

SA «JLC»
or. Chisinau

CERTIFICAT DE CALITATE Nr 302

Nr. crt.	Data fabricării	Denumirea produsului	D. N. al produselor	Cantitatea buc.	Masa netă kg	Indicii fizico-chimici					Fabricarea		Expirarea termenului de realizare		Termen de realizare a producției (ore)	Temp. păstrării produselor (°C)
						Grasime %	Aciditate °T	Umiditate %	Fosfat	Indicii organici	Data	Ora	Data	Ora		
1	18.09	Lapte past. p-len 1,0 L	Reglementarea tehnică prin HG nr.611 din 05.07.10 IT 00458963-013:2013			1,5	17	1028	lips	cores	18.09	00:00	21.09	24:00	96	(2..4)°C
2	18.09	Lapte past. p-len 1,0 L				2,5	17	1027	lips	cores	18.09	00:00	21.09	24:00	96	(2..4)°C
3	18.09	Lapte past. T/C 0,5 L				2,5	17	1027	lips	cores	18.09	00:00	21.09	24:00	96	(2..4)°C
4	18.09	Lapte past. p-len 1,0 L				3,5	17	1027	lips	cores	18.09	00:00	21.09	24:00	96	(2..4)°C
5	18.09	Lapte Zi de Zi 2,5% 0,9L				2,5	17	1027	lips	cores	18.09	00:00	21.09	24:00	96	(2..4)°C
6	18.09	Lapte Zi de Zi 2,5% 0,45L				2,5	17	1027	lips	cores	18.09	00:00	21.09	24:00	96	(2..4)°C

Data eliberării certificatului: 18 Septembrie 2019

Telefon de contact: 022-52-32-03

Responsabil:



Удостоверение о качестве № _____

Дата выра- ботки	№ норма- тивного доку- мента	Наименование продукта	№ партии	Количество мест	Вес нетто	Физико-химические показатели						Дата окончания срока реализации
						Массовая доля жира, %	Кислотность, °Т	рН	Массовая доля соли, %	Фосфатаза	Температура, °С	
	SF 04928383-025:2015	Айран Light										
		Айран										
		Био- Айран										
	IT 04928383-43:2015	Йогурт «Клубника» бут. 0,280										
		Йогурт «Персик - Маракуйя» бут. 0,280										
		Йогурт «Злаки» бут. 0,280										

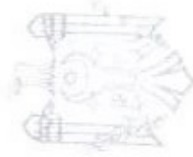
Удостоверение о качестве № 105

Дата выра- ботки	№ норма- тивного доку- мента	Наименование продукта	№ партии	Количество мест	Вес нетто	Физико-химические показатели						Дата окончания срока реализации
						Массовая доля жира, %	Кислотность, °Т	Плотность, °А	Группа чистоты	Фосфатаза	Температура, °С	
18.09 0.0	IT 00458963-013:2013 Технический регламент	Молоко 1,5%, 415 мл, PET	17			15	18	1.018	1	отс	4	21.09 21.09
		Молоко 1,5% 930 мл, PET	17			15	18	1.018	1	отс	4	
		Молоко 2,5%, 930 мл, PET	17			15	18	1.018	1	отс	4	
		Молоко 3,5%, 930 мл, PET	17			3,5	18	1.017	1	отс	4	

Температура хранения от 0 до 6°C

Лаборант готовой продукции





REPUBLICA MOLDOVA
AGENȚIA NAȚIONALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
Supravegherea Sanitară Veterinară de Stat
S.A. «JLC»

Formularul 2



Raionul municipal
Chișinău

CERTIFICAT SANITAR-VETERINAR

Seria SP Nr. 1079559

Dim 18 - septembrie 2019 201

Eu, subsemnatul medic veterinar am eliberat prezentul Certificat

S.A. «JLC»

produse lactate refrigerate în asortiment

în baza rapoartelor de laborator și a rezultatelor examenului suplimentar de laborator

în calitate de

c/f

tipul ambalajului (material, etichetă)

plastic, carton

Originea marii

S.A. «JLC»

care provine din

mun. Chișinău, str. Sarmizegetusa 90

favorabilă

afordă o bună calitate și siguranță alimentară

realizare

Marfa este expediată la

rețeaua de comerț conform facturii

cu transportul

auto

pe trasa

mun. Chișinău — R. Moldova

Marfa a fost supusă timp de 4 zile examenului suplimentar de laborator

NOTĂ: SP/1 (AL)

condițiile de păstrare și termenul de valabilitate
conform certificatelor de calitate



Medic veterinar

Mocati



Eliberat: Sectia "Controlul calitatii"

