



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

(autoritatea emiteră)

Raionul/municipiu _____



CERTIFICAT SANITAR VETERINAR

Seria SP nr. 1259602

Din 08.08.09

202

Subsemnatul, medic veterinar, am eliberat prezentul Certificat

S.A. Locsis

(cui – denumirea persoanei juridice sau numele și prenumele persoanei fizice)

și certific că *produse la vole*

(denumirea și starea mărfui)

în cantitate (locuri) de 3910 cu greutate de 44.000 kg

tipul ambalajului (marcaj/etichetă)

Originea mărfui *S.A. Locsis*

(produse, materie primă – abatorizată, achiziționată, procentată, fabricată etc.)

care provine din *02 R-8 conțin favorabil în mijloc*

(se indică denumirea localității, gospodăriei, unității)

Bolile infecțioase ale animalelor

situația epizootică a localității de proveniență

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

realizare fără restriții

(realizare fără restricții, realizare condiționată –

Marfa este expediată la *pe Aeroportul R. Moldova*

(punctul de destinație, adresa)

cu transportul *aerof*

(auto, feroviar, aerian, maritim, condiții de transportare)

pe ruta *02 R-8 conț - pe Aeroportul R. Moldova*

(se indică principalele puncte de pe traseu)

Marfa a fost supusă (după caz) examenului suplimentar de laborator *06 aneu edzi**o produselor alimentare Dondușeni*

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

NOTE SPECIALE: *Formonul de posționare și realizare**conform cerințelor de coltore*

(condiții și permisum (indicații) speciale, informații și condiții specifice, factură etc.)



Medic veterinar

S. Spesel

(semnătura)

V. Cremerciuc

(numele și prenumele)

M
83

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
					Grăsi mea %	Aciditatea °T	Acid lactic	Densitatea A	Fracția masică de umiditate %	Fosfatază	Temperatură °C				
1	Lapte pasteurizat, 1L	HG 158 din 07.03.2019		2,5	18			1028		Negativ	0-6	8-9/9	11-12/9	72 ore	Curat
2	Lapte pasteurizat, 0,5L	-/-		2,5	18			1028		Negativ	0-6	8-9/9	11-12/9	72 ore	-/-
3	Lapte pasteurizat, 1L	-/-		3,5	18			1028		Negativ	0-6	8-9/9	11-12/9	72 ore	-/-
4	Lapte pasteurizat, 1L	-/-		1,5	18			1028		Negativ	0-6	8-9/9	11-12/9	72 ore	-/-
5	Chefir, 500 gr	SF 03947208-007:2011		1,0	99						4±2	8-9/9	13-14/9	5 zile	acidulat
6	Chefir, 500 gr	-/-		2,5	98						4±2	8-9/9	13-14/9	5 zile	-/-
7	Chefir, 500 gr	-/-		3,2	96						4±2	8-9/9	13-14/9	5 zile	-/-
8	Chefir îmbogățit cu bifidobacterii	SF 03947208-007:2011		2,5	98						4±2	8-9/9	13-14/9	5 zile	-/-
9	Chefir cu umplutura de visină	SF 03947208-007:2011		2,5							4±2			5 zile	
10	Chefir cu umplutura de capsuni	SF 03947208-007:2011		2,5	95						4±2	8-9/9	13-14/9	5 zile	Dulce cu aroma de capsuni
11	Chefir cu umplutura de kiwi și spanac	SF 03947208-007:2011		2,5							4±2			5 zile	Dulce cu aroma de kiwi și spanac acidulat
