



CERTIFICAT DE CONFORMITATE



Nr. de înregistrare **OCpr - 001 11 A011786-24**

Data emiterii 16 februarie 2024 Valabil până la 16 februarie 2025

ORGANISMUL DE CERTIFICARE OCpr - 001

ORGANISMUL DE CERTIFICARE PRODUSE (OCpr) din cadrul Î.S. „Centrul de Metrologie Aplicată și Certificare” (Î.S. CMAC). Adresa: str. E. Coca, 28, MD-2064, mun. Chișinău;
tel.: 022 719279, 022 750463; fax: 022 745489.

PRIN PREZENTUL DOCUMENT SE CONFIRMĂ FAPTUL, CĂ PRODUSELE IDENTIFICATE ASTFEL:
DENUMIREA / DESCRIEREA

Ouă de găină pentru consum uman din categoria „A” cu categoria de greutate: S, M, L, XL.
Fabricate în serie.

Codul NCM
0407

SÎNT CONFORME CU CERINȚELE OBLIGATORII STABILITE ÎN:

HG Nr. 1208 din 27.10.2008 capitolul II; HG Nr. 221 din 16.03.2009 anexa punctul 1.15;
HG Nr. 867 din 08.11.2023 cap. II punctele: 6, 7, Anexa II; NFRP-2000 din 27.02.2001
anexa F punctul 1.3; Legea Nr. 279 din 15.12.2017 art. 8 alin. (1).

PRODUCĂTOR

S.R.L. „AVITON AGRO”, MD-7427, s. Valea Perjei, r-nul Taraclia,
Republica Moldova.

SOLICITANT

Producător.

Codul țării
MD

Codul IDNO
1013603002264

CERTIFICATUL ESTE ELIBERAT ÎN BAZA

Raport de evaluare final Nr. 152-RE din 16.02.2024, eliberat de OCpr din cadrul Î.S. „CMAC”,
MD-2064, str. E. Coca, 28, mun. Chișinău, certificat de acreditare Nr. OCpr-001 din 10.09.2022.
Raport de încercări Nr. 0661 din 16.02.2024, eliberat de LÎPA din cadrul Î.S. „CMAC”, MD-2064,
str. E. Coca, 28, mun. Chișinău, certificat de acreditare LÎ-086 din 04.12.2020.
Autorizație sanitar-veterinară de funcționare Nr. AS1* VF *0061434VF din 18.03.2021, eliberată de
ANSA Subdiviziunea teritorială pentru siguranța alimentelor Taraclia.

INFORMAȚIE SUPPLEMENTARĂ:

Schema de certificare 3. Supravegherea se va efectua una dată pe an de către OCpr din cadrul Î.S. „CMAC”.
Certificatul este valabil doar în cazul asigurării cu informație în limba de stat a fiecărei unități de produs conform
legislației în vigoare. Acord Nr. 9196/2024 din 16.02.2024. Dosar Nr. 5710.

Titularul prezentului certificat deține dreptul și este obligat să aplice marea națională de conformitate SM pe
produsele specifice în prezentul certificat

2024021786



Conducătorul organismului
de certificare

[Signature]

Ghidirimschi L.

SRL Raiplai Avicola
s. Tabani r-ul Briceni
c/f 100260400-0454
tel.076070531
raiplaiavicola@rambler.ru

Certificat/ declaratie de conformitate

Nr. 18/2023 din 25.05.2023

Raiplai Avicola SRL garanteaza conformitatea

INDICATORILOR MONITORIZATI CONFORM CERINTELOR SI INSTRUCIUNILOR
CU PRIVIRE LA MODULDE CONTROL TEHNICO- SANITAR ASUPRA PRODUSULUI
„OUA DE GAINA,,CU CODUL PRODUCATORUL < 3MDBR004>, CONFORM

Certificatelor Sanitar Veterinare eliberate de catre ANSA

A se pastra conform indicilor de pe eticheta

Termen de valabilitate conform etichetei de pe ambalag

Cu respect

Administrator
SRL Raiplai Avicola



 Visotscaia Tat-na



Proiect: Ordinul ANSA Nr.57
din 03.02.2023

Seria SV 0080677

Anexam. 10
la Regulamentul de stabilire a normelor
privind certificarea sanitară veterinară

**Certificat sanitar-veterinar
Pentru ouă destinate consumului uman**

Părtea I: Detalii despre produsul certificate			
1.1. Furnizorul			
Denumirea: SC ROM-CRIS SRL			
Adresa: r-ul Dondășeni, s. Tirnova Tel. nr. +37325123475, +37368067367			
1.2. Destinatarul			
Denumire: SRL ROSAURA-PRIM F.F. AAU6022300			
Adresa: or. Chisinau			
1.3. Locul de origine a ouălor:			
Denumirea exploatarei: SC ROM-CRIS SRL			
Adresa r-ul Dondășeni, s. Tirnova			
Autorizare sanitară veterinară: ASVF VF 0073396 DIN 24.03.22			
1.6. Categoria		1.7. Categoria de greutate:	
A ☒ B ☐ C ☐		☐ XI - foarte mare: cel puțin 73 g; ☐ L - mare: de la 63 la 73 g; ☒ M - medie: de la 53 la 63 g; ☐ S - mică: mai puțin de 53 g.	
1.8. Codul producătorului		1.9. Data plicării	
3MD/DN005		26.08.2024	
1.9. Locul de încălzire			
Satul Tirnova, Raionul Dondășeni			
1.10. Mijloacele de transport			
Vehicul rutier ☒ Altele ☐			
Identificare: DNAL209			
1.11. Ouă de:		1.12. Numărul/Cantitatea (bucăți)	
Gălbui ☐ Prepelici ☐		oua) Oua M-36360	
Alte specii ☐ (se indică)			
1.13. Temperatura de păstrare și transportare:		1.15. Numărul de ambalaje:	
> +5 °C, mediu răcoros		Cutii cu oua M-101	
1.14. Data durabilității			
minimă: 23.09.2024			

II.1. Certificatul de sănătate animală

Subsemnatul, medic veterinar certificat prezintă că ouăle descriese în prezentul certificat provin din efective de păsări care:

1.1. au fost examinate la data emiterii prezentului certificat și nu au prezentat nici un semn clinic al unei boli sau un motiv de a suspecta vreo boală;

1.2. nu fac obiectul unor interdicții din cauza unei creșteri inexplicabile a mortalității (3% într-o săptămână), sau scăderea aportului de hrană și de apă (peste 20%);

1.3. nu urmează să fie distruse sau sacrificate pentru eradicarea bolilor;

1.4. care, la data emiterii prezentului certificat, erau indemne de gripa aviară, boala de Newcastle, unde se aplică un program de supraveghere a acestor boli;

1.5. provin dintr-un efectiv în vecinătatea cărora, pe o rază de 10 km, incluzând, după caz, teritoriul unei țări în vecinătate, nu a existat nici un focar de gripă aviară înalt patogenă sau de boala Newcastle cel puțin în ultimele 30 de zile;

1.6. încele 30 de zile de la depunerea prezentei declarații, nu au fost în contact cu păsări domestice care nu îndeplinesc condițiile prevăzute la art. 10.

