



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

Formularul 2



S.A. «JLC»

(identificativa esistenței)

Chișinău

Raionul/municipiul

CERTIFICAT SANITAR-VETERINAR

Seria SP nr. 1225148

Dim „ 28 ” decembrie 2020202

Subsemnatul, medic veterinar, am eliberat prezentul Certificat

S.A. «JLC»

și certific că produse lactate refrigerate în asortiment

(denumirea și suprafața)

în cantitate (locuri) de

c/f

cu greutate de c/f kg

tipul ambalajului (marca/etichetă)

plastic, carton

Originea mărfii

S.A. «JLC»

mun. Chișinău, str. Sarmizegetusa 90

(denumirea și adresa)

care provine din

favorabilă

(număr și procesul alocării la producție)

realizare

a fost supusă expertizei sanitare veterinare și este admisă pentru

realizarea în condițiile indicate în ambalaj.

Mărfa este expediată în

rețeaua de comerț conform facturii

(numărul și denumirea adresei)

cu transportul

auto

mun. Chișinău — R. Moldova

(numărul și adresa companiei de transportare)

pe ruta

(numărul și denumirea adresei)

Mărfa 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

NOTE SPECIALE:

condițiile de păstrare și termenul de valabilitate

conform certificatelor de calitate

Validitatea prezentului Certificat este limitată la termenul de valabilitate al produselor și a aplicanților acestora.



Mocati Grigore

(numele președintelui)

Publicat în presa specială de informare veterinară în Republica Moldova.

3/10
Certificat de calitate

Certe alit. Nr	Denumirea produsului	Data fabricarii	D.N. al prod.	Cantit.		Indici fizico-chimie	Indici organ.	Tem per. °C	Termen de realiz.	
				loc	kg					
<u>UNT AMBALAT</u>										
2585	Unt "Crestianscoe" 72,5 % amb., 0,2kg	23.12	IT 04928383-11:2020	40	1880	72,5	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile	
2584	Unt "Crestianscoe" sarat 71,5 % amb., 0,2kg,	24.12		100		71,5	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile	
2596	Unt din smint. dulce "Magnifico" 82,5 % amb., 0,2kg	24.12		52	1140	82,5	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile	
2593	Unt "Buterbrodnoe" 62,5 % amb., 0,2kg	25.12		13	180	62,5	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile	
2577	Unt din smint. dulce 70,0 % amb., 0,2kg	25.12		7	180	70,0	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile	
	Unt "Tarănesc" din smint. dulce 70,0 % amb., 0,2kg			3		70,0	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile	
2582	Unt de ciocolata	23.12		16	100	62,0	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile	
2591	Unt de ciocolata 62,0 % amb., 0,2kg	25.12		4		62,0	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile	
<u>UNT CÎNTAR</u>										
	Unt "Crestianscoe" 72,5 % cînt. 20 kg			IT 04928383-11:2020			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	

SPRED AMBALAT

2575	Raza Soarelui 62,5 % amb., 0,2kg	21.12	SF 04928383-033:2011	28	540	62,5	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile	
2584	Deosebit 72,5 % amb., 0,2kg	22.12		2		62,5	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile	
2586	Deosebit Delicios 78,0 % amb., 0,2kg	19.12		32	720	72,5	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile	
2594	Deosebit Premium 82,5 % amb., 0,2kg	25.12		8		78,0	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile	
2586	Buna Dimincata 72,5 % amb., 0,2kg	23.12		15	240	82,5	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile	
2574	Darnic 71,0 % amb., 0,2kg	21.12		7	180	72,5	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile	
2585		23.12		3		71,0	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile	
<u>SPRED CÎNTAR</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	
	Pasta Perfecto de Post 55,0 % amb., 0,5kg					55,0	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile	

