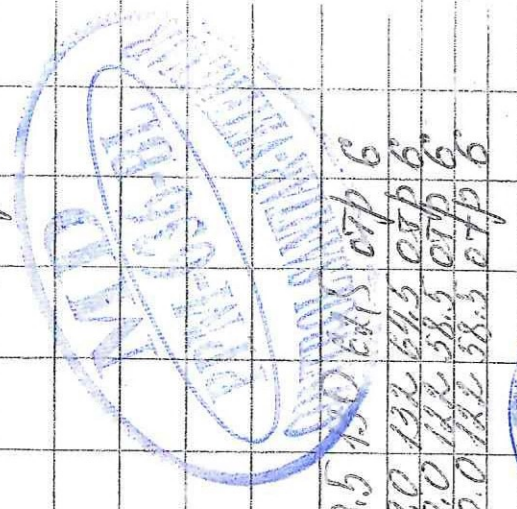


# Удостоверение о качестве № 159/160

Дата выра 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, %	Фосфатаза	Темпера- тура, ° C	
14.01 09	SF 0045896-004:2010/ AI-2014	Ряженка п/эт.	23			11.0	70		стр 6	6	14.01
		Ряженка бут. 0,415	23			11.0	70		стр 6	24	
		Бифидок фр. п/эт. <i>Синан</i>	11				2.5	84		стр 6	
		Бифидок фр. п/эт. <i>Клудан</i>	13				2.5	88		стр 6	
		Бифидок фр. п/эт.									
		Бифидок фр. п/эт.									
		Бифидок фр. бут. <i>Анан.</i>	11				2.5	87		стр 6	
		Бифидок фр. бут. <i>Клудан.</i>	16				2.5	88		стр 6	
		Бифидок 3,2% РЕТ									
			SF 04928383-032:2011								
	SF 0492838-044:2015	Закваска «МАИА» бут. 0,415									
	SF 04928383-025:2015	Кефир 1,0% «Бифимако»									
		Кефир «Арм. Густ.» п/эт.									
		Кефир 2,5% п/эт. «Zi de zi»	23				2.5	87		стр 6	
		Кефир 2,5% п/эт.	23				2.5	88		стр 6	
		Кефир 2,5% бут. 0,415	23				2.5	88		стр 6	
		Кефир 2,5% бут. 0,930									
		Кефир 2,5% « Гугуца » <i>100</i>									
		Кефир 1,0% п/эт.	23				1.0	88		стр 6	
		Кефир 1,0% бут. 0,415	23				1.0	87		стр 6	
		Кефир 1,0% бут. 0,930	23				1.0	87		стр 6	
	Кефир 1% « Гугуца »										
	Кефир н/ж п/эт.	23				-	87		стр 6		
	Кефир 0% бут. 0,930										
	Кефир н/ж T/R										
	SF 0045896-008:2011	Прод. твор. 18% фас. 0,25	23			19.0	132	14.5	стр 6		
		Прод. твор. 18% сладкий с ванилином, фас. 0,25	23			18.5	126	14.5	стр 6		
		Прод. твор. 18% сладкий с изюмом, фас. 0,25	23			18.5	128	14.5	стр 6		
		Прод. твор. 18% сладкий с курагой, фас. 0,25	23			19.0	134	14.5	стр 6		
		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. <i>23% 500</i>	23				23.5	130	14.5	стр 6	
	Прод. твор. 18% вес. <i>1000</i>	22				19.0	122	14.5	стр 6		
	Прод. твор. 30% вес. <i>500</i>	22				20.0	122	14.5	стр 6		
	Прод. твор. 30% вес. <i>1200</i>	21				20.0	122	14.5	стр 6		
	SF 0045896-007:2011	Бифи-Тон бут. 0,415									



Температура хранения от 0 до 6°C

*Искра*

Лаборант готовой продукции



SA «JLC» or. Chisinau  
Eliberat: Sectia "Controlul calitatii"

