

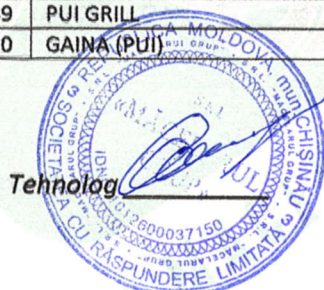


CERTIFICAT DE CALITATE NR. 06/04
 DATA 04 Mai 2022

Eliberat pentru produsele fabricate de compania "MACELARUL GRUP" S.R.L.
 C/F: 1012600037150

Mun. Chisinau, or. Codru, str. Costiujeni Nr. 8/5a, in baza autorizatiei
 Sanitar-Veterinare conform SM STB 1020:2011
 Pentru comercializarea:

Nr	Denumirea	Masa	Conditiiile de pastrare	Termen de realizare/zile	In starea proaspata	Termen de realizare/ore	Document normativ
1	CIRNACIORI BOVINA-PORC	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
2	MITITEI BOVINA-PORC	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
3	CIRNACIORI GAINA	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
4	CIRNACIORI SUBTIRI BOVINA-PORC	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
5	CIRNACIORI SUBTIRI GAINA	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
6	CIRNACIORI DE BAVARIA	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
7	PIRJOALE BOIERESTI	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
8	PAPANASI DIN BATUTA PORC	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
9	CIRNACIORI PORC	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
10	CIGHIRI	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
11	RULADA BOIEREASCA	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
12	CIRNACIORI DE CASA	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
13	CIRNACIORI PORC-PUI	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
14	CIRNACIORI SUBTIRI PORC	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
15	CIRNACIORI CURCAN	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
16	CIRNACIORI SUBTIRI PORC-PUI	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
17	CIRNACIORI VINATORESTI CRUD ZVINTAT	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
18	CIRNACIORI SUBTIRI OVINA	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
19	CIRNACIORI DE PUI (CONGELAT)	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
20	CIRNACIORI DE PORC (CONGELAT)	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
21	FILEU PUI MARINAT (BURGHER)	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
22	TOCATURA (BURGHER)	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
23	COTLETE ROTUNDE (BURGHER)	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
24	SLANINA PICANTA	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
25	CIORIC AMBALAT	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
26	BATOG PORC	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
27	BASTURMA PORC	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
28	CIORIC CONDIMENTAT	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
29	BATOG CRUD ZVINTAT	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
30	BOVINA CRUD ZVINTAT	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
31	PUI BROILER	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
32	PULPE DE PUI	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
33	ARIPI DE PUI	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
34	SOLD DE PUI	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
35	GAMBE/SOLD DE PUI	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
36	FILEU DE PUI	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
37	CARCASE DE PUI	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
38	FICAT DE PUI	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
39	PIPOTE DE PUI	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
40	SOLD DE PUI GAMBE / DEZOSATE	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
41	LABE PUI	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
42	GAINI DE CASA	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
43	GAINI DE ZAMA	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
44	PULPE DE PUI CU SPINARI	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
45	GITURI GAINI	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
46	COCOS DE CASA	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
47	SPINARI PUI	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
48	CAP GAINA	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
49	PUI GRILL	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
50	GAINA (PUI)	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011



