

CERTIFICAT DE CALITATE Nr. 784

Nr. crt.	Data fabricării	Denumirea produsului	D. N. al produselor	Numărul locurilor	Masa netă kg	% de grăsime	Aciditate	Indicii fizico-chimici				Indicii	Fabricarea	Exp. termenului de realizare	Termen de realizare (ore)	T° pasturizare a produsului
								Densitate	% de umiditate	Sare	Fosfor					
1	23.12	Brânză de casă 0,4 kg 6,0%	SF049288383-040:2014		6,0	134	77,4	0,9	hips	cores	23.12	00:00	26.12	24:00	96	(0.6)°
2	23.12	Grindor 0,4 kg 4,0 %	SF049288383-040:2014		4,0	132	76,8	0,9	hips	cores	23.12	00:00	26.12	24:00	96	(0.6)°
3	23.12	Gingăsie 0,4 kg 4,0 %	SF00458963-005:2010		4,0	136	77,0	1,0	hips	cores	23.12	00:00	26.12	24:00	96	(0.6)°
4	23.12	Fagur 0,2 kg, 5,0 %	SF049288383-040:2014		5,0	138	77,0	0,9	hips	cores	23.12	00:00	26.12	24:00	96	(0.6)°
5	23.12	Brânză impact, 0,5kg 0 %	Cerințe de calitate pentru lapte și produse lactate HG 158 din 07.03.2019		0,0	212	79,4		hips	cores	23.12	00:00	26.12	24:00	96	(0.6)°
6	23.12	Brânză impact, 0,25kg 0 %			0,0	214	79,8		hips	cores	23.12	00:00	26.12	24:00	96	(0.6)°
7	23.12	Brânză impact, 0,25kg 2, 0 %			2,0	204	75,8		hips	cores	23.12	00:00	26.12	24:00	96	(0.6)°
8	23.12	Brânză impact, 0,25kg 5, 0 %			5,0	200	72,4		hips	cores	23.12	00:00	26.12	24:00	96	(0.6)°
9	23.12	Brânză cîntar 2 %			2,0	208	74,8		hips	cores	23.12	00:00	26.12	24:00	96	(0.6)°
10	23.12	Brânză impact, 0,5kg 5 %			5,0	200	73,0		hips	cores	23.12	00:00	26.12	24:00	96	(0.6)°
11	21.12	Brânză "Sulguni" 45 %	SF00458963-019:2015/A1:2016		46,0		50,0	2,8	hips	cores	21.12	00:00	03.02	24:00	1080	(0.6)°
12	21.12	Brânză "Sulguni" 45 %af	SF00458963-019:2015/A1:2016		45,0		50,0	2,8	hips	cores	21.12	00:00	03.02	24:00	1080	(0.6)°
13	23.12	Produs de brânză 0,25kg; 18%	SF00458963-008:2011		18,0	128	59,0		hips	cores	23.12	00:00	26.12	24:00	120	(0.6)°
14	23.12	Produs de brânză 0,5kg; 18%	SF00458963-008:2011		18,0	124	59,4		hips	cores	23.12	00:00	26.12	24:00	120	(0.6)°
15	23.12	Produs de brânză (1 kg); 18%	SF00458963-008:2011		18,0	124	59,6		hips	cores	23.12	00:00	26.12	24:00	120	(0.6)°
16	23.12	Produs de brânză cîntar, 18%	SF00458963-008:2011		18,0	128	60,0		hips	cores	23.12	00:00	26.12	24:00	120	(0.6)°
17	23.12	Produs de brânză cîntar, 23%	SF04928383-037:2013		23,0	160	687,0		hips	cores	23.12	00:00	26.12	24:00	120	(0.6)°
18	23.12	Produs de brânză 0,25kg, 26%	SF00458963-008:2011		26,0	130	59,8		hips	cores	23.12	00:00	26.12	24:00	120	(0.6)°
19	23.12	Produs de brânză 0,5kg, 26%	SF00458963-008:2011		26,0	124	58,4		hips	cores	23.12	00:00	26.12	24:00	120	(0.6)°
20	23.12	Produs de brânză (1 kg) 26%	SF00458963-008:2011		26,0	122	59,0		hips	cores	23.12	00:00	26.12	24:00	120	(0.6)°
21	23.12	Produs de brânză cîntar, 26%	SF00458963-008:2011		26,0	128	59,0		hips	cores	23.12	00:00	26.12	24:00	120	(0.6)°
22	21.12	Produse de brînzeturî în sare (4 kg)	SF00458963-006:2011		58,4		54,2	3,0	hips	cores	21.12	00:00	18.04	24:00	2880	(0.6)°
23	18.12	Prod de brînz în sare (amb)	SF00458963-006:2011		52,0		65,0	2,8	hips	cores	18.12	00:00	15.02	24:00	1440	(0.6)°