CERTIFICAT DE CALITATE Nr 116

Nr. crt.	Data fabricarii	Denumirea produsului	D. N. al produselor	cantitatea buc.	Masa neta kg	Grasime %	Acidit °T	Umidit %	Fosfa-taza	Indicii organ	Indicii fizico-chimici		Fabricarea	Expirarea termenului de realizare	Termen de realizare a produsului (ore)	Temp pasturarii (°C)
											Data	Ora				
1	24.01	Lapte past. p-len 1,0 L	Cerinte de calitate pentru lapte si produse lactate			1,5	17	1028	lips	cores	24.01	00:00	27.01	24:00	96	(2..4)°C
2	24.01	Lapte past. p-len 1,0 L				2,5	17	1028	lips	cores	24.01	00:00	27.01	24:00	96	(2..4)°C
3	24.01	Lapte past. T/C 0,5 L	HG 158 din 07.03.2019			2,5	17	1028	lips	cores	24.01	00:00	27.01	24:00	96	(2..4)°C
4	24.01	Lapte past. p-len 1,0 L	IT 00458963-013:2013			3,5	17	1028	lips	cores	24.01	00:00	27.01	24:00	96	(2..4)°C
5	24.01	Lapte past. P/P 0,5 L				2,5	17	1028	lips	cores	24.01	00:00	27.01	24:00	96	(2..4)°C
6.	24.01	Lapte past. Zi de Zi 0,45 l				2,5	17	1028	lips	cores	24.01	00:00	27.01	24:00	96	(2..4)°C
7	21.01	Chefir past. P/P 0,5 L	SF04928383-025:2010			2,5	96	4,6	lips	cores	21.01	00:00	25.01	24:00	120	(2..4)°C
8	21.01	Chefir 0,2 kg				2,5	94	4,6	lips	cores	21.01	00:00	25.01	24:00	120	(2..4)°C
9	21.01	Chefir past. 0,5 L				2,5	96	4,6	lips	cores	21.01	00:00	25.01	24:00	120	(2..4)°C

Data eliberarii certificatului: 24 Ianuarie 2021

Responsabil: Buzdaru O.



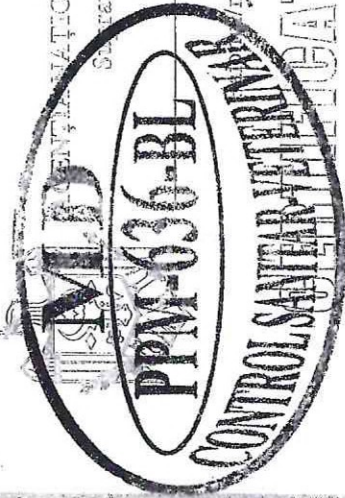


Nr. crt.	Data fabricarii	Denumirea produsului	D. N. al produselor	Buc.	kg.	%de grasime	Acidit. <sup>o</sup> T	Fosfa-taza	Indicii organ.	Fabricarea			Exp.termenului de realizare	Termen de realizare a produsului (ore)	T <sup>o</sup> pastarii produselor
										Data	Ora	Indicii fizico-chimiei			
1	24.01	Smintina 300g 30%	SF00458963-003:2010		30	68	hips	cores	24.01	00:00	30.01	24:00	168	(1..6)°C	
2	24.01	Smintina 450g 30%	SF00458963-003:2010		30	68	hips	cores	24.01	00:00	30.01	24:00	168	(1..6)°C	
3	24.01	Smintina 8 kg 30%bid.	SF00458963-003:2010		30	68	hips	cores	24.01	00:00	30.01	24:00	168	(1..6)°C	
4	24.01	Smintina 300g 25%	SF00458963-003:2010		25	68	hips	cores	24.01	00:00	30.01	24:00	168	(1..6)°C	
5	24.01	Smintina 225g 20%	SF00458963-003:2010		20	70	hips	cores	24.01	00:00	30.01	24:00	168	(1..6)°C	
6	24.01	Smintina 230g 20%	SF00458963-003:2010		20	70	hips	cores	24.01	00:00	30.01	24:00	168	(1..6)°C	
7	24.01	Smintina 300g 20%	SF00458963-003:2010		20	70	hips	cores	24.01	00:00	30.01	24:00	168	(1..6)°C	
8	24.01	Smintina 450g 20%	SF00458963-003:2010		20	70	hips	cores	24.01	00:00	30.01	24:00	168	(1..6)°C	
9	24.01	Smintina 8 kg 20%bid.	SF00458963-003:2010		20	70	hips	cores	24.01	00:00	30.01	24:00	168	(1..6)°C	
10	24.01	Smintina 1000g 20% cal.	SF00458963-003:2010		20	70	hips	cores	24.01	00:00	30.01	24:00	168	(1..6)°C	
11	24.01	Smintina 1000g 15% cal.	SF00458963-003:2010		15	70	hips	cores	24.01	00:00	30.01	24:00	168	(1..6)°C	
12	24.01	Smintina 400g 15%	SF00458963-003:2010		15	70	hips	cores	24.01	00:00	30.01	24:00	168	(1..6)°C	
13	24.01	Smintina 400g 10%	SF00458963-003:2010		10	70	hips	cores	24.01	00:00	30.01	24:00	168	(1..6)°C	
14	24.01	Produs de smintina 500g 10%	SF00458963-011:2011		10	74	hips	cores	24.01	00:00	30.01	24:00	168	(1..6)°C	
15	24.01	Produs de smintina 500g 15%	SF00458963-011:2011		15	72	hips	cores	24.01	00:00	30.01	24:00	168	(1..6)°C	
16	24.01	Produs de smintina 500g 20%	SF00458963-011:2011		20	72	hips	cores	24.01	00:00	30.01	24:00	168	(1..6)°C	
17	24.01	Smintina 500g 15%	SF00458963-003:2010		15	68	hips	cores	24.01	00:00	30.01	24:00	168	(1..6)°C	
18	24.01	Smintina 500g 10%	SF00458963-003:2010		10	70	hips	cores	24.01	00:00	30.01	24:00	168	(1..6)°C	
19	24.01	Produs de smintina 5000g 20%	SF00458963-003:2010		20	66	hips	cores	24.01	00:00	30.01	24:00	168	(1..6)°C	
20	24.01	Lapte acru 400g 2,5%	SF00458963-004:2010		2,5	84	hips	cores	24.01	05:00	28.01	05:00	120	(1..6)°C	
21	24.01	Frisca 500g 10%	IT 04928383-038:2013		10	16	hips	cores	24.01	00:00	24.01	24:00	96	(1..6)°C	

