

CERTIFICAT DE CALITATE NR. 488

8

	Toddell; Cacao-chinoid	I
--	------------------------	---

Tempera

Data fabricării	Data preambularii	Denumirea produsului	Termen de maturizare, zile	Termen de păstrare după maturizare, conform standardului	Standard	Culoarea, unități	Greutate a în kg	Indicii fizico-chimici			Gustul	Termen de realizare din momentul preambularii, zile	Temperatura de păstrare °C, umiditatea aerului %	Valoarea pH-ului
								% de grăsime	% de umiditate	% de sare				
9/8	19/11	Brânză cu cheag tare „de Râșcani”	35	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218-2001		282,3	50±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristic brânzei puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5 %	4,810
10/8	19/11	Brânză cu cheag tare „de Moldova”	40	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218-2001		38,5	50±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristic brânzei puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5 %	4,810
9/8	19/11	Brânză cu cheag tare „de Olanda”	45	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218-2001		191,6	45±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristic brânzei puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5 %	4,810
18/7	19/11	Brânză cu cheag tare „de Olanda”	45	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218-2001		49,10	45±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristic brânzei puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5 %	4,810
26/7	16/11	Brânză cu cheag tare „de Poșetione”	45	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218-2001		202,3	50±1,6	Max 43	1,5-2,5	Caracteristic brânzei puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5 %	4,810
10/7	18/11	Brânză cu cheag tare „de Rusia”	60	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SF-03947208 003-2009		285,02	35±1,6	Max 62	Max 4,5	Lăsat puțin acid, cu gust de verdușă folosit	5	4 ± 2°C 85 ± 5 %	2,81
20/11	20/11	Brânză cu cheag tare „de Râșcani”			SF-03947208 001		88	Min 60	Max 52		Curat de brânză	25	0-6	4,3
13/8	19/11	Brânză cu cheag tare „de Prut”	15	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218-2001		78,2	40±1,6	Max 50	1,5-2,5	Slab acidulat	60	0°...4°C 85 ± 5 %	4,810
		Brânză cu cheag tare „Luceafărul”	45	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218-2001			30±2,0	Max 52	1,5-3,0	Caracteristic brânzei puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5 %	
		Brânză cu cheag tare „Gouda”	30	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218-2001		50,5	48±1,6	Max 44	1,5-3,0	Ușor picant cu aromă caracteristică	60	0°...4°C 85 ± 5 %	4,81
23/7	19/11	Brânză cu cheag tare „Bugeac”	30	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218-2001			55±1,0	Max 50	1,5-2,5	Caracteristic brânzei slab acidulat	60	0°...4°C 85 ± 5 %	
		Brânză cu cheag tare „Bugeac”	30	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SF-03947208 002-2008		40,4	45±2,0	Max 50	1,0-3,0	Caracteristic brânzei puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5 %	4,81
80/8	16/11	Cășcaval „Provincial” cu șuncă și adică	15	2 luni la temperatura de -3°C ... 0°C	SF-03947208 002-2008			45±2,0	Max 50	1,0-3,0	Caracteristic brânzei puțin amărui	30	0°...4°C 85 ± 5 %	4,81
		Brânză topită atârnată „de Baserabia-LR”			SF-03947208 001-2008		578,9	Min 30	Max 55	3,0	Pentru: de picant, de atârnat	60	0°...4°C 85 ± 5 %	4,81
19/7		Brânză topită atârnată „de Baserabia-LR” cu mîncar și usturoi			SF-03947208 001-2008		93,6	Min 30	Max 55	3,0	Pentru: de picant, atârnat, cu gust de mîncar și usturoi	60	0°...4°C 85 ± 5 %	4,81
13-16/7		Ambrățat „Produce de brînză „De Olanda”	45	2 luni la temperatura de 0°C ... +4°C	SF-03947208 010-2012		45,2	45	Max 44	1,5-2,5	Produce de brînză, slab acidulat, puțin amărui	60	0°...4°C 80 ± 5 %	
		Produce de brînză „De Rusia”	60	2 luni la temperatura de 0°C ... +4°C	SF-03947208 010-2012			50	Max 43	1,5-2,5	Produce de brînză, slab acidulat, puțin amărui	60	0°...4°C 80 ± 5 %	
		Ambrățat			SF-03947208 003-2009		2,2	45±1,6	Max 62	Max 4,5	Lăsat puțin acidulat, cu aromă caracteristică	30	4 ± 2°C 85 ± 5 %	4,2