1.7. provin din efectiv care a fost supus conform cerințelor Hotărârii Guvernului nr. 398/2012 pentru aprobarea unor norme sanitare-veterinare privind controlul și reducerea prevalenței salmonelozelor în efective de animale, și a fost supus programului de autocontrol la Salmonella Enteritidis și Typhimurium fiind testat corespunzător și conform Raportului de Incercări Nr. 5332 din 08.04.2024 emis de CRDV CHISINAU

1.9. nu te-a fost administrat medicamente de uz veterinar sau alte produse care pot influența negativ starea de sănătate a animalelor sau siguranța produselor și sub produselor obținute de la acestea. La fel, păsările enumerate nu se află în perioada de așteptare ca urmare a administrării medicamentelor de uz veterinar.

II.2. Certificatul de sănătate publică

Subsemnatul, medic veterinar, declar că am luat cunoștință de dispozițiile relevante ale Legii nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor, Legii nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare, Hotărârii Guvernului nr. 435/2010 privind aprobarea Regulilor specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală și Hotărârii Guvernului nr. 1208/2008 cu privire la aprobarea Normei sanitare-veterinare privind comercializarea ouălor pentru consum uman, și certific prin prezenta că, ouăle descrise în prezentul certificat a fost în conformitate cu aceste cerințe și, în special, că:

2.1. provin într-o unitate/din unități care pun(e) în aplicare un program bazat pe principiile HACCP în conformitate cu Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare;

2.3. au fost păstrate, depozitate, transportate și livrate în conformitate cu condițiile relevante prevăzute în Hotărârea Guvernului nr. 435/2010;

2.4. sunt îndeplinite garanțiile referitoare la limitele reziduale maxime din produsele alimentare de origine animală conform prevederilor Ordinului ANSA nr. 5/2021 privind aprobarea listei substanțelor active din punct de vedere farmacologic și clasificarea lor în funcție de limitele reziduale maxime din produse alimentare de origine animală.



Medic veterinar :
Numele/Prenumele (cu majuscula): BICU VIOREL

Data: 26.08.2024

SEMNAȚURA Bicu

«Speranta» SRL MDEPCVL22

Republica Moldova or.Vulcanesti
Certificat de calitate

Data 03.11.2024

Marfa expediată-oua de găina

Expeditorul SRL «Speranta»

Locul SRL«Divimex»

In numar 70 lazi 25200 Bucati

Dintre care

Mari-L (63-73 g 30 Lazi 10800 Bucati

Mari-M (53-63 gr 40 Laz 14400 Bucati

Mari-S (- 53 gr Lazi Bucati

Ouale corespund standardelor republicii Moldova sm-89

Data ouarii 03.11.24

Termenul de valabilitate 30.11.24

Primele 9 zile/ouale sunt extra proaspete

Semnatura
DUBALARI GHEORGHE
MEDIC VETERINAR
Categorie II
CMV 594

Invecinat, nu a existat niciun focar de gripă aviară înalt patogenă sau de boala Newcastle cel puțin în ultimele 30 de zile;
1.6 în cele 30 de zile premergătoare expedierii, nu au fost în contact cu păsări domestice care nu îndeplinesc condițiile prevăzute mai sus.

1.7 provin din efectiv care a fost supus conform cerințelor Hotărârii Guvernului nr. 398/2012 pentru aprobarea unor norme sanitar-veterinare privind controlul și reducerea prevalenței salmonelozelor în efectivele de animale, și a fost supus programului de autocontrol la Salmonella Enteritidis și Typhimurium fiind testat corespunzător și conform Raportului de Incercări nr. 7358, din 08.08.2024 emis de.....IT.CRDY....., rezultatele au fost:

Negative ☒ Pozitive ☐

1.9 nu lea fost administrate medicamente de uz veterinar sau alte produse care pot influența negativ starea de sănătate al animalelor sau siguranța produselor și subproduselor obținute de la acestea. La fel, păsările enumerate nu se află în perioada de așteptare ca urmare a administrării medicamentelor de uz veterinar.

II.2. Certificatul de sănătate publică

Subsemnatul, medic veterinar, declar că am luat cunoștință de dispozițiile relevante ale Legii nr.306/2018 privind siguranța alimentelor, Legii nr.296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare, Hotărârii Guvernului nr.435/2010 privind aprobarea Regulilor specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală și Hotărârii Guvernului nr.1208/2008 cu privire la aprobarea Normei sanitar-veterinare privind comercializarea ouălor pentru consum uman, și certific prin prezenta că, ouăle descrise în prezentul certificat a fost obținută în conformitate cu acele cerințe și, în special, că:

2.1. provin dintr-o unitate/din unități care pun(e) în aplicare un program bazat pe principiile HACCP în conformitate cu Legea nr.296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare;

2.3. au fost păstrate, depozitate, transportate și livrate în conformitate cu condițiile relevante prevăzute în Hotărârea Guvernului nr. 435/2010;

2.4. sunt îndeplinite garanțiile referitoare la limitele reziduale maxime din produsele alimentare de origine animală conform prevederilor Ordinului ANSA nr.5/2021 privind aprobarea listei substanțelor active din punct de vedere farmacologic și clasificarea lor în funcție de limitele reziduale maxime din produse alimentare de origine animală.

Medic veterinar:
Numele/Prenumele (cu majuscula): Dubalari Gheorghe

Data: 03.11.2024

Semnatura

Locul
DUBALARI GHEORGHE
MEDIC VETERINAR
Categorie II
CMV 594

Aprobat: Ordinul ANSA Nr.57
din 08.02.2023

Seria SV 0088488

Certificat sanitar-veterinar pentru ouă destinate consumului uman

Partea I: Detalii despre produsul certificat			
1.1. Furnizorul			
Denumirea		SRL «Speranta»	
Adresa		or. Vulcanesti, str. Sov. Armii 4	
Tel. nr.		0 (293) 3-22-88	
1.2. Destinatarii			
Denumirea		srl "Mixicons"	
Adresa		r. Булканешты	
Tel.			
1.3. Locul de origine a ouălor:			
Denumirea exploatarei SRL «Speranta»			
Adresa UTA Gagauzia or Vulcanesti			
Autorizare sanitară veterinară ASI*VF-0046028VF din 20.06.2019			
1.6.Categoria		1.7.Categoriile de greutate:	
A ☒ B ☐		☐ XL - foarte mare: cel puțin 73 g; ☒ L - mare: de la 63 la 73 g; ☒ M - medie: de la 53 la 63 g; ☒ S - mică: mai puțin de 53 g.	
1.8.Codul producătorului		1.8.Codul centrului de ambalare	
3 MD VL 022		MD EPC-VL-22	
1.8 Locul de încălzire		1.9 Data plecării	
SRL «Speranta»		03.11.2024	
1.10 Mijloacele de transport			
Vehicul rutier ☒ Altele ☐			
Identificarea: DQO-833			
1.11. Ouă de:		1.12 Numărul/Cantitatea (bucăți ouă)	
Găină ☒ Prepelițe ☐		93600	
alte specii ☐ (se indică)			
1.13 Temperatura de păstrare și transportare:		1.15 Numărul de ambalaje 260	
> +5 °C - +20 °C		1.16 Tipul de ambalare	
		Cutii de carton	

