

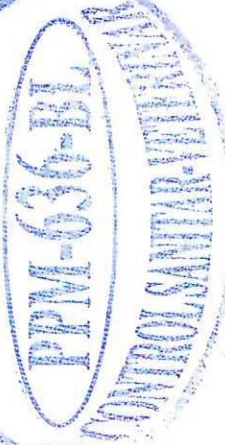
Удостоверение о качестве № 201/202

Дата выра- ботки	№ норма- тивного документа	Наименование продукта	№ партии	Кол-чество мест	Вес нетто	Физико-химические показатели							
						М.доля жира, %	Кислот- ность, ° T	М.доля влагн, %	Фосфатаза	Темпера- тура, ° C	Дата оконча- ния срока реализации		
29.12.2015	SF 04928383-032:2011	Ряженка п/эт.	28			4,0	73		о/с	6	02.01		
		Ряженка бут. 0,415	28			4,0	73		о/с	6	24.01		
		Бифидок фр. п/эт. <i>аква</i>	15				2,5	86		о/с	6		
		Бифидок фр. п/эт. <i>клуб</i>	15				2,5	86		о/с	6		
		Бифидок фр. п/эт.											
		Бифидок фр. п/эт.											
		Бифидок фр. п/эт.											
		Бифидок фр.бут. <i>аква</i>	15				2,5	86		о/с	6		
		Бифидок фр.бут. <i>клуб</i>	15				2,5	86		о/с	6		
		Бифидок 3,2% PBT											
		Закваска «МАІА» бут. 0,415	SF 0492838-044:2015		21			2,5	87		о/с	6	
		Кефир 1,0% «Бифимакс»			24			1,0	88		о/с	6	
		Кефир «Арм. Густ.» п/эт.											
		Кефир 2,5% п/эт. «Zi de zi»											
		Кефир 2,5% п/эт.			28			2,5	89		о/с	6	
Кефир 2,5% бут. 0,415			28			2,5	89		о/с	6			
Кефир 2,5% бут. 0,930			28			2,5	89		о/с	6			
Кефир 2,5% «Гугуца», <i>1кг</i>			23			2,5	89		о/с	6			
Кефир 1,0% п/эт.			28			1,0	88		о/с	6			
Кефир 1,0% бут. 0,415			28			1,0	88		о/с	6			
Кефир 1,0% бут. 0,930			28			1,0	89		о/с	6			
Кефир 1% «Гугуца»			28						о/с	6			
Кефир н/ж п/эт.			28						о/с	6			
Кефир 0% бут. 0,930			28						о/с	6			
Кефир н/ж T/R			23						о/с	6			
Прод. твор. 18% фас. 0,25			28			18,5	128	64,5	о/с	6			
Прод. твор. 18% сладкий с ванилином, фас. 0,25			28			18,0	128	69,5	о/с	6			
Прод. твор. 18% сладкий с изюмом, фас. 0,25			28			18,0	130	60,5	о/с	6			
Прод. твор. 18% сладкий с курагой, фас. 0,25			28			18,0	130	60,5	о/с	6			
Прод. твор. 18% фас. 0,5			28			18,5	128	64,5	о/с	6			
Прод. твор. 18% сладкий с ванилином, фас. 0, 5													
Прод. твор. 18% сладкий с изюмом, фас. 0,5													
Прод. твор. 18% сладкий с курагой, фас. 0,5													
Прод. твор. 18% сладкий с ванилином, фас. 1,0кг													
Прод. твор. 18% сладкий с изюмом, фас 1,0кг													
Прод. твор. 18% сладкий с курагой, фас. 1,0кг													
Прод. твор. 18% вес. x 4 кг			28			18,5	128	64,5	о/с	6			
Прод. твор. 30% вес. x 5 кг			28			30,5	126	59,0	о/с	6			
Прод. твор. 30% вес. x 10 кг			28			30,5	126	59,0	о/с	6			
<i>Прод. твор. 28% вес. x 5 кг</i>			28			23,5	130	61,5	о/с	6			
Бифи-Тон бут. 0,415	SF 0045896-007:2011		23						о/с	6			