Data eliberarii certificatului: 24 Ianuarie 2021

Responsabil: Bun





REPUBLICA MOLDOVA

TERMINAȚIUNEA NAȚIONALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR

Serviciul Național de Siguranță Alimentară și Veterinară

PPM-636-BL

D.T.S.N.E.

(autoritatea emitentă)

municipal Bălți

CONTROL SANITAR-VETERINAR

Seria SP nr. 1221570

la nr. 24 Janonie 2021

Subsemnatul, medic veterinar, am eliberat prezentul certificat

S.A. Incomloc

și certific că Produse lactice și înghețate în sertiment conform foaiei

în cantitate (ocum) de c.ă. 10

cu greutate de 17000 kg

tipul ambalajului (marcă/etichetă)

Procesate Amoleț, morcote, conform

Originea mărfii

care provin din m. Bălți S.A. Incomloc, în deținere foră de boli infecțioase la om și la animale

a fost supusă experenței de laborator și este adecvată pentru consumul uman

foră restricții

Mărfă este exportată la țară

Rețineri de concert

cu transportul Autospecial

pe ruta m. Bălți m. Chișinău și viceversa B.M.

Mărfă a fost supusă (cu și fără) tratamentului termic în condiții de laborator CRPU Donchiveni

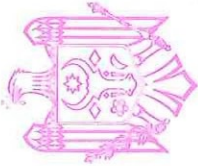
Reportorul de încercări cu N. 2686-2698 din SR. 2020

NOTE SPECIALE: Conform certificatelor de colț și morcocii pe omoleaj



Ș. Ștefan S. Medic veterinar

Ș. Ștefan S. Medic veterinar



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. 1235088**

Din „24 » ianuarie 2021 202

Subsemnatul, medic veterinar, am eliberat prezentul Certificat

S.A. «JLC»

și certific că produse lactate refrigerate în asortiment  
(denumirea și starea marfii)

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 locașului, gospodăriei, unității)

favorabilă

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

(realizare fără restricții, realizare condiționată -

indicați în se motivele sau modal de probocitate conform rezultatelor controlului sanitar-veterinar)

Marfa este expediată la rețeaua de comerț conform facturii

(punctul de destinație, adresă)

cu transportul auto

pe ruta mun. Chișinău — R. Moldova

(se indică punctele de trecere de pe traseu)

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

nr. 4682-4685 din 14.12.20

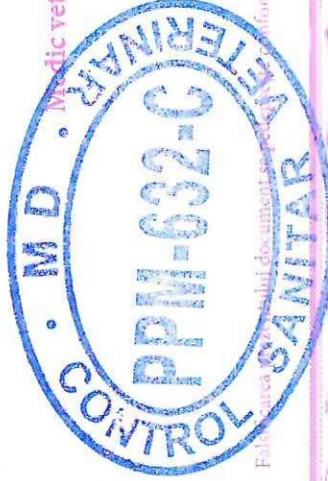
(denumirea laboratorului, nr. examenului de laborator și rezultatul cercetărilor)

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.