II.1. Certificatul de sănătate animală

Subsemnatul, medic veterinar certific prin prezenta că ouăle descrise în prezentul certificat provin din efective de păsări care:

1.1. au fost examinate la data emiterii prezentului certificat și nu au prezentat niciun semn clinic al unei boli sau un motiv de a suspecta vreo boală;

1.2 nu fac obiectul unor interdicții din cauza unei creșteri inexplicabile a mortalității (3% într-o săptămână), sau a scaderii aportului de hrană și de apă (peste 20%);

1.3 nu urmează să fie distruse sau sacrificate pentru eradicarea bolilor;

1.4 care, la data emiterii prezentului certificat, erau indemne de gripa aviară, boala de Newcastle, unde se aplică un program de supraveghere a acestor boli;

1.5 provin dintr-un efectiv în vecinătatea cărora, pe o rază de 10 km, incluzând, după caz, teritoriul unei țări

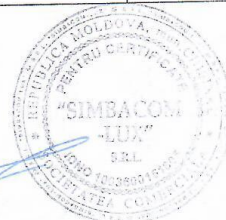
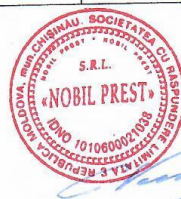


CERTIFICAT DE CALITATE

Din 26.11.2024

SRL "SIMBACOM-LUX"
Or. Ceadir-Lunga str. Lenin 2a
BC "Eximbank" SA Groppo Veneto Banca, filiala №9 Chisinau Moldova
Cod bancar EXMMMD22422
IDNO 1003600151805
TVA 0208156
IBAN MD95EX0000000225109283MD
Tel: (+373 22), 660221

No	Denumire produsului	Bar cod	Masa, kg	Data fabricarii	Termen de valabilitate, zile	Conditii de pastrare (C)
1	Lavas Fat Frumos 200 g	4840811000822	0.2	26.11.2024	5 zile	Max +25 C
2	Lavas Fat Frumos 260 g	4840811001096	0.26	26.11.2024	5 zile	Max +25 C



REPUBLICA MOLDOVA

CERTIFICAT DE CONFORMITATE



Nr. de înregistrare OCpr-004 2C 013723 – 2024

Data emiterii:
30 aprilie 2024

Valabil pînă la:
29 aprilie 2025



ORGANISMUL DE CERTIFICARE PRODUSE ALIMENTARE "CONSERVSTANDARD"
Adresa juridică: Republica Moldova, mun. Chișinău, str. București, 90
Adresa fizică: Republica Moldova, mun. Chișinău, str. Uzinelor 11,
GSM: 079541979; e-mail: cons_cert@mail.ru

PRIN PREZENTUL DOCUMENT SE CONFIRMĂ FAPTUL, CĂ PRODUSELE IDENTIFICATE ASTFEL:
DENUMIRE/DESCRIERE

Codul NC MD
1902

Paste făinoase. Tăiței cu ou grupa B, calitatea superioară
(clasa întâi) m.c. "BUNETTO"

Ambalaj: pungi din polipropilenă cu masa netă (200 ÷ 1000) g.
Contract nr. 602 din 24 august 2021.

SÎNT CONFORME CU CERINȚELE OBLIGATORII STABILITE ÎN:

Reglementarea tehnică "Produse de panificație și paste făinoase", anexa nr. 1, p. g); anexa nr. 2, p. g) – Hotărârea
Guvernului Republicii Moldova nr. 775 din 03.07.2007; "Regulamentul sanitar privind contaminanții din produsele
alimentare", p. 11 - Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 520 din 22.06.2010; "Regulile privind criteriile
microbiologice pentru produsele alimentare" – Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 221 din 16.03.2009;
Legea nr. 279 din 15.12.2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, art. 8, alin (1)

PRODUCĂTOR: Polonia.

Codul țării
PL

SOLICITANT: Importator: S.R.L. "VITALCOMUS",
Republica Moldova, mun. Chișinău, str. Uzinelor, 90, tel: (022) 473659.

Codul IDNO
1002600004476



CERTIFICATUL ESTE ELIBERAT ÎN BAZA

Act de evaluare/identificare și prelevare a mostrelor nr. 174b din 12.04.2024, eliberat de către Organismul de certificare;
Raport de încercări nr. 2232 din 26.04.2024, eliberat de către Laboratorul de încercări a produselor alimentare
al I.P. "Centrului Republican de Diagnostică Veterinară", certificat de acreditare nr. L1 – 004; str. Murelor, 3,
mun. Chisinau, Republica Moldova, MD 2051.

INFORMAȚIE SUPLIMENTARĂ:

Schema de certificare 2 (certificare în baza unui contract). Supravegherea după 6 luni.
Data fabricării, termen de valabilitate și condiții de păstrare – indicate pe ambalaj. Certificatul este valabil doar
în cazul asigurării cu informație în limba de stat a fiecărei unități de produs conform legislației în vigoare.

aria A Nr. 00600



Producătorul organismului
de certificare
Import

I. Ulianovschi
L. Potorac

În atenția antreprenorilor și organelor de control!



Director LCF IP / Director CPL PI
Vasiana Rotari

L.S./S

RAPORT DE ÎNCERCĂRI / TEST REPORT
Nr. 00189 din / from 16.02.2024

Detalii solicitant:
Applicant: CHENVEN-SERVICE FPC SRL
or. Ștefan Vodă, str. S. Lazo 73

Detalii produs:
Product details:
Cantitate lot/suprafață: 500 t
Quantity batch/surface:

Esanționare: Autocontrol
Sampling by: Locul esanționării: Criuleni, s. Măgdești
Sampling location:

Document însoțitor: din 13.02.2024
Accompanying document: from

Origine: Republica Moldova
Origin: Destinație lot: Autocontrol
Destination of batch:

Sigiliu:
Seal Nr.:

Nr./cantitate probă: 1 most/5 kg
N/sample mass: Data recepției: 13.02.2024
Receiving date:

Cod probă: 00189/1
Sample code:

Informație suplimentară:
Data producerii 13.02.2024.
Informația privind identificarea probei, cantitatea lotului este indicată din declarația pe
propria răspundere a agentului economic.

Analize privind calitatea produselor
Product quality test analysis
Conform cererii solicitantului / According to the request of the applicant

Solicitare:
Request:

Responsabil recepție / Reception manager: Bobuțac Svetlana

Director adjuncț / Deputy-Director: Zuza Elena

Perioada analizei / Analytical period
14.02.2024 - 16.02.2024
TC 20425
Codul de mediu/Working environment
RI 70097-10

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR / TEST RESULTS
Nr. 00189 din / from 16.02.2024