Температура хранения от 0 до 6°С

Лаборант готовой продукции



SA"JLC" or Chisinau

CERTIFICAT DE CALITATE Nr. 818

Eliberat: Sectia "Controlul Sanitar" Telefon de contact: 022 52-32-03



Nr. crt	Denumirea produsului	Masa neta kg	Indicii fizico-chimici	Aciditate	Fosfatata organ.	Indicii produselor	Data	Ora	Fabricarea	Exp. termenului de realizare	Ora
1	Smoothie Pere-Mere-Fl. de tei 280g	IT04928383-043:2015	hips	cores	(0...4)°C	28.12	00:00	06.01	24:00		
2	Smoothie Pierisc.-Fr.pasiun-Melisa 280g	IT04928383-043:2015	hips	cores	(0...4)°C	28.12	00:00	06.01	24:00		
3	Smoothie Visine si Rachitele 280g	IT04928383-043:2015	hips	cores	(0...4)°C	28.12	00:00	06.01	24:00		
4	"Delicato" visina 140g	IT04928383-043:2015	hips	cores	(0...4)°C	24.12	00:00	02.01	24:00		
5	"Delicato" banana 140g	IT04928383-043:2015	hips	cores	(0...4)°C	24.12	00:00	02.01	24:00		
6	"Delicato" pom. de padure 140g	IT04928383-043:2015	hips	cores	(0...4)°C	24.12	00:00	02.01	24:00		
7	"Delicato" caise 140g	IT04928383-043:2015	hips	cores	(0...4)°C	27.12	00:00	05.01	24:00		
8	"Delicato" capsuni 140g	IT04928383-043:2015	hips	cores	(0...4)°C	27.12	00:00	05.01	24:00		
9	"Delicato" pierisci 140g	IT04928383-043:2015	hips	cores	(0...4)°C	27.12	00:00	05.01	24:00		
10	"Delicato" caise 0,5 kg	IT04928383-043:2015	hips	cores	(0...4)°C	28.12	00:00	06.01	24:00		
11	"Delicato" mango 0,5 kg	IT04928383-043:2015	hips	cores	(0...4)°C	28.12	00:00	06.01	24:00		
12	"Delicato" zmeura 0,5 kg	IT04928383-043:2015	hips	cores	(0...4)°C	28.12	00:00	06.01	24:00		
13	Iaurt clasic 0,5 kg 2,5%	IT04928383-043:2015	hips	cores	(0...4)°C	28.12	00:00	06.01	24:00		
14	Iaurt clasic 0,140 kg 2,5%	IT04928383-043:2015	hips	cores	(0...4)°C	29.12	00:00	07.01	24:00		
15	Iaurt in stil grecesc Eli Greco 180g 5%	IT04928383-043:2015	hips	cores	(0...4)°C	17.12	00:00	30.12	24:00		

Data eliberării certificatului: 29 Decembrie 2020

Responsabil : Anton A.

SA «JLC» or: Chisinau
 Eliberat: Sectia "Controlul calitatii"

CERTIFICAT DE CALITATE Nr 817

Nr. crt.	Data fabri carii	Denumirea produsului	D. N. al produselor	cantitatea buc.	Masa neta kg	Grasime %	Acidit °T	Umidit %	Fosta-taza	Indicii organ	Fabricarea	Expirarea termenului de realizare	Termen de realizare a produselor (ore)		Temp pasturarii (°C)	
													Ora	Data		
1	29.12	Lapte past. p-len 1,0 L	Cerinte de calitate pentru lapte si produse lactate		17	15	17	1028	cores	hips	cores	hips	cores	01.01	24:00	96 (2..4)°C
2	29.12	Lapte past. p-len 1,0 L	HG 158 din 07.03.2019		17	2,5	17	1028	cores	hips	cores	hips	cores	01.01	24:00	96 (2..4)°C
3	29.12	Lapte past. T/C 0,5 L			17	2,5	17	1028	cores	hips	cores	hips	cores	01.01	24:00	96 (2..4)°C
4	29.12	Lapte past. p-len 1,0 L	IT 00458963-013:2013		17	3,5	17	1028	cores	hips	cores	hips	cores	01.01	24:00	96 (2..4)°C
5	29.12	Lapte past. P/P 0,5 L			17	2,5	17	1028	cores	hips	cores	hips	cores	01.01	24:00	96 (2..4)°C
6	29.12	Lapte past. Zi de Zi 0,9 l			17	2,5	17	1028	cores	hips	cores	hips	cores	01.01	24:00	96 (2..4)°C
								pH								
7	28.12	Chefir past. P/P 0,5 L	SF04928383-025:2010		90	2,5	94	4,6	cores	hips	cores	hips	cores	01.01	24:00	120 (2..4)°C
8	28.12	Chefir 0,2 kg			94	2,5	94	4,6	cores	hips	cores	hips	cores	01.01	24:00	120 (2..4)°C
9	28.12	Chefir past. 0,5 L					94	4,6	cores	hips	cores	hips	cores	01.01	24:00	120 (2..4)°C

Data eliberarii certificatului: 29 Decembrie 2020

Responsabil: Anton A.