Nr ert	Data fabri carii	Denumirea produsului	D. N. al produselor	Num a rul locu- rilor	Masa neta kg	Indicii fizico-chimici				Fabricarea		Exp. termenului de realizare		Termen de reali- zare a produc- ției (ore)	T ^o pastrar produselor
						%de grasime	Acidit °T	Fosfa- taza	Indicii organ.	Data	Ora	Data	Ora		
1	18.09	Smintina 300g 30%	SF00458963-003:2010												
2	18.09	Smintina 450g 30%	SF00458963-003:2010			30	68	lips	cores	18.09	00:00	24.09	24:00	168	(1..6)°C
3	18.09	Smintina 8 kg 30% bid.	SF00458963-003:2010			30	68	lips	cores	18.09	00:00	24.09	24:00	168	(1..6)°C
4	18.09	Smintina 300g 25%	SF00458963-003:2010			30	66	lips	cores	18.09	00:00	24.09	24:00	168	(1..6)°C
5	18.09	Smintina 225g 20%	SF00458963-003:2010			25	66	lips	cores	18.09	00:00	24.09	24:00	168	(1..6)°C
6	18.09	Smintina 230g 20%	SF00458963-003:2010			20	70	lips	cores	18.09	00:00	24.09	24:00	168	(1..6)°C
7	18.09	Smintina 300g 20%	SF00458963-003:2010			20	70	lips	cores	18.09	00:00	24.09	24:00	168	(1..6)°C
8	18.09	Smintina 450g 20%	SF00458963-003:2010			20	68	lips	cores	18.09	00:00	24.09	24:00	168	(1..6)°C
9	18.09	Smintina 8 kg 20% bid.	SF00458963-003:2010			20	70	lips	cores	18.09	00:00	24.09	24:00	168	(1..6)°C
10	18.09	Smintina 1000g 20% cal.	SF00458963-003:2010			20	70	lips	cores	18.09	00:00	24.09	24:00	168	(1..6)°C
11	18.09	Smintina 1000g 15% cal.	SF00458963-003:2010			20	68	lips	cores	18.09	00:00	24.09	24:00	168	(1..6)°C
12	18.09	Smintina 400g 15%	SF00458963-003:2010			15	70	lips	cores	18.09	00:00	24.09	24:00	168	(1..6)°C
13	18.09	Smintina 400g 10%	SF00458963-003:2010			15	70	lips	cores	18.09	00:00	24.09	24:00	168	(1..6)°C
14	18.09	Produs de smintina 500g 10%	SF00458963-011:2011			10	70	lips	cores	18.09	00:00	24.09	24:00	168	(1..6)°C
15	18.09	Produs de smintina 500g 15%	SF00458963-011:2011			10	74	lips	cores	18.09	00:00	24.09	24:00	168	(1..6)°C
16	18.09	Produs de smintina 500g 20%	SF00458963-011:2011			15	70	lips	cores	18.09	00:00	24.09	24:00	168	(1..6)°C
17	18.09	Smintina Zi de Zi 400g 15%	SF00458963-003:2010			20	70	lips	cores	18.09	00:00	24.09	24:00	168	(1..6)°C
18	18.09	Smintina Zi de Zi 400g 10%	SF00458963-003:2010			15	70	lips	cores	18.09	00:00	24.09	24:00	168	(1..6)°C
19	18.09	Lapte acru 400g 2,5%	SF00458963-004:2010			10	68	lips	cores	18.09	00:00	24.09	24:00	168	(1..6)°C
20	18.09	Frisca 500g 10%	Reglementarea tehnica HG nr.611 din 05.07.10 IT 04928383-038:2013			2,5	85	lips	cores	18.09	05:00	22.09	05:00	120	(1..6)°C
21	18.09	Smintina 5000g 20% Produs	SF00458963-003:2010			10	16	lips	cores	18.09	00:00	21.09	24:00	96	(1..6)°C
22	18.09	Smintina 5000g 20% Nat	SF00458963-003:2010			20	70	lips	cores	18.09	00:00	24.09	24:00	168	(1..6)°C
						20	70	lips	cores	18.09	00:00	24.09	24:00	168	(1..6)°C

Data eliberării certificatului: 18 Septembrie 2019

Responsabil:

