



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

Formularul 2



OTSA

(autoritatea emitentă)

Raionul/municipiul *Riscani*

CERTIFICAT SANITAR-VETERINAR

Seria SP nr. 1286564

Din „13” 12 2021

Subsemnatul, medic veterinar, am eliberat prezentul Certificat

SA „Loelis”

(cui - denumirea persoanei fizice sau numele și prenumele persoanei fizice)

și certific că *produse loelis*

(denumirea și starea mărfii)

în cantitate (locuri) de *4030* cu greutate de *46.000* kg

tipul ambalajului (marcaj/etichetă)

Originea mărfii *SA „Loelis”*

(produse, materie primă - autorizată, achiziționată, procesată, fabricată etc.)

care provine din *or Riscani favorabilă în mivinto bolilor*

(se indică denumirea localității, gospodăriei, unității)

infecțioase și onimicelor

(situația epizootică a localității de proveniență)

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

(realizare fără restricții, realizare condiționată -)

restricții

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

Marfa este expediată la *pe teritoriul R. Moldova*

(punctul de destinație, adresa)

cu transportul *ceală*

(auto, feroviar, aerian, maritim, condiții de transport)

pe ruta *or Riscani - pe teritoriul R. Moldova*

(se indică principalele puncte de pe traseu)

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

și produselor alimentare Dondeșeni

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

NOTE SPECIALE: *termenul de pastore și realizare*

conform certificatei de eliberare

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

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



I. Spacal
 (semnătura)
V. Cremeruc
 (numele și prenumele)

Falsificarea prezentului document și pedepsește conform legislației în vigoare.



