



REPUBLICA MOLDOVA
 AGENȚIA NAȚIONALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
 Supravegherea Sanitară Veterinară de Stat
 S.A. «JLC»

Formularul 2



(autoritatea emitentă)
 Chișinău

Raionul/municipiul

CERTIFICAT SANITAR-VETERINAR

Seria SP Nr. 1116060

Din „18” februarie 2020 201

Eu, subsemnatul medic veterinar, am eliberat prezentul Certificat

S.A. «JLC»

și certific că produse lactate refrigerate în asortiment
(denumirea și starea mărfii)

în cantitate (locuri) de c/f cu greutate de c/f kg
 tipul ambalajului (marcaj/etichetă) plastic, carton

Originea mărfii S.A. «JLC»

care provine din mun. Chișinău, str. Sarmizegetusa 90

(se indică denumirea localității, gospodăriei, unității)
 favorabilă

situația specifică a localității de proveniență
 a fost supusă expertizei sanitare-veterinare și este admisă pentru:

realizare
(trebuie să fie restanța, realizarea condiționată)

indicați motivele sau modalitatea de prelucrare, conform regulilor exportului sanitar-veterinar

Marfa este expediată la rețeaua de comerț conform facturii

(se indică principalele puncte de pe drum)

cu transportul auto

pe ruta mun. Chișinău — R. Moldova

(se indică principalele puncte de pe drum)

Marfa a fost supusă (după caz) examenului suplimentar de laborator

Raport de încercări

nr. 203 din 29.01.20 ;nr. 204;nr 205;nr 206 din 01.02.20

(denumirea laboratorului, nr. examenului de laborator și ecodolul certificatelor)

NOTE SPECIALE:

condițiile de păstrare și termenul de valabilitate
 conform certificatelor de calitate

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



Mocati Grigore

(numele și prenumele)

Indicați în acest spațiu numărul și termenul de valabilitate al prezentului document.

Удостоверение о качестве № 107

Дата выра- бот- ки	№ норма- тивного доку- мента	Наименование продукта	№ партии	Количество мест	Вес нетто	Физико-химические показатели					Дата окончания срока реализации	
						Массовая доля жира, %	Кислотность, °Т	Массовая доля влаги, %	Фосфатаза	Температура, °С		
17.07 03	SF 04928383-034:2016	Сырки гл. « Mic-vis » ванилин	15			29,0	152	43,0	0,72	4	26.02	
		Сырки гл. « Mic-vis » лимон	14			20,0	152	43,0	0,72	4	24.0	
		Сырки гл. « Mic-vis » орех	15			20,0	152	43,0	0,72	4		
		Сырки гл. « Mic-vis » кокос	16			20,0	152	43,0	0,72	4		
		Сырки гл. « Mic-vis » какао	15			20,0	152	43,0	0,72	4		
		Сырки гл. « Mic-vis » курага	16			29,0	152	43,0	0,72	4		
		Сырки гл. « Mic-vis » ассорти										
		Сырки гл. « Milky Smile » вишня	14				20,0	134	43,0	0,72	4	
		Сырки гл. « Milky Smile » зеленое яблоко	14				20,0	134	43,0	0,72	4	
		Сырки гл. « Milky Smile » клубника	16				20,0	134	43,0	0,72	4	
		Сырки гл. « Milky Smile » абрикос	15				20,0	134	43,0	0,72	4	
		Сырки гл. « Milky Smile » ассорти										
		Сырки гл. « INCOMLAC » грушёнка	14				26,0	150	36,5	0,72	4	
		Сырки гл. « INCOMLAC » кофе	14				26,0	150	36,5	0,72	4	
		Сырки гл. « INCOMLAC » какао	17				26,0	150	36,5	0,72	4	
		Сырки гл. « INCOMLAC » ассорти										



Температура хранения от 0 до 6°С

Лаборант готовой продукции

(Handwritten signature)