PASTE

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

PASTE

Pasta Perfecto de Post 55,0 % amb., 0,5kg

Data: 28.10.2020



Nr crt	Data fabri carii	Denumirea produsului	D. N. al produselor	Buc.	kg.	%de grasime	Acidit. °T	Fosta-taza organ.	Indicii fizico-chimici		Fabricarea	Exp.fermentului de realizare		Termen zarc a produsului (ore)	T ^o pasturarii produselor
									Data	Ora		Data	Ora		
1	28.12	Smințina 300g 30%	SF00458963-003:2010		30	68	hips	cores	28.12	00:00	03.01	24:00	168	(1.6)°C	
2	28.12	Smințina 450g 30%	SF00458963-003:2010		30	68	hips	cores	28.12	00:00	03.01	24:00	168	(1.6)°C	
3	28.12	Smințina 8 kg 30%bid.	SF00458963-003:2010		30	68	hips	cores	28.12	00:00	03.01	24:00	168	(1.6)°C	
4	28.12	Smințina 300g 25%	SF00458963-003:2010		25	68	hips	cores	28.12	00:00	03.01	24:00	168	(1.6)°C	
5	28.12	Smințina 225g 20%	SF00458963-003:2010		20	70	hips	cores	28.12	00:00	03.01	24:00	168	(1.6)°C	
6	28.12	Smințina 230g 20%	SF00458963-003:2010		20	70	hips	cores	28.12	00:00	03.01	24:00	168	(1.6)°C	
7	28.12	Smințina 300g 20%	SF00458963-003:2010		20	70	hips	cores	28.12	00:00	03.01	24:00	168	(1.6)°C	
8	28.12	Smințina 450g 20%	SF00458963-003:2010		20	70	hips	cores	28.12	00:00	03.01	24:00	168	(1.6)°C	
9	28.12	Smințina 8 kg 20%bid.	SF00458963-003:2010		20	70	hips	cores	28.12	00:00	03.01	24:00	168	(1.6)°C	
10	28.12	Smințina 1000g 20% cal.	SF00458963-003:2010		20	70	hips	cores	28.12	00:00	03.01	24:00	168	(1.6)°C	
11	28.12	Smințina 1000g 15% cal.	SF00458963-003:2010		15	70	hips	cores	28.12	00:00	03.01	24:00	168	(1.6)°C	
12	28.12	Smințina 400g 15%	SF00458963-003:2010		15	70	hips	cores	28.12	00:00	03.01	24:00	168	(1.6)°C	
13	28.12	Smințina 400g 10%	SF00458963-003:2010		10	70	hips	cores	28.12	00:00	03.01	24:00	168	(1.6)°C	
14	28.12	Produs de smințina 500g 10%	SF00458963-011:2011		10	72	hips	cores	28.12	00:00	03.01	24:00	168	(1.6)°C	
15	28.12	Produs de smințina 500g 15%	SF00458963-011:2011		15	70	hips	cores	28.12	00:00	03.01	24:00	168	(1.6)°C	
16	28.12	Produs de smințina 500g 20%	SF00458963-011:2011		20	70	hips	cores	28.12	00:00	03.01	24:00	168	(1.6)°C	
17	28.12	Smințina 500g 15%	SF00458963-003:2010		15	72	hips	cores	28.12	00:00	03.01	24:00	168	(1.6)°C	
18	28.12	Smințina 5000g 20%	SF00458963-003:2010		20	70	hips	cores	28.12	00:00	03.01	24:00	168	(1.6)°C	
19	28.12	Produs de smințina 5000g 20%	SF00458963-003:2010		20	70	hips	cores	28.12	00:00	03.01	24:00	168	(1.6)°C	
20	28.12	Lapte acru 400g 2,5%	SF00458963-004:2010		2,5	86	hips	cores	28.12	05:00	01.01	05:00	120	(1.6)°C	
21	28.12	Frisca 500g 10%	IT 04928383-038:2013		10	16	hips	cores	28.12	00:00	31.12	24:00	96	(1.6)°C	

Data eliberării certificatului: 28 Decembrie 2020

Responsabil : Tabuncic I.