4171065

1

10

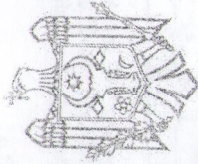
3.11.20

10

17

(nume, prenume) 003066
(semnătura)

(Seimălura)



REPUBLICA ROMÂNIA
AGENCIA NAȚIONALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
Supravegherea Sănătății Alimentației

Formularul 2



Raionul/municipiul

CERTIFICAT SANITAR-VETERINAR

Seria SP Nr. 1177067

Din "23" 11

2020

Eu, subsemnatul medic veterinar, am eliberat prezentul Certificat

SA, Soebs

și certific că proalese (cu - denunțarea persoanei sau mijacelor și prenumele persoane fizice)

la elabo (denunțarea și starea marfii)

în cantitate (locuri) de 38/0

cu greutate de 45.000

tipul ambalajului (marcaj/etichetă)

Originea mărfii

SA, Soebs

care provine din

or h.s conț. favorabil în privința bolilor
infecțioase a animalelor

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

situația epizootică a localității de proveniență

realizare (realizare fără restricții, realizare condiționată)

Indicați-se motivele sau modalități de prelucrare, anormări/pulitori și alte măsuri

Marfa este expediată la

pe doritorul R. Clodolova

(numele de destinație, adresă)

cu transportul auto

pe ruta

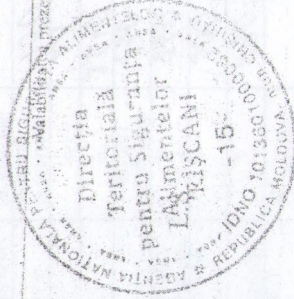
or h.s conț. - pe doritorul R. Clodolova

(se indică principalele puncte de pe traseu)

Marfa a fost supusă (după caz) examenului suplimentar de laborator de moneșuri
o proalesele alimentelor Dorușan

NOTE SPECIALE: termenul de termen de la termenul de laborator și evaluarea cercetărilor
conform edificatului de calitate

(conținut și permisii (indicații) speciale, informații și condiții speciale, înțelegere etc)