Responsabil : Anton A.

Eliberat: Secția "Controlul calității" Telefon de contact: 022-52-32-03 SA "JLC" or. Chișinău



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 влаги, %	Фосфатаза	Температура, °С	
23.12	SF 04928383-027:2010	Био-лайф ванил.	8			2,5	86		0мл	6	25.12
0	IT 04928383-38:2013	Био-лайф корица	8			2,5	86		0мл	6	24
		Smintina dulce	22			35,0	14		0лс	4	
		Творог 5%, 0,250	22			5,0	192	49,0	0лс	6	
		Творог 5%, 1 kg									
	IT 00458963-12:2012	Творог 5%, вес 500	18			5,0	192	73,0	0мл	6	
		Творог 9%, 0,5kg	22			9,0	138	73,0	0лс	6	
		Творог 9%, весов. 20	20			9,0	138	73,0	0мл	6	
		Творог н/ж весов.									

Удостоверение о качестве № 133

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	Фосфатаза	Температура, °С	
23.12	IT 00458963-013:2013	Молоко									25.12
0	Технический регламент										24

Удостоверение о качестве № 134

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 влаги, %	Фосфатаза	Температура, °С	
23.12		"Zi de Zi" с клубничкой	22			5,0	154	40,0	0лс	6	26.12
0		"Zi de Zi" со смород.	22			5,0	154	40,0	0лс	6	12
		"Zi de Zi" с персиком	22			5,0	154	40,0	0лс	6	
		"Zi de Zi" с вишней	22			5,0	154	40,0	0лс	6	
		Сырки н/ж. с изюмом	22			—	190	40,0	0лс	6	
		Сырки 4% с изюмом	22			4,0	192	66,0	0лс	6	
		Сырки 4% с абрикосом	22			4,0	194	66,0	0лс	6	
		Сырки 7% с ванилин.	22			4,0	190	64,0	0лс	6	
		Сырки 7% с чернослив.	22			4,0	194	65,0	0лс	6	
		Крем творожный	22			5,0	150	65,0	0лс	6	
		Крем твор. клуб.-банан	22			5,0	152	40,0	0лс	6	
		Крем твор. малина	22			5,0	152	40,0	0лс	6	
		Масса особая с курагой	22			13,0	150	41,0	0лс	6	
		Масса особая с изюмом	22			13,0	148	41,0	0лс	6	

