



REPUBLICA MOLDOVA
AGENȚIA NAȚIONALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
Supravegherea Sanitară Veterinară de Stat

Formularul 2



D. T. S. A.
(autoritatea emitentă)

Raionul/municipiul

Edineț

CERTIFICAT SANITAR-VETERINAR

Seria SP Nr. 1057469

Din "13" August 2019

Eu, subsemnatul medic veterinar, am eliberat prezentul Certificat Combinatului de
industrializare a lăptelui din Lupacu
și certific că Produsele lactate în asortiment
conform facturii de expediție
(cu - denumirea persoanei fizice sau a numelui și prenumelui persoanei fizice)
(denumirea și starea mărfii)

în cantitate (locuri) de cu lot cu greutate de 2.800 kg

tipul ambalajului (marcaj/etichetă) muşor de ple/pățare de ple/dărtăse lăminată

Originea mărfii Fabricată
(produse, materie primă, abatorizată, achiziționată, procesată, fabricată etc)

care provine din S.A. "Lupacu"
(se indică denumirea locației, gospodăriei, unității)

indemn epizootic
(se indică denumirea localității, gospodăriei, unității)

a fost supusă expertizei sanitar-veterinare și este admisă pentru: Realizare
(realizare fără restricții, realizare condiționată -)

fără restricții
(indicându-se motivele sau modul de prelucrare, conform regulilor expertizei sanitar-veterinare)

Marfa este expediată la Conform facturii
(punctul de destinație, adresa)

de expediție

cu transportul auto

pe ruta Cepceu - Teritoriul R. Moldova
(se indică principalele puncte de pe traseu)

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

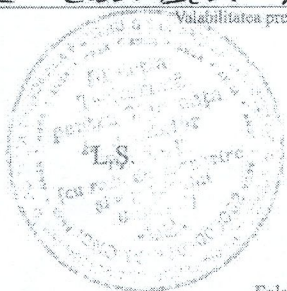
încercare a produselor alimentare din Dondureu
(denumirea laboratorului, nr. examenului de laborator și rezultatul cercetărilor)

NOTE SPECIALE: Raport de încercare Nr 954-958 din 26.08.2019

Termen de valabilitate conform certificatului
(conținutul și condițiile indicărilor specifice, informații și condiții specifice, factura etc)

de calitate Nr 48-44 din 13 August 2019

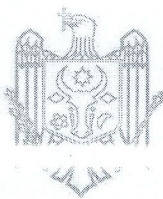
Valabilitatea prezentului Certificat este identică cu valabilitatea mărfii pentru care s-a eliberat prezentul document.



Medic veterinar

Lupacu
(semnătură)
Lupacu
(numele și prenumele)

Falsificarea prezentului document se pedepsește conform legislației în vigoare.



REPUBLICA MOLDOVA
AGENȚIA NAȚIONALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
Supravegherea Sanitară Veterinară de Stat

Formularul 2



R T SA

(autoritatea emitentă)

Raionul/municipiul

Riscani

CERTIFICAT SANITAR-VETERINAR

Seria SP Nr. 1049461

Din „13” 08 2019

Subsemnatul, medic veterinar, am emis prezentul Certificat

SA „Doctis”

și certific că

produse lactate

(denumirea și starea mărfii)

În cantitate (locuri) de 3710

cu greutate de 42,000 kg

Tipul ambalajului (marcat/etichetat)

Originea mărfii

SA „Doctis”

care provine din

or. Riscani fațosele în privința

bolilor infectioase a animalelor

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

realizare

fără restricții

Mărfă este expediată la

pe teritoriul R. Moldova

(punctul de destinație, adresa)

cu transportul

auto

pe ruta

or. Riscani - pe teritoriul R. Moldova

(se indică principalele puncte de pe traseu)

Mărfă a fost supusă (dintr-o serie) examenului suplimentar de laborator

de încercări a produselor alimentare (ponduseni).

NOTE SPECIALE:

termenul de păstrare și realizare

conform certificatelor de calitate

(condiții și permisiuni (indicații) speciale, informații și condiții specifice, factura etc.)