Nr	Denumirea	Masa	Conditii de pastrare	Termen de realizare/zile	In starea proaspata	Termen de realizare/ore	Document normativ
51	VIRFURI ARIPI	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
52	PULPA DE PUI F/OS	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
53	PIELE DE FAINA	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
54	MACRA PORC	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
55	GULAS PORC	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
56	BATUTA PORC	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
57	BATUTA PORC CU OS	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
58	CEAFA PORC	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
59	FILE PORC (MUSCHULET)	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
60	COSTITA PORC	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
61	BURTA PORC	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
62	CIORIC PORC	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
63	OASE CU CARNE PORC	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
64	OASE TUBULARE	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
65	RASOL PORC	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
66	PICIORUSE PORC	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
67	FICAT INIMA PORC	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
68	SLANINA PORC	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
69	SPATA PORC	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
70	JAMBON PORC	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
71	BUJENINA PORC	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
72	CAP PORC	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
73	LIMBA PORC	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
74	RASOL PORC CU OFERTA	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
75	COSTITA CU CIORIC	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
76	TRIMING	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
77	JAMBON PORC SEMI	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
78	SOLD DE PORC	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
79	GRASIME PORC	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
80	MACRA BOVINA	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
81	COSTITA DE BOVINA REFRIGERATA	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
82	COSTITA DE BOVINA MATURATA	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
83	TESTICULE BOVINA	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
84	FICAT INIMA BOVINA	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
85	COZI DE BOVINA	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
86	LIMBA BOVINA	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
87	CREIER BOVINA	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
88	MUSCHULET BOVINA	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
89	BOVINA CALITATEA NR.1	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
90	CEAFA BOVINA	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
91	ANTRICOT BOVINA CU OS (RIBEYE)	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
92	OSO BUCO BOVINA	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
93	OASE CU CARNE P/U SUPA	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
94	OASE TUBULARE BOVINA	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
95	LANGHET BOVINA	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
96	SOLD DE BOVINA	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
97	CURCAN DE CASA	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
98	FILEU DE CURCAN	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
99	SOLD DE CURCAN F/OS	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
100	ARIPI DE CURCAN	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
101	GAMBE DE CURCAN	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
102	SOLD DE CURCAN	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
103	PULPE DE CURCAN	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
104	IEPURE REFRIGERAT/PROASPAT	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
105	TOCATURA BOVINA	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
106	TOCATURA VITA-PORC	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
107	TOCATURA PUI	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
108	TOCATURA VITA-PUI	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
109	TOCATURA PORC	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
110	TOCATURA SLANINA	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
111	CIRNACIORI PICANTI	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
112	CIRNACIORI MUSTAR	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
113	CIRNACIORI CASCAVAL	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
114	STEAK BOVINA TOMAHAWK	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011



REPUBLICA MOLDOVA

INSTITUTUL NAȚIONAL PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR

Supravegherea Sanitară Veterinară de Stat



Colaxasi cu carne de vaci si a
(autoritatea emitentă)

Reședința: municipiul Gălenesti

CERTIFICAT SANITAR-VETERINAR

Seria SP nr. 1386993

Din „04” Mai 2022

Subsemnatul medic veterinar, am eliberat prezentul Certificat

SRB „Grigorian Grig”

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

și certific că carnea de bovină
(denumirea și starea mărfii)
refrigerată

în cantitate (locuri) de 2 doza carnease cu greutate de 580 kg
(tipul ambalajului (marcaj/etichetă) sveteci)

Originea mărfii Abatorizată la ab. 40-01
(produsul este prima - abatorizată, ochetionată, procesată, fabricată etc.)

care provine din SRB „Grigorian Grig” s. Mihalasa
(se indică denumirea localității, gospodăriei, unității)
localitate favorabilă epizootic.
(situația epizootică a localității de proveniență)

nu a fost supusă expertizei sanitar-veterinare și este admisă pentru: realizare fără
(realizare fără restricții/realizare condiționată)
restricții

Mărfa este expediată la SRB „Mădăra, men. Chișinău”
(indicându-se motivele sau modalitățile de prelucrare, conform regulilor de verificare sanitar-veterinară)
(punctul de destinație/adresa)

cu transportul aero; WAW 833 T 0°C + 2°C
(auto, feroviar, aerian, maritim, condiții de transportare)
pe ruta Mihalasa - Chișinău
(se indică principalele puncte de pe traseu)

Mărfa a fost supusă (după caz) examenului suplimentar de laborator
Raport de succese: W038 A-28.01-2022
(denumirea laboratorului, nr. examenului de laborator și rezultatul cercetărilor)

NOTE SPECIALE: Temperatura de realizare a carnei
42 ore + 2 + 4°C
(condiții și permisiuni (indicații) speciale, informații și condiții specifice, factori etc.)

Declarație de eveniment: 3401061985
(Valabilitatea prezentului Certificat este identică cu valabilitatea mărfii pentru care s-a eliberat prezentul document)



Olga Nicol
(numele și prenumele)

Valificarea prezentului document se pedepsește conform legislației în vigoare.