Telefon de contact: 022-52-32-03

Certificat de calitate

Certificat de calitate										
Cert. calit.	Denumirea produsului	Data fabricării	D.N. al prod.	Cantit.		Indici fizico-chimic		Indici organ.	Tem p. °C	Termen de realiz.
				loc	kg	grasime	umidit.			
2005	Unt "Crestianscoe"	28.09.19	IT 04928383-11:2015 ITC nr 611 din 05.07.10			72,5	25,0	cores.	-12	0-4 °C
2007	72,5 % amb.	09.09.19				72,5	25,0	cores.	-5	0-4 °C
2011	Unt "Crestianscoe"	10.09.19				71,5	25,5	cores.	-5	0-4 °C
2018	72,5 % amb.	11.09.19				82,5	16,0	cores.	-5	0-4 °C
2025	Unt "Crestianscoe"	12.09.19				62,5	35,5	cores.	-5	0-4 °C
1982	Unt "Crestianscoe"	13.09.19				70,0	27,0	cores.	-5	0-4 °C
2019	Unt "Crestianscoe"	14.09.19				70,0	27,0	cores.	-5	0-4 °C
2032	"Magnifico"	15.09.19				62,5	35,5	cores.	-5	0-4 °C
2040	82,5 % amb.	16.09.19				70,0	27,0	cores.	-5	0-4 °C
2031	Unt "Buterbrodnoe"	17.09.19				70,0	27,0	cores.	-5	0-4 °C
2042	Unt din smint. dulce 70,0 % amb.	18.09.19				70,0	27,0	cores.	-5	0-4 °C
1991	Unt "Tarane" din smint. dulce 70,0 % amb.	05.09.19	SF 04928383-033:2011			70,0	27,0	cores.	-5	0-4 °C
1986	Unt de ciocolata 62,0 % amb.	04.09.19				62,0	16,0	cores.	-5	0-4 °C
2023	SPREDURI	11.09.19				62,5	36,5	cores.	-5	0-4 °C
2014	Raza Soarelui	12.09.19				72,5	26,5	cores.	-5	0-4 °C
2026	Deosebit Delicios	13.09.19				78,0	21,0	cores.	-5	0-4 °C
2022	78,0 % amb.	14.09.19				82,5	16,5	cores.	-5	0-4 °C
2033	Deosebit Premium	15.09.19				72,5	26,5	cores.	-5	0-4 °C
1997	82,5 % amb.	16.09.19				62,5	15,5	cores.	-5	0-4 °C
2020	Buna Dimineata	17.09.19				71,0	26,0	cores.	-5	0-4 °C
2028	Spre de Ciocolata 62,5% amb.	18.09.19				72,5	26,5	cores.	-12	-12 °C
2021	Darnie 71,0 % amb.				82,5	16,5	cores.	-12	-12 °C	
2027	Deosebit Premium 82,5 % cint. 10 kg				71,0	26,0	cores.	-12	-12 °C	
2024	Deosebit Premium 82,5 % cint. 10 kg				72,5	26,5	cores.	-12	-12 °C	
2029	PASTE				55,0	44,0	cores.	-5	0-4 °C	
2030	Pasta Perfecto de Post				60,0	37,0	cores.	-5	0-4 °C	
2035	Pasta Perfecto de Post				55,0	44,0	cores.	-5	0-4 °C	
2036	Pasta Perfecto de Post				60,0	37,0	cores.	-5	0-4 °C	
2037	Pasta Perfecto de Post				55,0	44,0	cores.	-5	0-4 °C	
2038	Pasta Perfecto de Post				60,0	37,0	cores.	-5	0-4 °C	
2039	Pasta Perfecto de Post				55,0	44,0	cores.	-5	0-4 °C	
2040	Pasta Perfecto de Post				60,0	37,0	cores.	-5	0-4 °C	
2041	Pasta Perfecto de Post				55,0	44,0	cores.	-5	0-4 °C	
2042	Pasta Perfecto de Post				60,0	37,0	cores.	-5	0-4 °C	
2043	Pasta Perfecto de Post				55,0	44,0	cores.	-5	0-4 °C	
2044	Pasta Perfecto de Post				60,0	37,0	cores.	-5	0-4 °C	
2045	Pasta Perfecto de Post				55,0	44,0	cores.	-5	0-4 °C	
2046	Pasta Perfecto de Post				60,0	37,0	cores.	-5	0-4 °C	
2047	Pasta Perfecto de Post				55,0	44,0	cores.	-5	0-4 °C	
2048	Pasta Perfecto de Post				60,0	37,0	cores.	-5	0-4 °C	
2049	Pasta Perfecto de Post				55,0	44,0	cores.	-5	0-4 °C	