12	Smântină, 500gr	SF 03947208-006:2009		10	40						4±2	8-9/9	15-16/9	7 zile	-/-
13	Smântină 500gr,	SF 03947208-006:2009		15	68						4±2	8-9/9	15-16/9	7 zile	-/-
14	Smântină în pahare, 200 gr, 350gr	SF 03947208-006:2009		15	68						4±2	8-9/9	15-16/9	7 zile	-/-
15	Smântină în pahare, N1 350gr	SF 03947208-006:2009		15							4±2			7 zile	-/-
16	Smântină dulce pasteurizată, 500 gr	SM GOST R52091-2006		35	15						4±2	8-9/9	11-12/9	72 ore	Curat
17	Smântină dulce pasteurizată la cintar	SM GOST R52091-2006		35	15						4±2			36 ore	Curat
18	Smântină îmbogățită cu bifidobacterii	SF 03947208-006:2009		15	68						4±2	8-9/9	15-16/9	7 zile	-/-
19	Smântină, kg	SF 03947208-006:2009		30							4±2			72 ore	Lactat acidulat
20	Smântină 500gr	-/-		20	66						4±2	8-9/9	15-16/9	7 zile	-/-
21	Smântină, kg	-/-		20	66						4±2	9/9	12/9	72 ore	-/-
22	Smântină în pahare, 200 gr, 350gr	-/-		20	66						4±2	8-9/9	15-16/9	7 zile	-/-
23	Smântină în pahare, N1 350gr	-/-		20							4±2			7 zile	-/-
24	Produs de Smântină 500gr	SF 03947208-011:2013		20							4±2			7 zile	Pur acidulat
25	Brânză de vacă 2% 2 kg; 5 kg	SF 03947208-009:2011		2							4±2			120 ore	lactat acidulat
26	Brânză de vacă 5% 2 kg; 5 kg	SF 03947208-009:2011		5	192			73			4±2	9/9	14/9	120 ore	-/-
27	Brânză de vacă 5% 500 g	SF 03947208-009:2011		5	192			73			4±2	8-9/9	13-14/9	120 ore	-/-
28	Brânză de vacă 9% 2 kg; 5 kg	SF 03947208-009:2011		9				73			4±2			120 ore	-/-
29	Brânză de vacă 9% 500 g	SF 03947208-009:2011		9	190			73			4±2	8-9/9	13-14/9	120 ore	-/-
30	Brânză de vacă 18% 2 kg, 5 kg	SF 03947208-009:2011		18	160			68			4±2	9/9	14/9	30 zile	-/-
31	Brânză topită tartinabilă „Mărgăritar”	SF-03947208-001		Mín 60				52			0 + 4				Curat de brânză
32	Brânză topită tartinabilă „Rîșcani”	SF-03947208-001		Mín 55				55			0 + 4			30 zile	-/-
32	Brânză topită tartinabilă „Nu mă uită”	SF-03947208-001		Mín 50				40			0 + 4			30 zile	Slab de pasteurizat
34	Unt Tânăresc la kg	HG 158 din 07.03.2019		72,5				25			0 + 4			20 zile	curat
35	Unt Tânăresc ambalat	HG 158 din 07.03.2019		72,5				25			0 + 4			40 zile	Curat
36	Unt 72,5% ambalat	HG 158 din 07.03.2019		72,5				25			0 + 4			40 zile	Curat
37	Unt 82,5 % ambalat	HG 158 din 07.03.2019		82,5				16			0 + 4			40 zile	curat
38	Unt „de Rîșcani” ambalat	SF 03947208-005:2009		82,5				16			0 + 4			40 zile	curat
39	Unt „de Rîșcani” la kg	SF 03947208-005:2009		82,5				16			0 + 4			20 zile	curat
40	Unt topit la kg	-/-		90				0,7			- 3 ... 0			90 zile	curat
41	Amestec de grăsimi "Favorit" amb	SF 03947208-007:2010		72,5				25			3			20 zile	curat
42	Amestec de grăsimi "Favorit", la kg	-/-		72,5				25			-18			9 luni	curat
43	Amestec de grăsimi "Buterbrodnoe"	-/-		61,5				35			3			10 zile	curat
														27/9	20 zile

