

Удостоверение о качестве № 10-111

Дата выбра ботки	№ норма- тивного документа	Наименование продукта	№ партии	Количество мест	Вес нетто	Физико-химические показатели					Дата оконча- ния срока реализации	
						М. жира, %	Кислот- ность, ° T	М. влаги, %	Фосфата	Темпера- тура, ° C		
17.01 <i>С</i>	SF 0045896-004:2010/A1:2014	Ряженка п/эт.	16			4.0	86		070	6	21.01	
		Ряженка бут. 0,415	16			4.0	82		070	6	21.01	
		Бифидок фр. п/эт. <i>нрс</i>	8			2.5	89		070	6	21.01	
		Бифидок фр. п/эт. <i>всм</i>	8			2.5	87		070	6	21.01	
		Бифидок фр. п/эт.										
		Бифидок фр. п/эт.										
		Бифидок фр. п/эт.										
		Бифидок фр. бут. <i>нрс</i>	8				2.5	86		070	6	
		Бифидок фр. бут. <i>всм</i>	8				2.5	82		070	6	
		Бифидок 3,2% PEG										
	SF 0492838-044:2015	Закваска «МАІА» бут. 0,415										
	SF 04928383-025:2015	Кефир 1,0% «Бифимакс»										
		Кефир «Арм. Гуел.» п/эт.										
		Кефир 2,5% п/эт. «Zi de zi»										
		Кефир 2,5% п/эт.	16				2.5	89		070	6	
		Кефир 2,5% бут. 0,415	16				2.5	88		070	6	
		Кефир 2,5% бут. 0,930	16				2.5	88		070	6	
		Кефир 2,5% «Гугуца» <i>1кг</i>	16				1.0	88		070	6	
		Кефир 1,0% п/эт.	16				1.0	87		070	6	
		Кефир 1,0% бут. 0,415	16				1.0	87		070	6	
		Кефир 1,0% бут. 0,930	16				1.0	88		070	6	
	SF 04928383-025:2015	Кефир 1% «Гугуца»	16									
		Кефир н/ж п/эт.										
		Кефир 0% бут. 0,930										
		Кефир в/ж T/R										
	SF 0045896-008:2011	Прод. твор. 18% фас. 0,25										
		Прод. твор. 18% сладкий с ванилином, фас. 0,25	16				18,5	144	59,5	070	6	
		Прод. твор. 18% сладкий с изюмом, фас. 0,25	16				18,5	146	59,5	070	6	
		Прод. твор. 18% сладкий с курагой, фас. 0,25	16				18,5	146	59,5	070	6	
		Прод. твор. 18% фас. 0,5										
		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.										
	SF 0045896-007:2011	Бифи-Тон бут. 0,415										