Medic veterinar



Nr	Denumirea produsului	Documentul Normativ	Numărul de locuri	În greutatea neto, kg	Indicii fizico-chimici							Data fabricării, eliberării	Data Finalizării Termenului de valabilitate	Termenul de valabilitate	Gustul
					Grăsiimea %	Aciditatea °T	Densitatea A	Grupa de puritate	Fractia masică de umiditate %	Fosfor a	Temperatura °C				
1	Lapte pasteurizat, 1L	GOST 13277-79	2800		2,5	18	1028	I		Negativ	0-6	13-14/8	16-17/8	20 ore	Curat
2	Lapte pasteurizat, 0,5L	-/-	120		2,5	18	1028	I		Negativ	0-6	13-14/8	16-17/8	20 ore	-/-
3	Lapte pasteurizat, 1L	-/-	240		3,5	18	1028	I		Negativ	0-6	13-14/8	16-17/8	20 ore	-/-
4	Lapte pasteurizat, 1L	-/-	100		1,5	18	1028	I		Negativ	0-6	13-14/8	16-17/8	20 ore	-/-
5	Chefir, 500 gr	SF 03947208-007:2011	30		1,0	0,882				Negativ	4±2	13-14/8	18-19/8	5 zile	acidulat
6	Chefir, 500 gr	-/-	960		2,5	0,873				Negativ	4±2	13-14/8	18-19/8	5 zile	-/-
7	Chefir, 500 gr	-/-	30		3,2	0,826				Negativ	4±2	14/8	19/8	5 zile	-/-
8	Chefir îmbogățit cu bifidobacterii	SF 03947208-007:2011	30		2,5	0,873				Negativ	4±2	13-14/8	18-19/8	5 zile	-/-
9	Chefir cu umplutură de vișină	SF 03947208-007:2011	30		2,5	0,810				Negativ	4±2	13-14/8	18-19/8	5 zile	Dulce cu aromă de vișine
10	Smântină, 500gr	SF 03947208-006:2009	60		10	70				Negativ	0-6	13-14/8	20-21/8	7 zile	acidulat
11	Smântină 500gr,	SF 03947208-006:2009	300		15	68				Negativ	0-6	13-14/8	20-21/8	7 zile	-/-
12	Smântină în pahare, 200 gr, 350gr	SF 03947208-006:2009	24/144		15	68				Negativ	0-6	13-14/8	20-21/8	7 zile	-/-
13	Smântină dulce pasteurizată, 500 gr	SM GOST R52091-2006	5		35	15				Negativ	4±2	13-14/8	20-21/8	72 ore	Curat
14	Smântină dulce pasteurizată la cîntar	SM GOST R52091-2006			35	15				Negativ	4±2	13-14/8	20-21/8	36 ore	Curat
15	Smântină îmbogățită cu bifidobacterii	SF 03947208-006:2009			15	68				Negativ	0-6	13-14/8	20-21/8	7 zile	-/-
16	Smântină, kg	SF 03947208-006:2009			30					Negativ	0-6	13-14/8	20-21/8	72 ore	Lactat acidulat
17	Smântină 500gr	-/-			20	66				Negativ	0-6	13-14/8	20-21/8	7 zile	-/-
18	Smântină, kg	-/-			20	65				Negativ	0-6	13-14/8	20-21/8	72 ore	-/-
19	Smântină în pahare, 200 gr, 350gr	-/-	24/24	40	20	66				Negativ	0-6	13-14/8	20-21/8	7 zile	-/-
20	Produs de Smântină 500gr	SF 03947208-011:2013			20	66				Negativ	4±2			7 zile	Pur acidulat
21	Brinză de vacă 2% 2 kg; 5 kg	SF 03947208-009:2011			2				76	Negativ	4±2			120 ore	lactat acidulat
22	Brinză de vacă 5% 2 kg; 5 kg	SF 03947208-009:2011			5	192			73	Negativ	4±2	14/8	19/8	120 ore	-/-
23	Brinză de vacă 5% 500 g	SF 03947208-009:2011	30		5	192			73	Negativ	4±2	13-14/8	18-19/8	120 ore	
24	Brinză de vacă 9% 2 kg; 5 kg	SF 03947208-009:2011			9				73	Negativ	4±2			120 ore	-/-
25	Brinză de vacă 9% 500 g	SF 03947208-009:2011			9				73	Negativ	4±2			120 ore	-/-
26	Brinză de vacă 18% 2 kg, 5 kg	SF 03947208-009:2011	211		18	160			68	Negativ	4±2	14/8	19/8	120 ore	-/-
27	Brinză topită tartinabilă „Mărgăritar”	SF-03947208-001			Min. 60				52		0 + 4			30 zile	Curat de brinză
28	Brinză topită tartinabilă „Rîșcani”	SF-03947208-001			Min. 55				55		0 + 4			30 zile	-/-
29	Brinză topită tartinabilă „Nu mă uita”	SF-03947208-001			Min. 50				40		0 + 4			30 zile	Slab de pasteurizat
30	Unt Creștianscoe la kg	GOST 37-91	40		72,5				25		0 + 4	2/9		20 zile	curat
31	Unt Creștianscoe ambalat	-/-			72,5				25		0 + 4	18-20/9		40 zile	Curat
32	Unt „de Rîșcani” ambalat	SF 03947208-005:2009	150		82,5				16		-3	18/9		40 zile	curat
33	Unt topit fasonat la kg	-/-	70		90				0,7		-3 ... 0	13/8		90 zile	curat
34	Amestec de grăsimi tartinabile "Favorit" amb	SF 03947208-007:2010			72,5				25		3	8/8		20 zile	curat
35	Amestec de grăsimi tartinabile "Favorit", kg	-/-			72,5				25		3			10 zile	curat
36	Amestec de grăsimi tartinabile "Buterbrodnoe"	-/-	10		61,5				35		3	23/8		20 zile	curat
37	Unt Creștianscoe pentru pastrare la kg	GOST 37-91			72,5				25		-14....-16 -18	11/8		8 luni 11 luni	curat
	Biscuiti kg		10	82,5							-3	14/8			