Температура хранения от 0 до 6°C

Лаборант готовой продукции

Дата выбра- ботки	№ норма- тивного документа	Наименование продукта	№ партии	Количество мест	Вес нетто	Физико-химические показатели					Дата оконча- ния срока реализации
						М:доля жира, %	Кислот- ность, ° Т	М:доля влаг, %	Фосфатиз	Темпера- тура, °С	
23.12	SF 0045896-004:2010/А1:2014	Ряженка п/эт.	22			40	75		отс	6	
000		Ряженка бут. 0,415	22			40	75		отс	6	27.12
		Бифидок фр. п/эт. <i>иринк</i>	13			2,5	86		отс	6	24.10
		Бифидок фр. п/эт. <i>васили</i>	12			2,5	86		отс	6	
		Бифидок фр. п/эт. <i>каждов</i>	11			2,5	86		отс	6	
		Бифидок фр. п/эт.									
		Бифидок фр. п/эт.									
		Бифидок фр. бут. <i>иринк</i>	11			2,5	86		отс	6	
		Бифидок фр. бут. <i>васили</i>	11			2,5	86		отс	6	
		Бифидок 3,2% РЕТ									
	SF 0492838-044:2015	Закуска «МАІА» бут. 0,415	17			2,5	86		отс	6	
		Кефир н/ж п/эт.	22			-	88		отс	6	
		Кефир 0% бут.0,930	22			-	88		отс	6	
		Кефир н/ж Т/Р	21			-	88		отс	6	
		Кефир 1,0% «Бифимаке»	21			1,0	87		отс	6	
		Кефир 1,0% п/эт.	22			1,0	87		отс	6	
		Кефир 1,0% бут.0,415	22			1,0	87		отс	6	
		Кефир 1,0% бут.0,930	22			1,0	87		отс	6	
		Кефир 1,0% «Гугуца»	22			1,0	87		отс	6	
		Кефир «Арм. Густ.» п/эт.									
		Кефир 2,5% п/эт. «Zi de zi»									
		Кефир 2,5% п/эт.	22			2,5	86		отс	6	
		Кефир 2,5% бут. 0,415	22			2,5	86		отс	6	
		Кефир 2,5% бут.0,930	22			2,5	86		отс	6	
		Кефир 2,5% «Гугуца»	21			2,5	88		отс	6	
		Прод. твор. 18% фас.0,25									
		Прод. твор. 18% сладкий с ванилином, фас.0,25	22			18,0	132	60,0	отс	6	
		Прод. твор. 18% сладкий с изюмом, фас.0,25	22			18,0	134	60,0	отс	6	
		Прод. твор. 18% сладкий с курагой, фас.0,25	22			18,0	134	60,0	отс	6	
		Прод. твор. 18% фас.0,5									
		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.									
		Прод. твор. 30% вес.									
		Прод. твор. 30% вес.									
	SF 0045896-007:2011	Бифи-Тон бут.0,415	17			2,5	83		отс	6	



Температура хранения от 0 до 6°C

Лаборант готовой продукции

П.И.И.И.И.

Удостоверение о качестве № 137

Дата вы- 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	
22.12	SF 04928383-034:2016	Сырки гл. « Mic-vis » ванилин	22			20.0	150	43.0	0мс	4	31.12
0		Сырки гл. « Mic-vis » лимон	22			20.0	150	43.0	0мс	4	24.0
		Сырки гл. « Mic-vis » орех	21			20.0	150	43.0	0мс	4	
		Сырки гл. « Mic-vis » кокос	21			20.0	150	43.0	0мс	4	
		Сырки гл. « Mic-vis » какао	21			20.0	150	43.0	0мс	4	
		Сырки гл. « Mic-vis » курага	21			20.0	150	43.0	0мс	4	
		Сырки гл. « Mic-vis » ассорти	22			20.0	150	43.0	0мс	4	
		Сырки гл. « Milky Smile » вишня	21			20.0	154	43.0	0мс	4	
		Сырки гл. « Milky Smile » зеленое яблоко	22			20.0	154	43.0	0мс	4	
		Сырки гл. « Milky Smile » клубника	21			20.0	154	43.0	0мс	4	
		Сырки гл. « Milky Smile » абрикос	20			20.0	154	43.0	0мс	4	
		Сырки гл. « Milky Smile » ассорти	22			20.0	154	43.0	0мс	4	
		Сырки гл. « INCOMLAC » сгущенка	22			26.0	148	36.5	0мс	4	
		Сырки гл. « INCOMLAC » кофе	22			26.0	148	36.5	0мс	4	
		Сырки гл. « INCOMLAC » какао	22			26.0	148	36.5	0мс	4	
		Сырки гл. « INCOMLAC » ассорти	22			26.0	148	36.5	0мс	4	



Температура хранения от 0 до 6°C

Лаборант готовой продукции

Пирску

CERTIFICAT DE CALITATE Nr. 783

SA "JLC" or Chisinau

Eliberat: Sectia "Controlul calitatii"