Удостоверение о качестве № 203

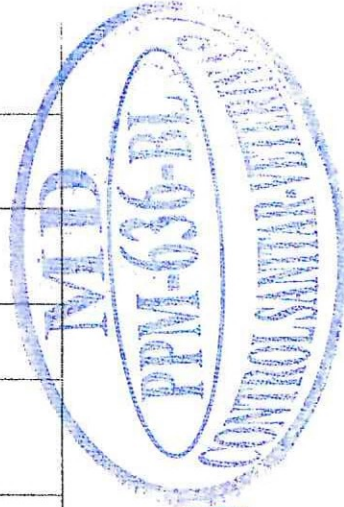
Дата выра- ботки	№ норма- тивного доку- мента	Наименование продукта	№ партии	Количество мест	Вес нетто	Физико-химические показатели						Дата окончания срока реализации	
						Массовая доля жира, %	Кислотность, °Т	рН	Массовая доля соли, %	Фосфатаза	Температура, °С		
29.12	SF 04928383-025:2015	Айран Light										11.01	
0		Айран	13			1.0	63	4,4	0,6	0,6	4	24	
		Бит Айран <i>Суреп</i>	12				1.0	63	4,4	0,6	0,6	4	
	IT 04928383-43:2015	Йогурт «Клубника» бут. 0,280	10			1,5	74			0,6	4		
		Йогурт «Персик - Маракуйя» бут. 0,280	11			1,5	74			0,6	4		
		Йогурт «Злаки» бут. 0,280	10			1,5	75			0,6	4		

Удостоверение о качестве № 200

Дата выра- ботки	№ Норма- тивного доку- мента	Наименование продукта	№ партии	Количество мест	Вес нетто	Физико-химические показатели						Дата окончания срока реализации	
						Массовая доля жира, %	Кислотность, °Т	Плотность, °А	Груша чистоты	Фосфатаза	Температура, °С		
29.12	IT 00458963-013:2013 Технический регламент	Молоко 1,5%, 415 мл, PET	28			1,5	18	1,028	1	0,6	4	01.01	
0		Молоко 1,5% 930 мл, PET	28			1,5	18	1,028	1	0,6	4	24	
		Молоко 2,5%, 930 мл, PET	28				2,5	18	1,028	1	0,6	4	
		Молоко 3,5%, 930 мл, PET	28				3,5	18	1,028	1	0,6	4	

Температура хранения от 0 до 6°C

Лаборант готовой продукции

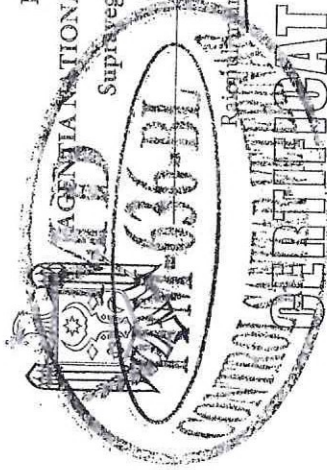




Nr rt	Data fabri carii	Denumirea produsului	kg.	Indicii fizico-chimici	Fabricarea	Data	Ora	Indicii organ.	Posta- taza	Acidit. °T	%de grasime	kg.	Indicii fizico-chimici	Fabricarea	Data	Ora	Exp. termenului de realizare	Termen de realizare a produsului (ore)	T ^o pastarii produselor
1	29.12	Smintina 300g 30%	SF00458963-003:2010	30	68	29.12	00:00	cores	hips	68	30	168	29.12	04.01	24:00	168			(1..6)°C
2	29.12	Smintina 450g 30%	SF00458963-003:2010	30	68	29.12	00:00	cores	hips	68	30	168	29.12	04.01	24:00	168			(1..6)°C
3	29.12	Smintina 8 kg 30%bid.	SF00458963-003:2010	30	68	29.12	00:00	cores	hips	68	30	168	29.12	04.01	24:00	168			(1..6)°C
4	29.12	Smintina 300g 25%	SF00458963-003:2010	25	68	29.12	00:00	cores	hips	68	25	168	29.12	04.01	24:00	168			(1..6)°C
5	29.12	Smintina 225g 20%	SF00458963-003:2010	20	72	29.12	00:00	cores	hips	72	20	168	29.12	04.01	24:00	168			(1..6)°C
6	29.12	Smintina 230g 20%	SF00458963-003:2010	20	72	29.12	00:00	cores	hips	72	20	168	29.12	04.01	24:00	168			(1..6)°C
7	29.12	Smintina 300g 20%	SF00458963-003:2010	20	72	29.12	00:00	cores	hips	72	20	168	29.12	04.01	24:00	168			(1..6)°C
8	29.12	Smintina 450g 20%	SF00458963-003:2010	20	72	29.12	00:00	cores	hips	72	20	168	29.12	04.01	24:00	168			(1..6)°C
9	29.12	Smintina 8 kg 20%bid.	SF00458963-003:2010	20	70	29.12	00:00	cores	hips	70	20	168	29.12	04.01	24:00	168			(1..6)°C
10	29.12	Smintina 1000g 20% cal.	SF00458963-003:2010	20	72	29.12	00:00	cores	hips	72	20	168	29.12	04.01	24:00	168			(1..6)°C
11	29.12	Smintina 1000g 15% cal.	SF00458963-003:2010	15	72	29.12	00:00	cores	hips	72	15	168	29.12	04.01	24:00	168			(1..6)°C
12	29.12	Smintina 400g 15%	SF00458963-003:2010	15	72	29.12	00:00	cores	hips	72	15	168	29.12	04.01	24:00	168			(1..6)°C
13	29.12	Smintina 400g 10%	SF00458963-003:2010	10	74	29.12	00:00	cores	hips	74	10	168	29.12	04.01	24:00	168			(1..6)°C
14	29.12	Produs de smintina 500g 10%	SF00458963-011:2011	10	74	29.12	00:00	cores	hips	74	10	168	29.12	04.01	24:00	168			(1..6)°C
15	29.12	Produs de smintina 500g 15%	SF00458963-011:2011	15	72	29.12	00:00	cores	hips	72	15	168	29.12	04.01	24:00	168			(1..6)°C
16	29.12	Produs de smintina 500g 20%	SF00458963-011:2011	20	72	29.12	00:00	cores	hips	72	20	168	29.12	04.01	24:00	168			(1..6)°C
17	29.12	Smintina 500g 15%	SF00458963-003:2010	15	72	29.12	00:00	cores	hips	72	15	168	29.12	04.01	24:00	168			(1..6)°C
18	29.12	Smintina 5000g 20%	SF00458963-003:2010	20	72	29.12	00:00	cores	hips	72	20	168	29.12	04.01	24:00	168			(1..6)°C
19	29.12	Produs de smintina 5000g 20%	SF00458963-003:2010	20	70	29.12	00:00	cores	hips	70	20	168	29.12	04.01	24:00	168			(1..6)°C
20	29.12	Lapte acru 400g 2,5%	SF00458963-004:2010	2,5	85	29.12	05:00	cores	hips	85	2,5	120	29.12	02.01	05:00	120			(1..6)°C
21	29.12	Frisca 500g 10%	IT 04928383-038:2013	10	16	29.12	00:00	cores	hips	16	10	96	29.12	01.01	24:00	96			(1..6)°C

