Упостоверение о качестве №

		срока реализаци		1409	10.CM	00/10	Ry				
	тели	Температура, °С	9		4	9			9	9	
	э показа	Фосфатаза	ON		260	OST			250	280	
	ически	Массовая доля % ,ильпа	1	•		43.0			43.0	43.0	
1	Физико-химические показатели	Кислотность, °Т	85		14	196			881	138	
200	Физі	Массовая доля %, вдиж	2,5		35.0	5.0			0.6	0.6	
ロコレレ		оттен эес									
NO DE		Количество тээм									
700		nnrqen eN	a		9	9			9	D	
Addingspende o natclibe of		. Наименование продукта	Био-лайф ванил.	Био-лайф корица	Smîntînâ dulce	TBOPOT 5%, 0,250	TBopor 5%, 1 kg	TBOPOF 5%, Bec	TBopor 9%, 0,5kg	Творог 9%, весов.	Творог н\ж весов.
		Мормативного документа	SF 04928383-	027:2010	IT 04928383-38:2013			11 00458963-	7107:71		
		Дата выра ботки		100%	0.	10 C.	۷				

Kayectbe No	Kayectbe No	Kayectbe No	Kayectbe No	=	4x
					1
				1	0
					TRE
					He
INE	рение	говерение	<b>постоверение</b>		-
	per	robener	IOCTOBEDE		INE

0.00	сьока реализаци Дата окончания	13.02	11.00	del
ПИ	Температура, ° С			
сазател	Фосфатаза			
сие пов	Группа чистоты			
Физико-химические показатели	.Атоотность, А°			
зико-х	, Кислотность Т°			
Фи	массовая доля %, вдиж			
	Вес нетто			
	Количество мест			
	NNTQSN 9N			
	Наименование продукта	Молоко		
	№ нормативного документа	702 IT 00458963-013:2013	Технический	регламент
	Дата выра Ботки	2021	2 /	200

26	
200	
в о качестве	
стоверение о	The state of the s
Удостов	The state of the last of the l

			J		Физі	Физико-химические показатели	ические	показат	ели	1
№ норматив- ного документа	Наименование продукта	интабл 2М	Количество мест	оттэн ээЯ	Массовая доля жира, %	Кислотность, °Т	Массовая доля %, % влаги	Фосфатаза	Температура, О	Дата окончания Дата окончания
	"Zi de Zi" с клубникой	0			5.0	150	0.0x	OFT	9	130h
	"Zi de Zi" со смород.	0			00	150	ook	OF	9	1:00
	"Zi de Zi" с персиком	0			5.0	150	200	OC	e e	181
	"Zi de Zi" с вишней	2			5.0	150	40.0	250	9	-
	Сырки н/ж. с изюмом	0			1	194	00%	250	9	
	Сырки 4% с изюмом	0			4.0	190	0.99	210	9	
	Сырки 4% с абрикосом	0			4.0	19%	0.99	OTC	0	
888	Сырки 7% с ванилин.	6			2.0	188	049	OSC	9	
- 1000 PM	Сырки 7% с чернослив.	9			2.0	161	650	200	0	
204	Крем творожный	0			5.0	941	650	250	9	
IS	Крем-твор.клуббанан	0			5.0	180	20.0	ONC	9	
The Part of the Pa	Крем, твор, малина	0			50	150	SOS	250	0	
	Масса боббая с курагой	0			230	911	111.0	200	9	
	Масса особая с изгомом	2			0.50	144	110	280	19%	
N ASIA				1	1		7/8/	ABORA,	Sign Control	
Темпеляту	О от 0 то винения от 0 ло 60С			1	111		Se	C. C. S.	21 20	

аборант готовой продукции

Eliberat: Sectia "Controlul calitatii"

celefon de contact: 022-52-32-03 A"JLC or Chisimau CERTIFICAT DE CALITATE Nr. 203