Data fabricării	Denumirea produsului	D. N. al produselor	% de grăsime	Aciditate	Indicii fizico-chimici		Fabricarea	Exp. termenului de realizare	Termen de realizare a produsului (ore)	T _{pastrare}			
					Fosfor	Sare							
Data	Indicți organ	Data	Ora	Data	Ora	Faza organ	Fosfor	Sare	Umiditate	Densitate			
											Indicți organ	Data	Ora
18.02	Brânză de casa 0,4 kg 6 %	SF049288383-040:2014	6,0	136	77,0	0,9	cores	18.02	00:00	21.02	24:00	96	(0.6)°
18.02	Grânțior 0,4 kg 4 %	SF049288383-040:2014	4,0	134	78,2	0,9	cores	18.02	00:00	21.02	24:00	96	(0.6)°
18.02	Cingășie 0,4 kg 4 %	SF00458963-005-2010	4,0	136	77,2	1,0	cores	18.02	00:00	21.02	24:00	96	(0.6)°
18.02	Fagură 0,2 kg, 5 %	SF049288383-040:2014	5,0	130	77,4	0,9	cores	18.02	00:00	21.02	24:00	96	(0.6)°
18.02	Brânză impact. 0,25 kg 0 %		0,0	210	77,8		cores	18.02	00:00	21.02	24:00	96	(0.6)°
18.02	Brânză impact. 0,5 kg 0 %		0,0	212	78,6		cores	18.02	00:00	21.02	24:00	96	(0.6)°
18.02	Brânză impact. 0,25 kg 2 %		2,0	202	74,4		cores	18.02	00:00	21.02	24:00	96	(0.6)°
18.02	Brânză cîntar 2 %		2,0	208	75,2		cores	18.02	00:00	21.02	24:00	96	(0.6)°
18.02	Brânză impact. 0,25 kg 5 %	HG 158 din 07.03.2019	5,0	204	72,6		cores	18.02	00:00	21.02	24:00	96	(0.6)°
18.02	Brânză impact. 0,5 kg 5 %		5,0	200	72,4		cores	18.02	00:00	21.02	24:00	96	(0.6)°
18.02	Brânză cîntar 5 %		5,0	198	72,6		cores	18.02	00:00	21.02	24:00	96	(0.6)°
18.02	Produs de brânză 0,25kg; 18%	SF00458963-008:2011	18,0	122	59,4		cores	18.02	00:00	22.02	24:00	120	(0.6)°
18.02	Produs de brânză 0,5kg; 18%	SF00458963-008:2011	18,0	122	59,4		cores	18.02	00:00	22.02	24:00	120	(0.6)°
18.02	Produs de brânză (1 kg): 18%	SF00458963-008:2011	18,0	124	59,6		cores	18.02	00:00	22.02	24:00	120	(0.6)°
18.02	Produs de brânză cîntar, 18%	SF00458963-008:2011	18,0	128	59,0		cores	18.02	00:00	22.02	24:00	120	(0.6)°
18.02	Produs de brânză cîntar, 23%	SF00458963-008:2011	23,0	160	68,0		cores	18.02	00:00	22.02	24:00	120	(0.6)°
18.02	Produs de brânză sarată 23% 0,25	SF00458963-008:2011	23,0	160	68,0		cores	18.02	00:00	22.02	24:00	120	(0.6)°
18.02	Produs de brânză 0,25kg, 26%	SF00458963-008:2011	26,0	126	58,4		cores	18.02	00:00	22.02	24:00	120	(0.6)°
18.02	Produs de brânză 0,5kg, 26%	SF00458963-008:2011	26,0	124	59,8		cores	18.02	00:00	22.02	24:00	120	(0.6)°
18.02	Produs de brânză (1 kg) 26%	SF00458963-008:2011	26,0	124	59,0		cores	18.02	00:00	22.02	24:00	120	(0.6)°
18.02	Produs de brânză cîntar, 26%	SF00458963-008:2011	26,0	124	59,8		cores	18.02	00:00	22.02	24:00	120	(0.6)°
15.02	Produs de brânză cîntar în saramură (4 kg)	SF00458963-006:2011	50,0		60,0	3,0	cores	15.02	00:00	13.06	24:00	2880	(0.6)°
12.02	Produs de brânză cîntar în saramură (amb.)	SF00458963-006:2011	56,8		64,6	3,0	cores	12.02	00:00	11.04	24:00	1440	(0.6)°

Data eliberării certificatului 18 Februarie 2020

Telefon de contact: 022-52-32-03 SA "JLC" or Chisinau.

Responsabil: Epure I.