Responsabil : Anton A.

Data eliberarii certificatului: 29 Decembrie 2020



DTSA

(autoritatea emitentă)
Raionul municipiului Balti

CERTIFICAT SANITAR-VETERINAR

Seria SP nr. 1221537

Din „ 29 Decembrie 2020

Subsemnatul, medic veterinar, am eliberat prezentul Certificat

și certific că Progrupe lactice și înghețată în sortiment
conform foaierii (denumirea și starea mărfii)

în cantitate (locuri) de ca cu greutate de 64900 kg

tipul ambalajului (marcaj/etichetă) Ambelat marcat, conform

Originea mărfii Procesate

care provine din m. Balti S.A. Incomlac, inelampu

foare de boli infectioase la omide si porci

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

foare refrigere

Marfa este expediată la Retinere ole concert

cu transportul Autospecial

pe ruta m. Balti - m. Chisinau și roșcode R.M.

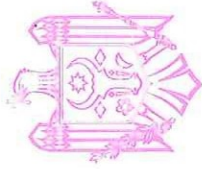
Marfa a fost supusă (după caz) examenului suplimentar de laborator CRDV Donohu Aem

Repoartele de încercare cu SMU9-2443 din 28.11.2020

NOTE SPECIALE: Conform certificatelor ole colitoare si
marcoyle pe ambotaj



J. J. J. J.
V. V. V. V.



REPUBLICA MOLDOVA
 AGENȚIA NAȚIONALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
 Supravegherea Sanitară Veterinară de Stat
 S.A. «JLC»

Foajularul 2



(autoritatea emitentă)
 Chișinău

Raiionul/municipiul

CERTIFICAT SANITAR-VETERINAR

Seria SP nr. 1225149 Din „ 29 ” decembrie 2020²⁰²

Subsemnatul, medic veterinar, am eliberat prezentul Certificat

S.A. «JLC»

și certific că produse lactate refrigerate în asortiment

(denunțarea și starea mărfii)

în cantitate (locuri) de c/f cu greutate de c/f kg

tipul ambalajului (marcaj/etichetă) plastic, carton

Originea mărfii S.A. «JLC»

care provine din mun. Chișinău, str. Sarmizegetusa 90

(se indică denumirea localității, gospodăriei, unității favorabile)

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

(realizare în caz de rezecții, reutilizare sau diformită)

Marfa este expediată la rețeaua de comerț conform facturii

(se indică numele, adresa și numărul de telefon al rețelei de comerț conform facturii sanitar-veterinare)

cu transportul auto

pe ruta mun. Chișinău — R. Moldova

(se indică primele două puncte de pe traseu)

Marfa a fost supusă (după caz) examenului suplimentar de laborator Raport de încercări
 nr. 4310-4312 din 20.11.20; nr. 4314-4316 din 23.11.20

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

NOTE SPECIALE:

condițiile de păstrare și termenul de valabilitate

conform certificatelor de calitate

(conținutul și permitentul produsului este identic cu informațiile din certificatul de calitate)

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



Mocaci Grigore

(numele și prenumele)

Falsificarea prezentei informații este pedepsită conform legislației în vigoare.