	Data		DM-632-0	- E		I	ndicii fizio	co-chimi	ei		Fabr	icarea	Exp.tern de rea	And the second second second	Termen de reali	
Nr. crt	fabri carii	Denumirea productivo	P.M632C		% de grasi me	Acidit T	Densi %de Umid	Sare	Fosfa taza	Indicii organ	Data	Ora	Data	Ora	zare a produc tiei (ore)	T <sup>0</sup> pastrarii produselor
1	10.02	Brinza de casa 0,2 kg 6,0%	S1 4 -8-35 1E(74)-0 14		6,0	136	77,8	0,9	lips	cores	10.02	00:00	13.02	24:00	96	(06)° C
2	10.02	Grauncior 0,4 kg 4 %	SF049288383-040:2014		4,0	136	77,2	0,9	lips	cores	10.02	00:00	13.02	24:00	96	(06)° C
3	10.02	Gingasie 0,4 kg 4 %	SF049288383-040:2014		4,0	134	77,0	1,0	lips	cores	10.02	00:00	13.02	24:00	96	(06)° C
4	10.02	Faguras 0,2 kg, 5 %	SF049288383-040:2014		5,0	134	77,4	0,9	lips	cores	10.02	00:00	13.02	24:00	96	(06)° C
5	10.02	Brinza impact. 0,25 kg 0 %			0,0	216	79,2		lips	cores	10.02	00:00	13.02	24:00	96	(06)° C
6	10.02	Brinza impact. 0,5 kg 0 %	0		0,0	214	79,4		lips	cores	10.02	00:00	13.02	24:00	96	(06)° C
7	10.02	Brinza impact. 0,25 kg 2 %	Cerințe de calitate pentru lapte si produse		2,0	210	76,0		lips	cores	10.02	00:00	13.02	24:00	96	(06)° C
8	10.02	Brinza impact. 0,25 kg 5 %	lactate HG 158 din 07.03.2019		5.0	212	72,2		lips	cores	10.02	00:00	13.02	24:00	96	(06)° C
9	10.02	Brinza impact. 0,5 kg 5 %	HG 138 dill 07.03.2019		5,0	208	73,0		lips	cores	10.02	00:00	13.02	24:00	96	(06)° C
10	10.02	Brinza impact. cintar, 5 %			5,0	206	72,6		lips	cores	10.02	00:00	13.02	24:00	96	(06)° C
11	10.02	Produs de brinza 0,25kg; 18%	SF00458963-008:2011		18,0	122	59,4		lips	cores	10.02	00:00	14.02	24:00	120	(06)° C
12	10.02	Produs de brinza 0,5kg; 18%	SF00458963-008:2011		18,0	124	59,4		lips	cores	10.02	00:00	14.02	24:00	120	(06)° C
13	10.02	Produs de brinza (1 kg); 18%	SF00458963-008:2011		18,0	124	59,4		lips	cores	10.02	00:00	14.02	24:00	120	(06)° C
14	10.02	Produs de brinza cintar, 18%	SF00458963-008:2011	321	18,0	124	59,6		lips	cores	10.02	00:00	14.02	24:00	120	(06)° C
15	10.02	Produs de brinza cintar, 23%	SF00458963-008:2011		23,0	160	67,0		lips	cores	10.02	00:00	14.02	24:00	120	(06)° C
16	10.02	Produs de br. sarata 23% 0,25	SF00458963-008:2011		23,0	160	67,0	0,9	lips	cores	10.02	00:00	14.02	24:00	120	(06)° C
17	10.02	Produs de brinza 0,25kg, 26%	SF00458963 008 2010	The same of the sa	26,0	124	59,6		lips	cores	10.02	00:00	14.02	24:00	120	(06)° C
18	10.02	Produs de brinza 0,5kg, 26%	SF00458963-008:2011	3 8 6	26,0	126	59,6		lips	cores	10.02	00:00	14.02	24:00	120	(06)° C
19	10.02	Produs de brinza (1 kg) 26%	SF00458963-008:2011	19 000	26,0	122	59,6		lips	cores	10.02	00:00	14.02	24:00	120	(06)° C
20	10.02	Produs de brinza cintar, 26%	SF00468963-008:2011	300	26,0	126	59,4		lips	cores	10.02	00:00	14.02	24:00	120	(06)° C
21	31.01	Fetasa Tara Mea (4 kg)	SF00458963-006-2011000		58,6		64,0	2,5	lips	cores	31.01	00:00	30.05	24:00	2880	(06)° C
22	09.02	Fetasa Tara Mea (amb.)	SF00458963-064-2011		58,0		64,2	3,0	lips	cores	09.02	00:00	09.04	24:00	1440	(06)° C
23	03.02	Frescado (4 kg)	SF00458963-006:2011		61,0		60,8	2,0	lips	cores	03.02	00:00	02.06	24:00	2880	(06)° C