Температура хранения от 0 до 6°С

Лаборант готовой продукции

SA "JLC" or Chisinau

CERTIFICAT DE CALITATE Nr. 82

Eliberat: Sectia "Controlul Calitatii" Telefon de contact: 022 52-32-03



Nr. crt	Denumirea produsului	Buc.	Masa neta kg	%de grasime	Acidit °T	Fosfataza organ.	T°pastarii produselor	Data	Ora	Fabricarea	Exp. termenului de realizare	
												Indicii fizico-chimici
1	Smoothie Pere-Mere-Fl. de tei 280g			2,0	87	hips	cores	(0...4)°C	14.01	00:00	23.01	24:00
2	Smoothie Persic.-Fr.pasiun-Melisa 280g			2,0	87	hips	cores	(0...4)°C	14.01	00:00	23.01	24:00
3	Smoothie Visine si Rachtitele 280g			2,0	87	hips	cores	(0...4)°C	14.01	00:00	23.01	24:00
4	"Delicato" visina 140g			0,1	87	hips	cores	(0...4)°C	14.01	00:00	23.01	24:00
5	"Delicato" banana 140g			0,1	87	hips	cores	(0...4)°C	14.01	00:00	23.01	24:00
6	"Delicato" pom. de padure 140g			0,1	87	hips	cores	(0...4)°C	14.01	00:00	23.01	24:00
7	"Delicato" caise 140g			2,5	85	hips	cores	(0...4)°C	16.01	00:00	25.01	24:00
8	"Delicato" capsuni 140g			2,5	85	hips	cores	(0...4)°C	16.01	00:00	25.01	24:00
9	"Delicato" piernici 140g			2,5	85	hips	cores	(0...4)°C	16.01	00:00	25.01	24:00
10	"Delicato" caise 0,5 kg			2,5	86	hips	cores	(0...4)°C	15.01	00:00	24.01	24:00
11	"Delicato" mango 0,5 kg			2,5	86	hips	cores	(0...4)°C	15.01	00:00	24.01	24:00
12	"Delicato" zmeura 0,5 kg			2,5	86	hips	cores	(0...4)°C	15.01	00:00	24.01	24:00
13	Iaurt elastic 0,5 kg 2,5%			2,5	87	hips	cores	(0...4)°C	15.01	00:00	24.01	24:00
14	Iaurt elastic 0,140 kg 2,5%			2,5	87	hips	cores	(0...4)°C	15.01	00:00	24.01	24:00
15	Iaurt in stil grecesc Eli Greco 180g 5%			5,0	85	hips	cores	(0...4)°C	04.01	00:00	17.01	24:00

Data eliberării certificatului: 17 Ianuarie 2021

Responsabil : Anton A.

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

CERTIFICAT DE CALITATE Nr 81

Nr. crt.	Data fabricarii	Denumirea produsului	D. N. al produselor	cantitatea buc.	Masa neta kg	Grasime %	Aciditate °T	Umiditate %	Fosfor-taza	Indicii organici	Fabricarea	Expirarea termenului de realizare	Termen de realizare a produsului (ore)	Temp (°C) pastarii pastrarii			
															Indicii fizico-chimici		
1	17.01	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	17.01	00:00	24:00	20.01	96	(2..4)°C	
2	17.01	Lapte past. p-len 1,0 L				2,5	17	1028	lips	cores	17.01	00:00	24:00	20.01	96	(2..4)°C	
3	17.01	Lapte past. T/C 0,5 L				2,5	17	1028	lips	cores	17.01	00:00	24:00	20.01	96	(2..4)°C	
4	17.01	Lapte past. p-len 1,0 L				3,5	17	1028	lips	cores	17.01	00:00	24:00	20.01	96	(2..4)°C	
5	17.01	Lapte past. P/P 0,5 L				2,5	17	1028	lips	cores	17.01	00:00	24:00	20.01	96	(2..4)°C	
6	17.01	Lapte past. Zi de Zi 0,45 l				2,5	17	1028	lips	cores	17.01	00:00	24:00	20.01	96	(2..4)°C	
7	14.01	Chefir past. P/P 0,5 L		SF04928383-025:2010			2,5	9,4	4,6	lips	cores	14.01	00:00	24:00	18.01	120	(2..4)°C
8	14.01	Chefir 0,2 kg					2,5	94	4,6	lips	cores	14.01	00:00	24:00	18.01	120	(2..4)°C
9	14.01	Chefir past. 0,5 L				2,5	95	4,6	lips	cores	14.01	00:00	24:00	18.01	120	(2..4)°C	

Responsabil: Anton A.

