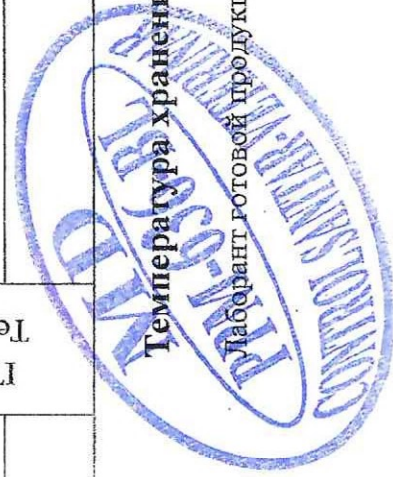


Удостоверение о качестве № 18

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		
03.11	SF 04928383-025:2015	Айран Light	1			1.0	45	4,2	0,6	0,50	4	16.11	
0		Айран											24.00
		Био- Айран											
02.11	IT 04928383-43:2015	Йогурт «Клубника»	1			1,5	75			0,50	4	15.11	
0		Йогурт «Персик - Маракуйя» бут. 0,280											24.00
		Йогурт «Злаки» бут. 0,280											
29.10	IT 04928383-43:2015	Йогурт «Клубника»	8			1,5	79			0,50	4	11.11	
0		Йогурт «Персик - Маракуйя» бут. 0,280											24.00
		Йогурт «Злаки» бут. 0,280											

Удостоверение о качестве № 16

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			
03.11	IT 00458963-013:2013 Технический регламент	Молоко 1,5%, 415 мл, PET	2			1,5	18	1021	1	0,50	4	06.11		
0		Молоко 1,5% 930 мл, PET											24.00	
		Молоко 2,5%, 930 мл, PET												
		Молоко 3,5%, 930 мл, PET												



Handwritten signature

Температура хранения от 0 до 6°С

Лаборант готовой продукции



Nr rt	Data fabri carii	Denumirea produsului	kg.	%de grasime	Acidit. °T	Fosta- taza organ.	Indicii fizico-chimici		Fabricarea	Ora	Data	Ora	Exp. termenului de realizare	Termen de reali zare a produc- tului (ore)	T ^o pasturarii produselor
							Data	Ora							
1	03.11	Smintina 300g .30%	SF00458963-003:2010	30	68	lips	cores	03.11	00:00	09.11	24:00	168	(1.6)°C		
2	03.11	Smintina 450g 30%	SF00458963-003:2010	30	66	lips	cores	03.11	00:00	09.11	24:00	168	(1.6)°C		
3	03.11	Smintina 8 kg 30%bid.	SF00458963-003:2010	30	66	lips	cores	03.11	00:00	09.11	24:00	168	(1.6)°C		
4	03.11	Smintina 300g 25%	SF00458963-003:2010	25	66	lips	cores	03.11	00:00	09.11	24:00	168	(1.6)°C		
5	03.11	Smintina 225g 20%	SF00458963-003:2010	20	66	lips	cores	03.11	00:00	09.11	24:00	168	(1.6)°C		
6	03.11	Smintina 230g 20%	SF00458963-003:2010	20	66	lips	cores	03.11	00:00	09.11	24:00	168	(1.6)°C		
7	03.11	Smintina 300g 20%	SF00458963-003:2010	20	66	lips	cores	03.11	00:00	09.11	24:00	168	(1.6)°C		
8	03.11	Smintina 450g 20%	SF00458963-003:2010	20	66	lips	cores	03.11	00:00	09.11	24:00	168	(1.6)°C		
9	03.11	Smintina 8 kg 20%bid.	SF00458963-003:2010	20	66	lips	cores	03.11	00:00	09.11	24:00	168	(1.6)°C		
10	03.11	Smintina 1000g 20% cal.	SF00458963-003:2010	20	66	lips	cores	03.11	00:00	09.11	24:00	168	(1.6)°C		
11	03.11	Smintina 1000g 15% cal.	SF00458963-003:2010	15	66	lips	cores	03.11	00:00	09.11	24:00	168	(1.6)°C		
12	03.11	Smintina 400g 15%	SF00458963-003:2010	15	66	lips	cores	03.11	00:00	09.11	24:00	168	(1.6)°C		
13	03.11	Smintina 400g 10%	SF00458963-003:2010	10	66	lips	cores	03.11	00:00	09.11	24:00	168	(1.6)°C		
14	03.11	Produs de smintina 500g 10%	SF00458963-011:2011	10	74	lips	cores	03.11	00:00	09.11	24:00	168	(1.6)°C		
15	03.11	Produs de smintina 500g 15%	SF00458963-011:2011	15	72	lips	cores	03.11	00:00	09.11	24:00	168	(1.6)°C		
16	03.11	Produs de smintina 500g 20%	SF00458963-011:2011	20	72	lips	cores	03.11	00:00	09.11	24:00	168	(1.6)°C		
17	03.11	Smintina 500g 15%	SF00458963-003:2010	15	70	lips	cores	03.11	00:00	09.11	24:00	168	(1.6)°C		
18	03.11	Smintina 500g 20%	SF00458963-003:2010	20	66	lips	cores	03.11	00:00	09.11	24:00	168	(1.6)°C		
19	03.11	Produs de smintina 500g 20%	SF00458963-003:2010	20	72	lips	cores	03.11	00:00	09.11	24:00	168	(1.6)°C		