Data eliberarii certificatului: 10 Februarie 2021

Удостоверение о качестве № 58-5
5
5
2
o Kayectbe No
o Kayectbe.
о качеств
о качест
о каче
o Kar
O K
0
0
Z
e.
Q
Be
Ö
E
ō
7достоверение
1

	реализации дала оконча-	1401	2	11100	TA																										******		33	FAL.	-	34	ая						
27.00	Темпера-	2	9	0	9	0	9	9	9	9	9	9	9		2	e co	0	9	9	9	9		9		0	9	0	<i>©</i>	9		1		STORY	85	A STATE OF THE PARTY OF THE PAR	Breight a							9
00000	Фосфатаза Темпера-	280	ONC	ONC	OF	ONC	OSC	OGC	200	200	ONC.	210	ON		200	200	OSC.	SIC	OF	OR	ONC		ONC	000	CAL	1	Ø	ONC	DC DC			ST CO SEC	LABON	0	. A.	Server S	134 8						ONC
50	RHOM, M					12																		,			60,2	60,2	60.6			18	KER	*	100	187	1						
50.	Кислот- Т°, чтоон		42	98	80	44	38	86	87	87	98	85	06		10	9	98	89	83	18	16		83		2	100	446	128	128				A TOTAL PROPERTY.	W. S. I.		S.Let							82
01	впод.М ⋛ %, вqнж	0.7	40	26	8.5	1 -	25	2,5	2,5	2,5	970	2,5	1.0		36	300	-	-	1.0	40	10		l				183	18,5	38						To the same of the								2/5
о качестве	оттэн ээЯ																						٠													The state of the s	TO THE		A CONTRACTOR OF THE PARTY OF TH				
	Копичество мест																															TP.			4	STATE OF THE PARTY	The same						
ение	интавн 20	0	0	0	0	0	0	0	9	6	6	8	D		0	0	0	8	0	0	9		0	9	8		0	9	0	1		1	1		The state of the s		A).						B
Удостоверение	Наименование продукта	Davisative 11/21	Раженка бот 0.415	Endwance do n/3T /////////	Бифилок фр. п/эт. Омец	Бифидок фр. п/эт. ИИС	Бифидок фр. п/эт. КЛЦ	Бифидок фр. Дул. buller	Бифидок фр.бут. ОМОМ	Бифидок фр.бут. ИСРС	Бифилок 4/2 Dys. 14/45	Закваска «МАІА»	Кефир 1,0% «Бифимакс»	Кефир «Арм. Густ.» п/эт.	Кефир 2,5% п/эт. «Zi de zi»	Vatern 2 50% 65m 0 415	Kedun 2 5% for 0 930	Kedup 2.5% « Lyryna » 1er	Кефир 1.0% п/эт.	Кефир 1.0% бут.0,415	Кефир 1,0% бут.0,930	Кефир 1% «Гугуца »	Кефир н/ж п/эт.	Кефир 0% бут.0,930	Кефир н/ж Т/В	Прод. твор. 18% фас.0,25 Прод. твор. 18% сладкий с	ванилином, фас.0,25	Прод. твор. 18% сладкий с изюмом, фас.0,25	Прод. твор. 18% сладкий с	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	Курагои, фас. 0,3	ванилином, фас. 1,0кг	Прод. твор. 18% сладкий с	Плоп твол 18% спапкий	курагой, фас. 1,0кг	Прод. твор. 18% вес.	30%	11pog. 180p. 3070 sec.	Бифи-Тон бут.0,415
	№ норма- тивного документа	SF 0045896-	004:2010/	- 1							SE 0	SF 0492838- 044:2015										SE (								,		7:80	0-9	06851	<b>₽</b> 00	AS.						*•:	SF 0045896- 007:2011
	Дата выра болки		10 0	5/2	00	0	1																					5						1.									