Nr	Denumirea produsului	Documentul Normativ	Numărul de locuri	În greutatea neto, kg	Indicii fizico-chimici					Data fabricării, eliberării	Data Finalizării Termenului de valabilitate	Termen de valabilitate	Caracteristici senzoriale	
					Grăsimi %	Aciditatea °T	Densitatea °A	Umiditate %	Fosforataza					Temperatura °C
1	Lapte pasteurizat, 1L	HG 158 din 07.03.2019			2,5	18	1028		Absentă	4±2	13-14/12	16-17/12	72 ore	Corespunde Anexa 2 HG 158
2	Lapte pasteurizat, 0,5L	-/-			2,5	18	1028		Absentă	4±2	13-14/12	16-17/12	72 ore	-/-
3	Lapte pasteurizat, 1L	-/-			3,5	18	1028		Absentă	4±2	13-14/12	16-17/12	72 ore	-/-
4	Lapte pasteurizat, 1L	-/-			1,5	18	1028		Absentă	4±2	13-14/12	16-17/12	72 ore	-/-
5	Chefir, 500 gr	HG 158 din 07.03.2019			1,0	99			Absentă	4±2	13-14/12	18-19/12	5 zile	Corespunde Anexa 4 HG 158
6	Chefir, 500 gr	-/-			2,5	98			Absentă	4±2	13-14/12	18-19/12	5 zile	-/-
7	Chefir, 500 gr	-/-			3,2	96			Absentă	4±2	13-14/12	18-19/12	5 zile	-/-
8	Chefir îmbogățit cu bifidobacterii	HG 158 din 07.03.2019			2,5	98			Absentă	4±2	13-14/12	18-19/12	5 zile	-/-
9	Chefir cu umplutură de vișină	SF 03947208-007-2011			2,5	95			Absentă	4±2	13-14/12	18-19/12	5 zile	Dulce cu aromă de vișine
10	Chefir cu umplutură de capsuni	SF 03947208-007-2011			2,5	95			Absentă	4±2	13-14/12	18-19/12	5 zile	Dulce cu aroma de capsuni
11	Smântână, 500gr	HG 158 din 07.03.2019			10	70			Absentă	4±2	13-14/12	20-21/12	7 zile	Corespunde Anexa 3 HG 158
12	Smântână 500gr,	HG 158 din 07.03.2019			15	68			Absentă	4±2	13-14/12	20-21/12	7 zile	-/-
13	Smântână în pahare, 200 gr / 350gr	HG 158 din 07.03.2019			15	68			Absentă	4±2	13-14/12	20-21/12	7 zile	-/-
14	Smântână în pahare, N1 350gr	HG 158 din 07.03.2019			15	68			Absentă	4±2	14/12	21/12	7 zile	-/-
15	Smântână dulce pasteurizată, 500 gr	HG 158 din 07.03.2019			35	15			Absentă	4±2	13-14/12	16-17/12	72 ore	-/-
16	Smântână dulce pasteurizată la cîntar	HG 158 din 07.03.2019			35	15			Absentă	4±2			36 ore	-/-
17	Smântână îmbogățită cu bifidobacterii	HG 158 din 07.03.2019			15	68			Absentă	4±2	13-14/12	20-21/12	7 zile	-/-
18	Smântână 500gr	HG 158 din 07.03.2019			20	66			Absentă	4±2	13-14/12	20-21/12	7 zile	-/-
19	Smântână, kg	HG 158 din 07.03.2019			20	66			Absentă	4±2	14/12	17/12	72 ore	-/-
20	Smântână în pahare, 200 gr / 350gr	HG 158 din 07.03.2019			20	66			Absentă	4±2	13-14/12	20-21/12	7 zile	-/-
21	Smântână în pahare, N1 350gr	HG 158 din 07.03.2019			20	66			Absentă	4±2	14/12	21/12	7 zile	-/-
22	Brînză de vacă 2% 2 kg, 5 kg	SF 03947208-009-2011			2			76	Absentă	4±2			120 ore	Corespunde Anexa 5 HG 158
23	Brînză de vacă 5% 2 kg, 5 kg	SF 03947208-009-2011			5	192		73	Absentă	4±2	14/12	19/12	120 ore	-/-
24	Brînză de vacă 5% 500 g	SF 03947208-009-2011			5	192		73	Absentă	4±2	13-14/12	18-19/12	120 ore	-/-
25	Brînză de vacă 9% 2 kg, 5 kg	SF 03947208-009-2011			9	190		73	Absentă	4±2	14/12	19/12	120 ore	-/-
26	Brînză de vacă 9% 500 g	SF 03947208-009-2011			9	190		73	Absentă	4±2	13-14/12	18-19/12	120 ore	-/-
27	Brînză de vacă 18% 2 kg, 5 kg	SF 03947208-009-2011			18	160		68	Absentă	4±2	14/12	19/12	120 ore	-/-
28	Brînză topită tartinabilă „Mărgăritar”	SF-03947208-001			Min 60			52		0 - + 4			30 zile	Caracteristic brînzei topite
29	Brînză topită tartinabilă „Rîșcani”	SF-03947208-001			Min 55			55		0 - + 4			30 zile	-/-
30	Unt Tărănesc la kg	HG 158 din 07.03.2019			72,5			25		0 - + 4		no 3.01	20 zile	Corespunde Anexa 6 HG 158
31	Unt Tărănesc ambalat	HG 158 din 07.03.2019			72,5			25		0 - + 4		no 22.01	40 zile	-/-
32	Unt 72,5% N1 ambalat	HG 158 din 07.03.2019			72,5			25		0 - + 4		no 13-16/01	40 zile	-/-
32	Unt 82,5% N1 ambalat	HG 158 din 07.03.2019			82,5			16		0 - + 4		no 20/01	40 zile	-/-
34	Unt „de Rîșcani” ambalat	SF 03947208-005-2009			82,5			16		0 - + 4		no 22/01	40 zile	-/-
35	Unt „de Rîșcani” la kg	SF 03947208-005-2009			82,5			16		0 - + 4		no 03/01	20 zile	-/-
36	Unt 72,5% ambalat Bun Străbun	HG 158 din 07.03.2019			72,5			25		0 - + 4		no 22/01	40 zile	-/-
37	Unt 82,5% ambalat Bun Străbun	HG 158 din 07.03.2019			82,5			16		0 - + 4		no 22/01	40 zile	-/-
38	Unt topit la kg	-/-			90			0,7		- 3 ... 0			90 zile	-/-
39	Amestec de grăsimi „Favorit” amb	SF 03947208-007:2010			72,5			25		3			20 zile	Caracteristic produsului
40	Amestec de grăsimi „Favorit”, la kg	-/-			72,5			25		-18			9 luni	Caracteristic produsului
41	Amestec de grăsimi „Buterbrodnoe”	-/-			61,5			35		3			10 zile	Caracteristic produsului
42														