Nr. crt	Denumirea produsului	D. N. al produselor	Numarul locului	Masa neta kg	Indicii fizico-chimici				Indicii produselor	Data	Ora	Fabricarea	Exp. termenului de realizare	Or
					% de grasime	Acidit °T	Fostataza	Indicii organ.						
1	Biolaure banana 300g	SF04928383-039:2013			2,5	86	lips	cores	(0...4)°C	23.12	00:00	01.01	24:00	24:00
2	Biolaure ananas 300g	SF04928383-039:2013			2,5	82	lips	cores	(0...4)°C	23.12	00:00	01.01	24:00	24:00
3	Biolaure persic 300g	SF04928383-039:2013			2,5	84	lips	cores	(0...4)°C	23.12	00:00	01.01	24:00	24:00
4	Biolaure zmeura 300g	SF04928383-039:2013			2,5	85	lips	cores	(0...4)°C	23.12	00:00	01.01	24:00	24:00
5	"Delicato" struguri 140g	IT04928383-043:2015			0,1	86	lips	cores	(0...4)°C	22.12	00:00	31.12	24:00	24:00
6	"Delicato" visina 140g	IT04928383-043:2015			0,1	86	lips	cores	(0...4)°C	22.12	00:00	31.12	24:00	24:00
7	"Delicato" banana 140g	IT04928383-043:2015			0,1	86	lips	cores	(0...4)°C	22.12	00:00	31.12	24:00	24:00
8	"Delicato" pom. de padure 140g	IT04928383-043:2015			0,1	85	lips	cores	(0...4)°C	22.12	00:00	31.12	24:00	24:00
9	"Delicato" caise 140g	IT04928383-043:2015			2,5	86	lips	cores	(0...4)°C	22.12	00:00	31.12	24:00	24:00
10	"Delicato" capsuni 140g	IT04928383-043:2015			2,5	86	lips	cores	(0...4)°C	22.12	00:00	31.12	24:00	24:00
11	"Delicato" pierici 140g	IT04928383-043:2015			2,5	86	lips	cores	(0...4)°C	22.12	00:00	31.12	24:00	24:00
12	"Delicato" zmeura 140g	IT04928383-043:2015			2,5	86	lips	cores	(0...4)°C	22.12	00:00	31.12	24:00	24:00
13	"Delicato" caise 0,5 kg	IT04928383-043:2015			2,5	85	lips	cores	(0...4)°C	23.12	00:00	01.01	24:00	24:00
14	"Delicato" mango 0,5 kg	IT04928383-043:2015			2,5	86	lips	cores	(0...4)°C	23.12	00:00	01.01	24:00	24:00
15	"Delicato" gutuie 0,5 kg	IT04928383-043:2015			2,5	86	lips	cores	(0...4)°C	23.12	00:00	01.01	24:00	24:00
16	"Delicato" pepene gal 0,5 kg	IT04928383-043:2015			2,5	86	lips	cores	(0...4)°C	23.12	00:00	01.01	24:00	24:00
17	Chefir 0,200 kg	SF04928383-025:2010			2,5	87	lips	cores	(0...4)°C	23.12	00:00	01.01	24:00	24:00
18	Laure clasic 0,5 kg	IT04928383-043:2015			2,5	86	lips	cores	(0...4)°C	23.12	00:00	01.01	24:00	24:00
19	Laure clasic 3 kg	IT04928383-043:2015			2,5	86	lips	cores	(0...4)°C	23.12	00:00	01.01	24:00	24:00
20	Laure clasic 140 g	IT04928383-043:2015			2,5	86	lips	cores	(0...4)°C	23.12	00:00	01.01	24:00	24:00

Responsabil : Anton A.

