



REPUBLICA MOLDOVA
 AGENȚIA NAȚIONALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR

Supravegherea Sanitară Veterinară de Stat

D.T.S.A - Florești
(autoritatea emitență)

Raionul/municipiul Florești



CERTIFICAT SANITAR-VETERINAR

Seria SP nr. 1341999

Din „13” Ianuarie 2022

Subsemnatul, medic veterinar, am eliberat prezentul Certificat S.H. Fabrica de unt^o din Florești s. Vărsăreuca

și certific că prodeuse lactate ambalate în asortiment
(denumirea și starea mărfii)
racie

în cantitate (locuri) de 1800 cu greutate de 24000,0 kg

tipul ambalajului (marcaj/etichetă) pachete, pahari, pet din ppp în novețe de plastic

Originea mărfii produse fabricate
(produse, materii primă - abate/pată, achiziționate, procesate, fabricate etc.)

care provine din s. Vărsăreuca - localitatea favorabilă în ce privește bolile infectioase la animale.
(se indică denumirea localității, gospodăriei, unității și situația epizootică a localității de proveniență)

a fost supusă expertizei sanitar-veterinare și este admisă pentru: Realizare fără restricții.
(realizare fără restricții; realizare condiționată - indicându-se motivele sau modul de prelucrare, conform regulilor expertizei sanitar-veterinare)

Marfa este expediată la pieța internă - R. Moldova
(punctul de destinație, adresa)

cu transportul auto
(auto, feroviar, aerian, maritim, condiții de transport)

pe ruta s. Vărsăreuca - teritorie R. Moldova
(se indică principalele puncte de pe traseu)

Marfa a fost supusă (după caz) examenului suplimentar de laborator C.D. Donohu s.eni - raport N894 din 05.10.21, N925-1-16 din 19.10.21, N941-1-17 din 02.11.21, N1190-1-18 din 24.11.21, N1439-1-21 din 30.11.21, N1918-1-15 din 15.12.21. Corespunde D. N. 1/2021
(denumirea laboratorului, nr. examenului de laborator și rezultatul cercetărilor)

NOTE SPECIALE: Certificat de calitate N9 din 13.01.22. dat de laboratorul s. Vărsăreuca s. Vărsăreuca - condiții de păstare, și termen de valabilitate, conform indicilor de pe ambalaj, dat de producător.
(condiții și permisiuni (indicații) speciale informații și condiții specifice, factori etc.)



Medic veterinar D. Beznice
(semnătura)
D. Beznice
(numele și prenumele)