Certificat de calitate

Cert calit. Nr	Denumirea produsului	Data fabricării	D.N. al prod.	Cantit.		Indici fizico-chimie	Indici organ.	Tem per. °C	Termen de realiz.	
				loc	kg					
<u>UNT AMBALAJAT</u>										
2577	Unt "Crestianscoe" 72,5 % amb., 0,2kg	22.12	HG nr-611 din 05.07.10 IT 04928383-11:2015			72,5	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile	
2585	Unt "Crestianscoe" sarat 71,5 % amb., 0,2kg.	23.12				71,5	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile	
2587	Unt din smint. dulce "Magnifico" 82,5 % amb., 0,2kg	24.12				82,5	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile	
2596	Unt "Buterbrodnoe" 62,5 % amb., 0,2kg	27.12				62,5	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile	
2593	Unt din smint. dulce 70,0 % amb., 0,2kg	21.12				70,0	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile	
2577	Unt "Tărănese" din smint. dulce 70,0 % amb., 0,2kg	25.12				70,0	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile	
2588	Unt de ciocolata 62,0 % amb., 0,2kg	23.12		SF 04928383- 036: 2015			62,0	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile
2591		26.12								
<u>UNT CINTAR</u>										
	Unt "Crestianscoe" 72,5 % cînt. 20 kg			HG nr-611 din 05.07.10 IT 04928383-11:2015			72,5	cores.	-18	minus 12°C - minus 18°C - 12 luni; nu mai sus de 6°C 10 zile
	Unt din smint. dulce "Magnifico" 82,5 % cînt., 5kg					82,5	cores.	-18	minus 12°C - minus 18°C - 12 luni; nu mai sus de 6°C 10 zile	
<u>SPRED AMBALAJAT</u>										
2575	Raza Soarelui 62,5 % amb., 0,2kg	21.12	SF 04928383-033:2011			62,5	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile	
2584	Deosebit 72,5 % amb., 0,2kg	23.12				72,5	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile	
2526	Deosebit Delicios 78,0 % amb., 0,2kg	19.12				78,0	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile	
2594	Deosebit Premium 82,5 % amb., 0,2kg	25.12				82,5	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile	
2586	Buna Dimincata 72,5 % amb., 0,2kg	23.12				72,5	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile	
2574	Darnic 71,0 % amb., 0,2kg	21.12				71,0	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile	
2583		23.12								
<u>SPRED CINTAR</u>										
	Deosebit 72,5 % cînt. 10 kg			SF 04928383-033:2011			72,5	cores.	-18	la minus 18°C - 11 luni; nu mai sus de 6°C - 10 zile
	Deosebit Premium 82,5 % cînt. 10 kg						82,5	cores.	-18	la minus 18°C - 11 luni; nu mai sus de 6°C - 10 zile
	Darnic 71,0 % cînt. 5 kg					71,0	cores.	-18	la minus 18°C - 11 luni; nu mai sus de 6°C - 10 zile	
<u>PASTE</u>										
	Pasta Perfecto de Post 55,0 % amb., 0,5kg					55,0	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile	

Data: 29.12.2021

Responsabil:



Certificat de calitate

422

Certe alit. Nr	Denumirea produsului	Data fabricării	D.N. al prod.	Cantit.		Indici fizico-chimie		Indici organ.	Tem per. °C	Termen de realiz.	
				loc	kg	fizico-chimie grás.	umid.				
UNT AMBALAT											
2590	Unt "Crestianscoe" 72,5 % amb., 0.2kg	24.12.20	IT 04928383-11:2020	155	3240	72,5	25,0	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile	
2592	Unt "Crestianscoe" sarat 71,5 % amb. 0.2kg,	25.12.20		25	3240	71,5	25,5	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile	
2598	Unt din smânt. dulce "Magnifico" 82,5 % amb., 0.2kg	24.12.20		30	540	82,5	16,0	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile	
2593	Unt "Buterbrodnoe" 62,5 % amb., 0.2kg	25.12.20		4	54	62,5	35,5	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile	
2575	Unt din smânt. dulce 70,0 % amb., 0.2kg	28.12.20		1	18	70,0	27,0	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile	
2560	Unt "Fărănesc" din smânt. dulce 70,0 % amb., 0.2kg	18.12.20		2	42	70,0	27,0	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile	
2603	Unt de ciocolata 62,0 % amb., 0.2kg	28.12.20		2	42	70,0	27,0	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile	
2591	Unt de ciocolata 62,0 % amb., 0.2kg	25.12.20		25	160	62,0	16,0	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile	
UNT CÎNTAR											
	Unt "Crestianscoe" 72,5 % cînt. 20 kg			IT 04928383-11:2020			72,5	25,0	cores.	-18	minus 12°C - minus 18°C - 12 luni; nu mai sus de 6°C 10 zile
	Unt din smânt. dulce "Magnifico" 82,5 % cînt., 5kg					82,5	16,0	cores.	-18	minus 12°C - minus 18°C - 12 luni; nu mai sus de 6°C 10 zile	

