



REPUBLICA MOLDOVA  
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. 0876423

Din 13 Decembrie 8 201  
SRL "CARNPRODLUX"

Subsemnatul, medic veterinar, am eliberat prezentul Certificat

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

in cantitate (locuri) de 200 LAZI cu greutate de 12200 kg

tipul ambalajului (marcaj/etichetă) POLIETILEN

locul de producție SECȚIA DE PRODUCERE SRL CARNPRODLUX

care provine din CHISINAU

stare epidemiologică localității de proveniență FAVORABILA

este supusă expertizei sanitar-veterinare și este admisă pentru: CONSUM PUBLIC

destinația și motivele sau modul de prelucrare, conform regulilor expertizei sanitar-veterinare) RETEAUA DE COMERT

cu transportul AUTO

pe ruta R.MOLDOVA

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

SUPUSE INCERCARILOR DE LABORATOR CURENTE

NOTE SPECIALE:

CERTIFICATUL DE CALITATE SE ANEXEAZA

CONDITIE DE PASTRARE, VALABILITATEA CONF. CERTIFICATUL DE CALITATE



\_\_\_\_\_  
medic veterinar





**AGENTIA NATIONALA PENTRU SIGURANTA ALIMENTELOR**  
**CENTRUL REPUBLICAN DE DIAGNOSTIC VETERINAR**  
**Laboratorul de incercari a produselor alimentare de origine animala**  
**Adresa: MD 2051, mun. Chișinău, str. Murelor 3, tel. 93-01-84, fax 59-50-88**



## RAPORT DE ÎNCERCĂRI Nr. 2695

din 03 octombrie 2018.

Denumirea mostrelor de produse: 1) Piept de pui broiler fara os refrigerat , 2) Gamba de pui broiler refrigerata , 3) Aripi de pui broiler refrigerate.

Lotul: 1) 600 kg., 2) 800 kg., 3) 800 kg.

^ mbalare: caserole.

Data fabricării: 1) 25.09.2018 , 2) 25.09.2018 , 3) 25.09.2018.

Producătorul: "CARNPRODLUX" SRL.

Solicitantul: "CARNPRODLUX" SRL.

Cantitatea mostrei: 1) 0.5 kg., 2) 0.5 kg., 3) 0.5 kg.

Prelevat: conform GOST 7702.0-74, Program de incercari din 25.09.2018 cod: PI 7.4. de către expert OC Conservstandard - Placinta A.

Cerere la incercari din: 25.09.2018.

Data începutului încercărilor: 25.09.2018.

Data încheierii încercărilor: 03.10.2018.

Scopul încercărilor: certificare.

Conformitatea DN: RT "Carne-materie primă", aprobată prin HG nr. 696 din 04.08.2010 , HG nr. 520 din 22.06.2010 "Regulamentul sanitar privind contaminanții din produsele alimentare"; HG nr. 221 din 16.03.2009 "Regulile privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare".

### REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR:

Codul mostrei	Parametrul analizat	Metode de incercari	Cerintele normative	Rezultatele obtinute
1	2	3	4	5
2695-1	<b>Piept de pui broiler fara os refrigerat</b>			
	<b>Elemente toxice:</b>			
	Cd ... Cadmiu , mg/kg max	SM SR EN 14082:2006 PS-CSA-R-0.1	max 0.05	<0.005
	Pb ... Plumb , mg/kg max	SM SR EN 14082:2006 PS-CSA-R-01	max 0.1	<0.02
2695-2	<b>Gamba de pui broiler refrigerata</b>			
	<b>Indici microbiologici:</b>			
(1)	Salmonella (detectie) in 25.0 g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	absent
(2)	Salmonella (detectie) in 25.0 g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	absent
(3)	Salmonella (detectie) in 25.0 g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	absent
(4)	Salmonella (detectie) in 25.0 g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	absent
(5)	Salmonella (detectie) in 25.0 g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	absent
2695-3	<b>Aripi de pui broiler refrigerate</b>			



<b>Indici microbiologici:</b>				
(1)	Salmonella (detectie) in 25.0 g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	absent
(2)	Salmonella (detectie) in 25.0 g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	absent
(3)	Salmonella (detectie) in 25.0 g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	absent
(4)	Salmonella (detectie) in 25.0 g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	absent
(5)	Salmonella (detectie) in 25.0 g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	absent
<b>Indici organoleptici:</b>				
Codul mostrei	Denumirea mostrei	Metoda de incercare	Rezultatul obtinut	
2695-1	Piept de pui broiler fara os refrigerat	<u>GOST 7702.0-74.</u> <u>PS-CSA-RPO-01 ed.1</u>	Carne cu suprafata curata, umezita, fara deteriorari. In sectiune : umeda , lucioasa caracteristica speciei. Consistenta: forma elastica, nu se formeaza intiparituri la apasarea cu degetul, de culoare roz. Miros placut, caracteristic speciei, fara miros strain.	
2695-2	Gamba de pui broiler refrigerata	<u>GOST 7702.0-74.</u> <u>PS-CSA-RPO-01 ed.1</u>	Carne cu suprafata umezita , fara deteriorari , grasimea de culoare galbuie. In sectiune : umeda , lucioasa caracteristica carnii de pui. Consistenta : elastica, nu se formeaza intiparituri la apasarea cu degetul, de culoare roz-pal, caracteristic speciei. Miros placut, caracteristic speciei, fara miros strain.	
2695-3	Aripi de pui broiler refrigerate	<u>GOST 7702.0-74.</u> <u>PS-CSA-RPO-01 ed.1</u>	Carne cu suprafata umezita , fara deteriorari , grasimea de culoare galbuie. In sectiune : umeda , lucioasa caracteristica carnii de pui. Consistenta : elastica, nu se formeaza intiparituri la apasarea cu degetul, de culoare roz-pal, caracteristic speciei. Miros placut, caracteristic speciei, fara miros strain.	