Corespunde cerințelor: HG al R. Moldova nr. 611 din 05.07.2010, HG al R. Moldova nr. 996 din 20.08.2003, HG al R. Moldova nr. 520 din 22.06.2010 p.8,99, HG al Republicii Moldova Nr. 221 din 16.03.2009

Data eliberării certificatului de calitate 14.08.2019

certificat veterinar N° 1049462



Certificat de calitate Nr. 43
 Certificat veterinar Nr. 1054468

Laboratorul de producere
 "Inlac" SA, or. Cupcini, str. Chișinăului, 48
 Tel/fax (+373) 246 71088

Data cării	Denumirea produselor	Nr. parti dei	Nr. de locuri	Masa neta, kg	Tempe- ratura °C	Fos- fataza	Orga- no leptica	Termen limită de realizare		DNT
								data	19 ^{an}	
19	Cremă				4±2	lips	curat			GOST 13277-79
	Lapte 1,5% 1,0 L				4±2	lips	curat			-II-II-
	Lapte 2,5% 1,0 L				4±2	lips	curat			RT
	Chefir 1,0% 0,5 L				4±2	lips	curat			RT
	Chefir 2,5% 0,5 L				4±2	lips	curat			SF 05916732-008-2011
13.08	Smântână 30% 10 kg	13		100	4±2	lips	curat	18.08	030	-II-II-
	Smântână 30% 0,2 kg				4±2	lips	curat			-II-II-
	Smântână 15% 0,5 kg				4±2	lips	curat			-II-II-
13.08	Smântână 25% 0,5 kg	13		60	4±2	lips	curat	23.08	030	-II-II-
	Smântână 15% 0,375 kg				4±2	lips	curat			-II-II-
	Smântână 20% 0,375 kg				4±2	lips	curat			-II-II-
	Smântână 20% 0,2 kg				4±2	lips	curat			-II-II-
12.08	laur de căpșun 1,5% 0,5 kg	12		30	4±2	lips	curat	16.08	030	SF 05916732-006-2010
	laur de vișină 1,5% 0,5 kg				4±2	lips	curat			-II-II-
12.13.08	laur de caise 1,5% 0,5 kg	12.13		30	4±2	lips	curat	26.08	030	-II-II-
8.12.08	laur de natural 1,5% 0,5 kg	8.12		330	4±2	lips	curat	22.08	030	-II-II-
	laur de căpșun 1,5% 0,4 kg				4±2	lips	curat			-II-II-
12.08	laur de vișină 1,5% 0,4 kg	12		2	4±2	lips	curat	26.08	030	-II-II-
12.08	laur de caise 1,5% 0,4 kg	12		4	4±2	lips	curat	26.08	030	-II-II-
	laur de natural 1,5% 0,4 kg				4±2	lips	curat			-II-II-
	laur portocală-mărar-gimbir 1,5% 0,5 kg				4±2	lips	curat			-II-II-
	laur cu cătină-ceai verde 1,5% 0,5 kg				4±2	lips	curat			-II-II-
	laur u chivi spanac 1,5% 0,5 kg				4±2	lips	curat			-II-II-
12.08	laur de căpșun 3,5% 0,125 kg	12		30	4±2	lips	curat	26.08	030	-II-II-