UNT CÎNTAR

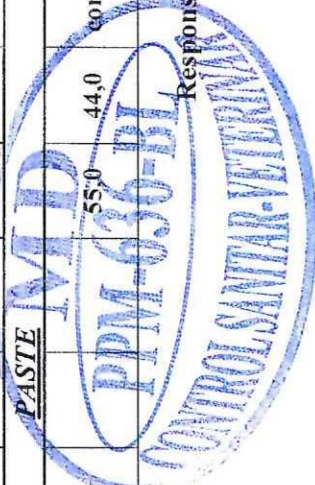
SPRED AMBALAT										
2584	Raza Soarelui 62,5 % amb., 0.2kg	23.12.20	SF 04928383-033:2011	15	270	62,5	36,5	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile
2594	Deosebit 72,5 % amb., 0.2kg	25.12.20		20	360	72,5	26,5	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile
	Deosebit Delicios 78,0 % amb., 0.2kg					78,0	21,0	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile
2586	Deosebit Premium 82,5 % amb., 0.2kg	23.12.20		10	180	82,5	16,5	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile
2583	Buna Dimineata 72,5 % amb., 0.2kg	23.12.20		3	54	72,5	26,5	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile
	Darnic 71,0 % amb., 0.2kg					71,0	26,0	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile

SPRED AMBALAT

SPRED CÎNTAR										
	Deosebit 72,5 % cînt. 10 kg		SF 04928383-033:2011			72,5	26,5	cores.	-18	la minus 18°C - 11 zile nu mai sus de 6°C - zile
	Deosebit Premium 82,5 % cînt. 10 kg					82,5	16,5	cores.	-18	la minus 18°C - 11 zile nu mai sus de 6°C - zile
	Darnic 71,0 % cînt. 5 kg					71,0	26,0	cores.	-18	la minus 18°C - 11 zile nu mai sus de 6°C - zile

SPRED CÎNTAR

	Pasta Perfecto de Post 55,0 % amb., 0,5kg		SF 04928383-033:2011			55,0	44,0	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile
--	---	--	----------------------	--	--	------	------	--------	----	------------------



Data: 29.12.20

Responsabil:

[Signature]

CERTIFICAT DE CALITATE Nr. 821

SA "JLC" or Chisinau

Eliberat: Sectia "Controlul calitatii"

Nr crt	Data fabri carii	Denumirea produsului	D. N. al produselor	Buc.	Masa neta kg	% de grasime	% de umiditate	Sare	Fosfa taza	Indicii organ.	Data	Ora	Data	Ora	Termen de realizare	Tipstrare a produselor	Indicii fizico-chimiei	Fabricarea	Exp. termenului de realizare														
																			Data	Ora	(zile)												
1	29.12	Brnza topita "Armonie" clasic 100g	SF00458963			36,0	65,6	1,3	lips	cores	29.12	00:00	27.01	24:00	30	(0..6)°C																	
2	29.12	Brnza topita "Armonie" sunca 100g	003:2010890			36,0	65,8	1,3	lips	cores	29.12	00:00	22.01	24:00	25	(0..6)°C																	
3	29.12	Brnza topita "Armonie" clasic 1000g				36,0	65,0	1,3	lips	cores	29.12	00:00	27.01	24:00	30	(0..6)°C																	

Data eliberarii certificatului: 29 Decembrie 2020

Responsabil : Anton A.