Medic veterinar

G. Spica

Dr. medic



Falsificarea prezentului document se pedepsește conform legislației

Nr	Denumirea produsului	Documentul Normativ	Numărul de locuri	În greutatea neto, kg	Grăsi me %	Aciditatea tea	Acid lactic	Densitatea A	Fracția mastică de umiditate %	Fosforaz a	Temperatura °C	Data fabricării, eliberării	Data finalizării termenului de valabilitate	Termenul de valabilitate	Gustul
1	Lapte	GOST 13277-		51-150	2,5	18		1028		Negativ	0-6	23/11	26/11	72 ore	00
2	Lapte pasteurizat, 0,5L	-/-		690	2,5	18		1028		Negativ	0-6	23/11	26/11	72 ore	00
3	Lapte	-/-		300	3,5	18		1028		Negativ	0-6	23/11	26/11	72 ore	00
4	Lapte pasteurizat, 1L	-/-		360	1,5	18		1028		Negativ	0-6	23/11	26/11	72 ore	00
5	Chefir, 500 gr	SF 03947208-007-2011		130	1,0	100				Negativ	0-6	23/11	26/11	72 ore	00
6	Chefir, 500 gr	-/-		2640	2,5	98					4±2	22-23/11	27-28/11	15 zile	00
7	Chefir, 500 gr	-/-		85	3,2	95					4±2	22-23/11	27-28/11	15 zile	00
8	Chefir îmbogățit cu bifidobacterii	SF 03947208-007-2011		450	2,5	98					4±2	22-23/11	27-28/11	15 zile	00
9	Chefir cu umplutura de vișină	SF 03947208-007-2011			2,5						4±2	22-23/11	27-28/11	15 zile	00
10	Chefir cu umplutura de capsuni	SF 03947208-007-2011			2,5	90					4±2	23/11	28/11	5 zile	00
11	Chefir cu umplutura de kiwi și spanac	SF 03947208-007-2011			2,5						4±2			5 zile	00
12	Smântână, 500gr	SF 03947208-006-2009		540	10	70					4±2	22-23/11	25-30/11	7 zile	00
13	Smântână 500gr.	SF 03947208-006-2009		690	15	68					4±2	22-23/11	25-30/11	7 zile	00
14	Smântână în pahare, 200 gr. 350gr	SF 03947208-006-2009		340	15	68					4±2	22-23/11	25-30/11	7 zile	00
15	Smântână în pahare, 1L 350gr.	SF 03947208-006-2009			15						4±2			7 zile	00
16	Smântână dulce pasteurizată, 500 gr	SM GOST R32091-2006		20	35	15					4±2	23/11	26/11	72 ore	00
17	Smântână dulce pasteurizată la cîldură	R32091-2006		90	35	15				Negativ	4±2			36 ore	00
18	Smântână îmbogățită cu bifidobacterii	SF 03947208-006-2009			15	68					4±2	22-23/11	25-30/11	7 zile	00
19	Smântână, kg	SF 03947208-006-2009			30						4±2			72 ore	00
20	Smântână 500gr	-/-		1200	20	66					4±2	22-23/11	25-30/11	7 zile	00
21	Smântână, kg	-/-		150	20	66					4±2	23/11	26/11	72 ore	00
22	Smântână în pahare, 200 gr. 350gr	-/-		18	20	66					4±2	23/11	26/11	72 ore	00
23	Smântână în pahare, 1L 350gr	-/-			20						4±2			7 zile	00
24	Produs de Smântână 500gr	SF 03947208-011-2013			20						4±2			7 zile	00
25	Brînză de vacă 2%	SF 03947208-009-2011			2						4±2			120 ore	00
26	Brînză de vacă 3%	SF 03947208-009-2011			5						4±2			120 ore	00
27	Brînză de vacă 3%	SF 03947208-009-2011		520	5	190					4±2			120 ore	00
28	Brînză de vacă 9%	SF 03947208-009-2011			9						4±2			120 ore	00
29	Brînză de vacă 9%	SF 03947208-009-2011		420	9	180					4±2			120 ore	00
30	Brînză de vacă 18%	SF 03947208-009-2011			18	160					4±2			120 ore	00
31	Brînză topită tartinașă "Măgăria"	SF-03947208-001		139	Min	60					4±2			30 zile	00
32	Brînză topită tartinașă "Rîșcani"	SF-03947208-001			Min	55					4±2			30 zile	00
33	Brînză topită tartinașă "Nu mă uită"	SF-03947208-001			Min	50					4±2			30 zile	00
34	Unt "Tărănșe" la kg	HG 158 din 07.03.2019		645	72,5						0-+4			20 zile	00
35	Unt "Tărănșe" ambalat	HG 158 din 07.03.2019		4400	72,5						0-+4			20 zile	00
36	Unt 72,5% N1 ambalat	HG 158 din 07.03.2019			72,5						0-+4			40 zile	00
37	Unt 82,5% N1 ambalat	HG 158 din 07.03.2019			82,5						0-+4			40 zile	00
38	Unt „de Rîșcani” ambalat	SF 03947208-005-2009		950	82,5						0-+4			40 zile	00
39	Unt „de Rîșcani” la kg	SF 03947208-005-2009			82,5						0-+4			20 zile	00
40	Unt topit la kg	-/-			90						-3...0			90 zile	00
41	Amestec de grăsimi "Favorit" amb	SF 03947208-007-2010			72,5						3			20 zile	00
42	Amestec de grăsimi "Favorit" la kg	-/-			72,5						3			10 zile	00
43	Amestec de grăsimi "Buteon" la kg	-/-			61,5						3			20 zile	00

Corespunzător cerințelor HG al R. Moldova nr. 158 din 07.03.2019,
HG al R. Moldova nr. 520 din 22.06.2010 și HG al Republicii Moldova Nr. 221 din 16.03.2009
Data eliberării/certificării de calitate 23.11.2020

certificat veterinar № 1174066

Responsabil Șef laborator Toderiță Eduard

Laborant

(nume, prenume)

(semnatura)

CERTIFICAT VETERINAR NR 12.10.114
CERTIFICAT DE CALITATE NR 75

Laboratorul de producere "Inlac" SA, or. Cuppini
str. Chisinaului, 45 Tel/fax (373) 246 71088