Responsabil : Anton A.

Data eliberarii certificatului: 03 Noiembrie 2020

MD

AGENCIJA NAZIONALNA
REPUBLIKA MOLDOVA
1999-656-BL

AGENCIJA NAZIONALNA
REPUBLIKA MOLDOVA
1999-656-BL
AGENCIJA NAZIONALNA
REPUBLIKA MOLDOVA
1999-656-BL

REPUBLICA MOLDOVA

AGENCIJA NAZIONALNA
REPUBLIKA MOLDOVA
1999-656-BL
AGENCIJA NAZIONALNA
REPUBLIKA MOLDOVA
1999-656-BL

AGENCIJA NAZIONALNA
REPUBLIKA MOLDOVA
1999-656-BL
AGENCIJA NAZIONALNA
REPUBLIKA MOLDOVA
1999-656-BL

AGENCIJA NAZIONALNA
REPUBLIKA MOLDOVA
1999-656-BL

AGENCIJA NAZIONALNA
REPUBLIKA MOLDOVA
1999-656-BL

AGENCIJA NAZIONALNA
REPUBLIKA MOLDOVA
1999-656-BL

Formularul 2



CERTIFICAT SANITAR-VETERINAR

Seria SP Nr. 1136851

Din "03" Membrie 2020

Eu, subsemnatul medic veterinar, am eliberat prezentul certificat

și certifică S.A. Incaulac
produse locale și înghețate în sortiment
conform foaierii

în cantitate (locuri) de 19 cu greutate de 69500 kg

tipul ambalajului (marcaj/etichetă) ambalat, marcat, conform

Originea mărfii procedete

care provine din m. Balti, SA Incaulac, ineluma
foaie ole boli infectioase la ovinoe si porco

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

indicată pe mărfa sau modul de producere, conform regulii (responsabilitate sanitar-veterinară)

Mărfa este expediată la peleacu de carne

cu transportul Auto

pe ruta m. Balti - m. Chisinau și comuna B. H.

Mărfa a fost supusă (după caz) examenului suplimentar de laborator CRDV Dondușeni

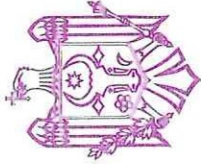
Raportele ale încercor nr. 1663-1665 din 13.09.2020

NOTE SPECIALE: Conform cerțelor celorlalte de celelalte și
morcajuel pe embolaj.



Medic veterinar V. Golube
D. Cepcaru

Falsificarea prezentului document se pedepsește conform legislației în vigoare.



REPUBLICA MOLDOVA
AGENȚIA NAȚIONALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
Supravegherea Sanitară Veterinară de Stat
S.A. «JLC»

(autoritatea emitentă)
Chișinău

Raionul/municipiul _____



Formularul 2

CERTIFICAT SANITAR-VETERINAR

Seria SP Nr. 1186683

Din " 3 " noiembrie 2020 201

Eu, subsemnatul medic veterinar, am eliberat prezentul Certificat

S.A. «JLC»

și certific că _____
(cod, denumirea persoanei juridice și numele și prenumele persoanei fizice)
produse lactate refrigerate în asortiment
(denumirea și starea mărfii)

în cantitate (locuri) de _____ c/f _____ cu greutate de _____ c/f _____ kg
tipul ambalajului (marcaj/etichetă) _____ plastic, carton

Originea mărfii _____ S.A. «JLC»
care provine din _____ mun. Chișinău, str. Sarmizegetusa 90
(se indică denumirea localității, gospodăriei, unității favorabile)

situația epidemiologică a localității de proveniență) _____ realizare
a fost supusă expertizei sanitar-veterinare și este admisă pentru: _____
(realizare fără restricții, realizare condiționată -