2050	Pasta Perfecto de Post				60,0	37,0	cores.	-5	0-4 °C	
2051	Pasta Perfecto de Post				55,0	44,0	cores.	-5	0-4 °C	
2052	Pasta Perfecto de Post				60,0	37,0	cores.	-5	0-4 °C	
2053	Pasta Perfecto de Post				55,0	44,0	cores.	-5	0-4 °C	
2054	Pasta Perfecto de Post				60,0	37,0	cores.	-5	0-4 °C	
2055	Pasta Perfecto de Post				55,0	44,0	cores.	-5	0-4 °C	
2056	Pasta Perfecto de Post				60,0	37,0	cores.	-5	0-4 °C	
2057	Pasta Perfecto de Post				55,0	44,0	cores.	-5	0-4 °C	
2058	Pasta Perfecto de Post				60,0	37,0	cores.	-5	0-4 °C	
2059	Pasta Perfecto de Post				55,0	44,0	cores.	-5	0-4 °C	
2060	Pasta Perfecto de Post				60,0	37,0	cores.	-5	0-4 °C	
2061	Pasta Perfecto de Post				55,0	44,0	cores.	-5	0-4 °C	
2062	Pasta Perfecto de Post				60,0	37,0	cores.	-5	0-4 °C	
2063	Pasta Perfecto de Post				55,0	44,0	cores.	-5	0-4 °C	
2064	Pasta Perfecto de Post				60,0	37,0	cores.	-5	0-4 °C	
2065	Pasta Perfecto de Post				55,0	44,0	cores.	-5	0-4 °C	
2066	Pasta Perfecto de Post				60,0	37,0	cores.	-5	0-4 °C	
2067	Pasta Perfecto de Post				55,0	44,0	cores.	-5	0-4 °C	
2068	Pasta Perfecto de Post				60,0	37,0	cores.	-5	0-4 °C	
2069	Pasta Perfecto de Post				55,0	44,0	cores.	-5	0-4 °C	
2070	Pasta Perfecto de Post				60,0	37,0	cores.	-5	0-4 °C	
2071	Pasta Perfecto de Post				55,0	44,0	cores.	-5	0-4 °C	
2072	Pasta Perfecto de Post				60,0	37,0	cores.	-5	0-4 °C	
2073	Pasta Perfecto de Post				55,0	44,0	cores.	-5	0-4 °C	
2074	Pasta Perfecto de Post				60,0	37,0	cores.	-5	0-4 °C	
2075	Pasta Perfecto de Post				55,0	44,0	cores.	-5	0-4 °C	
2076	Pasta Perfecto de Post				60,0	37,0	cores.	-5	0-4 °C	
2077	Pasta Perfecto de Post				55,0	44,0	cores.	-5	0-4 °C	
2078	Pasta Perfecto de Post				60,0	37,0	cores.	-5	0-4 °C	
2079	Pasta Perfecto de Post				55,0	44,0	cores.	-5	0-4 °C	
2080	Pasta Perfecto de Post				60,0	37,0	cores.	-5	0-4 °C	
2081	Pasta Perfecto de Post				55,0	44,0	cores.	-5	0-4 °C	
2082	Pasta Perfecto de Post				60,0	37,0	cores.	-5	0-4 °C	
2083	Pasta Perfecto de Post				55,0	44,0	cores.	-5	0-4 °C	
2084	Pasta Perfecto de Post				60,0	37,0	cores.	-5	0-4 °C	
2085	Pasta Perfecto de Post				55,0	44,0	cores.	-5	0-4 °C	
2086	Pasta Perfecto de Post				60,0	37,0	cores.	-5	0-4 °C	
2087	Pasta Perfecto de Post				55,0	44,0	cores.	-5	0-4 °C	
2088	Pasta Perfecto de Post				60,0	37,0	cores.	-5	0-4 °C	
2089	Pasta Perfecto de Post				55,0	44,0	cores.	-5	0-4 °C	
2090	Pasta Perfecto de Post				60,0	37,0	cores.	-5	0-4 °C	
2091	Pasta Perfecto de Post				55,0	44,0	cores.	-5	0-4 °C	
2092	Pasta Perfecto de Post				60,0	37,0	cores.	-5	0-4 °C	
2093	Pasta Perfecto de Post				55,0	44,0	cores.	-5	0-4 °C	
2094	Pasta Perfecto de Post				60,0	37,0	cores.	-5	0-4 °C	
2095	Pasta Perfecto de Post				55,0	44,0	cores.	-5	0-4 °C	
2096	Pasta Perfecto de Post				60,0	37,0	cores.	-5	0-4 °C	