Cod Proba Sample code	Parametru Parameter	Metoda de încercare Test method	Condiții de admisibilitate Admissibility conditions	DN ND	Rezultate Results	U
00189/1	Umiditatea	GOST 9404-88 (AM)	---	---	13,7 %	---
00189/1	Conținutul de cenușă raportat la s.u.	GOST 7494-87 (AM)	---	---	0,50 %	---
00189/1	Glucoza umed cantitativ	GOST 7389-88 (AM)	---	---	23,0 %	---
00189/1	Glucoza umed calitativ	GOST 7389-88 (AM)	---	---	70 m. DC, gr. I	---
00189/1	Aciditatea	GOST 7493-87 (AM)	---	---	2,3 grade	---
00189/1	Impurități metamaguetice cu dimensiuni max. 0,3mm și (sau) masa max. 0,4mg	GOST 20235-74 (AM)	---	---	0,0 mg/kg	---
00189/1	Impurități metamaguetice cu dimensiuni max. 0,3mm și (sau) masa max. 0,4mg	GOST 20235-74 (AM)	---	---	Nu s-a depistat.	---
00189/1	Deoxinivalenol	NIU 5177-96, p.1, p.2 (AM)	max 750 µg/kg	NIU 520/2016, Modificat NIU 1017 din 28.11.17, Anexa, secțiunea 4, p.41	Nu s-a depistat	---

Declarația de conformitate: Produsul este conform cu cerințele după parametrul Deoxinivalenol

Declaration of conformity:

Notă/Note: ---

Responsabil încercare/test responsible person:

Urolov Svetlana

Romanescu Alla

Urolov Svetlana

Director Laborator / Head of Laboratory:

Urolov Svetlana

Norme/Accreditation: NM - acreditat MOLDAC / NM - accredited by MOLDAC

Norme/Accreditation: NM - acreditat MOLDAC / NM - accredited by MOLDAC

Norme/Accreditation: NM - acreditat MOLDAC / NM - accredited by MOLDAC

Norme/Accreditation: NM - acreditat MOLDAC / NM - accredited by MOLDAC

Norme/Accreditation: NM - acreditat MOLDAC / NM - accredited by MOLDAC

Norme/Accreditation: NM - acreditat MOLDAC / NM - accredited by MOLDAC

Norme/Accreditation: NM - acreditat MOLDAC / NM - accredited by MOLDAC

Norme/Accreditation: NM - acreditat MOLDAC / NM - accredited by MOLDAC

Norme/Accreditation: NM - acreditat MOLDAC / NM - accredited by MOLDAC

Norme/Accreditation: NM - acreditat MOLDAC / NM - accredited by MOLDAC

Norme/Accreditation: NM - acreditat MOLDAC / NM - accredited by MOLDAC

Norme/Accreditation: NM - acreditat MOLDAC / NM - accredited by MOLDAC

Norme/Accreditation: NM - acreditat MOLDAC / NM - accredited by MOLDAC

Norme/Accreditation: NM - acreditat MOLDAC / NM - accredited by MOLDAC

Norme/Accreditation: NM - acreditat MOLDAC / NM - accredited by MOLDAC

Norme/Accreditation: NM - acreditat MOLDAC / NM - accredited by MOLDAC

Norme/Accreditation: NM - acreditat MOLDAC / NM - accredited by MOLDAC

Norme/Accreditation: NM - acreditat MOLDAC / NM - accredited by MOLDAC

Norme/Accreditation: NM - acreditat MOLDAC / NM - accredited by MOLDAC

Norme/Accreditation: NM - acreditat MOLDAC / NM - accredited by MOLDAC

Norme/Accreditation: NM - acreditat MOLDAC / NM - accredited by MOLDAC

Norme/Accreditation: NM - acreditat MOLDAC / NM - accredited by MOLDAC

Norme/Accreditation: NM - acreditat MOLDAC / NM - accredited by MOLDAC

Norme/Accreditation: NM - acreditat MOLDAC / NM - accredited by MOLDAC

Norme/Accreditation: NM - acreditat MOLDAC / NM - accredited by MOLDAC

Norme/Accreditation: NM - acreditat MOLDAC / NM - accredited by MOLDAC

Norme/Accreditation: NM - acreditat MOLDAC / NM - accredited by MOLDAC

Norme/Accreditation: NM - acreditat MOLDAC / NM - accredited by MOLDAC

Norme/Accreditation: NM - acreditat MOLDAC / NM - accredited by MOLDAC

Norme/Accreditation: NM - acreditat MOLDAC / NM - accredited by MOLDAC

Norme/Accreditation: NM - acreditat MOLDAC / NM - accredited by MOLDAC

Norme/Accreditation: NM - acreditat MOLDAC / NM - accredited by MOLDAC



Issue No.: 1
Approval Date: 29.07.2020
Page No.: 1

Quality Certificate/ Сертифікат якості №R023/1052 dated/від. 20/12/2023

Дата відправлення/ Shipment date		12 / 2023					
Країна походження/ Country of origin		Шотландія (Об'єднане Королівство) / Scotland (United Kingdom)					
Відправник/ Shipper		Northbay Pelagic Limited , Kirk Square, AB42 1RQ, Peterhead, Scotland, UK by order of Lotana LV SIA					
Отримувач/ Consignee		SRL "VictorisPrim" , c/f 1008600040359, MD 2059, Republica Moldova, Mun.Chisinau, str. Petricani 21.					
Продукт/ Виробник		Northbay Pelagic Limited, BB097., Scotland, United Kingdom/ Шотландія, Об'єднане Королівство					
Транспортний засіб/ Means of transport		By Truck					
Дата виробництва/ Date of production		November 2023 / листопад 2023					
Назва продукції (наукова назва)/ Name of Product (scientific name)		Термін придатності 24 місяці/ Shelf life 24 months					
1	Морожена скумбрія ціла / Frozen Mackerell Whole Round (Scomber Scombrus)	Тара/ Packing	Кількість місць в кожному контейнері	Вага нетто (кг) в кожному контейнері	Зовнішній вигляд/ Appearance	Консистенція/ Consistency	Запах/ Smell
		картонні коробки / cartons	420	8,400.00	чиста поверхня/ Clean surface	Щільна/ Dense	Свіжий риби/ Fresh Fish
Всього/Total			420	8,400.00			
Температура зберігання/ Temp. of storage		-18C	Зона вилову/ Catch area:	FAO 27	Температура під час завантаження/ Temp.during loading		
					-23C		

Ветеринарный сертификат добавляется/Ветеринарный сертификат is attached

Продукція придатна до людського споживання/ Goods fit for human consumption

Відповідає встановленим технічним регламентам та стандартам країни

the established technical regulations and standards of the market.



QUALITY CERTIFICATE

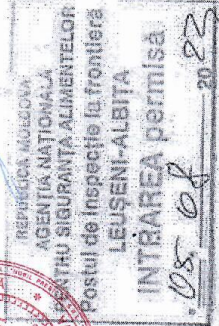
Shipment Date	29/05/2023
Shipper	PROCESOS Y CULTIVOS MARINOS, S.A. DE C.V., CARRETERA ENSENADA A TECATE KM. 104 S/N COL. EL SAUZAL DE RODRIGUEZ, ENSENADA, BAJA CALIFORNIA MEXICO C. P. 22760 by order of Aquiline Seafoods LTD. #205-7560 A Vantage Way Delta, BC V4G 1A7, Canada
Consignee	TELEMAR SRL, mun. Chisinau, sec. Ciocana, 21/1, Republica Moldova
Transport Facility No.	CXRU1448660/0346585
Place of Destination	CONSTANTA, RUMANIA
Place of Shipment	Ensenada, Mexico
Shelf Life	24 months from production date
Producer	PROCESOS Y CULTIVOS MARINOS, S.A. DE C.V., CARRETERA ENSENADA-TECATE KM 104 S/N, EL SAUZAL DE RODRIGUEZ, C. P. 22760, ENSENADA, BAJA CALIFORNIA, MEXICO Registration number: PCM 071212 E87