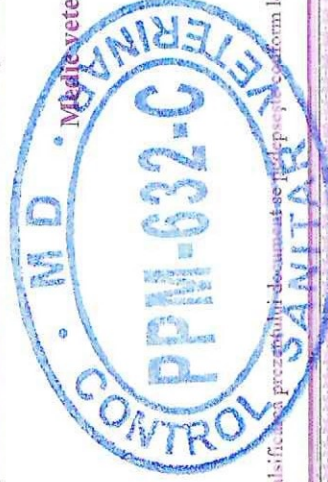
indicați starea medicale sau moduri de prelucrare, conform regulilor Expertizei sanitare-veterinare)
Marfa este expediată la _____ rețeaua de comerț conform facturii
(punctul de destinație, adresa)

cu transportul _____ auto
pe ruta _____ mun. Chișinău — R. Moldova
(se indică principalele puncte de pe traseu)

Marfa a fost supusă (după caz) examenului suplimentar de laborator _____ Raport de încercări
nr. 2976 din 18.09.20; nr. 3311 din 06.10.20
(denumirea laboratorului, nr. examenului de laborator și rezultatul cercetării)

NOTE SPECIALE: _____
condițiile de păstrare și termenul de valabilitate
conform certificatelor de calitate

Valabilitatea prezentului Certificat este identică cu valabilitatea mărfii pentru care s-a eliberat prezentul document.



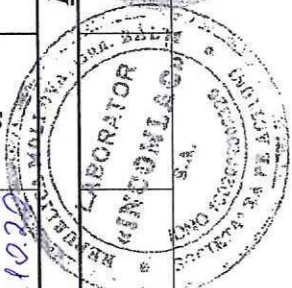
(semnătura)
Mocati Grigore

(numele și prenumele)

Falsificarea prezentului document se pedepsește conform legislației în vigoare.

Certificat de calitate

Cerc alit. Nr	Denumirea produsului	Data fabricarii	D.N. al prod.	Cantit.		Indici fizico-chimie	Indici organ.	Tem per. °C	Termen de realiz.	
				loc	kg					grăs.
UNT AMBALAT										
2338	Unt "Crestianscoe" 72,5 % amb., 0.2kg	26.10.20	HG nr-611 din 05.07.10 IT 04928383-11:2015			72,5	25,0	+2	0-(+4)°C 45 zile	
2340		27.10.20								
2343		28.10.20								
2229	Unt "Crestianscoe" sarat 71,5 % amb. 0.2kg.	02.10.20				71,5	25,5	+2	0-(+4)°C 45 zile	
2341	Unt din smînt. dulce "Magnifico" 82,5 % amb., 0.2kg	28.10.20				82,5	16,0	+2	0-(+4)°C 45 zile	
2349		29.10.20								
2351	Unt "Buterbrodnoe" 62,5 % amb., 0.2kg	29.10.20				62,5	35,5	+2	0-(+4)°C 45 zile	
2248	Unt din smînt. dulce 70,0 % amb., 0.2kg	06.10.20				70,0	27,0	+2	0-(+4)°C 45 zile	
2320	Unt "Tărănesc" din smînt. dulce 70,0 % amb., 0.2kg	22.10.20				70,0	27,0	+2	0-(+4)°C 45 zile	
2332		25.10.20								
2336	Unt de ciocolata 62,0 % amb., 0.2kg	26.10.20	SF 04928383- 036: 2015			62,0	16,0	+2	0-(+4)°C 45 zile	
UNT CÎNTAR										
	Unt "Crestianscoe" 72,5 % cînt. 20 kg		HG nr-611 din 05.07.10 IT 04928383- 11-2015			72,5	25,0	-18	minus 12°C - minus 18°C - 12 luni; nu mai sus de 6°C - 10 zile	
	Unt din smînt. dulce "Magnifico" 82,5 % cînt., 5kg		HG nr-611 din 05.07.10 IT 04928383- 11-2015			82,5	16,0	-18	minus 12°C - minus 18°C - 12 luni; nu mai sus de 6°C - 10 zile	
SPRED AMBALAT										
2345	Raza Soarelui 62,5 % amb., 0.2kg	28.10.20	SF 04928383-033:2011			62,5	36,5	+2	0-(+4)°C 45 zile	
2334	Deosebit 72,5 % amb., 0.2kg	25.10.20								
2354	Deosebit Delicios 78,0 % amb., 0.2kg	30.10.20					72,5	26,5	+2	0-(+4)°C 45 zile
2239	Deosebit Premium 82,5 % amb., 0.2kg	04.10.20					78,0	21,0	+2	0-(+4)°C 45 zile
2348	Buna Dimineata 72,5 % amb., 0.2kg	28.10.20					82,5	16,5	+2	0-(+4)°C 45 zile
2346	Darnic 71,0 % amb., 0.2kg	28.10.20					72,5	26,5	+2	0-(+4)°C 45 zile
2310		20.10.20					71,0	26,0	+2	0-(+4)°C 45 zile
SPRED CÎNTAR										
	Deosebit 72,5 % cînt. 10 kg		SF 04928383- 033:2011			72,5	26,5	-18	la minus 18°C - 11 luni; nu mai sus de 6°C - 10 zile	
2342	Deosebit Premium 82,5 % cînt. 10 kg	28.10.20				82,5	16,5	-18	la minus 18°C - 11 luni; nu mai sus de 6°C - 10 zile	
2322	Darnic 71,0 % cînt. 5 kg	22.10.20				71,0	26,0	-18	la minus 18°C - 11 luni; nu mai sus de 6°C - 10 zile	
2325		23.10.20								
PASTE										
	Pasta Perfecto de Post 55,0 % amb., 0.5kg					55,0	44,0	+2	0-(+4)°C 45 zile	