Data eliberarii certificatului: 17 Ianuarie 2021



Удостоверение о качестве № 205

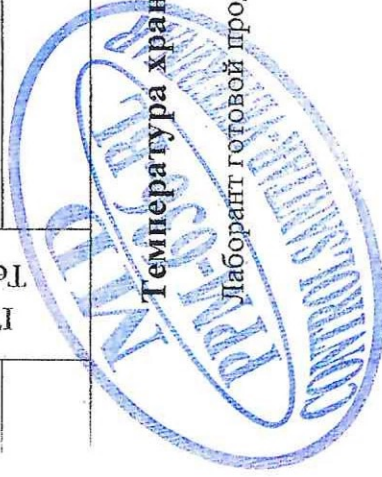
Дата выра- ботки	№ норма- тивного доку- мента	Наименование продукта	№ партии	Количество мест	Вес нетто	Физико-химические показатели						Дата окончания срока реализации	
						Масловая доля жира, %	Кислотность, ° Т	pH	Масловая доля соли, %	Фосфатаза	Температура, ° С		
16.01	SF 04928383-025:2015	Айран Light	4			95	60	4,26	0,6	0,52	4	29.01	
0 ⁰⁰		Айран	7			10	60	4,26	0,6	0,52	4	24 ⁰⁰	
		Айран уфюн	6				10	60	4,16	0,6	0,52	4	
		<i>Горючие сканеры - 91</i>											
14.01	IT 04928383-43:2015	Айран Light	6			95	42	4,18	0,6	0,52	4	24.01	
0 ⁰⁰		Айран	6			10	44	4,2	0,6	0,52	4	24 ⁰⁰	
		Айран уфюн	5				10	44	4,2	0,6	0,52	4	
		Йогурт «Клубника» бут. 0,280											
		Йогурт «Персик - Маракуйя» бут. 0,280											
		Йогурт «Злаки» бут. 0,280											

Удостоверение о качестве № 109

Дата выра- ботки	№ Норма- тивного доку- мента	Наименование продукта	№ партии	Количество мест	Вес нетто	Физико-химические показатели						Дата окончания срока реализации	
						Масловая доля жира, %	Кислотность, ° Т	Плотность, ° А	Группа чистоты	Фосфатаза	Температура, ° С		
17.01	IT 00458963-013:2013 Технический регламент	Молоко 1,5%, 415 мл, PET	16			15	18	1028	1	20	4	20.01	
0 ⁰⁰		Молоко 1,5%, 930 мл, PET	16			15	18	1028	1	20	4	24 ⁰⁰	
		Молоко 2,5%, 930 мл, PET	16				25	18	1028	1	20	4	
		Молоко 3,5%, 930 мл, PET	16				25	18	1028	1	20	4	

Температура хранения от 0 до 6°С

Лаборант готовой продукции



(Handwritten signature)



REPUBLICA MOLDOVA
SERVICIUL NAȚIONAL DE VERIFICARE ȘI CONTROL AL ALIMENTELOR
ȘI ALIGIENANȚEI
București, Șosea Văcărescu nr. 16-20

DT SA
— vrabie

nr. 1221560

17 Ianuarie 21

Subiect: S.A. Incomloc

produse lactate și înghețată în sortiment
conform facturii
c/f

10 1600

Ambolet, morcot, conform

procesate

m. vrabie S.A. Incomloc incalzita
faza de boli infectioase la animal tipor
peoitoro fara

restricții

Ratiune de comerț

Autospecial

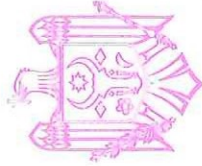
m. vrabie m. Chiserou și raionul R. d.1

CRDV Donduseni

Raportul de incercari cu nr. 2686-7088 din 29.12.2020
Conform certificatelor de calitate și
merceiul pe ambalaj.



Y. Ceghane
D. Ceghane



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

Formularul 2



(autoritatea emitentă)
 Chișinău
 Rationul/municipiul _____

CERTIFICAT SANITAR-VETERINAR

Seria SP nr. 1225186 Din „ 17 »ianuarie 2021 202

Subsemnatul, medic veterinar, am eliberat prezentul Certificat _____

S.A. «JLC»
 produse lactate refrigerate în asortiment
(cal - denumirea produselor în/într-o sau tuneele și prenumele persoanei fizice)
(denumirea și adresa 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

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

Marfa este expediată la rețeaua de comerț conform facturii
(se indică adresa, adresa)

cu transportul auto
 pe ruta mun. Chișinău — R. Moldova
(se indică prin țările puncte de pe traseu)

Marfa a fost supusă (după caz) examenului suplimentar de laborator Raport de încercări
 nr. 4682-4685 din 14.12.20