RESPONSABILI DE ÎNCERCĂRI:

A. TERZI

S. SOVA

LISCENCO TATIANA

DIRECTOR ADJUNCT :

DIANA CURCHI



Incertitudinea de masurare se va elibera la solicitarea clientului. Rezultatele incercarilor se refera numai la proba analizata. Se interzice reproducerea partiala sau integrala a raportului dat fara aprobarea laboratorului emitent. Copiile Raportului de incercari nu sunt valabile fara semnatura si stampila originala a laboratorului emitent. Falsificarea acestui document se pedepseste in conformitate cu legislatia in vigoare. Responsabilitatea esantionarii o are solicitantul. ■ - incercari neacoperite de acreditarea MOLDAC. Raportul este intocmit in 3 exemplare.



REPUBLICA MOLDOVA  
 AGENȚIA NAȚIONALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR  
 Supravegherea Sanitară Veterinară de Stat  
 Direcția Raională pentru Siguranța Alimentelor  
 (autoritatea emitentă)



Raionul/municipiul R-ul Anenii Noi, s.Floren

# CERTIFICAT SANITAR-VETERINAR

Seria SP Nr. **0952775**

Din „11 decembrie” 2018

Subsemnatul, medic veterinar, am eliberat prezentul Certificat

**"FLORENI SRL"**

și certific că

**carne, subproduse și semifabricate de pui broiler refrigerat 3 500 kg**

în cantitate (locuri) de

cu greutate de

**3 500**

tipul ambalajului (marcaj/etichetă)

Originea mărfii

**caserole, lazi carton, sacosi polietilen**

care provine din

(produse materii prime - abatorizată, afumată, presesată, fabricată etc.)  
**abatorizată la FLORENI SRL**

(se indică denumirea locului gospodăriei unități)  
**R-ul Anenii Noi, s.Floreni**

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

**indema de boli infecțioase**

(realizare fără restricții, realizare condiționată)

Mărta este expediată

**depozitare, comercializare**

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

prin

**mun. Chisinau, str. Bacioii Noi Nr. 19**

de

**CARNPRODLUX SRL**

**auto**

(se indică principalele puncte de petreceri)

**r-nul. Anenii Noi, s.Floreni -> mun. Chisinau, str. Bacioii Noi Nr. 19**

după (după caz) examenului suplimentar de laborator

(se comunică laboratorului nr. examenului de laborator și rezultatul cercetărilor)

**CRDV., or. Chisinau**

NOTE SPECIALE:

**Raport de încercări 3 008 din 18.10.18; 3 129 din 1.11.18; 3 155 din 8.11.18; 3 245 din 17.11.18; 3 343 din 22.11.18**

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

**Condiții de pastrare și realizare:**

**Refrigerată T°C (2±2)°C: Carne și semifabricate din carne - 120 ore; subproduse - 72 ore de la data fabricării.**

**Congelată temperatura de -18 t°C - 12 luni Fabricat: -**

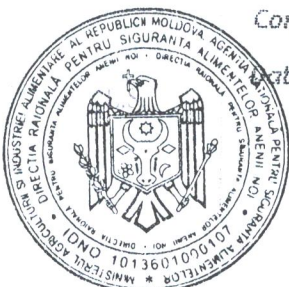
**la temperatura și condiții de fabricare indicată pe ambalaj. Se anexează pasaport de calitate**

Medic veterinar

*E. Baceef*

*Corolenco V*

(numele și prenumele)





AGENTIA NATIONALA PENTRU SIGURANTA ALIMENTELOR  
CENTRUL REPUBLICAN DE DIAGNOSTIC VETERINAR  
Laboratorul de incercari a produselor alimentare de origine animala  
Adresa: MD 2051, mun. Chişinău, str. Murelor 3, tel. 93-01-84, fax 59-50-88



## RAPORT DE ÎNCERCĂRI Nr. 2468

din 14 septembrie 2018.

Denumirea mostrelor de produse: 1)Pelmeni din carne de porc si vita , 2)carne de pui refrigerata: aripi, pulpa , 3)Carne de pui congelata: Piept fara os; pulpe.

Lotul: 1)250 kg., 2)6006 kg., 3)-.

Ambalare: p/e.