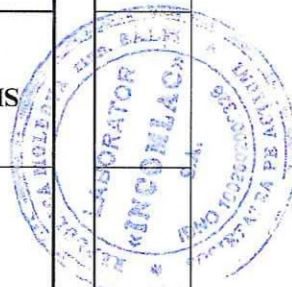
Data: 03.11.2020

Responsabil: [Signature]

Certificat de calitate

4/22

Certe alit. Nr	Denumirea produsului	Data fabricării	D.N. al prod.	Cantit.		Indici fizico-chimie	Indici organ.	Tem per. °C	Termen de realiz.
				loc	kg				
UNT AMBALAT									
2343	Unt "Crestianscoe" 72,5 % amb., 0.2kg	28.10.10	HG nr-611 din 05.07.10 IT 04928383-11:2015	14	3780	72,5	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile
2352	Unt "Crestianscoe" sarat 71,5 % amb. 0.2kg,	29.10.10		166		25,0	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile
2349	Unt din smânt. dulce "Magnifico" 82,5 % amb., 0.2kg	29.10.10	SF 04928383-036: 2015	14	450	82,5	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile
2353	Unt "Buterbrodnoe" 62,5 % amb., 0.2kg	30.10.10		7	126	62,5	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile
2357	Unt din smânt. dulce 70,0 % amb., 0.2kg	29.10.10	HG nr-611 din 05.07.10 IT 04928383-11:2015	1	18	70,0	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile
2387	Unt "Tărănesc" din smânt. dulce 70,0 % amb., 0.2kg	19.10.10		70,0	27,0	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile	
2360	Unt de ciocolata 62,0 % amb., 0.2kg	31.10.10	SF 04928383-036: 2015	15	96	62,0	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile
UNT CÎNTAR									
	Unt "Crestianscoe" 72,5 % cînt. 20 kg					72,5	cores.	-18	minus 12°C - minus 18°C - 12 luni; nu mai sus de 6°C 10 zile
	Unt din smânt. 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									
2345	Raza Soarelui 62,5 % amb., 0.2kg	28.10.10	SF 04928383-033:2011	15	270	62,5	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile
2354	Deosebit 72,5 % amb., 0.2kg.	30.10.10		20	360	72,5	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile
	Deosebit Delicios 78,0 % amb., 0.2kg				78,0	21,0	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile
	Deosebit Premium 82,5 % amb., 0.2kg				82,5	16,5	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile
2346	Buna Dimineata 72,5 % amb., 0.2kg	28.10.10	HG nr-611 din 05.07.10 IT 04928383-11:2015	2	90	72,5	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile
2357	Darnic 71,0 % amb., 0.2kg	31.10.10				71,0	26,0	cores.	+2
SPRED CÎNTAR									
	Deosebit 72,5 % cînt. 10 kg					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
PASTE									
	Pasta Perfecto de Post 55,0 % amb., 0,5kg					55,0	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile



