

CERTIFICAT DE CALITATE nr. 28 din 7 iunie 2019

Eliberat pentru produsele în stare refrigerată/congelată din carne de pasăre, abatorizate la "ARIVAPROD" S.R.L. în s. Sadova r. Călărași, cod fiscal 1008609004127, tel. 079213875

Expediat pentru comercializare conform facturii și certificatului sanitar-veterinar nr. 0982116

S. R. S. R.

calitatea

0982116

7 iunie

88% din greutatea d. sacului
carne de pui broiler
cu os

88%
abatorizată
la Sadova
r. Călărași
episcopie
mănăstire

num. cântărit, calitatea

scutito la $\pm 4 \pm 40^\circ\text{C}$
scutito - calitatea - Mănuș

Etichetă cu recășon
faptă pe pui vii, și etichetă
de pe etichetă de pe produs
într-o ambalajă separată



Signature

Nr. Ord	Denumire produs	masa neto (kg)	Temperatura de păstrare	Tipul ambalajului	Data fabricării	Termen de valabilitate	Documente normative
1	Pui broiler	1200	$+4 \pm 2^\circ\text{C}$	lăzi/tăvițe	7.06.19	72 ore	HG nr. 773 din 03.10.2013
2	Pulpe de pui	300	$+4 \pm 2^\circ\text{C}$	lăzi/tăvițe	-/-	72 ore	HG nr. 773 din 03.10.2013
3	Sold de pui	50	$+4 \pm 2^\circ\text{C}$	lăzi/tăvițe	-/-	72 ore	HG nr. 773 din 03.10.2013
4	Gambe de pui	45	$+4 \pm 2^\circ\text{C}$	lăzi/tăvițe	-/-	72 ore	HG nr. 773 din 03.10.2013
5	Arpi de pui	60	$+4 \pm 2^\circ\text{C}$	lăzi/tăvițe	-/-	72 ore	HG nr. 773 din 03.10.2013
6	Tacim I (spate)	35	$+4 \pm 2^\circ\text{C}$	lăzi/tăvițe	-/-	72 ore	HG nr. 773 din 03.10.2013
7	Tacim II (gase)	-	$+4 \pm 2^\circ\text{C}$	lăzi/tăvițe	-/-	72 ore	HG nr. 773 din 03.10.2013
8	Piept de pui	200	$+4 \pm 2^\circ\text{C}$	lăzi/tăvițe	-/-	72 ore	HG nr. 773 din 03.10.2013
9	Git de pui	50	$+4 \pm 2^\circ\text{C}$	lăzi/tăvițe	-/-	72 ore	HG nr. 773 din 03.10.2013
10	Picioare de pui	45	$+4 \pm 2^\circ\text{C}$	lăzi/tăvițe	-/-	72 ore	HG nr. 773 din 03.10.2013
11	Înimi de pui	12	$+4 \pm 2^\circ\text{C}$	lăzi/tăvițe	-/-	72 ore	HG nr. 773 din 03.10.2013
12	Ficat de pui	30	$+4 \pm 2^\circ\text{C}$	lăzi/tăvițe	-/-	72 ore	HG nr. 773 din 03.10.2013
13	Pioate de pui	15	$+4 \pm 2^\circ\text{C}$	lăzi/tăvițe	-/-	72 ore	HG nr. 773 din 03.10.2013
14	Cap de pui	-	$+4 \pm 2^\circ\text{C}$	lăzi/tăvițe	-/-	72 ore	HG nr. 773 din 03.10.2013
15	Carne de pui fără os	15	$+4 \pm 2^\circ\text{C}$	lăzi/tăvițe	-/-	72 ore	HG nr. 773 din 03.10.2013

Date speciale: umiditatea relativă a aerului 85-95 %. Fiecare unitate de produs este marcată conform legislației în vigoare.

Administrator, Gavrilă Igor