Температура хранения от 0 до 6°C

Лаборант готовой продукции

### SA"JLC" or. Chisinau

### **CERTIFICAT DE CALITATE Nr. 202**

Eliberat: Sectia "Controlul de la Telefon de contra 13 022 52-32-03

Nr.	4	Pri-	JZ-C)是		Masa		Indicii fi	zico-chimiei		- T⁰pastrarii	Fabr	icarea	Exp.tern de rea	
crt		Denumirea prolusu	D. N. produse or	Buc.	neta kg	%de grasime	Acidit <sup>0</sup> T	Fosfataza	Indicii organ.	produselor	Data	Ora	Data	o
1	09.02	Smoothie Mere-Pere-Fl. de tei 280g	IT04928383-043:2015			2,0	86	lips	cores	(04)°C	09.02	00:00	18.02	24:
2	09.02	Smoothie PiersicFr.pasiun-Melisa 280g	IT04928383-043:2015			2,0	86	lips	cores	(04)°C	09.02	00:00	18.02	24:
3	09.02	Smoothie Visine si Rachitele 280g	IT04928383-043:2015			2,0	86	lips	cores	(04)°C	09.02	00:00	18.02	24:
4	10.02	"Delicato" visina 140g	IT04928383-043:2015			0,1	87	lips	cores	(04)°C	10.02	00:00	19.02	24:
5	10.02	"Delicato" banana 140g	IT04928383-043:2015			0,1	87	lips	cores	(04)°C	10.02	00:00	19.02	24:
6	10.02	"Delicato" pom. de padure 140g	IT04928383-043:2015			0,1	87	lips	cores	(04)°C	10.02	00:00	19.02	24:
7	10.02	"Delicato" caise 140g	IT04928383-043:2015			2,5	86	lips	cores	(04)°C	10.02	00:00	18.02	24:
8	10.02	"Delicato" capsuni 140g	IT04928383-043:2015			2,5	86	lips	cores	(04)°C	10.02	00:00	18.02	24:
9	10.02	"Delicato" piersici 140g	IT04928383-043:2015			2,5	86	lips	cores	(04)°C	10.02	00:00	18.02	24:
10	10.02	"Delicato" caise 0,5 kg	IT04928383-043:2015			2,5	86	lips	cores	(04)°C	10.02	00:00	18.02	24:
11	10.02	"Delicato" mango 0,5 kg	IT04928383-043:2015	116:31	i i	2,5	86	lips	cores	(04)°C	10.02	00:00	18.02	24:
12	10.02	"Delicato" zmeura 0,5 kg	IT04928383 043:2013	BLICA		2,5	86	lips	cores	(04)°C	10.02	00:00	18.02	24:
13	10.02	Iaurt clasic 0,5 kg 2,5%	IT04928883 443:2015	C"	NA C.	2,5	86	lips	cores	(04)°C	10.02	00:00	19.02	24:
14	10.02	Iaurt clasic 0,140 kg 2,5%	IT049283 3 43:2015	S.A. 0000		2,5	86	lips	cores	(04)°C	10.02	00:00	19.02	24:
15	02.02	Iaurt in stil grecesc Eli Greco 180g 5%	IT04928383-0-322019 S	14 31		5,0	85	lips	cores	(04)°C	02.02	00:00	15.02	24:

Data eliberării certificatului: 10 Februarie 2021

SA «JLC» or. Chisinau

Eliberat: Sectia "Controlul calitatii"

### **CERTIFICAT DE CALITATE Nr 201**

			· · · · · · · · · · · · · · · · · ·				Indicii	fizico-chi	imici		Fabr	icarea	terme	irarea nului de lizare	T	Тетр
Nr. crt.	Data fabri carii	Denumirea produsului	D. N. al produselor	cantitatea buc.	Masa neta kg	Grasime %	Acidit °T	Umidit %	Fosfa- taza	Indicii organ	Data	Ora	Data	Ora	Termen de realizare a productiei (ore)	pastrarii produselor (°C)
1	10.02	Lapte past. p-len 1,0 L	Cerințe de calitate			1,5	17	1028	lips	cores	10.02	00:00	13.02	24:00	96	(24)°C
2	10.02	Lapte past. p-len 1,0 L	pentru lapte si produse	11.		2,5	17	1028	lips	cores	10.02	00:00	13.02	24:00	96	(24)°C
3	10.02	Lapte past. T/C 0,5 L	HG 158 din 07.03.2019			2,5	17	1028	lips	cores	10.02	00:00	13.02	24:00	96	(24)°C
4	10.02	Lapte past. p-len 1,0 L	IT 00458963-013:2013			3,5	17	1028	lips	cores	10.02	00:00	13.02	24:00	96	(24)°C
5	10.02	Lapte past. P/P 0,5 L				2,5	17	1028	lips	cores	10.02	00:00	13.02	24:00	96	(24)°C
6.	10.02	Lapte past. Zi de Zi 0,45 l		• 5		2.5	17	1028	lips	cores	10.02	00:00	13.02	24:00	96	(24)°C
7	08.02	Chefir 0,2 kg	SE04020202 025-2010			2,5	96	4,6	lips	cores	08.02	00:00	12.02	24:00	120	(24)°C
8	08.02	Chefir past. P/P 0,5 L	SF04928383-025:2010			2,5	97	4,5	lips	cores	08.02	00:00	12.02	24:00	120	(24)°C
9	08.02	Chefir past. 0,5 L	1			2,5	96	4,6	lips	cores	08.02	00:00	12.02	24:00	120	(24)°C