NOTE SPECIALE:
 (denumirea laboratorului, nr. examenului de laborator și rezultatele cercetărilor)
 condițiile de păstrare și termenul de valabilitate
 conform certificatelor de calitate

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



Mocati Grigore
(numele și prenumele)

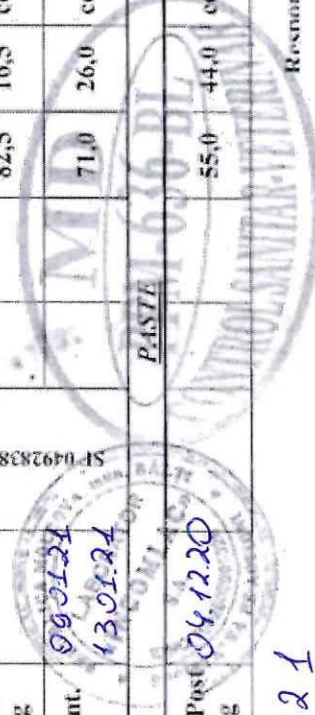
Fabricarea și distribuția în conformitate cu legislația în vigoare.

Certificat de calitate

Cert calit. Nr	Denumirea produsului	Data fabricării	D.N. al prod.	Cantit.		Indici fizico-chimie grăs. umid.	Indici organ	Tem per. °C	Termen de realiz.		
				loc	kg						
<u>UNT AMBALAJAT</u>											
	Unt "Crestianscoe" 72,5 % amb., 0,2kg		HG nr-611 din 05.07.10 IT 04928383-11-2015			72,5	25,0	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile	
	Unt "Crestianscoe" sarat 71,5 % amb. 0,2kg.						71,5	25,5	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile
1029	Unt din smint. dulce "Magnifico" 82,5 % amb., 0,2kg	08.01.21					82,5	16,0	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile
1037	Unt "Buterbrodnoe" 62,5 % amb., 0,2kg	12.01.21					62,5	35,5	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile
	Unt din smint. dulce 70,0 % amb., 0,2kg					70,0	27,0	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile	
1020	Unt "Tărănesc" din smint. dulce 70,0 % amb., 0,2kg	05.01.21				70,0	27,0	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile	
1023	Unt de ciocolata 62,0 % amb., 0,2kg	06.01.21	SF 04928383- 036-2015			62,0	16,0	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile	
<u>UNT CÎNTAR</u>											
	Unt "Crestianscoe" 72,5 % cînt. 20 kg		HG nr-611 din 05.07.10 IT 04928383-11-2015			72,5	25,0	cores.	-18	minus 12°C minus 18°C - 12 luni; nu mai sus de 6°C 10 zile	
	Unt din smint. dulce "Magnifico" 82,5 % cînt., 5kg						82,5	16,0	cores.	-18	minus 12°C minus 18°C - 12 luni; nu mai sus de 6°C 10 zile
<u>SPRED AMBALAJAT</u>											
1032	Raza Soarelui 62,5 % amb., 0,2kg	08.01.21	SF 04928383-033-2011			62,5	36,5	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile	
1040	Deosebit 72,5 % amb., 0,2kg	12.01.21					72,5	26,5	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile
1034	Deosebit Delicios 78,0 % amb., 0,2kg	09.01.21					78,0	21,0	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile
1030	Deosebit Premium 82,5 % amb., 0,2kg	08.01.21					82,5	16,5	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile
1042	Buna Dimincata 72,5 % amb., 0,2kg	12.01.21				72,5	26,5	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile	
1031		08.01.21									
1041	Darnic 71,0 % amb., 0,2kg	12.01.21				71,0	26,0	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile	
<u>SPRED CÎNTAR</u>											
	Deosebit 72,5 % cînt. 10 kg		SF 04928383-033-2011			72,5	26,5	cores.	-18	la minus 18°C - 11 luni; nu mai sus de 6°C - 10 zile	
	Deosebit Premium 82,5 % cînt. 10 kg						82,5	16,5	cores.	-18	la minus 18°C - 11 luni; nu mai sus de 6°C - 10 zile
	Darnic 71,0 % cînt. 5 kg						71,0	26,0	cores.	-18	la minus 18°C - 11 luni; nu mai sus de 6°C - 10 zile
<u>PASTA</u>											
1033		09.01.21	SF 04928383-033-2011								
1047		13.01.21									
2501	Pasta Perfecto de Post 55,0 % amb., 0,5kg	04.12.20				55,0	44,0	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile	