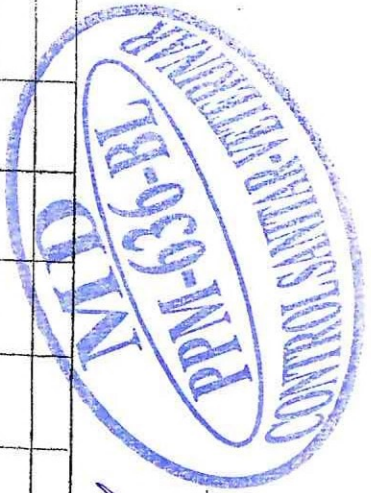
Data: 03.11.2022

Responsabil: _____

Удостоверение о качестве № 13

Дата выбра- ботки	№ 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, %	Фосфатаза		Температура, °С
08.11		Сырки гл. « Mic-vis » ванилин	2			20.0	154	43.0	07С	4	11.11
		Сырки гл. « Mic-vis » лимон	2			20.0	154	43.0	07С	4	11.11
		Сырки гл. « Mic-vis » орех	2			20.0	154	43.0	07С	4	11.11
		Сырки гл. « Mic-vis » кокос	2			20.0	154	43.0	07С	4	
		Сырки гл. « Mic-vis » какао	2			20.0	154	43.0	07С	4	
		Сырки гл. « Mic-vis » курала	2			20.0	154	43.0	07С	4	
		Сырки гл. « Mic-vis » ассорти	2			20.0	154	43.0	07С	4	
		Сырки гл. « Milky Smile » вишня	2			20.0	154	43.0	07С	4	
		Сырки гл. « Milky Smile » зеленое яблоко	2			20.0	154	43.0	07С	4	
		Сырки гл. « Milky Smile » клубника	2			20.0	154	43.0	07С	4	
		Сырки гл. « Milky Smile » абрикос	2			20.0	154	43.0	07С	4	
		Сырки гл. « Milky Smile » ассорти	2			20.0	154	43.0	07С	4	
		Сырки гл. « INCOMLAC » студёнка	2			26.0	152	36,5	07С	4	
		Сырки гл. « INCOMLAC » кофе	2			26.0	152	36,5	07С	4	
		Сырки гл. « INCOMLAC » какао	2			26.0	152	36,5	07С	4	
		Сырки гл. « INCOMLAC » ассорти	2			26.0	152	36,5	07С	4	

SF 04928383-034-2016



[Handwritten signature]

Температура хранения от 0 до 6°C

Лаборант готовой продукции



Nr cr.	Data fabri carii	Denumirea produsului	Indicii fizico-chimici		Fabricarea		Exp.termenului de realizare		Termen de reali zarea a produc tului (ore)	T° pasturarii produselor			
			Aciditate T°	% de gras ime	Data	Ora	Data	Ora			Densitate %de Umid	Sare	
1	03.11	Brinza de casa 0,2 kg 6,0%	SF049288383-040:2014	6,0	132	76,8	0,9	03.11	00:00	06.11	24:00	96	(0.6)° C
2	03.11	Granuncior 0,4 kg 4 %	SF049288383-040:2014	4,0	134	76,6	0,9	03.11	00:00	06.11	24:00	96	(0.6)° C
3	03.11	Gingasie 0,4 kg 4 %	SF00458963-005-2010	4,0	138	77,0	1,0	03.11	00:00	06.11	24:00	96	(0.6)° C
4	03.11	Faguras 0,2 kg, 5 %	SF049288383-040:2014	5,0	136	77,2	0,9	03.11	00:00	06.11	24:00	96	(0.6)° C
5	03.11	Brinza impact. 0,25 kg 0 %		0,0	212	78,4		03.11	00:00	06.11	24:00	96	(0.6)° C
6	03.11	Brinza impact. 0,5 kg 0 %		0,0	214	78,2		03.11	00:00	06.11	24:00	96	(0.6)° C
7	03.11	Brinza impact. 0,25 kg 2 %	Cerinte de calitate lactate HG 158 din 07.03.2019	2,0	206	75,2		03.11	00:00	06.11	24:00	96	(0.6)° C
8	03.11	Brinza impact. 0,25 kg 5 %		5,0	200	72,2		03.11	00:00	06.11	24:00	96	(0.6)° C
9	03.11	Brinza impact. 0,5 kg 5 %		5,0	202	72,6		03.11	00:00	06.11	24:00	96	(0.6)° C
10	03.11	Brinza impact. cintar, 5 %		5,0	206	72,6		03.11	00:00	06.11	24:00	96	(0.6)° C
11	03.11	Produs de brinza 0,25kg; 18%	SF00458963-008:2011	18,0	124	59,8		03.11	00:00	07.11	24:00	120	(0.6)° C
12	03.11	Produs de brinza 0,5kg; 18%	SF00458963-008:2011	18,0	128	59,2		03.11	00:00	07.11	24:00	120	(0.6)° C
13	03.11	Produs de brinza (1 kg); 18%	SF00458963-008:2011	18,0	122	59,6		03.11	00:00	07.11	24:00	120	(0.6)° C
14	03.11	Produs de brinza cintar, 18%	SF00458963-008:2011	18,0	126	59,4		03.11	00:00	07.11	24:00	120	(0.6)° C
15	03.11	Produs de brinza cintar, 23%	SF00458963-008:2011	23,0	160	68,0		03.11	00:00	07.11	24:00	120	(0.6)° C
16	03.11	Produs de brinza sarata 23% 0,25	SF00458963-008:2011	23,0	160	68,0	0,9	03.11	00:00	07.11	24:00	120	(0.6)° C
17	03.11	Produs de brinza 0,25kg, 26%	SF00458963-008:2011	26,0	128	59,2		03.11	00:00	07.11	24:00	120	(0.6)° C
18	03.11	Produs de brinza 0,5kg, 26%	SF00458963-008:2011	26,0	122	59,6		03.11	00:00	07.11	24:00	120	(0.6)° C
19	03.11	Produs de brinza (1 kg) 26%	SF00458963-008:2011	26,0	126	59,4		03.11	00:00	07.11	24:00	120	(0.6)° C
20	03.11	Produs de brinza cintar, 26%	SF00458963-008:2011	26,0	124	59,8		03.11	00:00	07.11	24:00	120	(0.6)° C
21	25.10	Produs de brinzeturii in saramura (4 kg) Tara Mea	SF00458963-006:2011	58,6	64,4	2,5		25.10	00:00	21.02	24:00	2880	(0.6)° C
22	27.10	Produse de brinzeturii in saramura (amb.) Tara Mea	SF00458963-006:2011	58,6	64,4	2,5		27.10	00:00	26.12	24:00	1440	(0.6)° C
23	28.10	Produs de brinzeturii in saramura (4 kg) Frescado	SF00458963-006:2011	61,0	60,8	2,5		28.10	00:00	24.02	24:00	2880	(0.6)° C



