



REPUBLICA MOLDOVA
AGENCIJA NAȚIONALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
Serviciul Național de Supraveghere Sanitară Veterinară de Stat

Formularul 2



Raiorul/municipiul Rîșcani

CERTIFICAT SANITAR-VETERINAR

Seria SP Nr. 1135940

Din "03" 08 2020

Eu, subsemnatul medic veterinar, am eliberat prezentul Certificat

și certific că S.A. "Lactis"
(cui - denumirea persoanei juridice sau numele și prenumele persoanei fizice)
produse lactate
(denumirea și starea mărfii)

În cantitate (locuri) de 3940 cu greutate de 44.000 kg

tipul ambalajului (marcaj/etichetă)

Originea mărfii S.A. "Lactis"

care provine din or. Rîșcani favorabil cu prezența bolilor
(se indică denumirea localității, gospodăriei, unității)
infecțioase a animalelor
(situația epizootică a localității de proveniență)

a fost supusă expertizei sanitar-veterinare și este admisă pentru: realizare
(realizare fără restricții, realizare condiționată -

Marfa este expediată la pe teritoriul R. Moldova
(punctul de destinație, adresa)

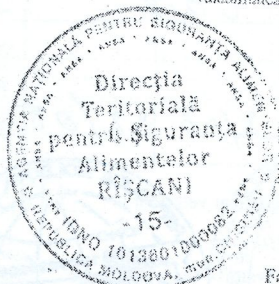
cu transportul auto

pe ruta or. Rîșcani - pe teritoriul R. Moldova
(se indică principalele puncte de pe traseu)

Marfa a fost supusă (după caz) examenului suplimentar de laborator de încercări
a produselor alimentare conduse
(denumirea laboratorului, ur. examenului de laborator și rezultatul cercetărilor)

NOTE SPECIALE: Termenul de păstrare și realizare
conform certificatului de calitate
(condiții și termeni speciali (indicatii) speciale, informații și condiții specifice, factura etc)

Valabilitatea prezentului Certificat este identică cu valabilitatea mărfii pentru care s-a eliberat prezentul document.

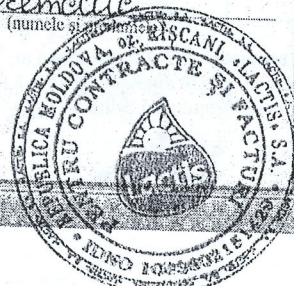


Medic veterinar

T. Bărbulescu
(semnătura)

U. Bărbulescu
(numele și prenumele)

Falsificarea prezentului document se pedepsește conform legislației în vigoare.