Data: 17.01.21

Responsabil:

Удостоверение о качестве № 109

Дата выбра ботки	№ нормативного документа	Наименование продукта	№ партии	Количество мест	Вес нетто	Физико-химические показатели					Дата окончания срока реализации
						Массовая доля жира, %	Кислотность, °Т	Массовая доля влага, %	Фосфатаза	Температура, °С	
17.01	SF 04928383-027:2010	Био-лайф ванил. Био-лайф корица	16			35.0	14	07С	4	20.01	
000	IT 04928383-38:2013	Sminfiná dulce	16			5.0	196	07С	6	24	
	IT 00458963-12:2012	Творог 5%, 0,250									
		Творог 5%, 1 kg									
		Творог 5%, вес									
		Творог 9%, 0,5kg		16			9.0	138	07С	6	
		Творог 9%, весов.									
		Творог н/ж весов.									

Удостоверение о качестве № 107

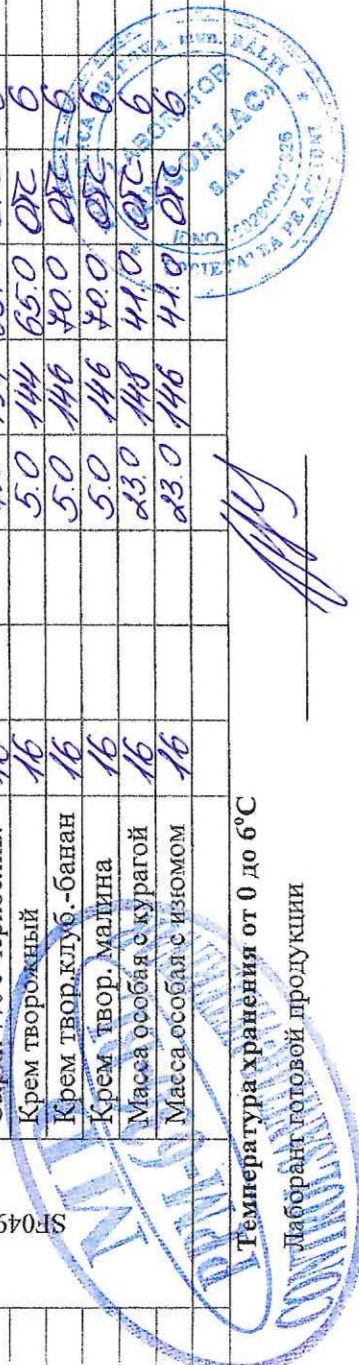
Дата выбра ботки	№ нормативного документа	Наименование продукта	№ партии	Количество мест	Вес нетто	Физико-химические показатели					Дата окончания срока реализации
						Массовая доля жира, %	Кислотность, °Т	Плотность, °А	Группа чистоты	Фосфатаза	
17.01	IT 00458963-013:2013 Технический регламент	Молоко									19.01
000											24