12.08	laur de banan 3,5% 0,125 kg	12		30	4±2	lips	curat	26.08	030	-II-II-
12.08	laur de caise 3,5% 0,125 kg	12		30	4±2	lips	curat	26.08	030	-II-II-
	laur de vișină 3,5% 0,125 kg				4±2	lips	curat			-II-II-
	laur de natural 3,5% 0,125 kg				4±2	lips	curat			-II-II-
	laur de mure de pădure 3,5% 0,125 kg				4±2	lips	curat			-II-II-
12.08	laur de persic-maracua 3,5% 0,125 kg	12		60	4±2	lips	curat	26.08	030	-II-II-
	Unt "Crestianscoe" 72,5% 0,2 kg				-18	lips	curat			GOST 37-91
	Unt "Crestianscoe" 72,5% la cântar 10 kg				-12	lips	curat			-II-II-
	Unt de vacă 82,5% 0,2 kg				-18	lips	curat			-II-II-
12.13.08	Brânza de vacă 2% 0,25 kg	12.13		5	4±2	lips	curat	14.08	030	RT
13.08	Brânza de vacă 2% 0,4 kg	13		30	4±2	lips	curat	18.08	030	RT
13.08	Brânza de vacă 2% 2 kg	13		15	4±2	lips	curat	18.08	030	RT
	Brânza de vacă 2% 5 kg				4±2	lips	curat			RT
12.13.08	Brânza de vacă 5% 0,25 kg	12.13		5	4±2	lips	curat	14.08	030	RT
	Brânza de vacă 5% 2 kg				4±2	lips	curat			RT
13.08	Brânza de vacă 9% 0,5 kg	13		40	4±2	lips	curat	18.08	030	RT
13.08	Brânza de vacă 9% 2 kg	13			4±2	lips	curat	18.08	030	RT
13.08	Brânza de vacă 9% 5 kg	13		20	4±2	lips	curat	18.08	030	RT
13.08	Cremă de brânză sărată natural 130g	13		3	4±2	lips	curat	27.08	030	SF 05916732-009-2014
	Cremă de brânză sărată cu mărar și usturoi 130g				4±2	lips	curat			-II-II-
	Cremă de brânză sărată cu piper negru 130g				4±2	lips	curat			-II-II-
	Cremă de brânză cu vișină 200g				4±2	lips	curat			-II-II-
	Cremă de brânză mure de pădure 200g				4±2	lips	curat			-II-II-
	Cremă de brânză persic-maracua 200g				4±2	lips	curat			-II-II-
12.13.08	Brîncică degresată cu vanilină 100g	12.13		30	4±2	lips	curat	14.08	030	SF 05916732-009-2014
12.13.08	Brîncică degresată cu stafide 100g	12.13		30	4±2	lips	curat	14.08	030	-II-II-
12.13.08	Brîncică cu ananas 5% 100g	12.13		30	4±2	lips	curat	14.08	030	-II-II-
9.08	Lapte praf degresat 0,5kg				8±2	lips	curat	8.04.2012		GOST 10970-87
	Cașcaval "De Cupcini" cu aromă de șuncă tigrat 40%				+6	lips	curat			SF 05916732-003-2008
	Cașcaval "De Cupcini" 40%				+6	lips	curat			-II-II-