Data eliberării certificatului: 23 Decembrie 2019

Telefon de contact: 022 52-32-03



CERTIFICAT DE CALITATE Nr 782

Nr. crt.	Data fabricarii	Denumirea produsului	D. N. al produselor	Cantitatea buc.	Masa neta kg	Indicii fizico-chimici							Fabricarea	Expirarea termenului de realizare	Termen de realizare a produsului (ore)	Temp pasturarii (°C)
						Grasime %	Acidit °T	Umidit %	Fosfa-taza	Indicii organ	Data	Ora				
1	23.12	Lapte past. p-len 1,0 L	Certinte de calitate lactate pentru lapte si produse HG 158 din 07.03.2019 IT 00458963-013.2013			1,5	17	1028	lips	cores	23.12	00:00	26.12	24:00	96	(2..4)°C
2	23.12	Lapte past. p-len 1,0 L				2,5	17	1028	lips	cores	23.12	00:00	26.12	24:00	96	(2..4)°C
3	23.12	Lapte past. T/C 0,5 L				2,5	17	1028	lips	cores	23.12	00:00	26.12	24:00	96	(2..4)°C
4	23.12	Lapte past. p-len 1,0 L				3,5	17	1028	lips	cores	23.12	00:00	26.12	24:00	96	(2..4)°C
5	23.12	Lapte Zi de Zi 2,5% 0,9 L				2,5	17	1028	lips	cores	23.12	00:00	26.12	24:00	96	(2..4)°C
6	23.12	Lapte Zi de Zi 2,5% 0,45L				2,5	17	1028	lips	cores	23.12	00:00	26.12	24:00	96	(2..4)°C

Responsabil : Anton A.

Data eliberarii certificatului: 23 Decembrie 2019
Telefon de contact: 022-52-32-03



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	
22.12	SF 04928383-025:2015	Айран Light	8			0,5	70	4,1	0,6	05P	4	04.01
19.12		Айран	8			1,0	70	4,3	0,6	05P	4	01.01
22.12		Био- Айран										
		Айран + уцарен	4			1,0	70	4,1	0,6	05P	4	04.01
	IT 04928383-43:2015											
23-11		Йогурт «Клубника» бут. 0,280	7			1,5	46			0ml	4	05.01
0 ⁰⁰		Йогурт «Персик - Маракуйя» бут. 0,280	5			1,5	79			0ml	4	24 ⁰⁰
		Йогурт «Злаки» бут. 0,280	7			1,5	76			0ml	4	

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	Группа чистоты	Фосфатаза	Температура, °С	
23-12	Технический регламент IT 00458963-013:2013	Молоко 1,5%, 415 мл, PET	22			1,5	18	1018	1	05C	4	26.12
0 ⁰⁰		Молоко 1,5% 930 мл, PET	22			1,5	18	1018	1	05C	4	24 ⁰⁰
		Молоко 2,5%, 930 мл, PET	22			2,5	18	1018	1	05C	4	
		Молоко 3,5%, 930 мл, PET	22			3,5	18	1018	1	05C	4	

Температура хранения от 0 до 6°C

Доборант готовой продукции

Минск

CERTIFICAT DE CALITATE Nr. 783

SA "JLC" or Chisinau

Eliberat: Sectia "Controlul calitatii"

