



REPUBLICA MOLDOVA

Formularul 2

AGENȚIA NAȚIONALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR

Supravegherea Sanitară Veterinară de Stat

DIRECTIA MUNICIPALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR

(autoritatea emitentă)

Raionul/municipiul Chisinau



# CERTIFICAT SANITAR-VETERINAR

Seria SP Nr. **0984745**

Din „01” APRILIE 2019

Subsemnatul, medic veterinar, am eliberat prezentul Certificat SRL "CARNPRODLUX"

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

și certific că CARNE SI SUBPRODUCTE DE PORCINA, DE BOVINA, DE PUI BROILER, SEMIPREPARATE REFRIGERATE/CONGELATE IN ASORTIMENT

în cantitate (locuri) de 800 LAZI cu greutate de 16200 kg

tipul ambalajului (marcaj/etichetă)

Originea mărfii POLIETILEN

(produse, materie primă - abatorizată, achiziționată, procesată, fabricată etc.)

care provine din SECTIA DE PRODUCERE SRL CARNPRODLUX

(se indică denumirea localității, gospodăriei, unității)

CHISINAU

situația epizootică a localității de proveniență

a fost supusă expertizei sanitar-veterinare și este admisă FAVORABILA

(realizare fără restricții, realizare condiționată -

CONSUM PUBLIC

indicându-se motivele sau modul de prelucrare, conform regulilor expertizei sanitar-veterinare)

Marfa este expediată la

(punctul de destinație, adresa)

RETEAUA DE COMERT

cu transportul

(auto, feroviar, aerian, maritim, condiții de transportare)

pe ruta

AUTO

(se indică principalele puncte de pe traseu)

R.MOLDOVA

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

(denumirea laboratorului, adresa generală de laborator și rezultatul cercetărilor)

NOTE SPECIALE:

SUPUSE INCERCARILOR DE LABORATOR CURENTE

CERTIFICATUL DE CALITATE SE ANEXEAZA

(condiții și permisiuni (indicații) speciale, informații și condiții specifice, factura etc.)

CONDITIE DE PASTRARE, VALABILITATEA CONF. CERTIFICATUL DE CALITATE

Valabilitatea prezentului Certificat este identică cu data mării pentru care s-a eliberat prezentul document.



Medic veterinar

(semnatura)

(nume) M. PSEVICICA



Falsificarea prezentului document se pedepsește conform legislației în vigoare.



## Certificat de calitate 3250

Eliberat la produsele menționate mai jos, produse fabricate de CARNPRODLUX SRL:

Numarul si seria certificatului sanitar-veterinar SP 0984745

Punctul de destinatia: VILLA PRODOTTI S.R.L.

Foia de insotire: \_\_\_\_\_

din 1 aprilie 2019 pentru realizare :

Denumirea produselor	Termenul de realizare	Temperature de pastrare	Cantitatea kg	Sfârșitul procesului tehnologic	Documentul normativ
020713700 Carne tocata de pui fresh	120 ore	T = +0 +4 C	16,000	07:00	SF 40988116-001:2016
160200000 Perisoare "Taranesti"	90 zile	T = -18 C	10,000	07:00	SF 40988116-001:2016
160200000 Pirjoale "Taranesti"	90 zile	T = -18 C	10,000	07:00	SF 40988116-001:2016
Carne de bovina	96 ore	T = +0 +4 C	55,000	07:00	HG 696 din 04.08.2010, SF 40988116-001:2016
020130000 Carne de vita dezosata	96 ore	T = +0 +4 C	344.00	07:00	HG 696 din 04.08.2010, SF 40988116-001:2016
020130000 Carne de vita dezosata	180 zile	T = -18 C	24,000	07:00	HG 696 din 04.08.2010
020713600 Pulpe de pui broiler	96 ore	T = +0 +4 C	212,000	07:00	HG 696 din 04.08.2010, SF 40988116-001:2016
020713600 Pulpe de pui broiler	180 zile	T = -18 C	220,000	07:00	HG 696 din 04.08.2010
020713700 Gamba de pui broiler	96 ore	T = +0 +4 C	70,000	07:00	HG 696 din 04.08.2010, SF 40988116-001:2016
020319550 Spata de porc fara os	96 ore	T = +0 +4 C	170.00	07:00	HG 696 din 04.08.2010, SF 40988116-001:2016
020319550 Spata de porc fara os	180 zile	T = -18 C	30,000	07:00	HG 696 din 04.08.2010
020130000 Carne tocata de vita	120 ore	T = +0 +4 C	15,000	07:00	SF 40988116-001:2016
020714100 Piept de pui broiler	96 ore	T = +0 +4 C	378.00	07:00	HG 696 din 04.08.2010, SF 40988116-001:2016
020714100 Piept de pui broiler	180 zile	T = -18 C	412,000	07:00	HG 696 din 04.08.2010
020713910 Ficat de pui	180 zile	T = -18 C	50,000	07:00	SF 40988116-001:2016
020711900 Pui broiler	96 ore	T = +0 +4 C	220,000	07:00	HG 696 din 04.08.2010, SF 40988116-001:2016
020711900 Pui broiler	180 zile	T = -18 C	308,000	07:00	HG 696 din 04.08.2010
020714100 Piept de pui broiler	120 ore	T = +0 +4 C	140.00	07:00	HG 696 din 04.08.2010, SF 40988116-001:2016

020319550 Spata de porc fara os	120ore	T = +0 +4 C	127.00	07:00	HG 696 din 04.08.2010, SF 40988116-001:2016
020130000 Carne de vita dezosata	120 ore	T = +0 +4 C	101.00	07:00	HG 696 din 04.08.2010, SF 40988116-001:2016

Medic Veterinar \_\_\_\_\_



*Penicica*  
M. Pșenicica