M.D. Medic veterinar

Mocati Grigore

(numele și prenumele)

Falsul prezenta documentelor este pedesit conform legii în vigoare.

**Certificat de calitate**

Cant. nr	Denumirea produsului	Data fabricării	D.N. al prod.	Cantit.		Indici fizico-chimie	Indici organ.	Tem per. °C	Termen de realiz.
				loc	kg				
<b>UNT AMBALAT</b>									
10615	Unt "Crestianscoe" 72,5 % amb., 0.2kg	31.12.20	IT 04928383-11-2020			72,5	25,0	+2	0-(+4)°C 45 zi
10666	Unt "Crestianscoe" sarat 71,5 % amb. 0.2kg,	22.01.21				71,5	25,5	+2	0-(+4)°C 45 zi
1039	Unt din smînt. dulce	12.01.21							
1046	"Magnifico" 82,5 % amb., 0.2kg	13.01.21				82,5	16,0	+2	0-(+4)°C 45 zi
1051		14.01.21							
1060	Unt "Buterbrodnoe" 62,5 % amb., 0.2kg	21.01.21				62,5	35,5	+2	0-(+4)°C 45 zi
	Unt din smînt. dulce 70,0 % amb., 0.2kg					70,0	27,0	+2	0-(+4)°C 45 zi
	Unt "Tărănesc" din smînt. dulce 70,0 % amb., 0.2kg	21.01.21				70,0	27,0	+2	0-(+4)°C 45 zi
1061						62,0	16,0	+2	0-(+4)°C 45 zi
1032	Unt de ciocolata 62,0 % amb., 0.2kg	22.01.21		IT 04928383-036: 2015					

**UNT CÎNTAR**

	Unt "Crestianscoe" 72,5 % cînt. 20 kg		IT 04928383-11-2020		72,5	25,0	cores.	-18	minus 12°C minus 18 -12 luni; nu mai sus 6°C 10 zile
	Unt din smînt. dulce "Magnifico" 82,5 % cînt., 5kg				82,5	16,0	cores.	-18	minus 12°C minus 18 -12 luni; nu mai sus 6°C 10 zile

**SPRED AMBALAT**

1043	Raza Soarelui 62,5 % amb., 0.2kg	23.01.21	SF 04928383-033:2011			62,5	36,5	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zil
1055	Deosebit 72,5 % amb., 0.2kg	16.01.21				72,5	26,5	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zil
1065		27.01.21								
1050	Deosebit Delicios 78,0 % amb., 0.2kg	17.01.21				78,0	21,0	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zil
	Deosebit Premium 82,5 % amb., 0.2kg	20.01.21				82,5	16,5	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zil
1059	Buna Dimineata 72,5 % amb., 0.2kg	10.01.21				72,5	26,5	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zil
1058	Darnic 71,0 % amb., 0.2kg	12.01.21				71,0	26,0	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zil