Удостоверение о качестве № 103

Дата выра- ботки	№ нормативного документа	Наименование продукта	№ партии	Количество мест	Вес нетто	Физико-химические показатели						Дата окончания срока реализации			
						Массовая доля жира, %	Кислотность, °Т	Кислотная доля влаги, %	Массовая доля фосфата	Температура, °С					
18.02 0 ⁰⁰	SF 04928383-027:2010	Био-лайф ванил.	14			35,0	14	0,52	4			18.02			
	IT 04928383-38:2013	Био-лайф корица											14 ⁰⁰		
	IT 00458963-12:2012	Творог 5%, 0,250													
		Творог 5%, 5 kg					13			5,0	190	73,0	0,52	6	
		Творог 5%, вес													
		Творог 9%, 0,5kg					14			9,0	138	73,0	0,52	6	
		Творог 9%, весов.					14			9,0	138	73,0	0,52	6	
Творог н/ж весов.															

Удостоверение о качестве № 103

Дата выра- ботки	№ нормативного документа	Наименование продукта	№ партии	Количество мест	Вес нетто	Массовая доля жира, %	Кислотность, °Т	Кислотность, °А	Группа чистоты	Фосфата	Температура, °С	Дата окончания срока реализации
18.02 0 ⁰⁰	IT 00458963-013:2013 Технический регламент	Молоко										18.02

Удостоверение о качестве № 104

Дата выра- ботки	№ норматив- ного документа	Наименование продукта	№ партии	Количество мест	Вес нетто	Массовая доля жира, %	Кислотность, °Т	Кислотность, °Т	Массовая доля влаги, %	Фосфата	Температура, °С	Дата окончания срока реализации	
													Физико-химические показатели
18.02 0 ⁰⁰	SF04928383-037:2013	"Zi de Zi" с клубничкой	14			5,0	152	70,0	0,52	6		18.02	
		"Zi de Zi" со смород.	14			5,0	152	70,0	0,52	6		18.02	
		"Zi de Zi" с персиком	14				5,0	152	70,0	0,52	6		
		"Zi de Zi" с вишней	14				5,0	152	70,0	0,52	6		
		Сырки н/ж. с изюмом	14				-	188	70,0	0,52	6		
		Сырки 4% с изюмом	14				4,0	188	66,0	0,52	6		
		Сырки 4% с абрикосом	14				4,0	190	66,0	0,52	6		
		Сырки 7% с ванилин.	14				7,0	184	64,0	0,52	6		
		Сырки 7% с чернослив.	14				7,0	190	65,0	0,52	6		
		Крем творожный	14				5,0	146	65,0	0,52	6		
		Крем твор. клуб.-банан	14				5,0	150	70,0	0,52	6		
		Крем твор. малина	14				5,0	150	70,0	0,52	6		
Масса особая с курагой	14				5,0	150	70,0	0,52	6				
Масса особая с изюмом	14				5,0	148	70,0	0,52	6				

