



REPUBLICA MOLDOVA

Formularul 2

AGENȚIA NAȚIONALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR

Suavegherea Sanitară Veterinară de Stat

DTSA

(autoritatea emitătoare)

Raiorul/municipiul

Riscani



CERTIFICAT SANITAR-VETERINAR

Seria SP nr. 1286585

Din 10 01 2022

Subsemnatul, medic veterinar, am eliberat prezentul Certificat

SA "Doctis"

(cu/denotarea persoanei juridice sau omului și prenumele persoanei fizice)

și certific că

produse lactate

(denumirea și starea mărfii)

cu numărul (canta) 3910

45000

cu numărul (canta) licenței

Originea mărfii

SA "Doctis"

(produsul, mărfa primă - abatorizată, tehnologică, procesată, fabricată etc.)

care provine din

bc. Riscani favorabil în privința
bacteriilor infectioase a animalelor

(denotarea locului de proveniență, în cazul

a fost supusă expertizei sanitare veterinare și este admisă pentru:

realizare

fără esterifi

(subliniate în cazul realizării condițiilor -

Mărfa este expediată la

pe teritoriul R. Moldova

(inducându-se motivații care motivează aplicarea măsurilor regulilor sanitare veterinare)

(numărul de destinație, adresă)

cu transportul

auto

(culoare, teritoriul de destinație, numărul de însoțitor)

pe ruta

or. Riscani - pe teritoriul R. Moldova

(se indică principalele puncte de reținer)

Mărfa a fost supusă (după caz) examenului suplimentar de laborator

de inecces și

a produselor alimentare ponduse și

(denotarea laboratorului, nr. examenului de laborator și rezultatul cercetării)

NOTE SPECIALE:

termenul de păstrare și realizare

conform certificatului de calitate

(denotarea termenului de păstrare și a condițiilor de păstrare)



Medic veterinar

S. G. G. G.



SA „Lactis” or Rîșcani

str Comarov 73. Tel: (256)2-86-44,
Fax: (256) 2-85-54

CERTIFICAT DE CALITATE NR. 96

Cepurasu

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			Caracteristici senzoriale	Termen de realinare, zile	Temperatura de depozitare	Valori
								% de grăsimi	% de umiditate	% de sare				
3/10	4/01	Brînză cu cheag tare „de Rîșcani” Ambalat	35	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	HG 158 din 07.03.2019	30,1 30,0		50±1,6	Max 44	1,5-2,5	Corespunde Anexa 5 HG 158	60	0...4 85±5%	
1/10	1/01	Brînză cu cheag tare „de Moldova” Ambalat	30	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	HG 158 din 07.03.2019			50±1,6	Max 44	1,5-2,5	Corespunde Anexa 5 HG 158	60	0...4 85±5%	
4/7	4/01	Brînză cu cheag tare „de Olanda” Ambalat	45	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	HG 158 din 07.03.2019	15,0		45±1,6	Max 44	1,5-2,5	Corespunde Anexa 5 HG 158	60	0...4 85±5%	10,2
1/10	4/01	Brînză cu cheag tare „de Rusia” Ambalat 0.4	60	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	HG 158 din 07.03.2019	20,1		50±1,6	Max 43	1,5-2,5	Corespunde Anexa 5 HG 158	60	0...4 85±5%	10,3
5/10	4/01	Brînză cu cheag moale cu părușel, mărar „Albă de Rîșcani” Ambalat			SF 03947208 003:2009	13,52 15,47	18	35±1,6	Max 62	Max 4,5	Lactat puțin acid, cu gust de verdeața foloasă	5	0...4 85±5%	10
4/6	4/01	Brînză cu cheag tare „Edam” Ambalat	min30 zile	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	HG 158 din 07.03.2019	25,0		45±1,6	Max 48		Plicut, fin cu aromă caracteristică, puțin amărui	60	0...4 85±5%	10
3/10	4/01	Brînză topită tartinabilă „Mărgăritar” Ambalat			SF 03947208-001	17,6		Min 60	52		Caracteristic de brînză topită	25	0...4 85±5%	10
		Brînză topită tartinabilă „Rîșcani” Ambalat			SF 03947208-001			Min 55	55		Caracteristic de brînză topită	25	0...4 85±5%	10
3/10	4/01	Brînză cu cheag tare „de Prut” Ambalat	15	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	HG 158 din 07.03.2019			40±1,6	Max 50	1,5-2,5	Corespunde Anexa 5 HG 158	60	0...4 85±5%	
7/9	4/01	Brînză cu cheag tare „Gouda” Ambalat	30	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	HG 158 din 07.03.2019	15,2		48±1,6	Max 44	1,5-3,0	Ușor picant cu aromă caracteristică	60	0...4 85±5%	10,3
		Brînză cu cheag tare „Bugeac” Ambalat	30	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	HG 158 din 07.03.2019			55±1,0	Max 50	1,5-2,5	Caracteristic brînză, slab acidulat	60	0...4 85±5%	
		Cașcaval „Provincial” Ambalat	15	4 luni la temperatura de -3°C ... 0°C	SF 03947208 002:2008			45±2,0	Max 50	1,0-3,0	Caracteristic brînză puțin amărui	60	0...4 85±5%	
		Cașcaval „Provincial” cu suncă 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 brînză puțin amărui	30	0...4 85±5%	
1/01	7/01	Brînză topită afumată „de Basarabia-LR” Ambalat			SF 03947208 001:2008	116,2	18,1	Min 30	Max 55	3,0	Potrivit de picant, de afumat	60	0...4 85±5%	10
		Brînză 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 85±5%	
		Produs de brînză „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 brînză, slab acidulat, puțin amărui	60	0...4 85±5%	
		Produs de brînză „De Rusia” Ambalat	60	2 luni la temperatura de 0°C ... +4°C	SF 03947208 010:2012			50	Max 43	1,5-2,5	Corespunde Anexa 5 HG 158	60	0...4 85±5%	
1/10		Brînză cu cheag în sărătură „Albă de Rîșcani” Ambalat	5		SF 03947208 003:2009	4,3				Max 4,5	Lactat acid, potrivit de sărat	30	0...4 85±5%	

Corespunde cerințelor: HG al R. Moldova nr. 158 din 07.03.2019,
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 10/01 2022



Responsabil de laborator Toderița Eduard

Laborant
(nume, prenume)

(semnătura)