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	Costul
					Grăsimi %	Aciditatea "T"	Acid lactic	Densitatea A	Fracția masică de umiditate %	Fosforul a	Temperatura "C"				
1	Lapte pasteurizat, 1L	GOST 13277-79		2140	2,5	18		1028		Negativ	0-6	3/8	6/8	72 ore	0,15
2	Lapte pasteurizat, 0,5L	-/-	60		2,5	18		1028		Negativ	0-6	3/8	6/8	72 ore	0,15
3	Lapte pasteurizat, 1L	-/-		1600	3,5	18		1028		Negativ	0-6	3/8	6/8	72 ore	0,15
4	Lapte pasteurizat, 1L	-/-		200	1,5	18		1028		Negativ	0-6	3/8	6/8	72 ore	0,15
5	Chefir, 500 gr	SF 03947208-007:2011	60		1,0	0,882					4±2	2-3/8	7-8/8	5 zile	0,30
6	Chefir, 500 gr	-/-	1200		2,5	0,873					4±2	2-3/8	7-8/8	5 zile	0,30
7	Chefir, 500 gr	-/-	60		3,2	0,864					4±2	2-3/8	7-8/8	5 zile	0,40
8	Chefir îmbogățit cu bifidobacterii	SF 03947208-007:2011	210		2,5	0,873					4±2	2-3/8	7-8/8	5 zile	0,40
9	Chefir cu umplutură de vișină	SF 03947208-007:2011			2,5						4±2			5 zile	
10	Chefir cu umplutură de capsuni	SF 03947208-007:2011			2,5		0,810				4±2	3/8	8/8	5 zile	0,50
11	Chefir cu umplutură de kiwi și spanac	SF 03947208-007:2011			2,5						4±2			5 zile	
12	Smintină, 500gr	SF 03947208-006:2009	180		10	70					4±2	2-3/8	9-10/8	7 zile	1,00
13	Smintină 500gr.	SF 03947208-006:2009	630		15	68					4±2	2-3/8	9-10/8	7 zile	1,20
14	Smintină în pahare, 200 gr, 350gr	SF 03947208-006:2009	210		15	68					4±2	2-3/8	9-10/8	7 zile	1,00
15	Smintină în pahare, N1 350gr	SF 03947208-006:2009			15						4±2			7 zile	
16	Smintină dulce pasteurizată, 500 gr	SM GOST R52091-2006	20		35	15					4±2	3/8	6/8	72 ore	0,40
17	Smintină dulce pasteurizată la cîntar	SM GOST R52091-2006	3		35	15				Negativ	4±2			36 ore	
18	Smintină îmbogățită cu bifidobacterii	SF 03947208-006:2009			15	68					4±2	2-3/8	9-10/8	7 zile	0,40
19	Smintină, kg	SF 03947208-006:2009			30						4±2			72 ore	
20	Smintină 500gr	-/-	450		20	66					4±2	2-3/8	9-10/8	7 zile	1,20
21	Smintină, kg	-/-	40		20	66					4±2	3/8	6/8	72 ore	1,40
22	Smintină în pahare, 200 gr, 350gr	-/-	480		20	66					4±2	2-3/8	9-10/8	7 zile	1,50
23	Smintină în pahare, N1 350gr	-/-			20						4±2			7 zile	
24	Produs de Smintină 500gr	SF 03947208-011:2013			20						4±2			7 zile	
25	Brinză de vacă 2% 2 kg, 5 kg	SF 03947208-009:2011			2				76		4±2			120 ore	
26	Brinză de vacă 5% 2 kg, 5 kg	SF 03947208-009:2011			5	192			73		4±2	3/8	8/8	120 ore	
27	Brinză de vacă 5% 500 g	SF 03947208-009:2011	40		5	192			73		4±2	2-3/8	7-8/8	120 ore	
28	Brinză de vacă 9% 2 kg, 5 kg	SF 03947208-009:2011	42		9	192			73		4±2	3/8	8/8	120 ore	
29	Brinză de vacă 9% 500 g	SF 03947208-009:2011	170		9	192			73		4±2	3/8	8/8	120 ore	
30	Brinză de vacă 18% 2 kg, 5 kg	SF 03947208-009:2011	104		18	160			68		4±2	3/8	8/8	120 ore	
31	Brinză topită tartinabilă „Mărgăritar”	SF-03947208-001	44		Min 60				52		0 - +4	3/8	25/8	30 zile	
32	Brinză topită tartinabilă „Rîșcani”	SF-03947208-001	44		Min 55				55		0 - +4	25/8	23/8	30 zile	
32	Brinză topită tartinabilă „Nu mă uita”	SF-03947208-001			Min 50				40		0 - +4			30 zile	
34	Unt Creștianscoe la kg	GOST 37-91		85	72,5				25		0 - +4	2/08	12/08	26 zile	
35	Unt Creștianscoe ambalat	-/-	200		72,5				25		0 - +4	31/07	9/09	40 zile	
36	Unt 72,5% N1 ambalat	HG 158 din 07.03.2019			72,5				25		0 - +4			40 zile	
37	Unt 82,5% N1 ambalat	HG 158 din 07.03.2019			82,5				16		0 - +4			40 zile	
38	Unt „de Rîșcani” ambalat	SF 03947208-005:2009	160		82,5				16		0 - +4	26/07	4/08	40 zile	
39	Unt „de Rîșcani” la kg	SF 03947208-005:2009		25	82,5				16		0 - +4	2/08	22/08	20 zile	
40	Unt topit la kg	-/-	35		90				0,7		-3 - 0	C3/8		90 zile	
41	Amestec de grăsimi „Favorit” amb	SF 03947208-007:2010			72,5				25		3			20 zile	
42	Amestec de grăsimi „Favorit”, la kg	-/-			72,5				25		3			10 zile	
43	Amestec de grăsimi „Buterbrodnoe”	-/-			61,5				35		3	2/08	22/08	20 zile	

