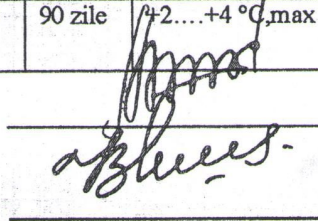


Oase de porc p/u supa	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Picioare de porc	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Rasol de porc cu os	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Rasol de porc fara os	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Set de porc	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Sfircuri de porc	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Macuc	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Slanina	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Spata de porc fara os	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Sold de porc fara os PROMO	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Sold de porc cu os	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Ficat de porc	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Inima de porc	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Limba de porc	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Plamini de porc	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Rinichi de porc	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Splina de porc	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Urechi de porc	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Burgher porc-pui	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Carne tocata de porc	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Carne tocata de porc-vita	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Carne tocata din file din pui	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Carne tocata de pui	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Carne tocata de vita	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Carne de vita dezosata	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Carne de vita superioara	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Cighiri	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Cirnaciiori din pui	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Cirnaciiori De casa	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Cirnaciiori din pulpa de pui	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Cirnaciiori "Taranesti" (vita+porc)	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Cirnaciiori "Traditionali" (porc)	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Mici "Taranesti" (porc+vita)	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Mici "Traditionali"	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Perisoare de casa	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Perisoare de pui	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Pirjoale de casa	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Pirjoale de pui	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Pirjoale Tărănești	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Pelemeni Sibirschie	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Coltunasi	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Pelmeni de casa	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Costita de porc marinata	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Gamba de pui marinata	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Carcas de porc	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Tocatura de pui din mecanic	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019

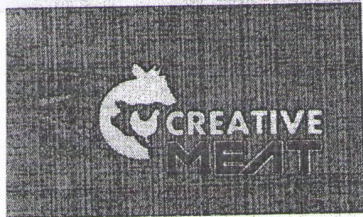

Medic Veterinar :
Administrator :



Stan Leonid

Mihai Bitco

(Semnatura)



Creativemeat SRL

Mun.Chisinau, sos.Muncesti 800/2,ap.20

Telefon de contact : (+373)78255355

creativemeat2019@gmail.com

Data eliberarii :23.05.2023

Certificat de calitate eliberat pentru produsele enumerate in tabelul de mai jos.
Termenul si conditiile de pastrare a produselor conform documentului normativ specificat in tabelul de mai jos.

Denumirea Produsului	Tip mem bran e	Termen de valabilitate		Condiții de păstrare		Documente normative
		Refrigerat	Congelat	Refrigerat	Congelat	
Carne de pui broiler	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Aripa de pui broiler	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Aripa de pui broiler fara virfuri	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
FILEU DE PUI	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Gamba de pui broiler	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
OASE DE PUI	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Pui broiler	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Pulpa de pui broiler	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Pulpa de pui fara spate	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Pulpa de pui broiler dezosata fara piele	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Pulpa de pui broiler dezosata	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Sold de pui broiler dezosat	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Sold de pui broiler	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Sold de pui broiler fara spate	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Spinari de pui broiler	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Tacim de pui broiler	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Tacim cu aripi	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Carcas de pui broiler	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Ficat pui	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Inima pui	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Pipote pui	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Carne semigrasa de porc 80/20	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Carne semigrasa de porc 50/50	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Burta (piept) de porc	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Piept de porc cu costita (grudinka)	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Ceafa de porc	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Cioric	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Cotlet de porc cu os	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Cotlet de porc fara os	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Costita de porc-lenta	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Costita de porc	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Gulas de porc	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Muschiulet de porc	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019

	CERTIFICAT DE CALITATE	
întreprindere de import, prelucrare și livrare a pestelui	<u>TL3005202350000</u>	

Eliberat la producția menționată mai jos, produsă de secția de prelucrare a pestelui pe data de 30.05.23, expediată în rețeaua de comerț pentru realizare.