Удостоверение о качестве № 108

Дата выбра ботки	№ норматив- ного документа	Наименование продукта	№ партии	Количество мест	Вес нетто	Физико-химические показатели					Дата окончания срока реализации
						Массовая доля жира, %	Кислотность, °Т	Массовая доля влага, %	Фосфатаза	Температура, °С	
17.01	SF04928383-037:2013	"Zi de Zi" с клубничкой	16			5.0	150	40.0	07С	6	20.01
000		"Zi de Zi" со смород.	16			5.0	150	40.0	07С	6	12
		"Zi de Zi" с персиком	16				5.0	150	40.0	07С	6
		"Zi de Zi" с вишней	16				5.0	150	40.0	07С	6
		Сырки н/ж. с изюмом	16				—	194	40.0	07С	6
		Сырки 4% с изюмом	16				4.0	194	66.0	07С	6
		Сырки 4% с абрикосом	16				4.0	194	66.0	07С	6
		Сырки 7% с ванилин.	16				4.0	190	64.0	07С	6
		Сырки 7% с чернослив.	16				4.0	194	65.0	07С	6
		Крем творожный	16				5.0	144	65.0	07С	6
		Крем твор. клуб.-банан	16				5.0	146	40.0	07С	6
		Крем твор. малина	16				5.0	146	40.0	07С	6
	Масса особая с курагой	16				23.0	148	41.0	07С	6	
	Масса особая с изюмом	16				23.0	146	41.0	07С	6	

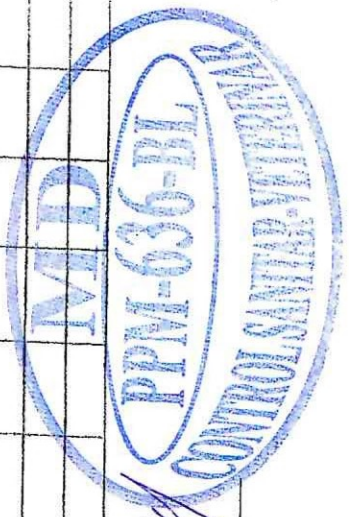
Температура хранения от 0 до 6°C

Лаборант готовой продукции



Удостоверение о качестве № 106

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 влага, %	Фосфатаза	Температура, °С		
16.01	SF 04928383-034-2016	Сырки гл. « Mic-vis » ванилин	14			20.0	152	43.0	070	4	25.01	
		Сырки гл. « Mic-vis » лимон	14				20.0	152	43.0	070	4	25.01
		Сырки гл. « Mic-vis » орех	14				20.0	152	43.0	070	4	24.00
		Сырки гл. « Mic-vis » кокос	13				20.0	152	43.0	070	4	24.00
		Сырки гл. « Mic-vis » какао	14				20.0	152	43.0	070	4	
		Сырки гл. « Mic-vis » курага	13				20.0	152	43.0	070	4	
		Сырки гл. « Mic-vis » ассорти	15				20.0	152	43.0	070	4	
		Сырки гл. « Milky Smile » вишня	15				20.0	152	43.0	070	4	
		Сырки гл. « Milky Smile » зеленое яблоко	15				20.0	152	43.0	070	4	
		Сырки гл. « Milky Smile » клубника	15				20.0	152	43.0	070	4	
		Сырки гл. « Milky Smile » абрикос	15				20.0	152	43.0	070	4	
		Сырки гл. « Milky Smile » ассорти	14				20.0	152	43.0	070	4	
		Сырки гл. « INCOMLAC » сгущенка	16				26.0	150	36.5	070	4	
		Сырки гл. « INCOMLAC » кофе	16				26.0	150	36.5	070	4	
		Сырки гл. « INCOMLAC » какао	16				26.0	150	36.5	070	4	
		Сырки гл. « INCOMLAC » ассорти	16				26.0	150	36.5	070	4	