Data fabricării: 1)06.09.2018, 2)11.09.2018, 3)11.09.2018.

Producătorul: CARNPRODLUX SRL.

Solicitantul: CARNPRODLUX SRL.

Cantitatea mostrei: 1)1.0 kg., 2)1.0 kg., 3)1.0 kg.

Prelevat: de către medic veterinar - M. Psenicica.

Cerere la încercări din: 11.09.2018.

Data începutului încercărilor: 11.09.2018.

Data încheierii încercărilor: 14.09.2018.

Scopul încercărilor: autocontrol.

Conformitatea DN: SM STB 974:2003, HG nr. 221 din 16.03.2009 "Regulile privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare".



### REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR:

Codul mostrei	Parametrul analizat	Metode de încercari	Cerintele normative	Rezultatele obtinute
1	2	3	4	5
2468-1	<b>Pelmeni din carne de porc si vita</b>			
	<b>Indici microbiologici:</b>			
	Numarul de colonii la 30°C, ufc/g, max	SM EN ISO 4833-1:2014	1.0x 10 <sup>6</sup>	6.4 x 10 <sup>4</sup>
	Bacterii coliforme in 0.001 g	SM ISO 4831:2010	nu se admite	absent
	Salmonella (detectie) in 25.0 g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	absent
2468-2	<b>carne de pui refrigerata: aripi, pulpa</b>			
	<b>Indici microbiologici:</b>			
(1)	Salmonella (detectie) in 25.0 g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	absent
(2)	Salmonella (detectie) in 25.0 g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	absent
(3)	Salmonella (detectie) in 25.0 g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	absent
(4)	Salmonella (detectie) in 25.0 g	SM EN ISO 6579-	nu se admite	absent

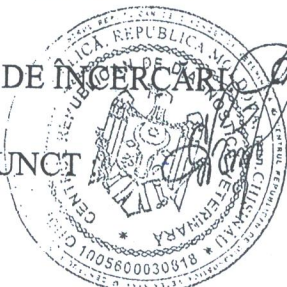
		1:2017		
(5)	<i>Salmonella (detectie) in 25.0 g</i>	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	absent
<b>2468-3</b>	<b>Carne de pui congelata: Piept fara os; pulpe</b>			
	<b>Indici microbiologici:</b>			
(1)	<i>Salmonella (detectie) in 25.0 g</i>	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	absent
(2)	<i>Salmonella (detectie) in 25.0 g</i>	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	absent
(3)	<i>Salmonella (detectie) in 25.0 g</i>	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	absent
(4)	<i>Salmonella (detectie) in 25.0 g</i>	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	absent
(5)	<i>Salmonella (detectie) in 25.0 g</i>	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	absent

RESPONSABILI DE ÎNCERCĂRI

LISCENCO TATIANA

DIRECTOR ADJUNCT

DIANA CURCHI



Incertitudinea de masurare se va elibera la solicitarea clientului. Rezultatele incercarilor se refera numai la proba analizata. Se interzice reproducerea partiala sau integrala a raportului dat fara aprobarea laboratorului emitent. Copiile Raportului de incercari nu sunt valabile fara semnatura si stampila originala a laboratorului emitent. Falsificarea acestui document se pedepseste in conformitate cu legislatia in vigoare. Responsabilitatea esantionarii o are solicitantul. ■ - incercari neacoperite de acreditarea MOLDAC. Raportul este intocmit in 3 exemplare.



Cumparator: CARNPRODLUX SRL  
Punct desarcare: mun.Chisinau, str.Bacioii Noi Nr.19

**Pasaport de calitate**

din 11.12.2018 13:06:24

Denumirea productiei: \_\_\_\_\_ productia  
refregerat carne de pui broiler

Cantitatea de locuri, kg 3 500

**Sortimentul si cantitatea de produs:**

Pui broiler	<u>3 500</u>
Carne de la piept	_____
Aripi	_____
Sold	_____
Pulpa	_____
Pulpa dezosata	_____
Gamba	_____
Osinza	_____

Ficat	_____
Pipote	_____
Inima	_____
Git	_____
Picioare	_____
Capete	_____

Carne tocata de pasare	_____
Tacim din carne	_____
Tacim p/u mincaruri, inclusiv piele	_____
Tacim p/u ciini si pisici	_____

Data sortarii si ambalarii  
*data indicata pe ambalaj*

Sef sectie abator  
Bulat N. \_\_\_\_\_

Mastru abator  
David Al.V. \_\_\_\_\_

Denumirea produsului conditiile de pastrare	Termen ele de valabilit ate si comerc ializare
Semifabricate refrigerate la temperatura (2±2)°C si umiditatea relativa a aerului de la 80% pina la 85%: - Carne si semifabricate din carne de pui broiler - Subproduse de pui broiler	120 ore 72 ore
Semifabricate congelate la temperatura nu mai sus de minus 18C si umiditatea relativa a aerului de la 85% pina la 95%: - Carne tocata, carne, semifabricate si subprduose de pui broiler	12 luni



Calitatea produselor corespunde cerintelor:

SF 00819906-001:2018

