc în marinada	0...+4°C 5 zile			
66	Arșipă de porc în marinada	0...+4°C 5 zile			
67	Arșipă de găină în marinada	0...+4°C 5 zile			



Tehnolog
Sef secția ambalare

Caracu V.
Crangaci V.



Com. fact.

Material polimeric (caserole)

Achiziționată și procesată

SRL "Meat House Production" or Chisinau str. V. Bieșni 5/2

Favorabila

Depozitare și realizare

in rețeaua de comerț

Pe teritoriul R.M.

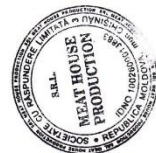
Auto

or Chisinau – raioanele și orașele a R.M.

curente: E-CMAC rap. № 5592 A. 5594 A

Indicii fizico-chimice, microbiologice coresp. normativului.

Condiții de păstrare, comercializare, termenul de valabilitate – conform certificatului de calitate Nr.256 anexat.



V. Djuogostan



Directia sanitar-veterinara pentru S.A.

Chisinau

nr. 1368285

18

Aprilie

22

SRL "Meat House Production"

Carne de vita, porcina, gâina refrigerată și congelată în sortiment și semifabricate din carne

Conform facturii

Certificat de Calitate 03 din 10.04.23

Vielnax SRL C/F: 1014600039228

	Canitatea Kg	Data,ora,fabril carii	Termenul de valabilitate/vi	Document normativ
Pastrama de porc			7 /24 zile	IT MD 67-02740126-04:2000
Muschi de porc			7 /24 zile	IT MD 67-02740126-04:2000
Bacon de porc			7 /24 zile	IT MD 67-02740126-04:2000
Piept de porc			7 /24 zile	IT MD 67-02740126-04:2000
File asorti			7 /24 zile	IT MD -02740126-04:2000
Sunca la dejun			30 zile	IT MD -02740126-04:2000
Picioare de porc			5 /180 zile	IT MD -02740126-04:2011
Cighiri refreg/cong			5 /180 zile	IT MD -02740126-04:2011
Mici refreg/cong			5 /180 zile	IT MD 67-02740126-04:2011
Cirnatei refreg/cong			5 /180 zile	IT MD 67-02740126-05:2011
Cirnatei de gaina refreg/cong			5 /180 zile	IT MD 67-02740126-05:2011
Tacim de gaina refreg/cong			5 /180 zile	IT MD 67-02740126-05:2011
Tacim de porc refreg/cong			5 /180 zile	IT MD 67-02740126-05:2011
Ficat de porc refreg/cong			5 /180 zile	IT MD 67-02740126-05:2011
Urechi de porc refreg/cong			5 /180 zile	IT MD 67-02740126-05:2011
Pirjoale refreg/cong			5 /180 zile	IT MD 67-02740126-05:2011
Parizer Doktorscaia			30 zile	IT MD 67-02740126-05:2011
Parizer de Preferat			30 zile	IT MD 67-02740126-05:2011
Parizer Lacta			30 zile	IT MD 67-02740126-05:2011
Parizer de Masa			30 zile	IT MD 67-02740126-05:2011
Parizer Martadela			30 zile	IT MD 67-02740126-05:2011
Salam de Casa			30 zile	IT MD 67-02740126-05:2011
Salam Servelat			30 zile	IT MD 67-02740126-05:2011
Salam Vienez			30 zile	IT MD 67-02740126-05:2011
Salam Codru			30 zile	IT MD 67-02740126-05:2011
Salam Crakov			30 zile	IT MD 67-02740126-05:2011
Salam Tiraspol			30 zile	IT MD 67-02740126-05:2011
Salam Odesa			30 zile	IT MD 67-02740126-05:2012
Salam Cabanos			30 zile	IT MD 67-02740126-05:2013
Grenvusti de gaina			15 zile	IT MD 67-02740126-05:2014
Grenvusti Rusesti			15 zile	IT MD 67-02740126-05:2015
Grenvusti Lacta			15 zile	IT MD 67-02740126-05:2016
Safalade Rusesti			15 zile	IT MD 67-02740126-05:2016
Safalade Categoria I			15 zile	IT MD 67-02740126-05:2016

	Canitatea Kg	Data,ora,fabric	valabilitate/ vid	Document normativ
Rulada de gaina			24 zile	IT MD 67-02740126-02:2010
Toba Alba			20 zile	IT MD 67-02740126-02:2010
Toba cu limba			20 zile	IT MD 67-02740126-03:2010
Carne de Gaina Marinata			5 /15 zile	IT MD 67-02740126-004-20011
Sold de Gaina Marinata			5 /15 zile	IT MD 67-02740126-004-20011
Gamba de Gaian Marinata			5 /15 zile	IT MD 67-02740126-004-20011
Aripi Marinata			5 /15 zile	IT MD 67-02740126-004-20011
Frigarui de Porc			90 zile	SF 02740126-001-2009
Salam Piacentino			60 zile	IT MD 67-02740126-05:2011
Sianina Condimentata			5 zile	IT MD 67-02740126-04:2011
Tocatura din Carne de Gaina				

Temperatura de pastrare a produsului este de -18°C, temperatura de congelare a aerului (73/-18°C) congelate t-18C

Fiecare produs este controlat cu legea in vigoare

Medic Veterinar