Data eliberarii certificatului: 10 Februarie 2021





### SA"JLC" or. Chisinau

## CERTIFICAT DE CALITATE Nr. 202

Eliberat: Sectia "Controlul calitatic" | e finale control 022

-03

.,	Data			A.Y		Indicii fizio	co-chimiei		Fabr	icarea		menului alizare	Termen de reali	T <sup>0</sup> nostus:
Nr :rt	fabri carii	Denumirea produsului	ATUTAL	Buckg.	%de grasime	Acidit.	Fosfa- taza	Indicii organ.	Data	Ora	Data	Ora	zare a produc- tiei (ore)	T <sup>0</sup> pastrarii produselor
1	10.02	Smintina 300g 30%	SF00458963-003:2010		30	66	lips	cores	10.02	00:00	16.02	24:00	168	(16)°C
2	10.02	Smintina 450g 30%	SF00458963-003:2010		30	66	lips	cores	10.02	00:00	16.02	24:00	168	(16)°C
3	10.02	Smintina 8 kg 30%bid.	SF00458963-003:2010		30	66	lips	cores	10.02	00:00	16.02	24:00	168	(16)°C
4	10.02	Smintina 300g 25%	SF00458963-003:2010		25	66	lips	cores	10.02	00:00	16.02	24:00	168	(16)°C
5	10.02	Smintina 225g 20%	SF00458963-003:2010		20	66	lips	cores	10.02	00:00	16.02	24:00	168	(16)°C
6	10.02	Smintina 230g 20%	SF00458963-003:2010		20	66	lips	cores	10.02	00:00	16.02	24:00	168	(16)°C
7	10.02	Smintina 300g 20%	SF00458963-003:2010		20	66	lips	cores	10.02	00:00	16.02	24:00	168	(16)°C
8	10.02	Smintina 450g 20%	SF00458963-003:2010		20	66	lips	cores	10.02	00:00	16.02	24:00	168	(16)°C
9	10.02	Smintina 8 kg 20% bid.	SF00458963-003:2010		20	66	lips	cores	10.02	00:00	16.02	24:00	168	(16)°C
10	10.02	Smintina 1000g 20% cal.	SF00458963-003:2010		20	66	lips	cores	10.02	00:00	16.02	24:00	168	(16)°C
11	10.02	Smintina 1000g 15% cal.	SF00458963-003:2010		15	68	lips	cores	10.02	00:00	16.02	24:00	168	(16)°C
12	10.02	Smintina 400g 15%	SF00458963-003:2010		15	68	lips	cores	10.02	00:00	16.02	24:00	168	(16)°C
13	10.02	Smintina 400g 10%	SF00458963-003:2010		10	66	lips	cores	10.02	00:00	16.02	24:00	168	(16)°C
14	10.02	Produs de smintina 500g 10%	SF00458963-011:2011		10	74	lips	cores	10.02	00:00	16.02	24:00	168	(16)°C
15	10.02	Produs de smintina 500g 15%	SF00458963-011:2011		15	. 72	lips	cores	10.02	00:00	16.02	24:00	168	(16)°C
16	10.02	Produs de smintina 500g 20%	SF00458963 411 20 TUBL		20	72	lips	cores	10.02	00:00	16.02	24:00	168	(16)°C
17	10.02	Smintina 500g 10%	SF004587633:2010	2 18 19	10	66	lips	cores	10.02	00:00	16.02	24:00	168	(16)°C
18	10.02	Smintina 500g 15%	SF00458963-092:2910 C	NO CE	15	66	lips	cores	10.02	00:00	16.02	24:00	168	(16)°C
19	10.02	Produs Sminitina 20% 5000	SF00458963-003:2010A.	3/3/3/	20	70	- lips	cores	10.02	00:00	16.02	24:00	168	(16)°C
20	10.02	Lapte acru 400g 2,5%	SF00458963-004020104	N. S.	2,5	84	lips	cores	10.02	05:00	14.02	05:00	120 /	(16)°C
21	10.02	Frisca 500g 10%	IT 04928383-038:2013	5 H	10	16	lips	cores	10.02	00:00	13.02	24:00	96	(16)°C
-	D /	alibananii aantifiaatuluit	10 E.L 200	11					D		1.1	Anton A		

Data eliberarii certificatului: 10 Februarie 2021

Samileary Webstinesk Je Stat CHALĂ PENTRU CROZANȚ REFUBLICA MOLDOVA fonul/municipiul

Formularul 2

# BENTHELL SONTER-VETERINAL

Seria SP nr. 1221596

10 Februshe of

80h Subsemnatul, medic veterinar, am eliberat om și certific că

nollund San morcos tipui ambalajuini (mancaj/edo) Origines márdi

ovine din

María este styediaiá a

anno 4 TE CALCOOTTE De muía Denolleton 10 × Co2

Directia Spontanta Spontan



Safetta Comment

Fulsificarea prezentului documente este confum logici, fei in r



## REPUBLICA MOLDOVA

AGENȚIA NAȚIONALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR Supravegherea Sanitară Veterinară de Stat

S.A. «JLC»





