



MINISTERUL SĂNĂTAȚII
AL REPUBLICII MOLDOVA
SERVICIUL DE SUPRAVEGHERE
DE STAT A SĂNĂȚĂȚII PUBLICE
CENTRU DE SĂNĂȚATE PUBLICĂ
din municipiul Chișinău

DOCUMENTAȚIE MEDICALĂ
Formular Nr. 304/e
Aprobat de MS al RM din 31.10.11 Nr. 828

AVIZ SANITAR nr. 07

din "09" ianuarie an. 20 18

- Eliberat Societatea cu Răspundere Limitată „Telemar”
str. Uzinelor 21/1, or. Chișinău, tel. 022 479-098
- Pește sărat în sortiment ambalat în caserole, căldări din materiale polimere și în vid. Termenul de păstrare la t° de la minus 4° până la minus 8°C, pentru peștele sărat max. 40 zile, pentru peștele slab sărat – max. 40 zile, pentru peștele sărat ambalat în vid – max. 30 zile; pentru pește somon
- pentru consum uman
- HG RM nr. 520 din 22.06.2010; HG RM nr. 221 din 16.03.2009; HG RM nr. 196 din 25.03.2011; GOST 7449-96; GOST 815-2004; GOST 7448-2006.
- Republica Moldova – Societatea cu Răspundere Limitată „Telemar”
- Procese-verbale ale încercărilor de laborator nr. 17012360 din 04.01.2018 efectuate de laboratorul Centrului de Sănătate Publică din municipiul Chișinău.

7. Caracteristica sanitară a produselor:

Indici	Valori admisibile	Valori depistate
7.1. Contaminanți: mg/kg, max.		
7.2. Plumb	0,3	
7.3. Cadmiu	0,05	
7.4. Mercur	1,0	
7.5. Histamină	100,0	
7.6. caracteristicile microbiologice:		
7.7. NGMAFA	max. 1x10 ⁴ UFC/g	
7.8. bacterii coliforme în 0,1g	nu se admit	
7.9. Microorganisme patogene		

8. Decizia: Se admite fabricarea și comercializarea în conformitate cu documentele normative menționate și respectarea termenelor de valabilitate indicate în p. 2.

În temeiul art. 25 a Legii nr. 10-XVI din 03.02.2009 privind supravegherea de stat a sănătății publice. (Monitorul Oficial nr. 67/183 din 04.04.2009).

9. Prezentul certificat sanitar este valabil pentru lotul de la produsul în serie.

până la " " ianuarie a. 20 21

Medic-sef sanitar de stat Luminița Suveică
al municipiului Chișinău

(semnatura)

Executor L. Antohi, L. Valint
Tel: 022 574-395



Seria SP



Continuare

2. sărat ambalat în pungi din materiale polimere la t°C de la minus 4°C până la minus 8°C max. 10 zile; ambalat sub vid – 30 zile de la finalizarea procesului tehnologic.

7.10 inclusiv salmonella în 25,0g nu se admit



Luminița Suveică

(numele, prenumele)