Nr crt	Data fabricarii	Denumirea produsului	D. N. al produselor	Numa rul locu- rilor	Masa netă kg	Indicii fizico-chimici					Fabricarea	Exp. termenului de realizare		Termen valabilități produsului (ore)	T° pasturării produsului
						Acid tit.	Fosta- taza	Indicii organ.	Data	Ora	Data	Ora	Ora		
1	23.12	Smințina 300g 30%	SF00458963-003:2010			30	66	lips	cores	23.12	00:00	29.12	24:00	168	(1..6)°C
2	23.12	Smințina 450g 30%	SF00458963-003:2010			30	66	lips	cores	23.12	00:00	29.12	24:00	168	(1..6)°C
3	23.12	Smințina 8 kg 30%bid.	SF00458963-003:2010			30	66	lips	cores	23.12	00:00	29.12	24:00	168	(1..6)°C
4	23.12	Smințina 300g 25%	SF00458963-003:2010			25	66	lips	cores	23.12	00:00	29.12	24:00	168	(1..6)°C
5	23.12	Smințina 225g 20%	SF00458963-003:2010			20	68	lips	cores	23.12	00:00	29.12	24:00	168	(1..6)°C
6	23.12	Smințina 230g 20%	SF00458963-003:2010			20	70	lips	cores	23.12	00:00	29.12	24:00	168	(1..6)°C
7	23.12	Smințina 300g 20%	SF00458963-003:2010			20	70	lips	cores	23.12	00:00	29.12	24:00	168	(1..6)°C
8	23.12	Smințina 450g 20%	SF00458963-003:2010			20	70	lips	cores	23.12	00:00	29.12	24:00	168	(1..6)°C
9	23.12	Smințina 8 kg 20%bid.	SF00458963-003:2010			20	68	lips	cores	23.12	00:00	29.12	24:00	168	(1..6)°C
10	23.12	Smințina 1000g 20% cal.	SF00458963-003:2010			20	68	lips	cores	23.12	00:00	29.12	24:00	168	(1..6)°C
11	23.12	Smințina 1000g 15% cal.	SF00458963-003:2010			15	70	lips	cores	23.12	00:00	29.12	24:00	168	(1..6)°C
12	23.12	Smințina 400g 15%	SF00458963-003:2010			15	70	lips	cores	23.12	00:00	29.12	24:00	168	(1..6)°C
13	23.12	Smințina 400g 10%	SF00458963-003:2010			10	70	lips	cores	23.12	00:00	29.12	24:00	168	(1..6)°C
14	23.12	Produs de smințina 500g 10%	SF00458963-011:2011			10	74	lips	cores	23.12	00:00	29.12	24:00	168	(1..6)°C
15	23.12	Produs de smințina 500g 15%	SF00458963-011:2011			15	72	lips	cores	23.12	00:00	29.12	24:00	168	(1..6)°C
16	23.12	Produs de smințina 500g 20%	SF00458963-011:2011			20	72	lips	cores	23.12	00:00	29.12	24:00	168	(1..6)°C
17	23.12	Smințina 400g Zi de Zi 15%	SF00458963-003:2010			15	70	lips	cores	23.12	00:00	29.12	24:00	168	(1..6)°C
18	23.12	Lapte acru 400g 2,5%	SF00458963-004:2010			2,5	86	lips	cores	23.12	05:00	27.12	05:00	120	(1..6)°C
19	23.12	Friscă 500g 10%	Cet. de calit p/u lapte si p/u lactate HG 158 din 07.03.2019 IT 04928383-038:2013			10	16	lips	cores	23.12	00:00	26.12	24:00	96	(1..6)°C
20	23.12	Smințina 5000g 10%	SF00458963-003:2010			10	68	lips	cores	23.12	00:00	29.12	24:00	168	(1..6)°C
21	23.12	Smințina 5000g 20%	SF00458963-003:2010			20	66	lips	cores	23.12	00:00	29.12	24:00	168	(1..6)°C
22	23.12	Smințina 5000g 30%	SF00458963-003:2010			30	66	lips	cores	23.12	00:00	29.12	24:00	168	(1..6)°C



Data eliberării certificatului: 23 Decembrie 2019

Responsabil : Anton A. Telefon de contact: 022-52-32-03



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

S.A. «JLC»

(identitatea emitentului)

Chișinău

Raionul/municipiul



Formularul 2

CERTIFICAT SANITAR-VETERINAR

Seria SP Nr. 1113510

Din «23» decembrie 2019 201

Eu, subsemnatul medic veterinar, am eliberat prezentul Certificat

S.A. «JLC»

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

produse lactate refrigerate în asortiment

(denumirea și sursa materiei)

în cantitate (locuri) de c/f

cu greutate de c/f

kg

tipul ambalajului (mărcuș/etichetă) plastic, carton

Originea mărfii

S.A. «JLC»

(proveniența materiei primă - aburizată, adărită, procesată, fabricată etc.)

care provine din mun. Chișinău, str. Sarmizegetusa 90

(se indică denumirea localității, gospodăriei, unității)

favorabilă

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

realizare

(realizare după testările, evaluare epidemiologică -

indicându-se motivul sau modalitatea de prelucrare, conform regulilor exportului sanitar-veterinar)

Marfa este expediată la

rețeaua de comerț conform facturii

(punctul de destinație, adresă)

cu transportul

auto

pe ruta

mun. Chișinău — R. Moldova

(auto, ferăstrău, aer, tren, calea de transportare)