Удостоверение о качестве № 190

Дата выра- бот- ки	№ норма- тивного доку- мента	Наименование продукта	№ партии	Количество мест	Вес нетто	Физико-химические показатели				Дата окончания срока реализации	
						Масовая доля жира, %	Кислотность, °Т	Масовая доля влага, %	Фосфатаз		Температура, °С
24.12		Сырки гл. « Mic-vis » ванилин	24			100	150	43,0	0,7	4	05.01
02		Сырки гл. « Mic-vis » лимон	24			20,0	150	43,0	0,7	4	24.02
		Сырки гл. « Mic-vis » орех	24			20,0	150	43,0	0,7	4	
		Сырки гл. « Mic-vis » кокос	25			20,0	150	43,0	0,7	4	
		Сырки гл. « Mic-vis » какао	25			20,0	150	43,0	0,7	4	
		Сырки гл. « Mic-vis » курага	26			20,0	150	43,0	0,7	4	
		Сырки гл. « Mic-vis » ассорти вишня	24			20,0	150	43,0	0,7	4	
		Сырки гл. « Milky Smile » зеленое яблоко	24			20,0	150	43,0	0,7	4	
		Сырки гл. « Milky Smile » клубника	23			20,0	150	43,0	0,7	4	
		Сырки гл. « Milky Smile » абрикос	24			20,0	150	43,0	0,7	4	
		Сырки гл. « Milky Smile » ассорти									
		Сырки гл. « INCOMLAC » сгущенка	27			26,0	148	36,5	0,7	4	
		Сырки гл. « INCOMLAC » кофе	28			26,0	148	36,5	0,7	4	
		Сырки гл. « INCOMLAC » какао	27			26,0	148	36,5	0,7	4	
		Сырки гл. « INCOMLAC » ассорти									

SF 04928383-034:2016



Температура хранения от 0 до 6°C

[Handwritten signature]

Лаборант готовой продукции

Data eliberării certificatului : 28 Decembrie 2020

Responsabil : Tabuncic I.

N r. c r t i	Data fabri carii	Denumirea produsului	D. N. al produselor	Indicii fizico-chimici				Fabricarea	Exp. termenului de realizare	Termen de reali zare a produc tului (ore)	T ¹ pasturii produselor				
				% de gras ime	Acidit °T	Densi %de Umid	Sare					Fosta taza	Indicii organ	Data	Ora
1	28.12	Brnza de casa 0,2 kg 6,0%	SF049288383-040:2014	6,0	134	77,8	0,9	lips	cores	28.12	00:00	31.12	24:00	96	(0.6)°C
2	28.12	Grauncior 0,4 kg 4 %	SF049288383-040:2014	4,0	132	77,6	0,9	lips	cores	28.12	00:00	31.12	24:00	96	(0.6)°C
3	28.12	Gingaste 0,4 kg 4 %	SF049288383-040:2014	4,0	136	77,4	1,0	lips	cores	28.12	00:00	31.12	24:00	96	(0.6)°C
4	28.12	Faguras 0,2 kg, 5 %	SF049288383-040:2014	5,0	138	77,2	0,9	lips	cores	28.12	00:00	31.12	24:00	96	(0.6)°C
5	28.12	Brnza impact. 0,25 kg 0 %		0,0	212	79,0		lips	cores	28.12	00:00	31.12	24:00	96	(0.6)°C
6	28.12	Brnza impact. 0,5 kg 0 %		0,0	216	78,8		lips	cores	28.12	00:00	31.12	24:00	96	(0.6)°C
7	28.12	Brnza impact. 0,25 kg 2 %		2,0	210	76,0		lips	cores	28.12	00:00	31.12	24:00	96	(0.6)°C
8	28.12	Brnza impact. 0,25 kg 5 %		5,0	208	73,2		lips	cores	28.12	00:00	31.12	24:00	96	(0.6)°C
9	28.12	Brnza impact. 0,5 kg 5 %		5,0	210	73,0		lips	cores	28.12	00:00	31.12	24:00	96	(0.6)°C
10	28.12	Brnza impact. cintar, 5 %		5,0	206	72,6		lips	cores	28.12	00:00	31.12	24:00	96	(0.6)°C
11	28.12	Produs de brnza 0,25kg; 18%	SF00458963-008:2011	18,0	124	59,8		lips	cores	28.12	00:00	01.01	24:00	120	(0.6)°C
12	28.12	Produs de brnza 0,5kg; 18%	SF00458963-008:2011	18,0	128	59,2		lips	cores	28.12	00:00	01.01	24:00	120	(0.6)°C
13	28.12	Produs de brnza (1 kg); 18%	SF00458963-008:2011	18,0	122	59,6		lips	cores	28.12	00:00	01.01	24:00	120	(0.6)°C
14	28.12	Produs de brnza cintar, 18%	SF00458963-008:2011	18,0	126	59,4		lips	cores	28.12	00:00	01.01	24:00	120	(0.6)°C
15	28.12	Produs de brnza cintar, 23%	SF00458963-008:2011	23,0	160	68,0		lips	cores	28.12	00:00	01.01	24:00	120	(0.6)°C
16	28.12	Produs de brnza sarata 23% 0,25	SF00458963-008:2011	23,0	160	68,0	0,9	lips	cores	28.12	00:00	01.01	24:00	120	(0.6)°C
17	28.12	Produs de brnza 0,25kg, 26%	SF00458963-008:2011	26,0	128	59,2		lips	cores	28.12	00:00	01.01	24:00	120	(0.6)°C
18	28.12	Produs de brnza 0,5kg, 26%	SF00458963-008:2011	26,0	122	59,6		lips	cores	28.12	00:00	01.01	24:00	120	(0.6)°C
19	28.12	Produs de brnza (1 kg) 26%	SF00458963-008:2011	26,0	126	59,4		lips	cores	28.12	00:00	01.01	24:00	120	(0.6)°C
20	28.12	Produs de brnza cintar, 26%	SF00458963-008:2011	26,0	124	59,4		lips	cores	28.12	00:00	01.01	24:00	120	(0.6)°C
21	28.12	Produs de brnzeturii in saramura (4 kg) Tara Mea	SF00458963-006:2011	58,0	64,6	2,0		lips	cores	28.12	00:00	26.04	24:00	2880	(0.6)°C
22	26.12	Produse de brnzeturii in saramura (amb.) Tara Mea	SF00458963-006:2011	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 brnzeturii in saramura (4 kg) Frescado	SF00458963-006:2011	64,5	64,6	3,0		lips	cores	23.12	00:00	21.04	24:00	2880	(0.6)°C