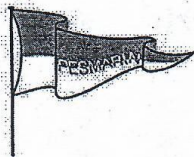
Item Name	Packing	Date of production	Quantity of Packages	Net Weight (kg)	Appearance	Texture	Smell	Fish Temperature at the moment of shipment
Frozen Hake H&G Tail-off (Merluccius productus)	Boxes	08/05/2023 12/05/2023	1,358 375	25,995	Clean surface	Dense	Fresh fish	- 18 °C

Date of issue 29/05/2023

Quality certificate issued by

PROCESOS Y CULTIVOS MARINOS S.A. DE C.V.
Km 104 Carretera Tecate-Ensenada
ENSENADA BAJA CALIFORNIA, MEXICO
R.F.C PCM-071212-E87





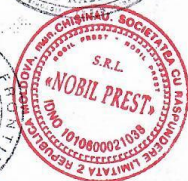
Pesmarín, S.A.
Comercial de Productos Congelados
Sociedad Unipersonal, S.A.
C.I.F.: A-36.299.246

Puerto Pesquero, s/n
36900 MARÍN (Pontevedra)
☎ 986 88 33 31 - 986 88 26 88
☎ 986 89 15 25
Apdo. de Correos n.º 152
www.pesmarin.es

Cial de Prod. Cong. Pesmarin S.A.

QUALITY CERTIFICATE

Producer : B/C Playa Pesmar Dos (ES-12.14952/P0)
Consignee : Victonis Prim SRL
Cont. No. : TCLU1091003
Temperature : -18°C
Production Date : Dec./2023 - Mar./2024
Expiry Date : 24 months
Invoice No. : E-0011/24
Cartons : 982PCS
Net Weight : 24958,00Kgs
Gross Weight : 25940,00Kgs
Description : Frozen Hake HGT 100-200 gr.
Description latin : Merluccius Hubbsi

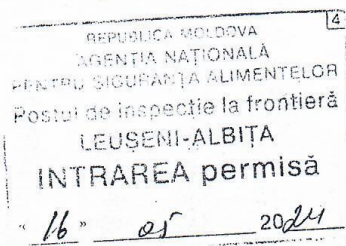
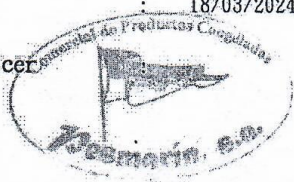


We hereby certify that the goods mentioned above are shipped on earths where hygienic conditions. Controls of material, process and final product, which include temperature, equipment, space and employees assessment, insects and rodents controls, micro biologic and physical chemical analysis, where periodically effected, assuring that goods are fit for human consumption.

This certificate is true and correct

Date issued : 18/03/2024

Authorized Officer



CERTIFICAT Nr. CERTIFICATE No.

FSMS-19/489/R

Valabil până la:

SE CERTIFICĂ SISTEMUL DE MANAGEMENT AL SIGURANȚEI ALIMENTULUI AL
IT IS HEREBY CERTIFIED THAT THE FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM OF

MEAT HOUSE PRODUCTION SRL

STR. VALEA BICULUI 5/3, CHISINAU, MD-2002, REPUBLICA MOLDOVA

ÎN URMĂTOARELE UNITĂȚI OPERAȚIONALE / IN THE FOLLOWING OPERATIONAL UNITS

STR. VALEA BICULUI 5/3, CHISINAU, MD-2002, REPUBLICA MOLDOVA

CARE ESTE CONFORM CU STANDARDUL
IS IN COMPLIANCE WITH THE STANDARD

ISO 22000:2018 (SR EN ISO 22000:2019)

PENTRU URMĂTOARELE DOMENII DE ACTIVITATE / FOR THE FOLLOWING FIELD(S) OF ACTIVITIES

Fabricarea mezelurilor fierte, semiafumate, afumate și crud uscate din carne de porc,
pasare și vita.
Fabricarea preparatelor din carne de porc, pasare și vita

The manufacture of boiled, semi-smoked, smoked and raw dried sausages from pork,
poultry and beef.
Production of pork, poultry and beef dishes.

Validitatea prezentului certificat depinde de auditurile de supraveghere periodice anuale și de recertificarea sistemului de management la trei ani
The validity of this certificate is dependent on an annual audit and on a complete review, every three years, of the management system
Utilizarea și validitatea prezentului certificat sunt supuse respectării documentului RINA: Regulament privind Certificarea Sistemelor de Management al Siguranței Alimentului
The use and validity of this certificate are subject to compliance with the RINA document: Rules for the Certification of Food Safety Management Systems

Prima Emitere First Issue	10.06.2019
Data actualizării Revision date	28.06.2024
Data scadență Expiry Date	09.06.2025
Data deciziei de recertificare Renewal decision date	08.06.2022

Rosario Distefano
Certification Europe Region,
Senior Director

Rosario Distefano

For the issuing office:

RINA SIMTEX-O.C. S.R.L.
Splaiul Independenței, Nr. 319L,
Bruxelles Office Building Corp B, Etaj 1,
Sector 5, București, România



FSM N° 019 I

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

PI-01-F08/08.2022

Accreditation Organization: RINA SERVICES S.p.A., Via Corsica 12, Genova, Italia



05-2023

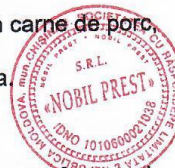


05-2024



06-2025

Categorie și
subcategorii
alimentare
CI



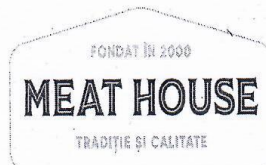
CISQ is a member of



The International Certification Network
www.iqnet-certification.com



www.cisq.com



CERTIFICAT DE CALITATE

nr. 503

din 22.10.2024

Agent economic / Unitatea de producere "Meat House Production" SRL

Destinatar / beneficiar NOBIL PREST SRL

Operatorul din domeniul alimentar declară și garantează pe propria răspundere prin prezentul certificat de calitate emis în baza implementării planului de autocontrol, № Rapoartelor de încercări 5475-C, 5476-C, 5477-C, 5478-C, 5479-C, 5480-C, că produsele menționate mai jos nu pun în pericol viața, sănătatea umană și asigură siguranța și calitatea alimentelor în conformitate cu actele normative naționale în vigoare.

Nr. crt.	Denumirea produsului	Data fabricării și/sau nr. lotului ¹	Termen de valabilitate, zile	Tip ambalare	Cantitatea, (kg sau bucăți)	Masa netă/ (unitate) ²	Condiții de păstrare
1	Fileu de pui, refrigerat	22.10.2024	5	SUB VID	67,095		(0-4)°C
2	Pulpă de pui fără os, congelat	22.10.2024	30	PELICULA	71,898		Nu mai sus de minus 18 °C
3	Carne de bovine refrigerata C1	22.10.2024	5	SUB VID	51,386		(0-4)°C
4	Spata de porc refrigerata	22.10.2024	5	SUB VID	65,347		(0-4)°C

¹ Numărul lotului coincide cu data fabricării

² Se indică în cazul produselor comercializate la bucată

Reprezentantul legal al agentului economic medic veterinar Diugostan Vladimir



For contact: (+373) 78255355
econtact@econtact2019@gmail.com

446-5

Expeditor
Destinatar
Transport

Termenul si conditiile de pastrare a produselor conform documentului normativ

Certificat de calitate eliberat pentru produsele enumerate in tabelul de mai jos.