2097	Pasta Perfecto de Post				55,0	44,0	cores.	-5	0-4 °C	
2098	Pasta Perfecto de Post				60,0	37,0	cores.	-5	0-4 °C	
2099	Pasta Perfecto de Post				55,0	44,0	cores.	-5	0-4 °C	
2100	Pasta Perfecto de Post				60,0	37,0	cores.	-5	0-4 °C	
2101	Pasta Perfecto de Post				55,0	44,0	cores.	-5	0-4 °C	
2102	Pasta Perfecto de Post				60,0	37,0	cores.	-5	0-4 °C	
2103	Pasta Perfecto de Post				55,0	44,0	cores.	-5	0-4 °C	
2104	Pasta Perfecto de Post				60,0	37,0	cores.	-5	0-4 °C	
2105	Pasta Perfecto de Post				55,0	44,0	cores.	-5	0-4 °C	
2106	Pasta Perfecto de Post				60,0	37,0	cores.	-5	0-4 °C	
2107	Pasta Perfecto de Post				55,0	44,0	cores.	-5	0-4 °C	
2108	Pasta Perfecto de Post				60,0	37,0	cores.	-5	0-4 °C	
2109	Pasta Perfecto de Post				55,0	44,0	cores.	-5	0-4 °C	
2110	Pasta Perfecto de Post				60,0	37,0	cores.	-5	0-4 °C	
2111	Pasta Perfecto de Post				55,0	44,0	cores.	-5	0-4 °C	
2112	Pasta Perfecto de Post				60,0	37,0	cores.	-5	0-4 °C	
2113	Pasta Perfecto de Post				55,0	44,0	cores.	-5	0-4 °C	
2114	Pasta Perfecto de Post				60,0	37,0	cores.	-5	0-4 °C	
2115	Pasta Perfecto de Post				55,0	44,0	cores.	-5	0-4 °C	
2116	Pasta Perfecto de Post				60,0	37,0	cores.	-5	0-4 °C	
2117	Pasta Perfecto de Post				55,0	44,0	cores.	-5	0-4 °C	
2118	Pasta Perfecto de Post				60,0	37,0	cores.	-5	0-4 °C	
2119	Pasta Perfecto de Post				55,0	44,0	cores.	-5	0-4 °C	
2120	Pasta Perfecto de Post				60,0	37,0	cores.	-5	0-4 °C	
2121	Pasta Perfecto de Post				55,0	44,0	cores.	-5	0-4 °C	
2122	Pasta Perfecto de Post				60,0	37,0	cores.	-5	0-4 °C	
2123	Pasta Perfecto de Post				55,0	44,0	cores.	-5	0-4 °C	
2124	Pasta Perfecto de Post				60,0	37,0	cores.	-5	0-4 °C	
2125	Pasta Perfecto de Post				55,0	44,0	cores.	-5	0-4 °C	
2126	Pasta Perfecto de Post				60,0	37,0	cores.	-5	0-4 °C	
2127	Pasta Perfecto de Post				55,0	44,0	cores.	-5	0-4 °C	
2128	Pasta Perfecto de Post				60,0	37,0	cores.	-5	0-4 °C	
2129	Pasta Perfecto de Post				55,0	44,0	cores.	-5	0-4 °C	
2130	Pasta Perfecto de Post				60,0	37,0	cores.	-5	0-4 °C	
2131	Pasta Perfecto de Post				55,0	44,0	cores.	-5	0-4 °C	
2132	Pasta Perfecto de Post				60,0	37,0	cores.	-5	0-4 °C	
2133	Pasta Perfecto de Post				55,0	44,0	cores.	-5	0-4 °C	
2134	Pasta Perfecto de Post				60,0	37,0	cores.	-5	0-4 °C	
2135	Pasta Perfecto de Post				55,0	44,0	cores.	-5	0-4 °C	
2136	Pasta Perfecto de Post				60,0	37,0	cores.	-5	0-4 °C	
2137	Pasta Perfecto de Post				55,0	44,0	cores.	-5	0-4 °C	
2138	Pasta Perfecto de Post				60,0	37,0	cores.	-5	0-4 °C	
2139	Pasta Perfecto de Post				55,0	44,0	cores.	-5	0-4 °C	
2140	Pasta Perfecto de Post				60,0	37,0	cores.	-5	0-4 °C	
2141	Pasta Perfecto de Post				55,0	44,0	cores.	-5	0-4 °C	
2142	Pasta Perfecto de Post				60,0	37,0	cores.	-5	0-4 °C	
2143	Pasta Perfecto de Post				55,0	44,0	cores.	-5	0-4 °C	
2144	Pasta Perfecto de Post				60,0</					