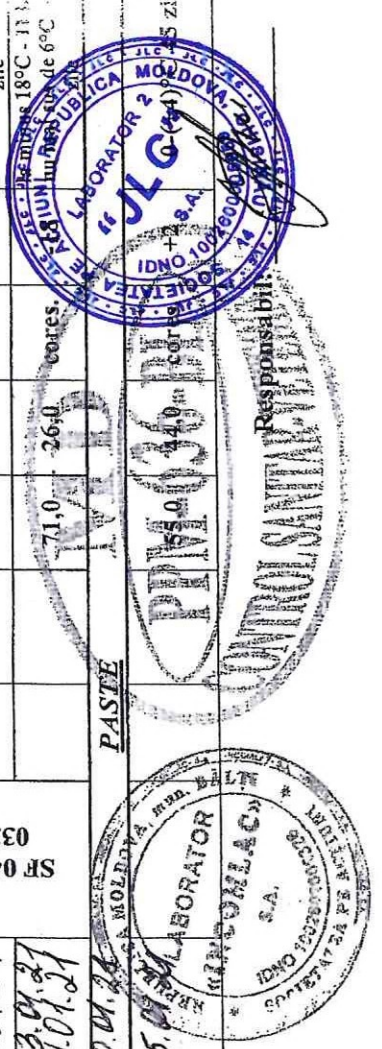
**SPRED CÎNTAR**

	Deosebit 72,5 % cînt. 10 kg		SF 04928383-033:2011			72,5	26,5	cores.	-18	la minus 18°C -11 zile nu mai sus de 6°C
1057	Deosebit Premium 82,5 % cînt. 10 kg	20.01.21				82,5	16,5	cores.	-18	la minus 18°C -11 zile nu mai sus de 6°C
1047	Darnic 71,0 % cînt. 5 kg	13.01.21				71,0	26,0	cores.		
1052		14.01.21								

**PASTE**

1012	Pasta Perfecto de Post 55,0 % amb., 0,5kg	05.01.21								
------	---	----------	--	--	--	--	--	--	--	--

Data: 24.01.21







## CERTIFICAT DE CALITATE Nr. 118

N r. crt	Data fabri carii	Denumirea produsului	D. N. al produselor	% de gras ime	Acidit °T	Densi %de Umid	Indicii fizico-chimiei			Fabricarea	Exp. termenul de realizare	Termen de reali zare a produc tului (ore)	T° pasturii		
							Fosta faza	Indicii organ	Data					Ora	Data
1	24.01	Brinza de casa 0,2 kg 6,0%	SF049288383-040:2014	6,0	136	77,6	0,9	hips	cores	24.01	00:00	27.01	24:00	96	(0..6)°C
2	24.01	Gruncior 0,4 kg 4 %	SF049288383-040:2014	4,0	136	77,0	0,9	hips	cores	24.01	00:00	27.01	24:00	96	(0..6)°C
3	24.01	Cingasie 0,4 kg 4 %	SF049288383-040:2014	4,0	134	77,2	1,0	hips	cores	24.01	00:00	27.01	24:00	96	(0..6)°C
4	24.01	Fagurasc 0,2 kg, 5 %	SF049288383-040:2014	5,0	134	77,4	0,9	hips	cores	24.01	00:00	27.01	24:00	96	(0..6)°C
5	24.01	Brinza impact. 0,25 kg 0 %		0,0	214	78,8		hips	cores	24.01	00:00	27.01	24:00	96	(0..6)°C
6	24.01	Brinza impact. 0,5 kg 0 %		0,0	216	79,8		hips	cores	24.01	00:00	27.01	24:00	96	(0..6)°C
7	24.01	Brinza impact. 0,25 kg 2 %	Cerinte de calitate pentru lapte si produse lactate	2,0	210	76,0		hips	cores	24.01	00:00	27.01	24:00	96	(0..6)°C
8	24.01	Brinza impact. 0,25 kg 5 %	HG 158 din 07.03.2019	5,0	212	72,0		hips	cores	24.01	00:00	27.01	24:00	96	(0..6)°C
9	24.01	Brinza impact. 0,5 kg 5 %		5,0	212	73,0		hips	cores	24.01	00:00	27.01	24:00	96	(0..6)°C
10	24.01	Brinza impact. cintar, 5 %		5,0	206	72,6		hips	cores	24.01	00:00	27.01	24:00	96	(0..6)°C
11	24.01	Produs de brinza 0,25kg; 18%	SF00458963-008:2011	18,0	122	59,2		hips	cores	24.01	00:00	28.01	24:00	120	(0..6)°C
12	24.01	Produs de brinza 0,5kg; 18%	SF00458963-008:2011	18,0	126	59,6		hips	cores	24.01	00:00	28.01	24:00	120	(0..6)°C
13	24.01	Produs de brinza (1 kg); 18%	SF00458963-008:2011	18,0	126	59,6		hips	cores	24.01	00:00	28.01	24:00	120	(0..6)°C
14	24.01	Produs de brinza cintar, 18%	SF00458963-008:2011	18,0	124	59,6		hips	cores	24.01	00:00	28.01	24:00	120	(0..6)°C
15	24.01	Produs de brinza cintar, 23%	SF00458963-008:2011	23,0	124	67,6		hips	cores	24.01	00:00	28.01	24:00	120	(0..6)°C
16	24.01	Produs de brinza sarata 23% 0,25	SF00458963-008:2011	23,0	160	67,0	0,9	hips	cores	24.01	00:00	28.01	24:00	120	(0..6)°C
17	24.01	Produs de brinza 0,25kg, 26%	SF00458963-008:2011	26,0	124	59,4		hips	cores	24.01	00:00	28.01	24:00	120	(0..6)°C
18	24.01	Produs de brinza 0,5kg, 26%	SF00458963-008:2011	26,0	124	59,4		hips	cores	24.01	00:00	28.01	24:00	120	(0..6)°C
19	24.01	Produs de brinza (1 kg) 26%	SF00458963-008:2011	26,0	124	59,2		hips	cores	24.01	00:00	28.01	24:00	120	(0..6)°C
20	24.01	Produs de brinza cintar, 26%	SF00458963-008:2011	26,0	122	59,4		hips	cores	24.01	00:00	28.01	24:00	120	(0..6)°C
21	17.01	Produs de brinzeturi in saramura (4 kg) Tara Meca	SF00458963-006:2011	58,6	64,4	2,0		hips	cores	15.05	00:00	15.05	24:00	2880	(0..6)°C
22	21.01	Produse de brinzeturi in saramura (amb.) Tara Meca	SF00458963-006:2011	58,0	64,2	3,0		hips	cores	15.03	00:00	15.03	24:00	1440	(0..6)°C
23	16.01	Produs de brinzeturi in saramura (4 kg) Frescado	SF00458963-006:2011	24,5	64,6	2,0		hips	cores	15.05	00:00	15.05	24:00	2880	(0..6)°C