Denumirea produsului	D.N.	Nr. Lotului	Nr. certificatului	Indici fizico - chimici								Temperatura, °C	Ora finaliz. proces tehnol.	Data fabricării, ambalării, eliberării	Data finalizării termenului de valabilitate	Termenul de valabilitate (zile)	Ora expirării termenului de valabilitate	
				F.m.g., % max.	Aciditatea, °T	Densitatea, °A	SUD min. %	Umiditatea, % max.	sare, % max.	Grupa de puritate	Proba la Fosfotaza							
Lapte 2,5% de con st. 930/500 pel 1l		13/12	9/8	2,5	16	1028,0					I	neg.	4±2°C	00 ²⁰	13.01.22/12.01.22	17.01.22/16.01.22	5	23 ⁵⁵
Lapte 1,5% de con. st. 930ml/pel 1l		13/12	9/8	1,5	16	1028,2					I	neg.	4±2°C	00 ²⁰	13.01.22/12.01.22	17.01.22/16.01.22	5	23 ⁵⁵
Lapte 3,5% de consum sticla 930 ml		13/12	9/8	3,5	16	1028,0					I	neg.	4±2°C	00 ²⁰	13.01.22/12.01.22	17.01.22/16.01.22	5	23 ⁵⁵
Lapte acru 4,0% paharel 400g		13	9	4.0	80							neg.	4±2°C	00 ¹⁰	13.01.22	22.01.22	10	23 ³⁵
Lapte covăsit 4,0% sticlă 500g		13/12	9/8	4.0	76							neg.	4±2°C	00 ¹⁰	13.01.22/12.01.22	22.01.22/21.01.22	10	23 ³⁵
Chefir 0% sticla degresat 930g		13/12	9/8	0	90							neg.	4±2°C	00 ¹⁰	13.01.22/12.01.22	22.01.22/21.01.22	10	23 ³⁵
Chefir 1,0% pelic, stic. 500g/930g		13/12	9/8	1,0	90							neg.	4±2°C	00 ¹⁰	13.01.22/12.01.22	22.01.22/21.01.22	10	23 ³⁵
Chefir bifido. 2,5% sticlă 500g/930g		13/12	9/8	2,5	92							neg.	4±2°C	00 ¹⁰	13.01.22/12.01.22	22.01.22/21.01.22	10	23 ³⁵
Chefir 2,5% pel, sticlă 500g/930g		13/12	9/8	2,5	90							neg.	4±2°C	00 ¹⁰	13.01.22/12.01.22	22.01.22/21.01.22	10	23 ³⁵
Chefir 3,5% sticlă 500g		12	9	3,5	90							neg.	4±2°C	00 ¹⁰	13.01.22	22.01.22	10	23 ³⁵
Chefir 2,5% cu umplutură căpșună 500 g				2,5								neg.	4±2°C	00 ¹⁰			5	23 ⁴⁵
Iaurt multifrukt 1,5% sticlă 500g		3	7	1,5	80							neg.	max4°C	00 ¹⁰	11.01.22	24.01.22	14	23 ²⁵
Iaurt căpșună 1,5% sticlă 500g		4/3	8/6	1,5	80							neg.	max4°C	00 ¹⁰	12.01.22/10.01.22	25.01.22/23.01.22	14	23 ²⁵
Iaurt caise 1,5% sticlă 500g		4	8	1,5	80							neg.	max4°C	00 ¹⁰	12.01.22	25.01.22	14	23 ²⁵
Iaurt clasic 1,5% st. 500g		5/4	9/8	1,5	80							neg.	max4°C	00 ¹⁰	13.01.22/12.01.22	26.01.22/25.01.22	14	23 ²⁵
Iaurt clasic 2,6% pel. 500g		3	8	2,6	78							neg.	max4°C	00 ¹⁰	12.01.22	25.01.22	14	23 ²⁵
Iaurt clasic 2,5% pah 125g				2,5								neg.	max4°C	00 ¹⁰			14	23 ²⁵
Smântână 15,0% fer. 350g pah/15pel 500g		13/12	9/8	15,0	68							neg.	4±2°C	00 ¹⁰	13.01.22/12.01.22	19.01.22/18.01.22	7	23 ⁴⁵
Smântână 20,0% 250 g/ 350 g 200g, 500g pel		13/12	9/8	20,0	66							neg.	4±2°C	00 ¹⁰	13.01.22/12.01.22	19.01.22/18.01.22	7	23 ⁴⁵
Smântână 25,0% fermentată 250 g/ 350 g päh		13/12	9/8	25,0	68							neg.	4±2°C	00 ¹⁰	13.01.22/12.01.22	19.01.22/18.01.22	7	23 ⁴⁵
Smântână 10,0% fermentat pel.500 g/400gpah		13/12	9/8	10,0	68							neg.	4±2°C	00 ¹⁰	13.01.22/12.01.22	19.01.22/18.01.22	7	23 ⁴⁵
Brânză proaspătă 2,0% amb 500g		13/12	9/8	2,0	190			76.0				neg.	0-4°C	00 ⁰⁵	13.01.22/12.01.22	17.01.22/16.01.22	5	23 ⁵⁵
Brânză proaspătă 5,0% amb 500g/5kg		22/20	9/8	5,0	192			76.2				neg.	0-4°C	00 ⁰⁵	13.01.22/12.01.22	17.01.22/16.01.22	5	23 ⁵⁵
Brânză proaspătă 9,0% amb 500g/3kg		14/13	9/8	9,0	192			76.2				neg.	0-4°C	00 ⁰⁵	13.01.22/12.01.22	17.01.22/16.01.22	5	23 ⁵⁵
Br. granulat 4,0% pah.300g/0%3KG		13/12	9/8	4,0/0	150			78.2	max1			neg.	4±2°C	00 ⁰⁵	13.01.22/12.01.22	17.01.22/16.01.22	5	23 ⁵⁵
Lapte 1,5 steril 1l Bel.	CTB1746-2017			1,5	17	1030,4					I		(0;25)°C	24.09.21/05.10.21	24.09.22/05.10.22	365		
Lapte 2,5% steril 1l Bel.				2,5	17	1029,4					I		(0;25)°C	16.11.21	16.11.22	365		
Lapte 3,2 steril 1l Bel.				3,2	17	1028,7					I		(0;25)°C	04.12.21/25.11.21	04.12.22/25.11.22	365		
Smântina dulce 33% 500gr Bel.					33	17							(0;20)°C	29.07.21	29.11.22	182		
Smântina dulce 10% 500gr Bel.					10	17							(0;20)°C	18.09.21/24.11.21	18.05.22/24.07.22	182		
Brânzica glazurata "vanilie"/"cacao" 45g TY BY 200030514.278					26/18	134/180								2-6/-18°C	02/03.11.21	02/03.03.22	15/20	

Corespunde cerintelor de calitate pentru lapte si produselor lactate Hotarire nr:158 din 07.03.2019.