SA"JLC" or. Chisinau

CERTIFICAT DE CALITATE Nr. 303

Eliberat: Sectia "Controlul calitatii"

Nr. crt		Denumirea produsului	D. N. al produselor	Numarul locurilor	Masa neta kg	Indicii fizico-chimiei				T°pastrării produselor	Fabricarea		Exp.termenul de realizare	
						%de grasime	Acidit °T	Fosfatata	Indicii organ.		Data	Ora	Data	Ora
1	18.09	Bioiaurt banan 300g	SF04928383-039:2013			2,5	85	lips	cores	(0...4)°C	18.09	00:00	27.09	24:00
2	18.09	Bioiaurt ananas 300g	SF04928383-039:2013			2,5	86	lips	cores	(0...4)°C	18.09	00:00	27.09	24:00
3	17.09	Bioiaurt persic 300g	SF04928383-039:2013			2,5	86	lips	cores	(0...4)°C	17.09	00:00	26.09	24:00
4	17.09	Bioiaurt zmeura 300g	SF04928383-039:2013			2,5	86	lips	cores	(0...4)°C	17.09	00:00	26.09	24:00
5	18.09	"Delicato" struguri 140g	IT04928383-043:2015			0,1	85	lips	cores	(0...4)°C	18.09	00:00	27.09	24:00
6	18.09	"Delicato" visina 140g	IT04928383-043:2015			0,1	85	lips	cores	(0...4)°C	18.09	00:00	27.09	24:00
7	18.09	"Delicato" banana 140g	IT04928383-043:2015			0,1	86	lips	cores	(0...4)°C	18.09	00:00	27.09	24:00
8	18.09	"Delicato" pom. de padure 140g	IT04928383-043:2015			0,1	86	lips	cores	(0...4)°C	18.09	00:00	27.09	24:00
9	18.09	"Delicato" caise 140g	IT04928383-043:2015			2,5	86	lips	cores	(0...4)°C	18.09	00:00	27.09	24:00
10	18.09	"Delicato" capsuni 140g	IT04928383-043:2015			2,5	86	lips	cores	(0...4)°C	18.09	00:00	27.09	24:00
11	18.09	"Delicato" piersici 140g	IT04928383-043:2015			2,5	86	lips	cores	(0...4)°C	18.09	00:00	27.09	24:00
12	18.09	"Delicato" zmeura 140g	IT04928383-043:2015			2,5	86	lips	cores	(0...4)°C	18.09	00:00	27.09	24:00
13	17.09	"Delicato" caise 0,5 kg	IT04928383-043:2015			2,5	86	lips	cores	(0...4)°C	17.09	00:00	26.09	24:00
14	17.09	"Delicato" mango 0,5 kg	IT04928383-043:2015			2,5	86	lips	cores	(0...4)°C	17.09	00:00	26.09	24:00
15	17.09	"Delicato" gutuie 0,5 kg	IT04928383-043:2015			2,5	86	lips	cores	(0...4)°C	17.09	00:00	26.09	24:00
16	17.09	"Delicato" pepene gal 0,5 kg	IT04928383-043:2015			2,5	86	lips	cores	(0...4)°C	17.09	00:00	26.09	24:00
17	16.09	Bio chefir 0,23kg	SF04928383-025:2010			2,5	85	lips	cores	(0...4)°C	16.09	00:00	20.09	24:00
18	18.09	Iaurt clasic 0,5kg	IT04928383-043:2015			2,5	85	lips	cores	(0...4)°C	18.09	00:00	27.09	24:00
19	18.09	Iaurt clasic 3 kg	IT04928383-043:2015			2,5	85	lips	cores	(0...4)°C	18.09	00:00	27.09	24:00
20	18.09	Iaurt clasic 140 g	IT04928383-043:2015			2,5	85	lips	cores	(0...4)°C	18.09	00:00	27.09	24:00

Data eliberării certificatului: 18 Septembrie 2019

Telefon de contact: 022 52-32-03

Responsabil:



202

SF 04928383-034:2016

Лаборант готовой продукции



[Handwritten signature]