Температура хранения от 0 до 6 °С

Лаборант готовой продукции



Удостоверение о качестве № **06**

Дата выработки	№ нормативного документа	Наименование продукта	№ партии	Количество мест	Вес нетто	Физико-химические показатели					Дата окончания реализации	
						М.доля жира, %	Кислотность, °Т	М.доля влаги, %	Фосфатаз	Температура, °С		
18.02.00	SF 0045896-004:2010/А1:2014	Ряженка п/эт.	17			4,0	85		072	9	18.02.00	
		Ряженка бут. 0,415	17			4,0	85		072	9	18.02.00	
		Бифидок фр. п/эт. <i>Иррак</i>	9			2,5	89		072	6		
		Бифидок фр. п/эт. <i>Вини</i>	10			2,5	88		072	6		
		Бифидок фр. п/эт. <i>Гугуца</i>	9			2,5	84		072	6		
		Бифидок фр. п/эт.							072			
		Бифидок фр. п/эт.							072			
		Бифидок фр.бут. <i>Иррак</i>	9				2,5	88		072	9	
		Бифидок фр.бут. <i>Вини</i>	9				2,5	88		072	6	
		Бифидок 3,2% РЕГ								072		
SF 0492838-032:2011	SF 0492838-044:2015	Закваска «МАЛА» бут. 0,415	14			2,5	84		072	6		
		Кефир 1,0% «Бифимакс»	14			1,0	90		072	6		
		Кефир «Арм. Густ.» п/эт.										
		Кефир 2,5% п/эт. «Zi de zi»	17			2,5	89		072	6		
		Кефир 2,5% п/эт.	17			2,5	90		072	6		
		Кефир 2,5% бут. 0,415	17			2,5	90		072	6		
		Кефир 2,5% бут.0,930	16			2,5	89		072	6		
		Кефир 2,5% «Гугуца»	17			1,0	89		072	6		
		Кефир 1,0% п/эт.	17			1,0	89		072	6		
		Кефир 1,0% бут.0,415	17			1,0	90		072	6		
SF 04928383-025:2015	SF 04928383-025:2015	Кефир 1,0% бут.0,930	17			1,0	90		072	6		
		Кефир 1% «Гугуца»	17			-	89		072	6		
		Кефир н/ж п/эт.	16			-	90		072	6		
		Кефир 0% бут.0,930										
		Кефир н/ж Т/Р										
		Прод. твор. 18% фас.0,25										
		Прод. твор. 18% сладкий с ванилином, фас.0,25	17				18,0	134	60,0	072	6	
		Прод. твор. 18% сладкий с изюмом, фас.0,25	17				18,0	136	60,0	072	6	
		Прод. твор. 18% сладкий с курагой, фас.0,25	17				18,0	136	60,0	072	6	
		Прод. твор. 18% фас.0,5										
SF 0045896-008:2011	SF 0045896-008:2011	Прод. твор. 18% сладкий с ванилином, фас.0, 5										
		Прод. твор. 18% сладкий с изюмом, фас. 0,5										
		Прод. твор. 18% сладкий с курагой, фас. 0,5										
		Прод. твор. 18% сладкий с ванилином, фас. 1,0кг										
		Прод. твор. 18% сладкий с изюмом, фас 1,0кг										
		Прод. твор. 18% сладкий с курагой, фас. 1,0кг										
		Прод. твор. 18% вес.										
		Прод. твор. 30% вес.										
		Прод. твор. 30% вес.										
					14			2,5	87			



SF 0045896-007:2011

Бифи-Тон бут.0,415

Температура хранения от 0 до 6°C

Лаборант готовой продукции

Nr. crt.	Denumirea produsului	D. N. al produselor	Numarul locului	Masa neta kg	Indicii fizico-chimici			Indicii organici	T ^o pasturii	Data	Ora	Fabricarea	Exp. termenului de realizare	Ora
					Aciditate	% de grasime	Fosfazaza							
1	Biotauri banan 300g	SF04928383-039:2013		2,5	85	lips	cores	(0...4)°C	18.02	00:00	18.02	27.02	24:00	
2	Biotauri ananas 300g	SF04928383-039:2013		2,5	85	lips	cores	(0...4)°C	18.02	00:00	18.02	27.02	24:00	
3	Biotauri persic 300g	SF04928383-039:2013		2,5	86	lips	cores	(0...4)°C	17.02	00:00	17.02	26.02	24:00	
4	Biotauri zmeura 300g	SF04928383-039:2013		2,5	86	lips	cores	(0...4)°C	17.02	00:00	17.02	26.02	24:00	
5	"Delicato" visina 140g	IT04928383-043:2015		0,1	87	lips	cores	(0...4)°C	18.02	00:00	18.02	27.02	24:00	
6	"Delicato" banana 140g	IT04928383-043:2015		0,1	87	lips	cores	(0...4)°C	18.02	00:00	18.02	27.02	24:00	
7	"Delicato" pom. de padure 140g	IT04928383-043:2015		0,1	87	lips	cores	(0...4)°C	18.02	00:00	18.02	27.02	24:00	
8	"Delicato" caise 140g	IT04928383-043:2015		2,5	86	lips	cores	(0...4)°C	18.02	00:00	18.02	27.02	24:00	
9	"Delicato" capsuni 140g	IT04928383-043:2015		2,5	87	lips	cores	(0...4)°C	18.02	00:00	18.02	27.02	24:00	
10	"Delicato" pierisici 140g	IT04928383-043:2015		2,5	86	lips	cores	(0...4)°C	18.02	00:00	18.02	27.02	24:00	
11	"Delicato" caise 0,5 kg	IT04928383-043:2015		2,5	86	lips	cores	(0...4)°C	17.02	00:00	17.02	26.02	24:00	
12	"Delicato" mango 0,5 kg	IT04928383-043:2015		2,5	86	lips	cores	(0...4)°C	17.02	00:00	17.02	26.02	24:00	
13	laurt clasic 0,5 kg 1,5%	IT04928383-043:2015		2,5	88	lips	cores	(0...4)°C	17.02	00:00	17.02	26.02	24:00	
14	laurt clasic 0,5 kg 2,5%	IT04928383-043:2015		2,5	88	lips	cores	(0...4)°C	17.02	00:00	17.02	26.02	24:00	
15	laurt clasic 140 g 2,5%	IT04928383-043:2015		2,5	88	lips	cores	(0...4)°C	18.02	00:00	18.02	27.02	24:00	
16	Chefir 0,200 kg 2,5%	SF04928383-025:2010		2,5	94	lips	cores	(0...4)°C	17.02	00:00	17.02	21.02	24:00	
17	Lapte acru 400g 2,5%	SF00458963-004:2010		2,5	86	lips	cores	(0...4)°C	18.02	05:00	18.02	22.02	05:00	
18	Frisca 500g 10%	Cer. de calit p/u lapte si p/u lactate HG 158 din 07.03.2019 IT 04928383-038:2013		2,5	16	lips	cores	(0...4)°C	18.02	00:00	18.02	21.02	24:00	