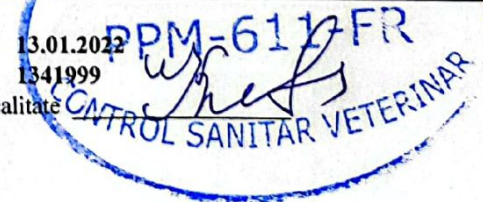
H G nr:1459 din 30.12.2016, H G nr:520 din 22.06.2010

Legii nr:279 din 15.12.2017, Legii nr:221 din 16.03.2009

Caracteristicile organoleptice corespund cerințelor documentului normativ.



Data și ora eliberării certificatului 13.01.2022
Certificat veterinar № S.P 1341999
Responsabil Laborant pe calitate



Extras din certificat de calitate Nr.9/8

Nr. partidei	Denumirea produsului	Termen de maturizare	Data fabricării după maturizare	Denumirea standardului	INDICII FIZICO CHIMICI							Umiditatea aerului	Temperatura, °C	Data fabricării, ambalării, eliberării	Data preambalării	Termenul de realizare (zile) din ziua preambalării	Data finalizării termenului de valabilitate	
					Fosfatază	% de Grăsimi	Substanță uscată degresată, min.	Aciditatea, °T	Temperatura în produs, °C	Gustul	Umiditatea, %							% de sare
1	Brânză maturată semitare „De Olanda” amb	60	23.10.21		neg.	45				caracter. brânzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0-4°C	12/11/10.01.22		60	12/11/10.03.22
146	Brânză maturată semitare „De Olanda” kg	60	22.11.21		neg.	45				caracter. brânzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0-4°C	12/11/10.01.22		60	12/11/10.03.22
54	Brânză maturată semitare „Rossiischii” kg	60	04.11.21		neg.	50±1,6				caracter. brânzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0-4°C	12/11/10.01.22		60	12/11/10.03.22
54	Brânză maturată semitare „Rossiischii” amb	60	04.11.21		neg.	50±1,6				caracter. brânzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0-4°C	12/11/10.01.22		60	12/11/10.03.22
21	Brânză maturată semitare „De Posehonie” amb	60	10.11.21		neg.	45±1,6				caracter. brânzei	max 45	1,5-2,5	85±5%	0-4°C	10.01.22		60	10.03.22
22	Brânză cu cheag tare „De Posehonie” kg.	60	10.11.21		neg.	45±1,6				caracter. brânzei	max 45	1,5-2,5	85±5%	0-4°C	12.01.22		60	12.03.22
124	Brânză maturată semitare „De Olanda” amb/kg	60	23.10.21		neg.	45				caracter. brânzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0-4°C	12/11/10.01.22		60	12/11/10.03.22
54	Brânză maturată semitare „Rossiischii” amb/kg	60	04.11.21		neg.	50±1,6				caracter. brânzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0-4°C	12/11/10.01.22		60	12/11/10.03.22
1	Brânză topită 175 g „Delicioasă”					40	34			pur lactat acid	max 65	max 3	max 85%	0-4°C	05.01.22		60	05.03.22
3	Brânză topită afumată amb./ kg „De Basarabia” vid					30	34			picant. gust de afumare	min 55	max 3	max 85%	0-4°C	23.12.21		90/60	20.02.22
3	Unt „Pentru tartine” 200 g					61,5					35,0			0-4/-18°C	10.01.22		35/120	
1/3	Unt „Țărănesc” 200 g					72,5					25,0			0-4/-18°C	10.01.22		35/120	
3	Unt din smintina dulce 200g					82,5					16,0			0-4/-18°C	10.01.22/12.01.22		35/120	
2	Amestec de grăsimi tartinabile "De Masă" 200 g			SF00459075 - 007:2010		72,0					25,5			0-4/-18°C	05.01.22/12.01.22		35/120	
2	Amestec de grăsimi tartinabile „Dorinta” 200 g					62,0					35			0-4/-18°C	05.01.22		35/120	
4	Unt „Țărănesc” 5kg			H.G 158 din 07.03.19		72,5					25,0			0-4/-18°C	31.12.21		10/365	
1	Unt „Țărănesc” 10 kg / 20 kg				neg.	72,5					25,0			0-4/-18°C	10.06.21/01.06.22		10/365	
1	Unt din smintina dulce 5.0kg				neg.	82,5					16,0			0-4/-18°C	14.08.21		10/365	

Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produselor lactate Hotărâre nr:158 din 07.03.2019 Untul monolit s-a păstrat la t-18°C pînă la data fabricării

H G nr:1459 din 30.12.2016, H G nr:520 din 22.06.2010

Legii nr:279 din 15.12.2017, Legii nr 221 din 16.03.2009

Data și ora eliberării certificatului

13.01.2022

Certificat veterinar № 1341999

Responsabil :

Laborant pe calitate