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 14.12.2021

certificat veterinar № 1286565

Responsabil Șef laborator Toderiță Eduard

Laborant Zanoșoncau
(nume, prenume)

(semnătura)



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			Caracteristici senzoriale	Termen de realizare, zile	Temperatura de păstrare °C, umiditatea aerului %	Valabil pînă la
								% de grăsi me	% de umiditate	% de sare				
3-6/8-8/10 6/8-8/10	13.12. 10-12-13/12	Brînză cu cheag tare „de Rîșcani” Ambalat	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%	11.02. 4-8-10-11
3-6/8-8/10 3/7-8/10	13.12. 1-9-12-13/12	Brînză cu cheag tare „de Moldova” Ambalat	40	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%	11.02. 29/01-7-10-11
26-30/7-30/9 26/7-30/9	13.12. 8-9-13/12	Brînză cu cheag tare „de Olanda” Ambalat	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%	11.02. 6-7-11/02
22-27/7 22/7	13.12. 10-13/12	Brînză cu cheag tare „de Poșehonie” Ambalat	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%	11.02. 8-11/02
9-14/8-21/9 14/8-21/9	13.12. 9-10-13/12	Brînză cu cheag tare „de Rusia” Ambalat 0.4 Ambalat 0.8	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%	11.02. 7-8-11/02
13-14/12		Brînză cu cheag moale cu pătrunjel, mărar „Albă de Rîșcani” Ambalat			SF 03947208 003:2009			35±1,6	Max 62	Max 4,5	Lactat puțin acid, cu gust de verdeața folosită	5	4±2°C 85±5%	16-17/11
14/6 14/6	13.12. 10-13/12	Brînză cu cheag tare „Edam” Ambalat	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 amar	60	0°...4°C 85±5%	11.02. 8-11/02
12-13/12 13/12		Brînză topită tartinabilă „Mărgăritar” Brînză topită tartinabilă „Rîșcani”			SF 03947208-001 SF 03947208-001			Min 60 Min 55			Caracteristic de brînză topită Caracteristic de brînză topită	25 25	0-6 0-6	6-7/01 7/01
9/9 9/9	13.12. 10-13/12	Brînză cu cheag tare „de Prut” Ambalat	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%	11.02. 8-11/02
03/9 23/8	13.12. 7-13/12	Brînză cu cheag tare „Lucașfăru” Ambalat	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%	11.02. 5-11/02
3/09 24/8	13.12. 6-13/12	Brînză cu cheag tare „Gouda” Ambalat	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%	11.02. 4-11/02
10-12-13/12		Brînză cu cheag tare „Bucovina” Ambalat	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%	8-10-11/02
10-31/10 9/10	13.12. 13.12.	Cașcaval „Provincial” amb.	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 amar	60	0°...4°C 85±5%	11.02. 11.02
		Cașcaval „Provincial” cu suncă și adică Ambalat	15	2 luni la temperatura de -3°C ... 0°C	SF 03947208 001:2008			45±2,0	Max 50	1,0-3,0	Caracteristic brînzei puțin amar	30	0°...4°C 85±5%	
7-12-13/12 12-13/12		Brînză topită afumată „de Basarabia-LR” Ambalat			SF 03947208 001:2008			Min 30	Max 55	3,0	Potrivit de picant, de afumat	60	0°...4°C 85±5%	5-10-11/02 10-11/02
		Brînză topită afumată „de Basarabia-LR” cu mărar și usturoi Ambalat	45%		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 brînză „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 brînză, slab acidulat, puțin amar	60	0°...4°C 80±5%	
		Produs de brînză „De Rusia” Ambalat	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%	
8/12		Brînză cu cheag în sărămură „Albă de Rîșcani”	5		SF 03947208 003:2009			45±1,6	Max 62	Max 4,5	Lactat acid, potrivit de sărat	30	4±2°C 85±5%	6/01

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 14.12.21

certificat veterinar N° 1286565

Responsabil Șef laborator Toderiță Eduard
Laborant Zanophoncah
(nume, prenume)

(semnătura)

(semnătura)