Удостоверение о качестве № 16

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	
03.11 <i>Р</i>	SF 04928383-027:2010	Био-лайф ванил.	2			35.0	14	05С	4	06.11	
		Био-лайф корица				5.0	196	05С	6	24	
	IT 00458963-12:2012	Smířinã dulce	2								
		Творог 5%, 0,250									
		Творог 5%, 1 kg									
		Творог 5%, вес									
		Творог 9%, 0,5kg	2			9.0	140	05С	6		
		Творог 9%, весов.	2			9.0	140	05С	6		
		Творог н/ж весов.									

Удостоверение о качестве № 11

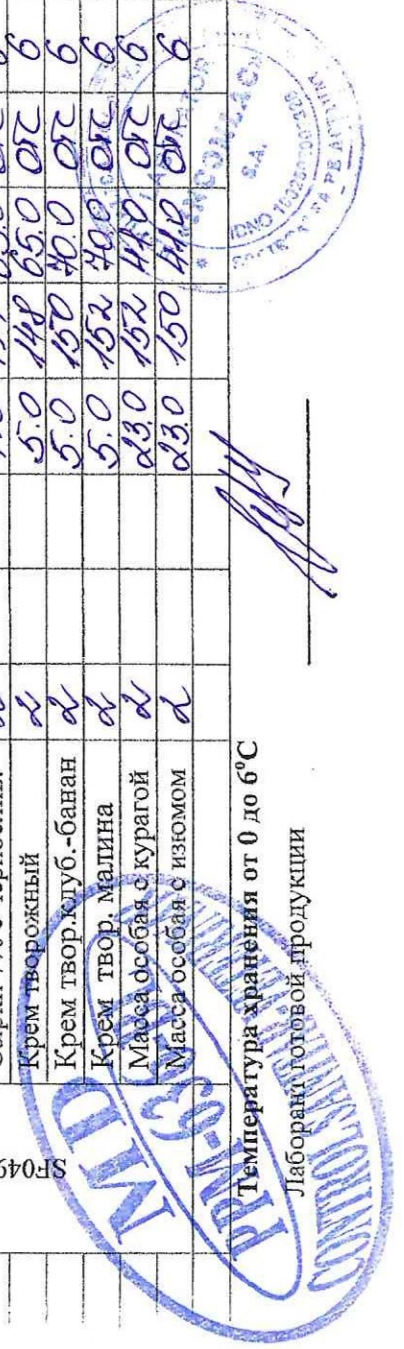
Дата выра ботки	№ нормативного документа	Наименование продукта	№ партии	Количество мест	Вес нетто	Физико-химические показатели					Дата окончания срока реализации	
						Массовая доля жира, %	Кислотность, °Т	Плотность, °А	Группа чистоты	Фосфатаза		Температура, °С
03.11 <i>Р</i>	IT 00458963-013:2013 Технический регламент	Молоко										05.11
												24