Denumirea Produsului		Data fabricării		Termen de valabilitate		Condiții de păstrare		Tip ambalaj		Cantitatea, bucăți		Documente normative	
		Refr	Cong	Refr	Cong	Refr	Cong	Refr	Cong				
maș. jos.	Cornet de pui boulder	120 ore	90 zile	+2...+14 °C, max	+18...+22 °C, max	Sau polistru	Sau polistru	Conținut termic învechit la 2000 bucăți	Conținut termic învechit la 2000 bucăți	38 °C	60000323-01-2019		
	Arpa de pui boulder	120 ore	90 zile	+2...+14 °C, max	+18...+22 °C, max	Sau polistru	Sau polistru	Conținut termic învechit la 2000 bucăți	Conținut termic învechit la 2000 bucăți	38 °C	60000323-01-2019		
	Arpa de pui boulder în vacu (vacu)	120 ore	90 zile	+2...+14 °C, max	+18...+22 °C, max	Sau polistru	Sau polistru	Conținut termic învechit la 2000 bucăți	Conținut termic învechit la 2000 bucăți	38 °C	60000323-01-2019		
	FILET DE PUI	120 ore	90 zile	+2...+14 °C, max	+18...+22 °C, max	Carton	Carton	Conținut termic învechit la 2000 bucăți	Conținut termic învechit la 2000 bucăți	38 °C	60000323-01-2019		
	Gambă de pui boulder	120 ore	90 zile	+2...+14 °C, max	+18...+22 °C, max	Sau polistru	Sau polistru	Conținut termic învechit la 2000 bucăți	Conținut termic învechit la 2000 bucăți	38 °C	60000323-01-2019		
	GAMBA DE PUI	120 ore	90 zile	+2...+14 °C, max	+18...+22 °C, max	Sau polistru	Sau polistru	Conținut termic învechit la 2000 bucăți	Conținut termic învechit la 2000 bucăți	38 °C	60000323-01-2019		
	Pui boulder	120 ore	90 zile	+2...+14 °C, max	+18...+22 °C, max	Sau polistru	Sau polistru	Conținut termic învechit la 2000 bucăți	Conținut termic învechit la 2000 bucăți	38 °C	60000323-01-2019		
	Polpa de pui boulder	120 ore	90 zile	+2...+14 °C, max	+18...+22 °C, max	Sau polistru	Sau polistru	Conținut termic învechit la 2000 bucăți	Conținut termic învechit la 2000 bucăți	38 °C	60000323-01-2019		
	Polpa de pui fara os	120 ore	90 zile	+2...+14 °C, max	+18...+22 °C, max	Sau polistru	Sau polistru	Conținut termic învechit la 2000 bucăți	Conținut termic învechit la 2000 bucăți	38 °C	60000323-01-2019		
	Polpa de pui boulder dezos	120 ore	90 zile	+2...+14 °C, max	+18...+22 °C, max	Sau polistru	Sau polistru	Conținut termic învechit la 2000 bucăți	Conținut termic învechit la 2000 bucăți	38 °C	60000323-01-2019		
maș. sus.	Polpa de pui boulder dezos	120 ore	90 zile	+2...+14 °C, max	+18...+22 °C, max	Sau polistru	Sau polistru	Conținut termic învechit la 2000 bucăți	Conținut termic învechit la 2000 bucăți	38 °C	60000323-01-2019		
	Sold de pui boulder dezos	120 ore	90 zile	+2...+14 °C, max	+18...+22 °C, max	Sau polistru	Sau polistru	Conținut termic învechit la 2000 bucăți	Conținut termic învechit la 2000 bucăți	38 °C	60000323-01-2019		
	Sold de pui boulder	120 ore	90 zile	+2...+14 °C, max	+18...+22 °C, max	Sau polistru	Sau polistru	Conținut termic învechit la 2000 bucăți	Conținut termic învechit la 2000 bucăți	38 °C	60000323-01-2019		
	Sold de pui boulder fara os	120 ore	90 zile	+2...+14 °C, max	+18...+22 °C, max	Sau polistru	Sau polistru	Conținut termic învechit la 2000 bucăți	Conținut termic învechit la 2000 bucăți	38 °C	60000323-01-2019		
	Spumant de pui boulder	120 ore	90 zile	+2...+14 °C, max	+18...+22 °C, max	Sau polistru	Sau polistru	Conținut termic învechit la 2000 bucăți	Conținut termic învechit la 2000 bucăți	38 °C	60000323-01-2019		
	Tacam de pui boulder	120 ore	90 zile	+2...+14 °C, max	+18...+22 °C, max	Sau polistru	Sau polistru	Conținut termic învechit la 2000 bucăți	Conținut termic învechit la 2000 bucăți	38 °C	60000323-01-2019		
	Tacam cu arpa	120 ore	90 zile	+2...+14 °C, max	+18...+22 °C, max	Sau polistru	Sau polistru	Conținut termic învechit la 2000 bucăți	Conținut termic învechit la 2000 bucăți	38 °C	60000323-01-2019		
	Cream de pui boulder	120 ore	90 zile	+2...+14 °C, max	+18...+22 °C, max	Sau polistru	Sau polistru	Conținut termic învechit la 2000 bucăți	Conținut termic învechit la 2000 bucăți	38 °C	60000323-01-2019		
	First pui	120 ore	90 zile	+2...+14 °C, max	+18...+22 °C, max	Sau polistru	Sau polistru	Conținut termic învechit la 2000 bucăți	Conținut termic învechit la 2000 bucăți	38 °C	60000323-01-2019		
	Imana pui	120 ore	90 zile	+2...+14 °C, max	+18...+22 °C, max	Sau polistru	Sau polistru	Conținut termic învechit la 2000 bucăți	Conținut termic învechit la 2000 bucăți	38 °C	60000323-01-2019		
maș. med.	Florice pui	120 ore	90 zile	+2...+14 °C, max	+18...+22 °C, max	Sau polistru	Sau polistru	Conținut termic învechit la 2000 bucăți	Conținut termic învechit la 2000 bucăți	38 °C	60000323-01-2019		
	Cornet semigra de porc 20	120 ore	90 zile	+2...+14 °C, max	+18...+22 °C, max	Sau polistru	Sau polistru	Conținut termic învechit la 2000 bucăți	Conținut termic învechit la 2000 bucăți	38 °C	60000323-01-2019		
	Cornet semigra de porc 30	120 ore	90 zile	+2...+14 °C, max	+18...+22 °C, max	Sau polistru	Sau polistru	Conținut termic învechit la 2000 bucăți	Conținut termic învechit la 2000 bucăți	38 °C	60000323-01-2019		
	Burta (pișci) de porc	120 ore	90 zile	+2...+14 °C, max	+18...+22 °C, max	Sau polistru	Sau polistru	Conținut termic învechit la 2000 bucăți	Conținut termic învechit la 2000 bucăți	38 °C	60000323-01-2019		
	Porcu de porc cu sos (grăunțe)	120 ore	90 zile	+2...+14 °C, max	+18...+22 °C, max	Sau polistru	Sau polistru	Conținut termic învechit la 2000 bucăți	Conținut termic învechit la 2000 bucăți	38 °C	60000323-01-2019		
	Colet de porc	120 ore	90 zile	+2...+14 °C, max	+18...+22 °C, max	Sau polistru	Sau polistru	Conținut termic învechit la 2000 bucăți	Conținut termic învechit la 2000 bucăți	38 °C	60000323-01-2019		
	Colet	120 ore	90 zile	+2...+14 °C, max	+18...+22 °C, max	Sau polistru	Sau polistru	Conținut termic învechit la 2000 bucăți	Conținut termic învechit la 2000 bucăți	38 °C	60000323-01-2019		
	Colet de porc cu os	120 ore	90 zile	+2...+14 °C, max	+18...+22 °C, max	Sau polistru	Sau polistru	Conținut termic învechit la 2000 bucăți	Conținut termic învechit la 2000 bucăți	38 °C	60000323-01-2019		
	Coșuleț de porc-fieșcă	120 ore	90 zile	+2...+14 °C, max	+18...+22 °C, max	Sau polistru	Sau polistru	Conținut termic învechit la 2000 bucăți	Conținut termic învechit la 2000 bucăți	38 °C	60000323-01-2019		
	Coșuleț de porc	120 ore	90 zile	+2...+14 °C, max	+18...+22 °C, max	Sau polistru	Sau polistru	Conținut termic învechit la 2000 bucăți	Conținut termic învechit la 2000 bucăți	38 °C	60000323-01-2019		
maș. mare	Coșuleț de porc	120 ore	90 zile	+2...+14 °C, max	+18...+22 °C, max	Sau polistru	Sau polistru	Conținut termic învechit la 2000 bucăți	Conținut termic învechit la 2000 bucăți	38 °C	60000323-01-2019		
	Coșuleț de porc fara os	120 ore	90 zile	+2...+14 °C, max	+18...+22 °C, max	Sau polistru	Sau polistru	Conținut termic învechit la 2000 bucăți	Conținut termic învechit la 2000 bucăți	38 °C	60000323-01-2019		
	Coșuleț de porc-fieșcă	120 ore	90 zile	+2...+14 °C, max	+18...+22 °C, max	Sau polistru	Sau polistru	Conținut termic învechit la 2000 bucăți	Conținut termic învechit la 2000 bucăți	38 °C	60000323-01-2019		
	Coșuleț de porc	120 ore	90 zile	+2...+14 °C, max	+18...+22 °C, max	Sau polistru	Sau polistru	Conținut termic învechit la 2000 bucăți	Conținut termic învechit la 2000 bucăți	38 °C	60000323-01-2019		
	Coșuleț de porc fara os	120 ore	90 zile	+2...+14 °C, max	+18...+22 °C, max	Sau polistru	Sau polistru	Conținut termic învechit la 2000 bucăți	Conținut termic învechit la 2000 bucăți	38 °C	60000323-01-2019		
	Xarelshnit de porc	120 ore	90 zile	+2...+14 °C, max	+18...+22 °C, max	Sau polistru	Sau polistru	Conținut termic învechit la 2000 bucăți	Conținut termic învechit la 2000 bucăți	38 °C	60000323-01-2019		
	Once de porc pui a pupa	120 ore	90 zile	+2...+14 °C, max	+18...+22 °C, max	Sau polistru	Sau polistru	Conținut termic învechit la 2000 bucăți	Conținut termic învechit la 2000 bucăți	38 °C	60000323-01-2019		
	Flavore de porc	120 ore	90 zile	+2...+14 °C, max	+18...+22 °C, max	Sau polistru	Sau polistru	Conținut termic învechit la 2000 bucăți	Conținut termic învechit la 2000 bucăți	38 °C	60000323-01-2019		
	Esau de porc cu os	120 ore	90 zile	+2...+14 °C, max	+18...+22 °C, max	Sau polistru	Sau polistru	Conținut termic învechit la 2000 bucăți	Conținut termic învechit la 2000 bucăți	38 °C	60000323-01-2019		
	Esau de porc fara os	120 ore	90 zile	+2...+14 °C, max	+18...+22 °C, max	Sau polistru	Sau polistru	Conținut termic învechit la 2000 bucăți	Conținut termic învechit la 2000 bucăți	38 °C	60000323-01-2019		