Удостоверение о качестве № 193

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 влагн, %	Фосфатаза	Температура, °С	
28.12. 0	SF 04928383-027:2010	Био-лайф ванил.	8			45	85		087	6	31.12. 24/20
		Био-лайф корица									
	IT 00458963-12:2012	Smintinā dulce	28				35,0	111		087	4
		Творог 5%, 0,250									
		Творог 5%, 1 kg									
		Творог 5%, вес									
		Творог 9%, 0,5kg	28			90	108	890	087	6	
		Творог 9%, весов.	26			90	108	730	087	6	
		Творог н/ж весов.									

Удостоверение о качестве № 194

Дата выра- ботки	№ нормативного документа	Наименование продукта	№ партии	Количество мест	Вес нетто	Массовая доля жира, %	Физико-химические показатели					Дата окончания срока реализации
							Кислотность, °Т	Плотность, °А	Группа чистоты	Фосфатаза	Температура, °С	
28.12. 0	IT 00458963-013:2013 Технический регламент	Молоко										30.12. 24/20

Удостоверение о качестве № 192

Дата выра- ботки	№ норматив- ного документа	Наименование продукта	№ партии	Количество мест	Вес нетто	Массовая доля жира, %	Физико-химические показатели					Дата окончания срока реализации
							Кислотность, °Т	Кислотность, °Т	Массовая доля влагн, %	Фосфатаза	Температура, °С	
28.12. 0	SF04928383-037:2013	"Zi de Zi" с клубничкой	27			5,0	148	700	087	6	31.12. 24/20	
		"Zi de Zi" со смород.	27			5,0	148	700	087	6		
		"Zi de Zi" с персиком	27				5,0	148	700	087	6	
		"Zi de Zi" с вишней	27				5,0	148	700	087	6	
		Сырки н/ж. с изюмом	27				4,0	182	660	087	6	
		Сырки 4% с абрикосом	27				4,0	194	660	087	6	
		Сырки 7% с ванилин.	27				4,0	182	640	087	6	
		Сырки 7% с чернослив.	27				7,0	184	650	087	6	
		Крем творожный	27				5,0	142	650	087	6	
		Крем твор. клуб.-банан	27				5,0	144	700	087	6	
		Крем твор. малина	27				5,0	144	700	087	6	
		Масса особая с курагой	27				23,0	148	440	087	6	
Масса особая с изюмом	27				23,0	146	440	087	6			