Удостоверение о качестве № 15

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		
03.11 <i>Р</i>	SF04928383-037:2013	"Zi de Zi" с клубничкой	2			5.0	154	40.0	05С	6	06.11	
		"Zi de Zi" со смород.	2			5.0	154	40.0	05С	6	24	
		"Zi de Zi" с персиком	2				5.0	164	40.0	05С	6	
		"Zi de Zi" с вишней	2				5.0	154	40.0	05С	6	
		Сырки н/ж. с изюмом	2				—	192	40.0	05С	6	
		Сырки 4% с изюмом	2				4.0	192	66.0	05С	6	
		Сырки 4% с абрикосом	2				4.0	194	66.0	05С	6	
		Сырки 7% с ванилин.	2				7.0	190	64.0	05С	6	
		Сырки 7% с чернослив.	2				7.0	194	65.0	05С	6	
		Крем творожный	2				5.0	148	65.0	05С	6	
		Крем твор. клуб.-банан	2				5.0	150	40.0	05С	6	
		Крем твор. малина	2				5.0	152	40.0	05С	6	
Масса особая с курагой	2				23.0	152	44.0	05С	6			
Масса особая с изюмом	2				23.0	150	44.0	05С	6			

Температура хранения от 0 до 6°С

Лаборант готовой продукции



Удостоверение о качестве № 17

Дата выбра ботки	№ норма- тивного документа	Наименование продукта	№ партии	Количество мест	Вес нетто	Физико-химические показатели					Дата оконча- ния срока реализации
						М.доли жира, %	Кислот- ность, ° T	М.доли влага, %	Фосфора за	Темпера- тура, ° C	
03.11	SF 0045896-004:2010/A1:2014	Ряженка п/эт.	1			4.0	82	070	070	6	04.11
		Ряженка бут. 0,415	2			4.0	82	070	070	6	04.11
	SF 04928383-032:2011	Бифидок фр. п/эт. <i>аква</i>	1			2.5	87	070	070	6	04.11
		Бифидок фр. п/эт. <i>клуб</i>	1			2.5	86	070	070	6	04.11
		Бифидок фр. п/эт.									
		Бифидок фр. п/эт.									
		Бифидок фр. п/эт.									
		Бифидок фр. бут. <i>аква</i>	1				2.5	87	070	070	6
		Бифидок фр. бут. <i>клуб</i>	1			2.5	86	070	070	6	04.11
		Бифидок 3,2% PET									
	SF 04928338-044:2015	Закваска «МАІА» бут. 0,415	2			2.5	87	070	070	6	04.11
		Кефир 1,0% «Бифимако»	2			1.0	90	070	070	6	04.11
		Кефир «Арм. Густ.» п/эт.									
		Кефир 2,5% п/эт. «Zi de zi»									
	SF 04928383-025:2015	Кефир 2,5% п/эт.	2			2.5	88	070	070	6	04.11
		Кефир 2,5% бут. 0,415	2			2.5	88	070	070	6	04.11
		Кефир 2,5% бут. 0,930	2			2.5	90	070	070	6	04.11
		Кефир 2,5% « Гугуца »	2			2.5	88	070	070	6	04.11
		Кефир 1,0% п/эт.	2			1.0	89	070	070	6	04.11
		Кефир 1,0% бут. 0,415	2			1.0	88	070	070	6	04.11
		Кефир 1,0% бут. 0,930	2			1.0	88	070	070	6	04.11
		Кефир 1% « Гугуца »	2			1.0	88	070	070	6	04.11
		Кефир н/ж п/эт.	2			—	88	070	070	6	04.11
		Кефир 0% бут. 0,930	2			—	90	070	070	6	04.11
		Кефир н/ж T/R	2			—	90	070	070	6	04.11
		SF 0045896-008:2011	Прод. твор. 18% фас. 0,25								
		Прод. твор. 18% сладкий с ванилином, фас. 0,25	2			18.0	118	070	070	6	04.11
		Прод. твор. 18% сладкий с изюмом, фас. 0,25	2			18.0	118	070	070	6	04.11
		Прод. твор. 18% сладкий с курагой, фас. 0,25	2			18.0	118	070	070	6	04.11
		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	2			2.5	85	070	070	6	04.11



