



REPUBLICA MOLDOVA
AGENCIA NAȚIONALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
Supravegherea Sanitară Veterinară de Stat
Direcția Rațională pentru Siguranța Alimentelor

Formularul 2

Raionul municipal _____
R-ul Anenii Noi, s. Floren

CERTIFICAT SANITAR-VETERINAR

Seria SP NE. 1005401

18 mai 2019

Subsemnatul, medic veterinar, am eliberat prezentul Certificat "FLORENI SRL"

și certific că _____ carne, subproduse și semiproduse de pui broiler refrigerat 21 kg

In cantitate (locuri) de _____ carne, subproduse și semiproduse de pui broiler congelat 35 kg

tipul ambalajului (marcă/etichetă) _____ caserole, țesut carton, sacos polietilen

Originea mărfii _____ fabricat în Republica Moldova

care provine din _____ R-ul Anenii Noi, s. Floren

Indemna de boală infectioasă _____

Mărfă este expediată la _____ depozitare, comercializare

cu transportul _____ DANILUX IMPEX SRL

pe trasa _____ r-nul, Anenii Noi, s. Floren -> Chisinau str. Voluntarilor, 15

Mărfă a fost supusă (după caz) examenului suplimentar de laborator: _____

NOTE SPECIALE _____

Condiții de păstrare și realizare: _____

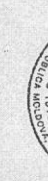
Refrigerația T.C. (T₃₂) C: Carne și semiproduse din carne - 20 ore; subproduse - 12

de la data fabricării _____

Conținutul temperatură de -18 °C - 12 luni Fabricat: 02.05.2019-06.03.2019;

Se ambele produse de carne și semiproduse de carne

S.R.L. «FLORENI»



PENTRU CERTIFICATE

COPIA CORRESPUNDE CU ORIGINALUL

FLORENI SRL
Moldova
R-ul Anenii Noi, s. Floren

SF 00815906-001-2018
Formular N2

Cumparator: DANILUX IMPEX SRL
Punct de deservire: Chisinau str. Voluntarilor, 15

Pasaport de calitate

din 18.05.2019 6:07:05

Denumirea produsului: _____

Cantitatea de locuri, kg _____ 56

Sortimentul și cantitatea de produs:

Pui broiler	14
Carne de la piept	
Alipi	
Sold	5
Pulpa	37
Pulpa decosata	
Gamba	
Osinza	

Ficat	
Picior	
Infim	
Oil	
Picioare	
Capete	

Carne tocata de pasare	
Tacim din carne	
Tacim plu mincanut	
Inclusiv piele	
Tacim plu cini si pieci	

Data sortării și ambalării
data indicată pe ambalaj

Sef secție abator
Bulni N
Maistru abator
David A.V.

[Signature]

Denumirea produsului condiție de păstrare	Termen de depozitare la temperatura de păstrare
---	--

Semiproduse refrigerate la temperatura (T ₃₂) °C și umiditatea relativă a aerului de la 80% pînă la 85%:	120 ore
- Carne și semiproduse din carne de pui broiler	
- Subproduse de pui broiler	72 ore

Semiproduse congelate la temperatura nu mai sus de minus 18°C și umiditatea relativă a aerului de la 85% pînă la 95%:	12 luni
- Carne tocata, carne, semiproduse și subproduse de pui broiler	

Calitatea produselor corespunde
certificatului:
SF 00815906-001-2018