Data cînd a fost eliberat certificatul

13 08 2012

Responsabil: laborant pe producția gata

Numele

semnătura



Credolprim

CERTIFICAT DE CALITATE NR. 436

Data fabricării	Data preambalării	Denumirea produsului	Termen de maturizare, zile	Termen de păstrare după maturizare conform standardului	Standard	Calupuri, unități	Greutate a în kg	Indicii fizico-chimici			Gustul	Termen de realizare din momentul preambalării, zile	Temperatura de păstrare °C, Umiditatea aerului %	Valabi până la
								% de grăsimi	% de umiditate	% de sare				
6/6	9/8	Brinză cu cheag tare „de Rîșcani” Ambalat	35	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001		69,8	50±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristic brinzei puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5 %	8/11
28/5	11/8	Brinză cu cheag tare „de Moldova” Ambalat	40	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001		31,5	50±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristic brinzei puțin amărui	10/10 60	0°...4°C 85 ± 5 %	
31/5	11/8	Brinză cu cheag tare „de Olanda” Ambalat	45	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001		94,7	45±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristic brinzei puțin amărui	10/10 60	0°...4°C 85 ± 5 %	
1/8	6/8	Brinză cu cheag tare „de Poșehonie” Ambalat	45	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001		58/8	45±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristic brinzei puțin amărui	6/10 60	0°...4°C 85 ± 5 %	
10/6	11/8	Brinză cu cheag tare „de Rusia” Ambalat 0.4	60	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001		42,8	50±1,6	Max 43	1,5-2,5	Caracteristic brinzei puțin amărui	10/10 60	0°...4°C 85 ± 5 %	6/11
12/8		Brinză cu cheag moale cu părușel, mărar „Albă de Rîșcani” Ambalat	-	-	SF 03947208 003:2009		25,54 16,49	35±1,6	Max 62	Max 4,5	Lactat puțin acid, cu gust de verdeț, folosită	5 17/8	4 ± 2°C 85 ± 5 %	
21/5	8/8	Brinză cu cheag tare „Edam” Ambalat	min30 zile	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001		48,8	45±1,6	Max 48		Plăcut, fin cu aromă caracteristică, puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5 %	8/11
8/8		Brinză topită tartinabilă „Mărgăritar”	-	-	SF 03947208 -001	44		Min 60	52		Curat de brinză	1/9	0-6	
8/8		Brinză topită tartinabilă „Rîșcani”	-	-	SF 03947208 -001	44		Min 55	55		Curat de brinză	1/9	0-6	
		Brinză cu cheag tare „de Prut” Ambalat	15	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001			40±1,6	Max 50	1,5-2,5	Slab acidulat	60	0°...4°C 85 ± 5 %	
4/6	11/8	Brinză cu cheag tare „Luceafărul” Ambalat	45	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001		62,4	30±2,0	Max 52	1,5-3,0	Caracteristic brinzei puțin amărui	10/10	0°...4°C 85 ± 5 %	
4/6	11/8	Brinză cu cheag tare „Gouda” Ambalat	30	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001		52,5	48±1,6	Max 44	1,5-3,0	Ușor picant cu aromă caracteristică	10/10	0°...4°C 85 ± 5 %	
		Brinză cu cheag tare „Bugeac” Ambalat	30	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001			55±1,0	Max 50	1,5-2,5	Caracteristic brinzei, slab acidulat	60	0°...4°C 85 ± 5 %	
9/9	11/8	Cașcaval „Provincial” Ambalat	15	4 luni la temperatura de -3°C ... 0°C	SF 03947208 002:2008		17,5	45±2,0	Max 50	1,0-3,0	Caracteristic brinzei puțin amărui	10/10 60	0°...4°C 85 ± 5 %	
		Cașcaval „Provincial” cu șuncă și adică Ambalat	15	2 luni la temperatura de -3°C ... 0°C	SF 03947208 002:2008			45±2,0	Max 50	1,0-3,0	Caracteristic brinzei puțin amărui	30 x	0°...4°C 85 ± 5 %	
		Brinză topită afumată „de Basarabia-LR” Ambalat	-	-	SF 03947208 001:2008			Min 30	Max 55	3,0	Potrivit de picant, de afumat	60	0°...4°C 85 ± 5 %	
		Brinză topită afumată „de Basarabia-LR” cu mărar și usturoi Ambalat	-	-	SF 03947208 001:2008			Min 30	Max 55	3,0	Potrivit de picant, afumat cu gust de mărar și usturoi	60	0°...4°C 85 ± 5 %	
		Produs de brinză „De Olanda” Ambalat	45	2 luni la temperatura de 0°C ... +4°C	SF 03947208 010:2012			45	Max 44	1,5-2,5	Pronunțat de brinză, slab acidulat, puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5 %	
		Produs de brinză „De Rusia” Ambalat	60	2 luni la temperatura de 0°C ... +4°C	SF 03947208 010:2012			50	Max 43	1,5-2,5	Curat, slab acidulat, puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5 %	
		Brinză cu cheag în sărătură „Albă de Rîșcani”	5	-	SF 03947208 003:2009			45±1,6	Max 62	Max 4,5	Lactat sărat, potrivit de sărat	60	4 ± 2°C 85 ± 5 %	

Corespunde cerințelor HG al R. Moldova nr. 611 din 05.07.2010,
HG al R. Moldova nr. 996 din 20.08.2003,
HG al R. Moldova nr. 520 din 22.06.2010 p.8,99
HG al R. Moldova nr. 221 din 16.03.2009
Data eliberării certificatului de calitate 12.08.2019

certificat veterinar N° 1049460

Responsabil