Температура хранения от 0 до 6°C

Лаборант готовой продукции



Nr. crt	Denumirea produsului	Buc.	Masa neta kg	%de grasime	Acidit °T	Fosfataza organ.	Indicii fizico-chimiei	T°pastarii	Data	Ora	Data	Ora	Exp. termenului de realizare
1	Smoothie Pere-Mere-Fl. de tei 280g			2,0	87		cores	hips	(0...4)°C	03.11	00:00	12.11	24:00
2	Smoothie Piersic.-Fr.pasiun-Melisa 280g			2,0	86		cores	hips	(0...4)°C	03.11	00:00	12.11	24:00
3	Smoothie Visine si Rachitele 280g			2,0	87		cores	hips	(0...4)°C	03.11	00:00	12.11	24:00
4	"Delicato" visina 140g			0,1	85		cores	hips	(0...4)°C	03.11	00:00	12.11	24:00
5	"Delicato" banana 140g			0,1	87		cores	hips	(0...4)°C	03.11	00:00	12.11	24:00
6	"Delicato" pom. de padure 140g			0,1	87		cores	hips	(0...4)°C	03.11	00:00	12.11	24:00
7	"Delicato" caise 140g			2,5	87		cores	hips	(0...4)°C	03.11	00:00	12.11	24:00
8	"Delicato" capsuni 140g			2,5	86		cores	hips	(0...4)°C	03.11	00:00	12.11	24:00
9	"Delicato" pierisici 140g			2,5	86		cores	hips	(0...4)°C	03.11	00:00	12.11	24:00
10	"Delicato" caise 0,5 kg			2,5	86		cores	hips	(0...4)°C	02.11	00:00	11.11	24:00
11	"Delicato" mango 0,5 kg			2,5	86		cores	hips	(0...4)°C	02.11	00:00	11.11	24:00
12	Laurt clasic 0,5 kg 2,5%			2,5	86		cores	hips	(0...4)°C	02.11	00:00	11.11	24:00
13	Laurt clasic 0,140 kg 2,5%			2,5	86		cores	hips	(0...4)°C	03.11	00:00	12.11	24:00
14	Laurt in stil grecesc Eli Greco 180g 5%			5,0	85		cores	hips	(0...4)°C	22.10	00:00	04.11	24:00
15	Lapte acru 400g 2,5%			2,5	80		cores	hips	(0...4)°C	03.11	05:00	07.11	05:00
16	Frisca 500g 10%			10	16		cores	hips	(0...4)°C	03.11	00:00	06.11	24:00

Data eliberării certificatului: 03 Noiembrie 2020

Responsabil : Anton A.

CERTIFICAT DE CALITATE Nr 537

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 %	Aciditate °T	Umiditate %	Fosfor-taza	Indicii organ	Data				
1	03.11	Lapte past. p-len 1,0 L	Cerințe de calitate pentru lapte și produse lactate HG 158 din 07.03.2019 IT 00458963-013:2013			1,5	17	1028	cores	03.11	00:00	06.11	24:00	96	(2..4)°C
2	03.11	Lapte past. p-len 1,0 L				2,5	17	1028	cores	03.11	00:00	06.11	24:00	96	(2..4)°C
3	03.11	Lapte past. T/C 0,5 L				2,5	17	1028	cores	03.11	00:00	06.11	24:00	96	(2..4)°C
4	03.11	Lapte past. p-len 1,0 L				3,5	17	1028	cores	03.11	00:00	06.11	24:00	96	(2..4)°C
5	03.11	Lapte ZI de ZI 0,45 L				2,5	17	1028	cores	03.11	00:00	06.11	24:00	96	(2..4)°C
6	03.11	Lapte past. P/P 0,5 L				2,5	17	1028	cores	03.11	00:00	06.11	24:00	96	(2..4)°C
7	02.11	Chefir past. P/P 0,5 L		SF04928383-025:2010			2,5	94	cores	02.11	00:00	06.11	24:00	120	(2..4)°C
8	02.11	Chefir 0,2 kg					2,5	90	cores	02.11	00:00	06.11	24:00	120	(2..4)°C

Data eliberării certificatului: 03 Noiembrie 2020

Responsabil: Anton A.

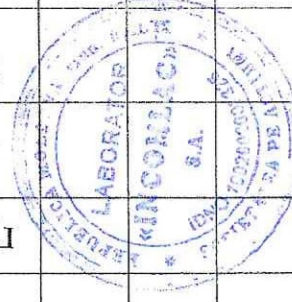


Удостоверение о качестве № 6, 174

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		
01.11	SF 04928383-025:2015	Айран Light	13			0.5	63	4.3	0.6	0.5	4	14.11	
02		Айран	13			1.0	64	4.28	0.6	0.5	4	14.11	
02		Био- Айран											
29.10	IT 04928383-43:2015	Айран, Light [™]	12			0.5	62	4.24	0.6	0.5	4	11.11	
02		Айран с укр.	10			1.0	62	4.24	0.6	0.5	4	14.11	
02		Айран	12				1.0	62	4.24	0.6	0.5	4	14.11
		Йогурт «Клубника» бут. 0,280											
		Йогурт «Персик - Маракуйя» бут. 0,280											
		Йогурт «Злаки» бут. 0,280											

Удостоверение о качестве № _____

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	Груша чистоты	Фосфатаза	Температура, °С		
	IT 00458963-013:2013 Технический регламент	Молоко 1,5%, 415 мл, PET											
		Молоко 1,5% 930 мл, PET											
		Молоко 2,5%, 930 мл, PET											
		Молоко 3,5%, 930 мл, PET											



[Handwritten signature]

Температура хранения от 0 до 6°С

Лаборант готовой продукции