[illegible]

de se produce

laborator nr. 6816 din 25.10.2024, prin care se atestă prezenta certă a de emisie care este:

Medic Veterinar: _____
Administrator: _____

Stan Leonid
Mihai Bitco

Stan Leonid
Mihai Bitco

CERTIFICAT DE CALITATE Nr. 1131									
Eliberat la produsele menționate mai jos, produse de „JUTAM COM” S.R.L. str. Calea Basarabiei 42, mîn. Chișinău									
Anexat la factura fiscală:									
Tara de origine: R. Moldova									
Lot:									
Din data:									
Pentru realizare fără restricții									
Nr	Denumire produsul	Masa netă, kg	Tipul ambalajului	Data fabricării (an)	To °C de păstrare	Termenul de păstrare	Acțiune notată		
1	Carne de pui (congelată)	3	4	5	6	7			
1	Carne de pui (congelată)	3	4	5	6	7			
2	Gamba de pui (congelată)	400	Polietilen		minus 18 °C	6 luni			
3	Tăcuș de pui (congelată)	200	Polietilen		minus 18 °C	6 luni			
4	Pui de pui (congelată)	100	Polietilen		minus 18 °C	6 luni			
5	Carne deosebită de pui (congelată)	300	Polietilen	01.08.31.10.2024	minus 18 °C	6 luni			
6	Sold de pui (congelată)	1000	Polietilen		minus 18 °C	6 luni			
7	File de pui (congelată)	150	Polietilen		minus 18 °C	6 luni			
8	Alipi de pui (congelată)	100	Polietilen		minus 18 °C	6 luni			
9	Alipi de pui (congelată)	20	Polietilen		minus 18 °C	6 luni			
10	Tăcuș de pui (congelată)	130	Polietilen		minus 18 °C	6 luni			
11	Alipi de pui (congelată)	150	Polietilen		minus 18 °C	6 luni			
12	Alipi de pui (congelată)	50	Polietilen		minus 18 °C	6 luni			
13	Alipi de pui (congelată)	150	Polietilen		minus 18 °C	6 luni			
14	Alipi de pui (congelată)	280	Polietilen		minus 18 °C	6 luni			

CERTIFICAT DE CALITATE Nr. 1176

Eliberat la produsele menționate mai jos, produse de „JUTAM COM” S.R.L. str. Calea Basarabiei 42, mîn. Chișinău