Telefon de contact: 022-52-32-03

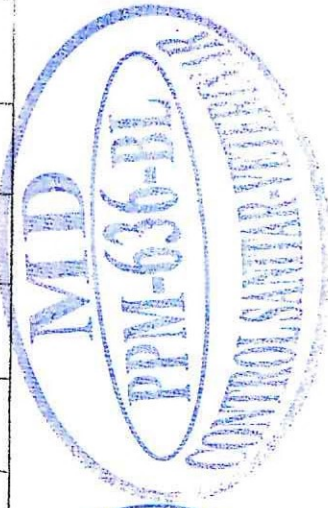


Удостоверение о качестве № 197

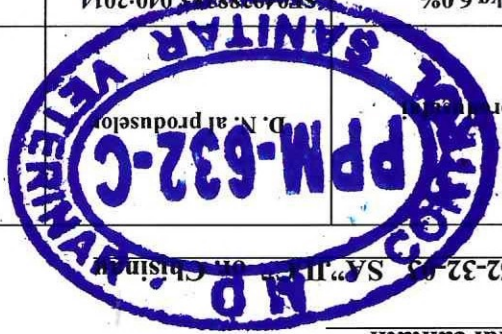
Дата выра- бот- ки	№ норма- тивного доку- мента	Наименование продукта	№ партии	Количество мест	Вес нетто	Физико-химические показатели					Дата окончания срока реализации
						Массовая доля жира, %	Кислотность, °Т	Массовая доля влага, %	Фосфатаза	Температура, °С	
28.12	SF 04928383-034:2016	Сырки гл. « Mic-vis » ванилин	28			20.0	156	43.0	0FC		06.01
0.0		Сырки гл. « Mic-vis » лимон	25			20.0	156	43.0	0FC		20.0
		Сырки гл. « Mic-vis » орех	25			20.0	156	43.0	0FC		
		Сырки гл. « Mic-vis » кокос	26			20.0	156	43.0	0FC		
		Сырки гл. « Mic-vis » какао	26			20.0	156	43.0	0FC		
		Сырки гл. « Mic-vis » курага	27			20.0	156	43.0	0FC		
		Сырки гл. « Mic-vis » ассорти	28			20.0	156	43.0	0FC		
		Сырки гл. « Milky Smile » вишня	25			20.0	154	43.0	0FC		
		Сырки гл. « Milky Smile » зеленое яблоко	25			20.0	154	43.0	0FC		
		Сырки гл. « Milky Smile » клубника	24			20.0	154	43.0	0FC		
		Сырки гл. « Milky Smile » абрикос	25			20.0	154	43.0	0FC		
		Сырки гл. « Milky Smile » ассорти	28			20.0	154	43.0	0FC		
		Сырки гл. « INCOMLAC » спушёнка	28			26.0	152	36.5	0FC		
		Сырки гл. « INCOMLAC » кофе	28			26.0	152	36.5	0FC		
		Сырки гл. « INCOMLAC » какао	28			26.0	152	36.5	0FC		
	Сырки гл. « INCOMLAC » ассорти	28			26.0	152	36.5	0FC			

Температура хранения от 0 до 6°С

Лаборант готовой продукции



CERTIFICAT DE CALITATE Nr. 819



N r. crt.	Data fabricării	Denumirea produsului	%	Aciditate	Densitate	Sare	Fosfat	Indicii organici	Indicii fizico-chimici		Fabricarea	Exp. termenului de realizare	Ora	Data	Ora	Termen de realizare de realizare	Termen de realizare a produsului (ore)
									% de grăsime	% de umiditate							
1	29.12	Brinza de casa 0,2 kg 6,0%	6,0	134	77,0	0,9	lips	cores	28.12	00:00	01.01	24:00	96	(0..6)°C			
2	29.12	Grauncior 0,4 kg 4%	4,0	132	77,4	0,9	lips	cores	29.12	00:00	01.01	24:00	96	(0..6)°C			
3	29.12	Gingasie 0,4 kg 4%	4,0	136	77,0	1,0	lips	cores	29.12	00:00	01.01	24:00	96	(0..6)°C			
4	29.12	Faguras 0,2 kg, 5%	5,0	138	76,8	0,9	lips	cores	29.12	00:00	01.01	24:00	96	(0..6)°C			
5	29.12	Brinza impact. 0,25 kg 0%	0,0	214	79,0		lips	cores	29.12	00:00	01.01	24:00	96	(0..6)°C			
6	29.12	Brinza impact. 0,5 kg 0%	0,0	212	79,2		lips	cores	29.12	00:00	01.01	24:00	96	(0..6)°C			
7	29.12	Brinza impact. 0,25 kg 2%	2,0	210	76,0		lips	cores	29.12	00:00	01.01	24:00	96	(0..6)°C			
8	29.12	Brinza impact. 0,25 kg 5%	5,0	210	72,6		lips	cores	29.12	00:00	01.01	24:00	96	(0..6)°C			
9	29.12	Brinza impact. 0,5 kg 5%	5,0	208	73,0		lips	cores	29.12	00:00	01.01	24:00	96	(0..6)°C			
10	29.12	Brinza impact. cintar, 5%	5,0	206	72,6		lips	cores	29.12	00:00	01.01	24:00	96	(0..6)°C			
11	29.12	Produs de brinza 0,25kg; 18%	18,0	124	59,8		lips	cores	29.12	00:00	02.01	24:00	120	(0..6)°C			
12	29.12	Produs de brinza 0,5kg; 18%	18,0	128	59,2		lips	cores	29.12	00:00	02.01	24:00	120	(0..6)°C			
13	29.12	Produs de brinza (1 kg); 18%	18,0	122	59,6		lips	cores	29.12	00:00	02.01	24:00	120	(0..6)°C			
14	29.12	Produs de brinza cintar, 18%	18,0	126	59,4		lips	cores	29.12	00:00	02.01	24:00	120	(0..6)°C			
15	29.12	Produs de brinza cintar, 23%	23,0	160	68,0		lips	cores	29.12	00:00	02.01	24:00	120	(0..6)°C			
16	29.12	Produs de brinza sarata 23% 0,25	23,0	160	68,0	0,9	lips	cores	29.12	00:00	02.01	24:00	120	(0..6)°C			
17	29.12	Produs de brinza 0,25kg, 26%	26,0	128	59,2		lips	cores	29.12	00:00	02.01	24:00	120	(0..6)°C			
18	29.12	Produs de brinza 0,5kg, 26%	26,0	122	59,6		lips	cores	29.12	00:00	02.01	24:00	120	(0..6)°C			
19	29.12	Produs de brinza (1 kg) 26%	26,0	126	59,4		lips	cores	29.12	00:00	02.01	24:00	120	(0..6)°C			
20	29.12	Produs de brinza cintar, 26%	26,0	124	59,8		lips	cores	29.12	00:00	02.01	24:00	120	(0..6)°C			
21	26.12	Produs de brinzeturii in saramura (4 kg) Tara Meara	58,0	64,6	2,0		lips	cores	26.12	00:00	24.04	24:00	2880	(0..6)°C			
22	26.12	Produse de brinzeturii in saramura (amb.) Tara Meara	58,6	64,4	2,5		lips	cores	26.12	00:00	23.02	24:00	1440	(0..6)°C			
23	23.12	Produs de brinzeturii in saramura (4 kg) Frescado	64,5	64,6	3,0		lips	cores	23.12	00:00	21.04	24:00	2880	(0..6)°C			