Data fabricarii	Denumirea produselor	Nr. de part	Num arul de locur	mase neto kg	Grasiimea %	aciditatea	umiditatea	Densitatea	temperatura	ora exp	Fosfor	organi	Data exp	DTN
	<i>Serviziabil</i>													
	Lapte 1.5% 1.000				1.5	16'		1,027	4	0.30	lipse	conf		HG-61
	Lapte 2.5% 0.500				2.5	16'		1,027	4	0.30	lipse	conf		HG-61
	Lapte 2.5% ambalat 1.0				2.5	46'		1,027	4	0.30	lipse	conf		HG-61
	Chefir 1.0% 0.500				1.0	100'			4	0.30	lipse	conf		HG-61
	Chefir 2.5% 0.500				2.5	103			4	0.30	lipse	conf		HG-61
	Smintina 10 % 0.500				10,0	76'			4	0.30	lipse	conf		SF 05916732-0
	Smintina 15 % 0.500				15,0	68'			4	0.30	lipse	conf		SF 05916732-0
<u>23.11</u>	Smintina 25 % 0.500	<u>23</u>	<u>30</u>		25,0	60'			4	0.30	lipse	conf	<u>3.12</u>	SF 05916732-0
<u>23.11</u>	Smintina 25% 0.500	<u>23</u>		<u>100</u>	25,0	66'			4	0.30	lipse	conf	<u>30.11</u>	SF 05916732-0
	Smintina 20% 0.375				20,0	64'			4	0.30	lipse	conf		SF 05916732-0
	Smintina 20% 0.200				20,0	64'			4	0.30	lipse	conf		SF 05916732-0
<u>20.13.11</u>	Smintina 30% 0.200	<u>20.13</u>	<u>5</u>		30,0	92'			4	0.30	lipse	conf	<u>30.11.3.12</u>	SF 05916732-0
<u>23.11</u>	Brinza 2% 0.250 kg	<u>23</u>	<u>265</u>		2,0	130	75,8/		4	0.30	lipse	conf	<u>28.11</u>	HG-61
<u>23.11</u>	Brinza 5% 0.250 kg	<u>23</u>	<u>20</u>		5,0	174	73,0/		4	0.30	lipse	conf	<u>28.11</u>	HG-61
<u>23.11</u>	Brinza 2% 0.400	<u>23</u>	<u>11</u>		2,0	178	75,8/		4	0.30	lipse	conf	<u>28.11</u>	HG-61
<u>23.11</u>	Brinza 2% 1kg 2 kg	<u>23</u>		<u>22</u>	2,0	130'	75,8/		4	0.30	lipse	conf	<u>28.11</u>	HG-61
<u>23.11</u>	Brinza 2% 5 kg	<u>23</u>		<u>10</u>	2,0	176	75,8/		4	0.30	lipse	conf	<u>28.11</u>	HG-61
	Brinza 5% 0.500				5,0	176	75,8/		4	0.30	lipse	conf		HG-61
<u>23.11</u>	Brinza 9% 0.500	<u>23</u>	<u>410</u>		9,0	178'	73,0/		4	0.30	lipse	conf	<u>28.11</u>	HG-61
	Brinza 5% 1kg 2 kg				5,0	172	73,0/		4	0.30	lipse	conf		HG-61
	Brinza 5% 5 kg				5,0	130'	73,0/		4	0.30	lipse	conf		HG-61
<u>23.11</u>	Brinza 9% 1kg 2 kg	<u>23</u>		<u>346</u>	9,0	178'	73,0/		4	0.30	lipse	conf	<u>28.11</u>	HG-61
<u>23.11</u>	Brinza 9% 5 kg	<u>23</u>		<u>455</u>	9,0	176'	72,8/		4	0.30	lipse	conf	<u>28.11</u>	HG-61
<u>23.11</u>	Brinza 18% 0.5 kg 1 kg				18,0	182'	72,8/		4	0.30	lipse	conf	<u>28.11</u>	HG-61
<u>23.11</u>	Produs de brinza 18/ 2kg, 5kg 0.5kg	<u>23</u>		<u>405</u>	18,0	182'	65,0/		4	0.30	lipse	conf	<u>28.11</u>	HG-61
	Masa de brinza (vanilina, stafide) 1kg					176'	68,8/		4	0.31	lipse	conf		HG-61
<u>18.12.11</u>	Unt 72.5% ambalat 0.200 kg		<u>160</u>		72,5		25,0/		-18		lipse	conf	<u>17.12.11.01</u>	GOST 3
	Unt monolit 72.5% (10 kg)(5kg)				72,5		25,0/		-12		lipse	conf		GOST 3
<u>19.12.11</u>	Unt 82.5% 0.200g		<u>240</u>		82,5		15,0/		-18		lipse	conf	<u>18.12.11.01</u>	GOST 3
<u>20.11.13.11</u>	laurt 1.5% 0.500 caise	<u>20.11.13</u>	<u>260</u>		1,5	85'			4	0.28	lipse	conf	<u>4.5.7.12</u>	SF 05916732-0
<u>21.11</u>	laurt 1.5% 0.500 visina	<u>21</u>	<u>90</u>		1,5	88'			4	0.28	lipse	conf	<u>5.12</u>	SF 05916732-0