Corespunde 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: 3.08.20



Str Comarov 73. Tel: (256)2-86-44,
Fax: (256) 2-85-54



CERTIFICAT DE CALITATE NR. 4

Data fabricării	Data preambălării	Denumirea produsului	Termen de maturizare, zile	Termen de păstrare după maturizare conform standardului	Standard	Calupuri, unități	Greutate a în kg	Indicii fizico-chimici			Gustul	Termen de realizare din momentul preambălării, zile	Temperatura de păstrare °C, Umiditate aerului %	Valabil până la
								% de grăsimi	% de umiditate	% de sare				
2/6	28/4	Brinză cu cheag tare „de Rîșcani” Ambalat	35	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001		30,3	50±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristic brinzei puțin amărui	60	0°C ... 4°C 85 ± 5 %	28/9
2/6	26/4	Brinză cu cheag tare „de Moldova” Ambalat	40	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001		62,0	50±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristic brinzei puțin amărui	60	0°C ... 4°C 85 ± 5 %	24/9
23/4	23/4	Brinză cu cheag tare „de Olanda” Ambalat	45	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001		32,4 96,7 15,1	45±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristic brinzei puțin amărui	60	0°C ... 4°C 85 ± 5 %	13/9
20/5	27/2	Brinză cu cheag tare „de Poșehonic” Ambalat	45	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001		22,5	45±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristic brinzei puțin amărui	60	0°C ... 4°C 85 ± 5 %	25/9
26/3	28/4	Brinză cu cheag tare „de Rusia” Ambalat 0.1	60	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001		43,2 19,4	50±1,6	Max 43	1,5-2,5	Caracteristic brinzei puțin amărui	60	0°C ... 4°C 85 ± 5 %	24-26/9
29/4	28/4	Brinză cu cheag moale cu pătrunjel, mărar „Albă de Rîșcani” Ambalat			SF 03947208 003:2009		12,54 9,54	35±1,6	Max 62	Max 4,5	Lactat puțin acid, cu gust de verdeț deosebită	5	4 ± 2°C 85 ± 5 %	3/8
		Brinză 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 amărui	60	0°C ... 4°C 85 ± 5 %	
22/8		Brinză topită tarinabilă „Mărgăritar”			SF 03947208 -001	44		Min 60	52		Curat de brinză	25	0-6	16/8
26/4		Brinză topită tarinabilă „Rîșcani”			SF 03947208 -001	44		Min 55	55		Curat de brinză	25	0-6	20/8
12/3	28/4	Brinză cu cheag tare „de Prut” Ambalat	15	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001		28,0	40±1,6	Max 50	1,5-2,5	Slab acidulat	60	0°C ... 4°C 85 ± 5 %	26/9
17/9	23/2	Brinză cu cheag tare „Luceafărul” Ambalat	45	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001		31,3	30±2,0	Max 52	1,5-3,0	Caracteristic brinzei puțin amărui	60	0°C ... 4°C 85 ± 5 %	24/9
		Brinză 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°C ... 4°C 85 ± 5 %	
		Brinză cu cheag tare „Bugeac” Ambalat	30	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001			55±1,0	Max 50	1,5-2,5	Caracteristic brinzei, slab acidulat	60	0°C ... 4°C 85 ± 5 %	
19/20/2	26/20/2	Cașcaval „Provincial”	15	4 luni la temperatura de -3°C ... 0°C	SF 03947208 002:2008		19,9 20,1	45±2,0	Max 50	1,0-3,0	Caracteristic brinzei puțin amărui	60	0°C ... 4°C 85 ± 5 %	24/9
		Cașcaval „Provincial” cu șuncă și adică 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 brinzei puțin amărui	30	0°C ... 4°C 85 ± 5 %	
28-27/4	22/2	Brinză topită afumată „de Basarabia-LR” Ambalat			SF 03947208 001:2008		34,4 24,6	Min 30	Max 55	3,0	Potrivit de picant, de afumat	60	0°C ... 4°C 85 ± 5 %	26-27/9
		Brinză topită afumată „de Basarabia-LR” cu mărar și usturoi Ambalat			SF 03947208 001:2008			Min 30	Max 55	3,0	Potrivit de picant, afumat cu gust de mărar și usturoi	60	0°C ... 4°C 85 ± 5 %	20/9
		Produs de brinză „De Olanda” Ambalat	45	2 luni la temperatura de 0°C ... 4°C	SF 03947208 010:2012			45	Max 44	1,5-2,5	Pronunțat de brinză, slab acidulat, puțin amărui	60	0°C ... 4°C 80 ± 5 %	
		Produs de brinză „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 amărui	60	0°C ... 4°C 80 ± 5 %	
		Brinză cu cheag în sare „Albă de Rîșcani”	5		SF 03947208 003:2009			45±1,6	Max 62	Max 4,5	Lactat puțin acid, cu gust de sare	50	4 ± 2°C 85 ± 5 %	

Corespunde 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 28-05-2020

CONTROL SANITAR-VETERINAR



certificat veterinar N 1235/148

«CREDOPRIM» S.R.L.

Responsabil Șef laborator: Loderici Eduard (semnătura)
Laborant: (nume, prenume) (semnătura)