Data eliberării certificatului : 29 Decembrie 2020

Responsabil : Anton A.

Удостоверение о качестве № 200

Дата выра- ботки	№ нормативного документа	Наименование продукта	№ партии	Количество мест	Вес нетто	Физико-химические показатели					Дата окончания срока реализации	
						Массовая доля жира, %	Кислотность, °Т	Массовая доля влага, %	Фосфатаза	Температура, °С		
<u>29.12</u> <u>0⁰⁰</u>	SF 04928383-027:2010	Био-лайф ванил.									01.01	
		Био-лайф корица	28				35.0	14	07С	4	<u>24⁰⁰</u>	
	IT 00458963-12:2012	Smírnina dulce	28				5.0	196	43.0	07С	6	
		Творог 5%, 1 kg										
		Творог 5%, вес										
		Творог 9%, 0,5kg	28				9.0	134	43.0	07С	6	
		Творог 9%, весов.	28				9.0	134	43.0	07С	6	
		Творог н/ж весов.										

Удостоверение о качестве № 198

Дата выра- ботки	№ нормативного документа	Наименование продукта	№ партии	Количество мест	Вес нетто	Физико-химические показатели					Дата окончания срока реализации	
						Массовая доля жира, %	Кислотность, °Т	Плотность, °А	Грунна чистоты	Фосфатаза		Температура, °С
<u>29.12</u> <u>0⁰⁰</u>	IT 00458963-013:2013 Технический регламент	Молоко	38			2,5	18	1.028	1	07С	4	31.12

Удостоверение о качестве № 199

Дата выра- ботки	№ норматив- ного документа	Наименование продукта	№ партии	Количество мест	Вес нетто	Физико-химические показатели					Дата окончания срока реализации	
						Массовая доля жира, %	Кислотность, °Т	Массовая доля влага, %	Фосфатаза	Температура, °С		
<u>29.12</u> <u>0⁰⁰</u>	SF04928383-037:2013	"Zi de Zi" с клубничкой	28			5.0	150	40.0	07С	07С	01.01	
		"Zi de Zi" со смород.	28				5.0	150	40.0	07С	07С	<u>22⁰⁰</u>
		"Zi de Zi" с персиком	28				5.0	150	40.0	07С	07С	
		"Zi de Zi" с вишней	28				5.0	150	40.0	07С	07С	
		Сырки н/ж. с изюмом	28				-	198	40.0	07С	07С	
		Сырки 4% с изюмом	28				4.0	190	66.0	07С	07С	
		Сырки 4% с абрикосом	28				4.0	192	66.0	07С	07С	
		Сырки 7% с ванилин.	28				4.0	190	64.0	07С	07С	
		Сырки 7% с чернослив.	28				4.0	192	65.0	07С	07С	
		Крем творожный	28				5.0	144	65.0	07С	07С	
		Крем твор.клуб.-банан	28				5.0	146	40.0	07С	07С	
		Крем твор. малина	28				5.0	146	40.0	07С	07С	
	Масса особая с курагой	28				23.0	146	41.0	07С	07С		
	Масса особая с изюмом	28				23.0	144	41.0	07С	07С		

Температура хранения от 0 до 6°С

Лаборант готовой продукции