Responsabili : Epure I.

Data eliberării certificatului: 18 Februarie 2020



SA «JLC» or: Chisinau
Eliberat: Sectia «Controlul calitatii»

CERTIFICAT DE CALITATE Nr 241

Nr. crt.	Data fabri carii	Denumirea produsului	D. N. al produselor	Cantitatea buc.	Masa neta kg	Grasime %	Acidit °T	Umidit %	Fosta-taza organ	Indicii fizico-chimici	Fabricarea		Termen de realizare a produsului (ore)	Temp (°C)		
											Data	Ora				
1	18.02	Lapte past. p-len 1,0 L	Cerințe de calitate lactate pentru lapte și produse lactate HG 158 din 07.03.2019 IT 00458963-013:2013			1,5	17	1028	lips	cores	18.02	00:00	21.02	24:00	96 (2..4)°C	
2	18.02	Lapte past. p-len 1,0 L					2,5	17	1028	lips	cores	18.02	00:00	21.02	24:00	96 (2..4)°C
3	18.02	Lapte past. T/C 0,5 L					2,5	17	1028	lips	cores	18.02	00:00	21.02	24:00	96 (2..4)°C
4	18.02	Lapte past. p-len 1,0 L					3,5	17	1028	lips	cores	18.02	00:00	21.02	24:00	96 (2..4)°C

Data eliberării certificatului: 18 Februarie 2020
Telefon de contact: 022-52-32-03

Responsabil: Epure I.



Удостоверение о качестве № 108

Дата выработки	№ нормативного документа	Наименование продукта	№ партии	Количество мест	Вес нетто	Физико-химические показатели						Дата окончания срока реализации
						Массовая доля жира, %	Кислотность, °Т	pH	Массовая доля соли, %	Фосфата	Температура, °С	
18.02	SF 04928383-025:2015	Айран Light	8			1,0	62	4,36	0,6	0,2	4	29.03
0°		Айран	7				1,0	62	4,36	0,6	4	29.03
16.02	IT 04928383-43:2015	Айран <i>магар.</i>										
0°		Айран <i>магар.</i>										
0°		Айран <i>магар.</i>										
		Йогурт «Клубника» бут. 0,280	4			0,5	68	4,18	0,6	0,2	4	29.02
		Йогурт «Персик - Маракуйя» бут. 0,280	7			1,0	68	4,18	0,6	0,2	4	29.02
		Йогурт «Злаки» бут. 0,280	6			1,0	68	4,18	0,6	0,2	4	