(se indică principalele puncte de pe traseu)

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

Raport de încercări

nr. 3809 din 24.11.19; nr. 3810, 3827, 3828 din 22.11.19

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

NOTE SPECIALE:

condițiile de păstrare și termenul de valabilitate
conform certificatelor de calitate

(condiții și termenii speciali, informații și considerări speciale - în cazul cazului)



Medic veterinar

Mocati Grigore

(semnătura)

(numele și prenumele)

Certificat de calitate

Crt calit.	Denumirea produsului	Data fabricării	D.N. al prod.	Cantit.		Indici fizico-chimie		Indici organ.	Tem p. °C	Termen de realiz.
				loc	kg	grasime	umidit.			
2444	Unat "Crestianscoe"	20.12.19	HG nr-611 din 05.07.10 IT 04928383-11:2015			72,5	25,0	cores.	-12	0-4 °C
2445	72,5 % amb.	15.12.19								
2446	Unat "Crestianscoe"	16.12.19				72,5	25,0	cores.	-5	0-4 °C
2447	72,5 % amb.	18.12.19								
2448	Unat "Cestianscoe"	18.12.19				71,5	25,5	cores.	-5	0-4 °C
2449	72,5 % amb.	20.12.19								
2450	Unat "Cestianscoe"	04.12.19				82,5	16,0	cores.	-5	0-4 °C
2451	72,5 % amb.	15.12.19								
2452	Unat "Buterbrodnoe"	18.12.19				62,5	35,5	cores.	-5	0-4 °C
2453	72,5 % amb.	16.12.19				70,0	27,0	cores.	-5	0-4 °C
2158	Unat din smint. dulce 70,0 % amb.	12.12.19								
2498	Unat "Taranese" din smint. dulce 70,0 %	20.12.19	SF...03 6:2015			70,0	27,0	cores.	-5	0-4 °C
2427	amb.	06.12.19								
2484	Unat de ciocolata 62,0 % amb.	14.12.19				62,0	16,0	cores.	-5	0-4 °C
2452		11.12.19								
2471	SPREDURI									
2471	Raza Soarelui	14.12.19				62,5	36,5	cores.	-5	0-4 °C
2472	62,5 % amb.	18.12.19								
2473	Deosebit 72,5 %	15.12.19				72,5	26,5	cores.	-5	0-4 °C
2474	amb.	09.12.19								
2475	Deosebit Delicios	12.12.19				78,0	21,0	cores.	-5	0-4 °C
2476	78,0 % amb.									
2477	Deosebit Premium	18.12.19	SF 04928383-033:2011			82,5	16,5	cores.	-5	0-4 °C
2478	82,5 % amb.	14.12.19								
2479	Buna Dimineata	14.12.19				72,5	26,5	cores.	-5	0-4 °C
2480	72,5 % amb.	18.12.19				62,5	15,5	cores.	-5	0-4 °C
2481	Spred de Ciocolata									
2482	62,5% amb.					71,0	26,0	cores.	-5	0-4 °C
2483	Darnie 71,0 % amb.	10.12.19								
2484		16.12.19				72,5	26,5	cores.	-12	-12 °C 6 luni
2485	Deosebit 72,5 %									
2486	cint. 10 kg									
2487	Deosebit Premium	12.12.19	SF 04928383-033:2011			82,5	16,5	cores.	-12	-12 °C 6 luni
2488	82,5 % cint. 10 kg									
2489	Darnie 71,0 % cint.	13.12.19				71,0	26,0	cores.	-12	-12 °C 6 luni
2490	5 kg									
2491	PASTE									
2492	Pasta Perfecto de					55,0	44,0	cores.	-12	-12 °C 6 luni
2493	Post									
2494	55,0 % cint. 10 kg									
2495	Pasta Perfecto de					55,0	44,0	cores.	-5	0-4 °C 45 zile
2496	Post	07.12.19								
2497	55,0 % amb.									
2498	Pasta Perfecto					60,0	37,0	cores.	-5	0-4 °C 45 zile
2499	Classic									
2500	60,0 % amb.									

Data: 23.12.2019

Responsabil:

