| ~ P ~                     | Formularul 2<br>REPUBLICA MOLDOVA  |
|---------------------------|--|
|                           | AGENȚIA NAȚIONALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR<br>Supravegherea Sanitară Veterinară de Stat  |
|                           | NO /   |
| An.                       | Directia Raionala pentru Siguranta Alimentelor (autoritatea emitenta) Raionul/municipiul   |
| ាច់ច                      | RTIFICAT SANITAB-VETERINAR   |
| Surger Consumed Income In |  |
| Seria SP Nr.              | 1039956         Din "_16_" _septembrie201_19   |
| ubsemnatul, medic         | veterinar, am eliberat prezentul Certificat  |
| i certific că             | firmei FLORENI SRL<br>(cui – denumirea persoanei juridice sau numele și prenumele persoanei fizice)<br>carne, subproduse si semifabricate de pui broiler in sortiment refrigerat |
| i certific ca             | (denumirea și starea mărfi)  |
|                           | le cu greutate de cu greutate de kg  |
| ipul ambalajului (m       | arcaj/etichetă)lazi carton / m/p, caserole, saci p/e   |
| Originea mărfii           | Abotorizata la data de 16 septembrie 2019<br>(produse, materie prima - abatorizată, achiziționată, procesată, fabricată etc.)  |
| care provine din          | sat.Floreni, r-n Anenii Noi<br>(se indică denumirea localității, gospodăriei, unității   |
| <u></u>                   | Situatia epizootica: favorabila<br>situatia epizootică a localității de proveniență)   |
| a fost supusă experti     | zei sanitar-veterinare și este admisă pentru:  |
| depo                      | zitare și comercializare<br>indicându-se motivele sau modul de prelucrare, conform regulilor expertizei sanitar-veterinare)  |
| Marfa este expediată      |  |
|                           | in Reteaua de comert   |
| cu transportul            | auto (auto, feroviar, aerian, maritim, condiții de transportare)   |
| pe ruta                   | (se indica principalele puncte de pe traseu)   |
| <u></u>                   | sat.Floreni - teritoriu R.Moldovei   |
|                           | (după caz) examenului suplimentar de laborator   |
| aport incercari: 1 566    | din 27.6.19; 1 925 din 25.7.19; 1 981-1 982 din 1.8.19; 2 045 din 8.8.19; 2 046 din 9.8.19<br>(denumirea laboratorului, nr. examenului de laborator și rezultatul cercetărilor)  |
| NOTE SPECIALE: _          | Conditiile de pastrare si realizare $T^{\circ}C$ de la $0^{\circ}C$ pina la +4°C.  |
| Term                      | enul de valabilitate conform marcajului de pe ambalaj.<br>(condiții și permisiuni (indicații) speciale, informații și condiții specifice, factura etc.)                          |
|                           |  |
|                           | abilitatea prezentului Certificat este identică cu valabilitatea mărfii pentru care s-a eliberat prezentul document.   |
| Jon other Direction       |  |
| Teritorială               | Floreni S.R. Meder Orieni » Correctenco V  |
| Alimentelor               | PENTRU CERTIFICATE (numele și prenumele)   |
| ANENII NOI                | PENING OLATINOATE  |
| LALICA 101380100000       | Falsificarea prezentatifi document se pedepseşte conform legislației în vigoare.   |
|                           | Falsificarea prezentiu u document se pedepsește conform legislației în vigoare.  |

| FLORENI SRL<br>Moldova<br>R-ul Anenii Noi, s.Floreni                            | SF 00819906-001:2018<br>Formular N2 SP1039956, SP1039955  |   |
|---|---|---|
| Cumparator: DANILUX IMPEX SRL<br>Punct desarcare: Chisinau str.Voluntarilor, 15 |   |   |
| Pasaport de calitate  |   | Termen                                  |
| din 16.09.2019 5:00:36  | Denumirea produsului conditiile de pastrare               | ele de<br>valabilit<br>ate si<br>comerc |
| Denumirea productiei: productia   |   | ializare                                |
| refregerat + mai gustos//congelat + congelat carne de<br>pui broiler            |   |   |
| Cantitatea de locuri, kg54  |   |   |
| Sortimentul si cantitatea de produs:  |   |   |
| Carcase de pui broiler 14   | Semifabricate refrigerate la temperatura (2±2)°C          |   |
| Carne de la piept   | si umiditatea relativa a aerului de la                    |   |
| Aripi   | 80% pina la 85%:  |   |
| Sold  | - Carne si semifabricate din carne de pui broiler         | 120 ore                                 |
| Pulpa40   | - Subproduse de pui broiler                               | 72 ore                                  |
| Pulpa dezosata  |   |   |
| Gamba   |   |   |
| Osinza  |   |   |
| Ficat 🔬 🐁   | Semifabricate congelate la temperatura nu mai             |   |
| Pipote  | sus de minus 18C si umiditatea relativa a                 |   |
| Inima   | aerului de la 85% pina la 95%:                            |   |
| Git   | - Carne tocata, carne, semifabricate si                   |   |
| Capete  | subpruduse de pui broiler                                 | 12 luni                                 |
|   | MD  |   |
| Carne tocata de pasare  |   |   |
| Tacim din carne<br>Tacim p/u mincaruri,<br>inclusiv piele                       | SHA-306-AN  |   |
| Tacim p/u ciini si pisici   | CONTROL SANITAR VETERINAR                                 |   |
| Data sortarii si ambalarii  |   |   |
| data indicata pe ambalaj  | Calitatea produselor corespunde<br>cerintelor: A KIORENI» |   |
| Sef sectie abator<br>Bulat N.   | PENTRU CERTIFICATE  |   |
| Maistru abator<br>David Al.V.   | COPIA CORESPUNDE CU ORIGINALUL                            |   |