Удостоверение о качестве № 108

Дата выработки	№ нормативного документа	Наименование продукта	№ партии	Количество мест	Вес нетто	Физико-химические показатели						Дата окончания срока реализации	
						Массовая доля жира, %	Кислотность, °Т	Плотность, °А	Группа чистоты	Фосфата	Температура, °С		
18.02	IT 00458963-013:2013	Молоко 1,5%, 415 мл, PET	17			1,5	18	1,028	1	250	4	24.02	
0°		Молоко 1,5%, 930 мл, PET	17			1,5	18	1,028	1	250	4	24.02	
		Молоко 2,5%, 930 мл, PET	17				2,5	18	1,028	1	250	4	
		Молоко 3,5%, 930 мл, PET	17				3,5	18	1,028	1	250	4	



Температура хранения от 0 до 6°C

Лаборант готовой продукции

Data fabri carii	Denumirea produsului	D. N. al produselor	%	Indicii fizico-chimici				Fabricarea	Exp. termenului de realizare	Termen zare a produc- tului (ore)	T ^o pastrarii produselor	
				% de grasime	Acidit. T ^o	Fosta- taza	Indicii organ.					Data
18.02	Smintina 300g 30%	SF00458963-003:2010	30	68	hips	cores	18.02	00:00	24.02	24:00	168	(1.6) ^o C
18.02	Smintina 450g 30%	SF00458963-003:2010	30	68	hips	cores	18.02	00:00	24.02	24:00	168	(1.6) ^o C
18.02	Smintina 8 kg 30%bid.	SF00458963-003:2010	30	68	hips	cores	18.02	00:00	24.02	24:00	168	(1.6) ^o C
18.02	Smintina 300g 25%	SF00458963-003:2010	25	68	hips	cores	18.02	00:00	24.02	24:00	168	(1.6) ^o C
18.02	Smintina 225g 20%	SF00458963-003:2010	20	70	hips	cores	18.02	00:00	24.02	24:00	168	(1.6) ^o C
18.02	Smintina 230g 20%	SF00458963-003:2010	20	70	hips	cores	18.02	00:00	24.02	24:00	168	(1.6) ^o C
18.02	Smintina 300g 20%	SF00458963-003:2010	20	70	hips	cores	18.02	00:00	24.02	24:00	168	(1.6) ^o C
18.02	Smintina 450g 20%	SF00458963-003:2010	20	70	hips	cores	18.02	00:00	24.02	24:00	168	(1.6) ^o C
18.02	Smintina 8 kg 20%bid.	SF00458963-003:2010	20	70	hips	cores	18.02	00:00	24.02	24:00	168	(1.6) ^o C
18.02	Smintina 1000g 20% cal.	SF00458963-003:2010	20	70	hips	cores	18.02	00:00	24.02	24:00	168	(1.6) ^o C
18.02	Smintina 1000g 15% cal.	SF00458963-003:2010	15	70	hips	cores	18.02	00:00	24.02	24:00	168	(1.6) ^o C
18.02	Smintina 400g 15%	SF00458963-003:2010	15	70	hips	cores	18.02	00:00	24.02	24:00	168	(1.6) ^o C
18.02	Smintina 400g 10%	SF00458963-011:2011	10	74	hips	cores	18.02	00:00	24.02	24:00	168	(1.6) ^o C
18.02	Produs de smintina 500g 15%	SF00458963-011:2011	15	72	hips	cores	18.02	00:00	24.02	24:00	168	(1.6) ^o C
18.02	Produs de smintina 500g 20%	SF00458963-011:2011	20	72	hips	cores	18.02	00:00	24.02	24:00	168	(1.6) ^o C
18.02	Smintina 500g 10%	SF00458963-003:2010	10	70	hips	cores	18.02	00:00	24.02	24:00	168	(1.6) ^o C
18.02	Smintina 500g 15%	SF00458963-003:2010	15	70	hips	cores	18.02	00:00	24.02	24:00	168	(1.6) ^o C
18.02	Smintina 5000g 10%	SF00458963-003:2010	10	70	hips	cores	18.02	00:00	24.02	24:00	168	(1.6) ^o C
18.02	Smintina 5000g 20%	SF00458963-003:2010	20	70	hips	cores	18.02	00:00	24.02	24:00	168	(1.6) ^o C
18.02	Smintina 5000g 30%	SF00458963-003:2010	30	68	hips	cores	18.02	00:00	24.02	24:00	168	(1.6) ^o C

ata eliberarii certificatului: 18 Februarie 2020
 telefon de contact: 022-52-32-03

Responsabil : Epure I.