GENTLEIGHT SANITAR-VETERINAR
Seria SP nr. 1235120 Dillo februarie 2021 202
Subsemnatul, medic veterinar, am eliberat prezentul Certificat
si certific că produse lactate refrigerate în asortiment
in cantitate (locuri) de <b>c/f</b> kg
nichetā) plastic, carton
Originea mărfii S.A. «JLC»
a fact cumics avmantizal conitar vastavinane ci acte admiss mentru. realizare
a root or pusa captured continue versions of the continue for the continue conditional and the continue continue conditional and the continue contin
Marfa este expediată la rețeaua de comerț conform facturii
(puretul de destinație, adresa)
cu transnortul auto
mun. Chişinău — R. Moldova
(se indica principalete puncte de pe transu)
Marfa a fost supusă (după caz) examenului suplimentar de laborator Raport de încercări
nr. 152-155 din 26.01.21; nr. 156 din 29.01.21
(demantical haborate of the laborate of the laborator si resultatul coordiante)
condițiile de păstrare și termenul de valabilitate
(conditing permission (indicate, information of configurate)  Conform certificatelor de calitate
Valabilitatea prezentului Certificat este identică cu valabilitatea mărfii pentru care s-a eliberat prezentul document.
- Annual International Interna





Mocati Grigore

litato

minus12°C-minus 18°C - 12 luni; nu mai sus de 6°C 10 zile minus12°C-minus 18°C
-12 luni; nu mai sus de
6°C 10 zile zile la minus 18°C - 17 is e e nu mai sus de 6°C - e e 0-(+4)°C 45 zile 0-(+4)°C 45 zil +4)°C 45 zile 0-(+4)°C 45 Zil la minus 18°C - 11 ; nu mai sus de 6°C · la minus 18°C - 13 . nu mai sus de 6°C de realiz. Termen Tem per. -18 -18 77 7 7 7 7 7 -18 -18 -18 7 7 7 +7 77 Responsabil: Indici organ. cores. cores, cores. cores. cores. cores. cores, COLES 135 umid. 25,0 fizico-chimie 25,5 16,0 35,5 27,0 27,0 16,0 25,0 16,0 36,5 26,5 21,0 16,5 26,5 26,5 26,0 16,5 26.0 grăs. 72,5 82,5 62,5 70,0 70,0 62,0 72,5 82,5 N 62,5 72,5 78,0 82,5 72,5 55,0 71,0 72,5 71,0 82,5 Certificat de calitate SPRED AMBALAT 30 13.6 810 D 0 CÎNTAR 50 UNT AMBALAT 96 8 *UNT CÎNTAR* 28 PASTE 15 3 loc 30 SPRED SIK 54 11 04928383-036: 2015 BALTS D.N. al prod. 1102:550 11:2020 (40/40/04) 1T 04928383-11:2020 STORTICA MOLDOR WATERONIZACON SF 04928383-033:2011 IT 04928383-SE 04928383-DNO EGGS 08.02.21 07.02.21 QP. 02. 21 00 08.02.21 D. 62.21 D. C. 2. 21 10.02.21 fabricarii 20 8 % Unt din smînt. dulce "Magnifico" 82,5 % 219 Unt "Buterbrodnoe" 62,5 % amb., 0.2kg Deosebit 72,5 % cînt. Pasta Perfecto de Post 55,0 % amb., 0,5kg Unt din smînt, dulce Unt din smînt, dulce Darnic 71,0 % amb., 0.2kg Unt "Crestianscoe" 72,5 % amb.,0.2kg Unt "Crestianscoe" sarat 71,5 % amb. 70,0 % amb., 0.2kg smînt. dulce 70,0 % Unt de ciocolata 62,0 % amb., 0.2kg Unt "Crestianscoe" 72,5 % amb., 0.2kg Unt"Țărănesc" din 78,0 % amb., 0.2kg 82,5 % amb., 0.2kg Darnic 71,0 % cînt. "Magnifico" 82,5 % cînt., 5kg Deosebit Premium Deosebit Premium Denumirea produsului 72,5 % cînt. 20 kg Raza Soarelui 62,5 82,5 % cînt. 10 kg Deosebit Delicios Deosebit 72,5 % Buna Dimineata amb., 0.2kg amb., 0.2kg amb., 0.2kg amb., 0.2kg Data: 10.02. 10 kg 5 kg 1418 1124 Certc alit. 20 1120 1116 1126 444