Din data: 04.11.2024

Pentru realizare fără restricții

Nr	Denumire produsul	Masa netă, kg	Tipul ambalajului	To °C de păstrare	Termenul de păstrare	Acțiune notată
1	Alipi de pui (congelată)	500	Polietilen	0+4 °C	72 ore	HG 696 DIN 04.08.2010 REGULAMENTĂRI TEHNICE „CARNE – MATERIE PRIMĂ, PRELUCRAREA, IMPORTUL ȘI COMERCIALIZAREA”, STANDARD DE FIRMA SF 40107086-001-2017 ȘI INSTRUCTIUNE TEHNOLOGICĂ IT MD 67-40107086-01-2017
2	Gamba de pui (congelată)	400	Polietilen	0+4 °C	72 ore	HG 696 DIN 04.08.2010 REGULAMENTĂRI TEHNICE „CARNE – MATERIE PRIMĂ, PRELUCRAREA, IMPORTUL ȘI COMERCIALIZAREA”, STANDARD DE FIRMA SF 40107086-001-2017 ȘI INSTRUCTIUNE TEHNOLOGICĂ IT MD 67-40107086-01-2017
3	Tăcuș de pui (congelată)	200	Polietilen	0+4 °C	72 ore	HG 696 DIN 04.08.2010 REGULAMENTĂRI TEHNICE „CARNE – MATERIE PRIMĂ, PRELUCRAREA, IMPORTUL ȘI COMERCIALIZAREA”, STANDARD DE FIRMA SF 40107086-001-2017 ȘI INSTRUCTIUNE TEHNOLOGICĂ IT MD 67-40107086-01-2017
4	Tăcuș de pui (congelată)	100	Polietilen	0+4 °C	72 ore	HG 696 DIN 04.08.2010 REGULAMENTĂRI TEHNICE „CARNE – MATERIE PRIMĂ, PRELUCRAREA, IMPORTUL ȘI COMERCIALIZAREA”, STANDARD DE FIRMA SF 40107086-001-2017 ȘI INSTRUCTIUNE TEHNOLOGICĂ IT MD 67-40107086-01-2017
5	Carne deosebită de pui (congelată)	500	Polietilen	0+4 °C	72 ore	HG 696 DIN 04.08.2010 REGULAMENTĂRI TEHNICE „CARNE – MATERIE PRIMĂ, PRELUCRAREA, IMPORTUL ȘI COMERCIALIZAREA”, STANDARD DE FIRMA SF 40107086-001-2017 ȘI INSTRUCTIUNE TEHNOLOGICĂ IT MD 67-40107086-01-2017
6	Sold de pui (congelată)	300	Polietilen	0+4 °C	72 ore	HG 696 DIN 04.08.2010 REGULAMENTĂRI TEHNICE „CARNE – MATERIE PRIMĂ, PRELUCRAREA, IMPORTUL ȘI COMERCIALIZAREA”, STANDARD DE FIRMA SF 40107086-001-2017 ȘI INSTRUCTIUNE TEHNOLOGICĂ IT MD 67-40107086-01-2017
7	File de pui (congelată)	1000	Polietilen	0+4 °C	72 ore	HG 696 DIN 04.08.2010 REGULAMENTĂRI TEHNICE „CARNE – MATERIE PRIMĂ, PRELUCRAREA, IMPORTUL ȘI COMERCIALIZAREA”, STANDARD DE FIRMA SF 40107086-001-2017 ȘI INSTRUCTIUNE TEHNOLOGICĂ IT MD 67-40107086-01-2017
8	Alipi de pui (congelată)	150	Polietilen	0+4 °C	72 ore	HG 696 DIN 04.08.2010 REGULAMENTĂRI TEHNICE „CARNE – MATERIE PRIMĂ, PRELUCRAREA, IMPORTUL ȘI COMERCIALIZAREA”, STANDARD DE FIRMA SF 40107086-001-2017 ȘI INSTRUCTIUNE TEHNOLOGICĂ IT MD 67-40107086-01-2017
9	Alipi de pui (congelată)	100	Polietilen	0+4 °C	72 ore	HG 696 DIN 04.08.2010 REGULAMENTĂRI TEHNICE „CARNE – MATERIE PRIMĂ, PRELUCRAREA, IMPORTUL ȘI COMERCIALIZAREA”, STANDARD DE FIRMA SF 40107086-001-2017 ȘI INSTRUCTIUNE TEHNOLOGICĂ IT MD 67-40107086-01-2017
10	Alipi de pui (congelată)	20	Polietilen	0+4 °C	72 ore	HG 696 DIN 04.08.2010 REGULAMENTĂRI TEHNICE „CARNE – MATERIE PRIMĂ, PRELUCRAREA, IMPORTUL ȘI COMERCIALIZAREA”, STANDARD DE FIRMA SF 40107086-001-2017 ȘI INSTRUCTIUNE TEHNOLOGICĂ IT MD 67-40107086-01-2017
11	Pui de pui (congelată)	130	Polietilen	0+4 °C	72 ore	HG 696 DIN 04.08.2010 REGULAMENTĂRI TEHNICE „CARNE – MATERIE PRIMĂ, PRELUCRAREA, IMPORTUL ȘI COMERCIALIZAREA”, STANDARD DE FIRMA SF 40107086-001-2017 ȘI INSTRUCTIUNE TEHNOLOGICĂ IT MD 67-40107086-01-2017
12	Sold cu gamba de pui (congelată)	150	Polietilen	0+4 °C	72 ore	HG 696 DIN 04.08.2010 REGULAMENTĂRI TEHNICE „CARNE – MATERIE PRIMĂ, PRELUCRAREA, IMPORTUL ȘI COMERCIALIZAREA”, STANDARD DE FIRMA SF 40107086-001-2017 ȘI INSTRUCTIUNE TEHNOLOGICĂ IT MD 67-40107086-01-2017
13	File de pui (congelată)	50	Polietilen	0+4 °C	72 ore	HG 696 DIN 04.08.2010 REGULAMENTĂRI TEHNICE „CARNE – MATERIE PRIMĂ, PRELUCRAREA, IMPORTUL ȘI COMERCIALIZAREA”, STANDARD DE FIRMA SF 40107086-001-2017 ȘI INSTRUCTIUNE TEHNOLOGICĂ IT MD 67-40107086-01-2017
14	Tăcuș de pui (congelată)	150	Polietilen	0+4 °C	72 ore	HG 696 DIN 04.08.2010 REGULAMENTĂRI TEHNICE „CARNE – MATERIE PRIMĂ, PRELUCRAREA, IMPORTUL ȘI COMERCIALIZAREA”, STANDARD DE FIRMA SF 40107086-001-2017 ȘI INSTRUCTIUNE TEHNOLOGICĂ IT MD 67-40107086-01-2017
15	Pui (congelată)	280	Polietilen	0+4 °C	72 ore	HG 696 DIN 04.08.2010 REGULAMENTĂRI TEHNICE „CARNE – MATERIE PRIMĂ, PRELUCRAREA, IMPORTUL ȘI COMERCIALIZAREA”, STANDARD DE FIRMA SF 40107086-001-2017 ȘI INSTRUCTIUNE TEHNOLOGICĂ IT MD 67-40107086-01-2017
16	File de pui (congelată)	50	Polietilen	0+4 °C	72 ore	HG 696 DIN 04.08.2010 REGULAMENTĂRI TEHNICE „CARNE – MATERIE PRIMĂ, PRELUCRAREA, IMPORTUL ȘI COMERCIALIZAREA”, STANDARD DE FIRMA SF 40107086-001-2017 ȘI INSTRUCTIUNE TEHNOLOGICĂ IT MD 67-40107086-01-2017

Finalizarea procesului tehnologic: 04.11.2024