Температура хранения от 0 до 6°С

Лаборант готовой продукции



Удостоверение о качестве № 194-195

Дата выра- ботки	№ норма- тивного документа	Наименование продукта	№ партии	Количество мест	Вес нетто	Физико-химические показатели					Дата оконча- ния срока реализации		
						М.жир, %	Кислот- ность, ° Т	М.жир, %	Фосфора та	Темпера- тура, °С			
28.12 0 ²⁰	SF 0045896-004:2010/A1:2014	Ряженка п/эт.	27			4,0	85		077	6	08.01		
		Ряженка бут. 0,415	27			4,0	85		077	6	24 ²⁰		
		Бифидок фр. п/эт. <i>ИРРИК-15</i>					2,0	88		072	6		
		Бифидок фр. п/эт. <i>ИИИИИ-15</i>					2,5	84		072	6		
		Бифидок фр. п/эт.											
		Бифидок фр. п/эт.											
		Бифидок фр. бут. <i>ИРРИК-14</i>					2,5	84		072	6		
		Бифидок фр. бут. <i>ИИИИИ-14</i>					2,5	84		077	6		
		Бифидок 3,2% РЕТ											
		SF 0492838-044:2015	SF 04928383-032:2011	Закваска «МАЛА» бут. 0,415	20								
				Кефир 1,0% «Бифимаке»	20								
				Кефир «Арм. Густ.» п/эт.									
				Кефир 2,5% п/эт. «Zi de zi»									
				Кефир 2,5% п/эт.	27				2,5	89		077	6
				Кефир 2,5% бут. 0,415	27				2,5	90		077	6
Кефир 2,5% бут. 0,930	27						2,5	90		077	6		
Кефир 2,5% «Гугуца», <i>пер</i>	27						2,5	88		072	6		
Кефир 1,0% п/эт.	27						1,0	89		072	6		
Кефир 1,0% бут. 0,415	27						1,0	90		072	6		
Кефир 1,0% бут. 0,930	27						1,0	88		077	6		
Кефир 1% «Гугуца», <i>пер</i>													
Кефир н/ж п/эт.	27						-	87		072	6		
Кефир 0% бут. 0,930													
Кефир н/ж Т/Р	22						-	90		077	6		
SF 0045896-008:2011	SF 04928383-025:2015	Прод. твор. 18% фас. 0,25											
		Прод. твор. 18% сладкий с ванилином, фас. 0,25	27				18,5	118	60,5	077	6		
		Прод. твор. 18% сладкий с изюмом, фас. 0,25	27				18,5	130	60,5	077	6		
		Прод. твор. 18% сладкий с курагой, фас. 0,25	27				18,5	130	60,5	077	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	22			2,5	80		077	6	



[Handwritten signature]

Температура хранения от 0 до 6°C
Лаборант готовой продукции

Удостоверение о качестве № 196

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	pH	Массовая доля соли, %	Фосфатаза	Температура, °С	
28.12	SF 04928383-025:2015	Айран Light										10.01
0		Айран										24.02
		Био- Айран										
	IT 04928383-43:2015	Йогурт «Клубника» бут. 0,280										
		Йогурт «Персик - Маракуйя» бут. 0,280										
		Йогурт «Злаки» бут. 0,280										

Удостоверение о качестве № 193

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		
28.12	IT 00458963-013:2013	Молоко 1,5%, 415 мл, PET	18			1,5	18	1,008	1	250	4	31.12	
0		Молоко 1,5% 930 мл, PET	18			1,5	18	1,008	1	250	4	14.01	
		Молоко 2,5%, 930 мл, PET	18				2,5	18	1,008	1	250	4	
		Молоко 3,5%, 930 мл, PET	18				3,5	18	1,008	1	250	4	



Температура хранения от 0 до 6°С

Лаборант готовой продукции