CERTIFICAT DE CALITATE Nr. 304

Nr. crt.	Data fabricării	Denumirea produsului	D. N. al produselor	Numarul locurilor	Masa netă kg	Indicii fizico-chimici						Fabricarea		Exp. termenului de realizare		Termen de realizare a producției (ore)	T° pasteurizării produsului
						% de grăsimi	Aciditate °T	Densitate % de umiditate	Sare	Fosfat	Indicii organici	Data	Ora	Data	Ora		
1	18.09	Brinza de casa 0,4 kg 6,0%	SF049288383-040:2014														
2	18.09	Grauncior 0,4 kg 4,0 %	SF049288383-040:2014			6,0	136	77,0	0,9	lips	cores	18.09	00:00	21.09	24:00	96	(0..6)°C
3	18.09	Gingasie 0,4 kg 4,0 %	SF00458963-005:2010			4,0	130	77,0	0,9	lips	cores	18.09	00:00	21.09	24:00	96	(0..6)°C
4	18.09	Faguras 0,2 kg. 5,0 %	SF049288383-040:2014			4,0	138	77,4	1,0	lips	cores	18.09	00:00	21.09	24:00	96	(0..6)°C
5	18.09	Brinza impact. 0,5kg 0 %	Reglementarea tehnica "Lapte si produse lactate" prin Hotarirea Guvernului nr. 611 din 05.07.10			5,0	134	76,8	0,9	lips	cores	18.09	00:00	21.09	24:00	96	(0..6)°C
6	18.09	Brinza impact. 0,25kg 0 %				0,0	210	79,8		lips	cores	18.09	00:00	21.09	24:00	96	(0..6)°C
7	18.09	Brinza impact. 0,25kg 2, 0 %				0,0	214	79,4		lips	cores	18.09	00:00	21.09	24:00	96	(0..6)°C
8	18.09	Brinza impact. 0,25kg 5, 0 %				2,0	202	75,4		lips	cores	18.09	00:00	21.09	24:00	96	(0..6)°C
9	18.09	Brinza cîntar 2 %				5,0	204	72,0		lips	cores	18.09	00:00	21.09	24:00	96	(0..6)°C
10	18.09	Brinza cîntar 5 %				2,0	200	75,0		lips	cores	18.09	00:00	21.09	24:00	96	(0..6)°C
11	17.09	Brinza "Suluguni" 45 %				5,0	202	72,4		lips	cores	18.09	00:00	21.09	24:00	96	(0..6)°C
12	17.09	Brinza "Suluguni" 45 %af				46,0		50,0	2,8	lips	cores	17.09	00:00	31.10	24:00	1080	(0..6)°C
13	18.09	Produs de brinza cîntar, 23%	SF04928383-037:2013			45,0		50,0	2,6	lips	cores	17.09	00:00	31.10	24:00	1080	(0..6)°C
14	18.09	Produs de brinza 0,25kg;18%	SF00458963-008:2011			23	160	68,0		lips	cores	18.09	00:00	22.09	24:00	120	(0..6)°C
15	18.09	Produs de brinza 0,5kg;18%	SF00458963-008:2011			18	124	59,4		lips	cores	18.09	00:00	22.09	24:00	120	(0..6)°C
16	18.09	Produs de brinza 0,25kg;26%	SF00458963-008:2011			18	130	60,0		lips	cores	18.09	00:00	22.09	24:00	120	(0..6)°C
17	18.09	Produs de brinza 0,5kg;26%	SF00458963-008:2011			26	128	58,8		lips	cores	18.09	00:00	22.09	24:00	120	(0..6)°C
18	18.09	Produs de brinza cîntar, 18%	SF00458963-008:2011			26	130	59,4		lips	cores	18.09	00:00	22.09	24:00	120	(0..6)°C
19	18.09	Produs de brinza (1 kg) 26%	SF00458963-008:2011			18	122	59,0		lips	cores	18.09	00:00	22.09	24:00	120	(0..6)°C
20	18.09	Produs de brinza cîntar, 26%	SF00458963-008:2011			26	128	59,4		lips	cores	18.09	00:00	22.09	24:00	120	(0..6)°C
21	14.09	Produse de brînzeturi în saramură (4 kg)	SF00458963-006:2011			26	124	60,0		lips	cores	18.09	00:00	22.09	24:00	120	(0..6)°C
22	12.09	Prod de brînz în saram amb	SF00458963-006:2011			52,0	160	54,4	2,8	lips	cores	14.09	00:00	11.01	24:00	2880	(0..6)°C
						51,0	160	54,2	2,6	lips	cores	12.09	00:00	10.11	24:00	1440	(0..6)°C

Data eliberării certificatului: 18 Septembrie 2019

Eliberat: Secția "Controlul calitatii" Telefon de contact: 022-52-32-03 SA"JLC" or. Chisinau

Responsabil:



Удостоверение о качестве № 103

Удостоверение о качестве № 1025												
Дата выра- ботки	№ норматив-ного документа	Наименование продукта	№ партии	Количество мест	Вес нетто	Физико-химические показатели					Дата окончания срока реализации	
						Массовая доля жира, %	Кислотность, °Т	Массовая доля влаги, %	Реакция на фосфатах	Температура, °С		
18.09	SF 04928383-027:2010	Био-лайф ванил.	6			25	88		07	6	21.09	
02	IT 04928383-38:2013	Био-лайф корица	6			25	88		07	6	24.09	
		Smintina dulce	14			35.0	14		07	6		
		Творог 5%, 0,250										
	IT 00458963-12:2012 Технический регламент	Творог 5%, 1 kg	13			5,0	190	73,0	07	6		
		Творог 5%, вес										
		Творог 9%, 0,5kg	14				9,0	146	73,0	07	6	
		Творог 9%, весов.	15				9,0	146	73,0	07	6	
		Творог н/ж весов.										