	Denumirea și categoria produsului	Țara origine	Data producerii	Data ambalării	Masa netă, kg/buc	Condiții de păstrare, t °C	Tipul ambalajului	Termenul de păstrare de la data ambalării
PESTE CONGELAT								
1	HEC TRUNCHI CONGELAT PROCESAT - 2	Portugalia	09.12.2022 0:00:00	30.05.23	30	-18	pungi	1 luni





REINO DE ESPAÑA

REF-ASE-1612
MPC0614

CERTIFICADO VETERINARIO PARA LA EXPORTACIÓN A LA REPÚBLICA DE MOLDAVIA DE PRODUCTOS DE LA PESCA Y ACUICULTURA DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO / CERTIFICAT VETERINAR PENTRU EXPORT ÎN REPUBLICA MOLDOVA A PRODUSELOR PESCĂREȘTI ȘI DE ACVACULTURĂ DESTINATE CONSUMULUI UMAN

Secure Verification Code (CSV): MA10801MH9G-JXVEVBUSBX2H201674553554. Authenticity verification https://sedq.mapa.gob.es/CSVENG

1.1. Expedidor / Expeditorul
Nombre / Nume CONGELADOS CORBELA, S.L.

Dirección / Adresă POLIGONO INDUSTRIAL A GRANXA, CALLE C, PARCELA 202, 36400, PORRIÑO, O, PONTEVEDRA, ESPAÑA / SPAIN

Teléfono / Telefon 986443400

1.5. Destinatario / Destinatar
Nombre / Nume TELEMAR SRL

Dirección / Adresă STR.UZINELOR 21/1, MD-2023, MUN.CHISINAU, MOLDAVIA / MOLDOVA (THE REPUBLIC OF)

Teléfono / Telefon 000

1.7. País de Origen / Tara de origine PORTUGAL

Código ISO / Cod ISO PT

1.7. Región de Origen / Regiunea de origine PORTUGAL

Código ISO / Cod ISO PT

1.9. País de destino / Tara de destinație MOLDAVIA / MOLDOVA (THE REPUBLIC OF)

Código ISO / Cod ISO MD

1.10

1.11. Lugar de Origen / Locul de origine
Nombre / Nume COMERCIO Y PESCA 37, S.L.

Nº de autorización / Număr aprobat 12.10356/PO

Dirección / Adresă POLIG.IND.A GRANXA, RUA C, PARC. 202-203, PORRIÑO, O, PONTEVEDRA, GALICIA

1.13. Lugar de carga / Locul de încărcare: COMERCIO Y PESCA 37, S.L. PORRIÑO (PONTEVEDRA)

1.15. Medio de transporte / Mijloc de transport:
Avión / Avion: Buque / Vas/vapor:
Vagón de ferrocarril / Vagon de cale ferată:
Vehículo de carretera / Vehicul rutier:
Otros / Alții:
Identificación / Identificare VESSEL "CARLA LIV" (OR SUBSTITUTE).

Referencias documentales / Documente de referință PACKING LIST

1.16. Descripción de la mercancía / Descrierea mărfurilor: FROZEN SILVER HAKE HGT (MERLUCCIIUS BILINEARIS)

1.14. Fecha de salida / Data plecării: 26/01/2023

1.15. Punto de entrada en Moldavia / PIF Intrare în Republica Moldova: LEUSENI

1.17.

1.19. Código de la mercancía (HS) / Codul mărfii (Cod SH) 0303

1.20. Cantidad / Numar/Cantitate 27.827,4 KG

1.21. Temperatura del Producto / temperatura produselor -18 °C
De Ambiente / Ambient De refrigeración / Răcit De congelación / congelat

1.22. Número de bultos / Număr total de pachete 2.232

1.23. Número de Precinto/Contenedor / Identificarea containerului / număr sigillu: FX19254960

1.24. Tipo de Embalaje / Tipul de ambalaj: CAJA CARTÓN CORRUGADO / CORRUGATED CARDBOARD BOX

1.25. Mercancías certificadas para / produse certificate pentru: Consumo Humano / Consum uman

1.27. Para Importación o admisión en Moldavia / Pentru importa sau introducere în Republica Moldova

1.28. Identificación de las Mercancías / Identificarea mărfurilor

Especie (Nombre científico) / Specie (denumirea științifică)	Naturaleza de la Mercancía / Natura mărfurilor	Tipo de Tratamiento / Tipul tratamentului	Planta de Producción / Instalația de producție
SILVER HAKE (MERLUCCIIUS BILINEARIS)	SILVESTRE	CONGELADO	NJM SANTA MAFALDA - CVET : H 0217 04P, AV. DOS BACALHOEIRO'S, N4 - APARTADO 33

Nº de autorización del establecimiento / Numărul de aprobare al unității: H 0217 04 P

Peso Neto / Greutatea netă: 27.827,4 KG

Número de Bultos / număr de pachete

REPUBLICA MOLDOVA, MUN. CHISINAU
 SOCIETATEA CU RĂSPUNDERE LIMITATĂ
 "TELEMAR"
 S.R.L.
 IDNO 1003600099574
 ES3023000