<u>21.11</u>	laurt 1.5% 0.500 capsuna	<u>21</u>	<u>290</u>		1,5	87'			4	0.30	lipse	conf	<u>5.12</u>	SF 05916732-0
<u>23.11</u>	laurt 1.5% 0.500 natural (liz)	<u>23</u>	<u>180</u>		1,5	85'			4	0.30	lipse	conf	<u>7.12</u>	SF 05916732-0
	laurt 1.5% 0.400 caise				1,5	85'			4	0.30	lipse	conf		SF 05916732-0
	laurt 1.5% 0.400 visina				1,5	88'			4	0.30	lipse	conf		SF 05916732-0
	laurt 1.5% 0.400 capsuna				1,5	87'			4	0.30	lipse	conf		SF 05916732-0
<u>23.11</u>	laurt Frutino 3.5% natural 0.125kg	<u>23</u>	<u>60</u>		3,5	110'			4	0.30	lipse	conf	<u>7.12</u>	SF 05916732-0
<u>23.11</u>	laurt Frutino 3.5% cu caise 0.125 kg	<u>23</u>	<u>290</u>		3,5	115'			4	0.30	lipse	conf	<u>7.12</u>	SF 05916732-0
<u>23.11</u>	laurt Frutino 3.5% cu capsuna 0.125 kg	<u>23</u>	<u>390</u>		3,5	108'			4	0.30	lipse	conf	<u>7.12</u>	SF 05916732-0
	laurt Frutino 3.5% cu banan 0.125				3,5	105'			4	0.30	lipse	conf		SF 05916732-0
<u>23.11</u>	laurt 3.5% visina 0.125kg	<u>23</u>	<u>60</u>		3,5	115			4	0.30	lipse	conf	<u>7.12</u>	SF 05916732-0
	laurt 3.5% mure de padure 0.125kg				3,5	112'			4	0.30	lipse	conf		SF 05916732-0
<u>23.11</u>	laurt 3.5% persik-maracua 0.125kg	<u>23</u>	<u>180</u>		3,5	108'			4	0.30	lipse	conf	<u>7.12</u>	SF 05916732-0
	laurt 1.5% 0.5kg portocala-marar-gimbir				1,5	90'			4	0.30	lipse	conf		SF 05916732-0
	laurt 1.5% 0.5kg catina-ceai-verde				1,5	88'			4	0.30	lipse	conf		SF 05916732-0
	Crema de brinza mure de padure 0.2kg				4,0	162	65,0/		4	0.30	lipse	conf		SF 05916732-0
<u>23.11</u>	Crema de brinza persica si maracua 0.2kg	<u>23</u>	<u>40</u>		4,0	134	65,0/		4	0.30	lipse	conf	<u>7.12</u>	SF 05916732-0
<u>23.11</u>	Crema de brinza visina 0.2kg 4%	<u>23</u>	<u>35</u>		4,0	168	65,0/		4	0.30	lipse	conf	<u>7.12</u>	SF 05916732-0
<u>23.11</u>	Crema de brinza natural 11% 130g	<u>23</u>	<u>2</u>		11,0	150'	65,0/		4	0.30	lipse	conf	<u>7.12</u>	SF 05916732-0
<u>23.11</u>	Crema de brinza marar si usturoi 11%	<u>23</u>	<u>2</u>		11,0	154'	65,0/		4	0.30	lipse	conf	<u>7.12</u>	SF 05916732-0
	Crema de brinza piper negru 11% 130g				11,0	158'	65,0/		4	0.30	lipse	conf		SF 05916732-0
<u>23.11</u>	Brinza de brinza cu vanilina 0% 100g	<u>23</u>	<u>200</u>		0	170'	70,0/		4	0.30	lipse	conf	<u>28.11</u>	SF 05916732-0
<u>23.11</u>	Brinza de brinza cu stafide 0% 100g	<u>23</u>	<u>570</u>		0	174'	68,3/		4	0.30	lipse	conf	<u>28.11</u>	SF 05916732-0
	Brinza cu ananas 5% 100g				5,0	172'	68,3/		4	0.30	lipse	conf		SF 05916732-0
<u>19.10.11</u>	laurt plat degreasat 0.5kd		<u>30</u>		0,6	13'	5,0/		10	0.30	lipse	conf	<u>18.10.01.10</u>	GOST 10970
	Cascaval arom de suita "De Cuppini"				40,0				6		lipse	conf		SF 05916732-0
	Cascaval natural "De Cuppini"				40,0				6		lipse	conf		SF 05916732-0
	Cascaval "De Cuppini" 40%				40,0				6		lipse	conf		SF 05916732-0

PPM-002-ED

Data cind a fost eliberat certificatul
Ora cind a fost eliberat certificatul

23.11.20
6.00

Responsabil laborant pe productie:
semnatura: 10.10.11