Data eliberarii certificatului : 24 Ianuarie 2021

Responsabil: Bucari O.



### Удостоверение о качестве № 157

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			
14.01 С.С.	SF 04928383-027:2010	Био-лайф ванил.										24.01	
		Био-лайф корица										24.01	
	IT 04928383-38:2013	Smilfiná dulce	23				5.0	194	73.0	СТР 6			
		Творог 5%, 0,250	23				5.0	194	73.0	СТР 6			
		Творог 5%, 1 kg											
	IT 00458963-12:2012	Творог 5%, вес											
		Творог 9%, 0,5kg	23				9.0	138	73.0	СТР 6			
		Творог 9%, весов.											
		Творог н/ж весов.											

### Удостоверение о качестве № 156

Дата выра- ботки	№ нормативного документа	Наименование продукта	№ партии	Количество мест	Вес нетто	Массовая доля жира, %	Кислотность, °Т	Плотность, °А	Грунтта чистоты	Фосфатаза	Температура, °С	Дата окончания срока реализации
14.01 С.С.	IT 00458963-013:2013 Технический регламент	Молоко	24			2.5	18	1008	1	СТР 4		24.01

### Удостоверение о качестве № 157

Дата выра- ботки	№ норматив- ного документа	Наименование продукта	№ партии	Количество мест	Вес нетто	Массовая доля жира, %	Кислотность, °Т	Массовая доля влаги, %	Фосфатаза	Температура, °С	Дата окончания срока реализации	
												Физико-химические показатели
14.01 С.С.	SF04928383-037:2013	"Zi de Zi" с клубничкой	23			5.0	146	70.0	СТР 6		24.01	
		"Zi de Zi" со смород.	23			5.0	146	70.0	СТР 6		24.01	
		"Zi de Zi" с персиком	23			5.0	146	70.0	СТР 6		24.01	
		"Zi de Zi" с вишней	23			5.0	146	70.0	СТР 6		24.01	
		Сырки н/ж. с изюмом	23					192	70.0	СТР 6		
		Сырки 4% с изюмом	23				4.0	190	66.0	СТР 6		
		Сырки 4% с абрикосом	23				4.0	190	66.0	СТР 6		
		Сырки 7% с ванилин.	23				4.0	188	64.0	СТР 6		
		Сырки 7% с чернослив.	23				4.0	192	65.0	СТР 6		
		Крем творожный	23				5.0	142	65.0	СТР 6		
		Крем твор. клуб.-банан	23				5.0	144	70.0	СТР 6		
		Крем твор. малина	23				5.0	144	70.0	СТР 6		
Масса особая с курагой	23				5.0	144	70.0	СТР 6				
Масса особая с изюмом	23				5.0	144	70.0	СТР 6				



Температура хранения от 0 до 6°C  
Лаборант готовой продукции