Температура хранения от 0 до 6°С

Лаборант готовой продукции



N r. cr t	Data fabri carii	Denumirea produsului	%	de gras ime	Acidit °T	Densi Umid	Sare	Fosta taza	Indicii organ	Indicii fizico-chimici		Fabricarea	Exp. termenulu i de realizare	Termen de reali zarea a produc tului (ore)	T° pasturarii produselor
										Data	Ora				
1	17.01	Brinza de casa 0,2 kg 6,0%	SF049288383-040:2014	6,0	134	77,8	0,9	hips	cores	17.01	00:00	20.01	24:00	96	(0..6)° C
2	17.01	Grancior 0,4 kg 4 %	SF049288383-040:2014	4,0	134	78,2	0,9	hips	cores	17.01	00:00	20.01	24:00	96	(0..6)° C
3	17.01	Gingasie 0,4 kg 4 %	SF049288383-040:2014	4,0	130	77,0	1,0	hips	cores	17.01	00:00	20.01	24:00	96	(0..6)° C
4	17.01	Faguras 0,2 kg, 5 %	SF049288383-040:2014	5,0	132	78,0	0,9	hips	cores	17.01	00:00	20.01	24:00	96	(0..6)° C
5	17.01	Brinza impact. 0,25 kg 0 %		0,0	214	79,0		hips	cores	17.01	00:00	20.01	24:00	96	(0..6)° C
6	17.01	Brinza impact. 0,5 kg 0 %		0,0	218	72,6		hips	cores	17.01	00:00	20.01	24:00	96	(0..6)° C
7	17.01	Brinza impact. 0,25 kg 2 %		2,0	214	75,6		hips	cores	17.01	00:00	20.01	24:00	96	(0..6)° C
8	17.01	Brinza impact. 0,25 kg 5 %		5,0	210	73,0		hips	cores	17.01	00:00	20.01	24:00	96	(0..6)° C
9	17.01	Brinza impact. 0,5 kg 5 %		5,0	212	73,8		hips	cores	17.01	00:00	20.01	24:00	96	(0..6)° C
10	17.01	Brinza impact. cintar, 5 %		5,0	206	72,6		hips	cores	17.01	00:00	20.01	24:00	96	(0..6)° C
11	17.01	Produs de brinza 0,25kg; 18%	SF00458963-008:2011	18,0	122	58,8		hips	cores	17.01	00:00	21.01	24:00	120	(0..6)° C
12	17.01	Produs de brinza 0,5kg; 18%	SF00458963-008:2011	18,0	124	59,0		hips	cores	17.01	00:00	21.01	24:00	120	(0..6)° C
13	17.01	Produs de brinza (1 kg); 18%	SF00458963-008:2011	18,0	126	59,6		hips	cores	17.01	00:00	21.01	24:00	120	(0..6)° C
14	17.01	Produs de brinza cintar, 18%	SF00458963-008:2011	18,0	124	59,6		hips	cores	17.01	00:00	21.01	24:00	120	(0..6)° C
15	17.01	Produs de brinza cintar, 23%	SF00458963-008:2011	23,0	160	68,0		hips	cores	17.01	00:00	21.01	24:00	120	(0..6)° C
16	17.01	Produs de brinza sarata 23% 0,25	SF00458963-008:2011	23,0	160	68,0	0,9	hips	cores	17.01	00:00	21.01	24:00	120	(0..6)° C
17	17.01	Produs de brinza 0,25kg, 26%	SF00458963-008:2011	26,0	120	59,4		hips	cores	17.01	00:00	21.01	24:00	120	(0..6)° C
18	17.01	Produs de brinza 0,5kg, 26%	SF00458963-008:2011	26,0	122	59,8		hips	cores	17.01	00:00	21.01	24:00	120	(0..6)° C
19	17.01	Produs de brinza (1 kg) 26%	SF00458963-008:2011	26,0	122	59,0		hips	cores	17.01	00:00	21.01	24:00	120	(0..6)° C
20	17.01	Produs de brinza cintar, 26%	SF00458963-008:2011	26,0	124	59,4		hips	cores	17.01	00:00	21.01	24:00	120	(0..6)° C
21	06.01	Produs de brinzeturi in saramura (4 kg) Tara Mea	SF00458963-006:2011	58,6	64,4	2,0		hips	cores	06.01	00:00	05.05	24:00	2880	(0..6)° C
22	12.01	Produse de brinzeturi in saramura (amb.) Tara Mea	SF00458963-006:2011	58,0	64,2	3,0		hips	cores	12.01	00:00	12.03	24:00	1440	(0..6)° C
23	16.01	Produs de brinzeturi in saramura (4 kg) Frescado	SF00458963-006:2011	61,0	60,8	2,0		hips	cores	16.01	00:00	15.05	24:00	2880	(0..6)° C