Удостоверение о качестве № 103

Дата выра- ботки	№ нормативного документа	Наименование продукта	№ партии	Количество мест	Вес нетто	Физико-химические показатели					Дата окончания срока реализации
						Массовая доля жира, %	Кислотность, °Т	Плотность, °А	Реакция на фосфатах	Температура °С	
18.09	IT 00458963-013:2013 Технический регламент	Молоко									20.09
02											24.09

Удостоверение о качестве № 104

Дата выда- ботки	№ норматив-ного документа	Наименование продукта	№ партии	Количество мест	Вес нетто	Физико-химические показатели					Дата окончания срока реализации
						Массовая доля жира, %	Кислотность, °Т	Массовая доля влаги, %	Реакция на фосфатах	Температура, °С	
18.09	SF04928383-037:2013	"Zi de Zi" с клубничкой	17			5,0	156	70,0	07	6	21.09
02		"Zi de Zi" со смород.	17			5,0	156	70,0	07	6	24.09
		"Zi de Zi" с персиком	17			5,0	156	70,0	07	6	
		"Zi de Zi" с вишней	17			5,0	156	70,0	07	6	
		Сырки н/ж. с изюмом	17			-	196	70,0	07	6	
		Сырки 4% с изюмом	17			4,0	194	69,0	07	6	
		Сырки 4% с абрикосом	17			4,0	194	69,0	07	6	
		Сырки 7% с ванилин.	17			7,0	190	64,0	07	6	
		Сырки 7% с чернослив.	17			7,0	194	65,0	07	6	
		Крем творожный	17			5,0	150	69,0	07	6	
		Крем твор. клуб.-банан	17			5,0	156	70,0	07	6	
		Крем твор. малина	17			5,0	152	70,0	07	6	
	Масса особая с курагой	17			23,0	144	41,0	07	6		
	Масса особая с изюмом	17			23,0	144	41,0	07	6		

Температура хранения от 0 до 6°С

Температура хранения от 0 до 6°C
Лаборант готовой продукции



Удостоверение о качестве № 006

Дата выбра- ботки	№ норма- тивного документа	Наименование продукта	№ партии	Количество мсет	Вес нетто	Физико-химические показатели					Дата оконча- ния срока реализации
						М.доля жир., %	Кислот- ность, ° Т	М.доля влаг., %	Фосфата	Темпера- тура, ° С	
18.09	SF 0045896-004:2010/ A1:2014	Ряженка п/эт.	14			4,0	88		0,7	6	11.09
03		Ряженка бут. 0,415	14			4,0	88		0,7	6	11.09
	SF 04928383-032:2011	Бифидок фр. п/эт. <i>перек</i>	14			4,5	88		0,7	6	
		Бифидок фр. п/эт. <i>Ваниль</i>	9			4,5	88		0,7	6	
		Бифидок фр. п/эт. <i>Гуцуца</i>	9			4,5	88		0,7	6	
		Бифидок фр. п/эт.									
		Бифидок фр. п/эт.									
		Бифидок фр.бут. <i>перек</i>	9			4,5	88		0,7	6	
		Бифидок фр.бут. <i>Ваниль</i>	9			4,5	88		0,7	6	
		Бифидок 3,2% РЕГ									
	SF 0492838-044:2015	Закваска «МАІА» бут. 0,415	13			4,5	88		0,7	6	
		Кефир н/ж п/эт.	16			-	89		0,7	6	
		Кефир 0% бут.0,930	14			-	90		0,7	6	
		Кефир н/ж Т/Р	14			-	90		0,7	6	
	SF 04928383-025:2015	Кефир 1,0% «Бифимаке»	14			1,0	89		0,7	6	
		Кефир 1,0% п/эт.	14			1,0	89		0,7	6	
		Кефир 1,0% бут.0,415	14			1,0	89		0,7	6	
		Кефир 1,0% бут.0,930	14			1,0	89		0,7	6	
		Кефир 1,0% «Гуцуца»	14			1,0	89		0,7	6	
		Кефир «Арм. Густ.» п/эт.	14			1,0	88		0,7	6	
		Кефир 2,5% п/эт. «Zi de zi»	14			4,5	88		0,7	6	
		Кефир 2,5% п/эт.	14			2,5	89		0,7	6	
		Кефир 2,5% бут. 0,415	14			2,5	89		0,7	6	
		Кефир 2,5% бут.0,930	14			2,5	90		0,7	6	
		Кефир 2,5% «Гуцуца»	14			2,5	89		0,7	6	
		Прод. твор. 18% фас.0,25									
		Прод. твор. 18% сладкий с ванилином, фас.0,25	14			18,0	148	60,0	0,7	6	
		Прод. твор. 18% сладкий с изюмом, фас.0,25	14			18,0	150	60,0	0,7	6	
		Прод. твор. 18% сладкий с курагой, фас.0,25	14			18,0	150	60,0	0,7	6	
		Прод. твор. 18% фас.0,5									
		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. 18% сладкий с курагой, фас.1,0кг									
		Прод. твор. 18% вес.									
		Прод. твор. 30% вес.									
		Прод. твор. 30% вес.									
	SF 0045896-007:2011	Бифи-Тон бут.0,415	15								



Температура хранения от 0 до 6°C
Лаборант готовой продукции: *А*