



CERTIFICAT DE CALITATE NR. \_\_\_\_\_

DATA \_\_\_\_\_ 2022

Eliberat pentru produsele fabricate de compania "MACELARUL GRUP" S.R.L.  
C/F: 1012600037150

Mun. Chisinau, or. Codru, str. Costiujeni Nr. 8/5a, in baza autorizatiei  
Sanitar-Veterinare conform SM STB 1020:2011  
Pentru comercializarea:

Nr	Denumirea	Masa	Conditile de pastrare	Termen de realizare/zile	In starea proaspata	Termen de realizare/ore	Document normativ
1	CIRNACIORI BOVINA-PORC	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
2	MITITEI BOVINA-PORC	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
3	CIRNACIORI GAINA	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
4	CIRNACIORI SUBTIRI BOVINA-PORC	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
5	CIRNACIORI SUBTIRI GAINA	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
6	CIRNACIORI DE BAVARIA	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
7	PIRJOALE BOIERESTI	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
8	PAPANASI DIN BATUTA PORC	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
9	CIRNACIORI PORC	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
10	CIGHIRI	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
11	RULADA BOIEREASCA	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
12	CIRNACIORI DE CASA	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
13	CIRNACIORI PORC-PUI	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
14	CIRNACIORI SUBTIRI PORC	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
15	CIRNACIORI CURCAN	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
16	CIRNACIORI SUBTIRI PORC-PUI	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
17	CIRNACIORI VINATORESTI CRUD ZVINTAT	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
18	CIRNACIORI SUBTIRI OVINA	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
19	CIRNACIORI DE PUI (CONGELAT)	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
20	CIRNACIORI DE PORC (CONGELAT)	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
21	FILEU PUI MARINAT (BURGHER)	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
22	TOCATURA (BURGHER)	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
23	COTLETE ROTUNDE (BURGHER)	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
24	SLANINA PICANTA	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
25	CIORIC AMBALAT	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
26	BATOG PORC	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
27	BASTURMA PORC	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
28	CIORIC CONDIMENTAT	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
29	BATOG CRUD ZVINTAT	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
30	BOVINA CRUD ZVINTAT	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
31	PUI BROILER	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
32	PULPE DE PUI	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
33	ARIPI DE PUI	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
34	SOLD DE PUI	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
35	GAMBE/SOLD DE PUI	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
36	FILEU DE PUI	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
37	CARCASE DE PUI	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
38	FICAT DE PUI	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
39	PIPOTE DE PUI	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
40	SOLD DE PUI GAMBE / DEZOSATE	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
41	LABE PUI	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
42	GAINI DE CASA	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
43	GAINI DE ZAMA	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
44	PULPE DE PUI CU SPINARI	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
45	GITURI GAINI	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
46	COCOS DE CASA	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
47	SPINARI PUI	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
48	CAP GAINA	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
49	PUI GRILL	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
50	GAINA (PUI)	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011



Tehnolog

Nr	Denumirea	Masa	Conditile de pastrare	Termen de realizare/zile	In starea proaspata	Termen de realizare/ore	Document normativ
51	VIRFURI ARIPI	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
52	PULPA DE PUI F/OS	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
53	PIELE DE FAINA	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
54	MACRA PORC	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
55	GULAS PORC	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
56	BATUTA PORC	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
57	BATUTA PORC CU OS	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
58	CEAFA PORC	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
59	FILE PORC (MUSCHIULET)	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
60	COSTITA PORC	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
61	BURTA PORC	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
62	CIORIC PORC	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
63	OASE CU CARNE PORC	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
64	OASE TUBULARE	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
65	RASOL PORC	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
66	PICIORUSE PORC	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
67	FICAT INIMA PORC	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
68	SLANINA PORC	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
69	SPATA PORC	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
70	JAMBON PORC	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
71	BUJENINA PORC	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
72	CAP PORC	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
73	LIMBA PORC	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
74	RASOL PORC CU OFERTA	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
75	COSTITA CU CIORIC	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
76	TRIMING	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
77	JAMBON PORC SEMI	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
78	SOLD DE PORC	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
79	GRASIME PORC	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
80	MACRA BOVINA	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
81	COSTITA DE BOVINA REFRIGERATA	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
82	COSTITA DE BOVINA MATURATA	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
83	TESTICULE BOVINA	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
84	FICAT INIMA BOVINA	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
85	COZI DE BOVINA	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
86	LIMBA BOVINA	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
87	CREIER BOVINA	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
88	MUSCHIULET BOVINA	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
89	BOVINA CALITATEA NR.1	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
90	CEAFA BOVINA	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
91	ANTRICOT BOVINA CU OS (RIBEYE)	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
92	OSO BUCO BOVINA	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
93	OASE CU CARNE P/U SUPA	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
94	OASE TUBULARE BOVINA	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
95	LANGHET BOVINA	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
96	SOLD DE BOVINA	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
97	CURCAN DE CASA	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
98	FILEU DE CURCAN	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
99	SOLD DE CURCAN F/OS	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
100	ARIPI DE CURCAN	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
101	GAMBE DE CURCAN	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
102	SOLD DE CURCAN	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
103	PULPE DE CURCAN	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
104	IEPURE REFRIGERAT/PROASPAT	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
105	TOCATURA BOVINA	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
106	TOCATURA VITA-PORC	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
107	TOCATURA PUI	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
108	TOCATURA VITA-PUI	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
109	TOCATURA PORC	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
110	TOCATURA SLANINA	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
111	CIRNACIORI PICANTI	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
112	CIRNACIORI MUSTAR	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
113	CIRNACIORI CASCAVAL	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011
114	STEAK BOVINA TOMAHAWK	kg	-18 C	30 zile	0 - +4	48 ore	SM STB 1020:2011