Coresponde cerințelor: HG al R. Moldova nr. 158 din 07.03.2019,
HG al R. Moldova nr. 520 din 22.06.2010 p.899, HG al Republicii Moldova Nr. 221 din 16.03.2009
Data eliberării certificatului de calitate 9.09.21

certificat veterinar N° 1259603

Responsabil Șef laborator Toderiță Eduard

Laborant Peponica

(nume, prenume)

(semnătura)

CERTIFICAT DE CALITATE NR. 83str Comarov 73. Tel: (256)2-86-44,
Fax: (256) 2-85-54

Data fabricării	Data preambularii	Denumirea produsului	Termen de maturizare, zile	Termen de păstrare după maturizare conform standardului	Standard	Calupuri, unități	Greutatea în kg	Indicii fizico-chimici			Gustul	Termen de realizare din momentul preambularii, zile	Temperatura de păstrare °C, Umiditatea aerului %	Valabil pînă la
								% de grăsimi	% de umiditate	% de sare				
16-18/6	8/9	Brânză cu cheag tare „de Rîșcani” Ambalat	35	8 luni la temperatura de -2 °C ... -5 °C	SM-218:2001		50±1,6	Max 44	1,5-2,5		Caracteristic brînzei puțin amăruii	60	0°...4°C 85 ± 5 %	4/11 31/10-5-7/11
18/6	16-8/9													
16-18/6	8/9	Brânză cu cheag tare „de Moldova” Ambalat	40	8 luni la temperatura de -2 °C ... -5 °C	SM-218:2001		50±1,6	Max 44	1,5-2,5		Caracteristic brînzei puțin amăruii	60	0°...4°C 85 ± 5 %	4/11 4-5-7/11
18/6	5-6-8/9													
24/6	8/9	Brânză cu cheag tare „de Olanda” Ambalat	45	8 luni la temperatura de -2 °C ... -5 °C	SM-218:2001		45±1,6	Max 44	1,5-2,5		Caracteristic brînzei puțin amăruii	60	0°...4°C 85 ± 5 %	4/11 31/10-4-6-7/11
26-27/6	15-7-8/9													
11/5-1/7	8/9	Brânză cu cheag tare „de Poșephonie” Ambalat	45	8 luni la temperatura de -2 °C ... -5 °C	SM-218:2001		45±1,6	Max 44	1,5-2,5		Caracteristic brînzei puțin amăruii	60	0°...4°C 85 ± 5 %	4/11 4-7/11
4/7	5-8/9													
4-5/6	8/9	Brânză cu cheag tare „de Rusia” Ambalat 0.4 Ambalat 0.8	60	8 luni la temperatura de -2 °C ... -5 °C	SM-218:2001		50±1,6	Max 43	1,5-2,5		Caracteristic brînzei puțin amăruii	60	0°...4°C 85 ± 5 %	4/11 5-6-7/11
8-9/9		Brânză cu cheag moale cu pătrunjel, mărari „Albă de Rîșcani” Ambalat	-	-	SF 03947208 003:2009		35±1,6	Max 62	Max 4,5	Lactat puțin acid, cu gust de verdeată folosită	5	4 ± 2°C 85 ± 5 %	13-14/9 14/9	
9/9														
2/4	8/9	Brânză cu cheag tare „Edam” Ambalat	min30 zile	8 luni la temperatura de -2 °C ... -5 °C	SM-218:2001		45±1,6	Max 48			Plăcut, fin cu aromă caracteristică, puțin amăruii	60	0°...4°C 85 ± 5 %	4/11 14/10-4/11
2/4	18/8-8/9													
4-8/9		Brânză topită tartăabilă „Mărăgărită”	-	-	SF 03947208 004:2009		Min 60	52			Curat de brânză	25	0-6	12/10
2-5-8/9		Brânză topită tartăabilă „Rîșcani”	-	-	SF 03947208 001:2009		Min 55	55			Curat de brânză	25	0-6	26-29/9-2/10
11/8	8/9	Brânză 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 %	4/11 5-7/11	
11/8	6-8/9													
15/7	8/9	Brânză cu cheag tare „Luceafărul” Ambalat	45	8 luni la temperatura de -2 °C ... -5 °C	SM-218:2001		30±2,0	Max 52	1,5-3,0	Caracteristic brînzei puțin amăruii	60	0°...4°C 85 ± 5 %	4/11 4-7/11	
15/7	5-8/9													
30/5	8/9	Brânză cu cheag tare „Gouda” Ambalat	30	8 luni la temperatura de -2 °C ... -5 °C	SM-218:2001		48±1,6	Max 44	1,5-3,0	Ușor picant cu aromă caracteristică	60	0°...4°C 85 ± 5 %	4/11 5-7/11	
16/3	6-8/9													
3-8/8	8/9	Cașcaval „Provincial” amb	15	4 luni la temperatura de -3 °C ... 0 °C	SF 03947208 002:2008		45±2,0	Max 50	1,0-3,0	Caracteristic brînzei puțin amăruii	60	0°...4°C 85 ± 5 %	4/11 4-7/11	
2/8	5-8/9													
3-5-8/9		Cașcaval „Provincial” cu jumătate dulce 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 brînzei puțin amăruii	30	0°...4°C 85 ± 5 %		
6-7-8/9		Brânză 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 %	4/6-7/11	
6-7-8/9														
		Brânză topită afumată „de Basarabia-LR” cu mărari și usturoi Ambalat	-	-	SF 03947208 001:2008		Min 30	Max 55	3,0	Potrivit de picant, afumat cu gust de mărari și usturoi	60	0°...4°C 85 ± 5 %		
10/4	8/9	Produs de brânză „De Gouda” Ambalat	45	2 luni la temperatura de 0 °C ... +4°C	SF 03947208 010:2012		45	Max 44	1,5-2,5	Pronunțat de brânză, slab acidulat, puțin amăruii	60	0°...4°C 80 ± 5 %	4/11	
		Produs de brânză „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 amăruii	60	0°...4°C 80 ± 5 %		
3/9		Brânză cu cheag în sărămură „Albă de Rîșcani”	5	-	SF 03947208 003:2009		45±1,6	Max 62	Max 4,5	Lactat acid, potrivit de sărat	30	4 ± 2°C 85 ± 5 %	3/10	

Coresponde 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 9.09.21certificat veterinar N° 1259603

Responsabil Șef laborator Toderiță Eduard

Deoperec

(nume, prenume)