

Kaufmann

Nr. probei	Denumirea produsului	Denumirea standardului	INDICII FIZICO-CHIMICI											Ore finaliz. proces tehnolog.	Data fabricării / Data eliberării (luna / an)	Ore expirării termenului de valabilitate	
			Probe fizice	% de grăsime	Indicant uscat după 100°C	Aciditate, T	Temperatură în produs (°C)	Densitatea	Indicii organoleptici	Umiditatea, %	Clasa de puritate	% de sare	Umiditatea aerului				Temperatură, °C
34/33	Lapte 1,5% de con. st. 500/900 pel 1l	H.G158	neg	1,5	min8,2	16		1028,8	coresp		1			+2°C +6°C	00*	04.02.26/03.02.26	23**
34/33	Lapte 2,5% de con. st. 450ml/900ml pel 1l / 500 ml pel /de	H.G158	neg	2,5	min8,2	16		1028,3	coresp		1			+2°C +6°C	00*	04.02.26/03.02.26	23**
34/33	Lapte 3,5% de consum sticla 900 ml	H.G158	neg	3,5	min8,2	16		1028,8	coresp		1			+2°C +6°C	00*	04.02.26/03.02.26	23**
34/33	Lapte 3,8% de consum integral, st 900ml	H.G158	neg	3,8	min8,2	16		1028,8	coresp		1			+2°C +6°C	00*	04.02.26/03.02.26	23**
33/31	Lapte acru, covăsit 4,0% pah400gr, st 450g/500g	H.G158	neg	4,0	min7,8	74/82			coresp					+2°C +6°C	00*	04.02.26/04.02.26	23**
33/32	Chefir sticla degresat 900g /450g delacta	H.G158	neg	0,05	min7,8	93/94			coresp					+2°C +6°C	00*	03.02.26/02.02.26	23**
33/32	Chefir 1,0% pelic, stic. 500g/450g/900g	H.G158	neg	1,0	min7,8	96/92			coresp					+2°C +6°C	00*	03.02.26/02.02.26	23**
33/32	Chefir bifido. 2,5% sticla 450g/900g delacta	H.G158	neg	2,5	min7,8	96/92			coresp					+2°C +6°C	00*	03.02.26/02.02.26	23**
33/32	Chefir 2,5% pel, sticla 450g/500g/900g/delacta	H.G158	neg	2,5	min7,8	96/92/94			coresp					+2°C +6°C	00*	03.02.26/02.02.26	23**
33	Chefir 3,5% sticla 450g	H.G158	neg	3,5	min7,8	96/92/94			coresp					+2°C +6°C	00*	03.02.26	23**
11/10	Iaurt piersic 1,5% sticla 450g	H.G158	neg	1,5	min9,5	90/84			coresp					+2°C +6°C	00*	04.02.02.26	23**
10/9/5/4	Iaurt multifruct 1,5% sticla 450g/ 500g pel	H.G158	neg	1,5	min9,5	84			coresp					+2°C +6°C	00*	04/02.02.26/31.01.26	23**
11/10/12	Iaurt căpșună 1,5% sticla 450g /pel 500g delacta	H.G158	neg	1,5	min9,5	90/84			coresp					+2°C +6°C	00*	04/02.02.26/02.02.26	23**
8/7/7	Iaurt caise 1,5% sticla 450g/pel 500g delacta	H.G158	neg	1,5	min9,5	90/84			coresp					+2°C +6°C	00*	04/02.02.26/30.01.26	23**
8/7	Iaurt clasic 1,5% st. 450g	H.G158	neg	1,5	min9,5	90/84			coresp					+2°C +6°C	00*	04/02.02.26	23**
8	Iaurt clasic 2,6% pel. 500g	H.G158	neg	2,6	min9,5	84			coresp					+2°C +6°C	00*	03.02.26	23**
8	Iaurt clasic 2,5% pah 150gr	H.G158	neg	2,5	min9,5	82			coresp					+2°C +6°C	00*	02.02.26	23**
33/32/31	Smântână 15,0% fer. 350g pah/ 500g pel/delacta	H.G158	neg	15,0	min3,6	70/68			coresp					+2°C +4°C	00*	04/03/02.02.26	23**
33	Smântână 12% fer. 350g pah	H.G158	neg	20,0	min3,6	70/68			coresp					+2°C +4°C	00*	03.02.26	23**
33/32/31	Smântână 20,0% 250g, 350 g /500g pel delacta	H.G158	neg	25,0	min3,6	68			coresp					+2°C +4°C	00*	04/02.02.26	23**
34/33	Smântână 25,0% fermentată 350 g pah	H.G158	neg	10,0	min3,6	68			coresp					+2°C +4°C	00*	04.02.26/03.02.26	23**
33/29	Smântână 10,0% fermentat pel. 500g/200,400g pah	H.G158	neg	2,0		72/72			coresp	80,0				+2°C +4°C	00*	03.02.26/02.02.26	23**
33/32	Brînză proaspătă 2,0% amb 500g	H.G158	neg	2,0		176			coresp	80,0			0,+4°C	00*	03.02.25/02.02.26	23**	
33/32	Brînză proaspătă 5,0% amb 500g, 3 kg	H.G158	neg	5,0		178			coresp	80,0			0,+4°C	00*	03.02.25/02.02.26	23**	
33/32	Brînză proaspătă 5,5% amb 350 g/delacta	H.G158	neg	5,5		178			coresp	80,0			0,+4°C	00*	03.02.25/02.02.26	23**	
33/32	Brînză proaspătă 9,0% amb 500g/0,350g/3kg delacta	H.G158	neg	9,0		176			coresp	78,0	max1		0,+4°C	00*	03.02.25/02.02.26	23**	
33	Br. granulat 4,0% pah. 300g/200g/0%3KG	H.G158	neg	4,0		150			caracter brînză	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C		03.02.26	23**	
100/98	Brînză maturată semitare „De Olanda” amb, kg, pel	H.G158	neg	45					caracter brînză	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C		03/02.02.26/30.01.26		
72/71	Brînză maturată semitare „Rossiiskii” amb, kg, pel	H.G158	neg	50					caracter brînză	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4°C		03/02.02.26/30.01.26		
9	Brînză maturată semitare „De Posehonic” amb, kg	H.G158	neg	45					caracter brînză	max 42	1,3-1,8	85±5%	0,+4°C		03/02.02.26/30.01.26		
5/4	Brînză topită 175 g pah „Delicioasă”	H.G158	neg	40	min34				caracter brînză	max 65	1,5-2,5	85±5%	0,+4°C		03.02.26/27.01.26		
1	Brînză topită afumată amb./ kg „De Basarabia”, vid	H.G158	neg	30	min34				caracter brînză	min 55	1,5-2,5	85±5%	0,+4°C		03/02.02.26/23.01.26		
3	Unt „Sm. dulce 200 g	H.G158	neg	62,0	max3,5	16	-12		coresp	35,0			max 80%	0,+4/-18°C		29.01.26	
6	Unt „Tărănesc” 200 g	H.G158	neg	72,5	max2,5	16	-12		coresp	25,0			max 80%	0,+4/-18°C		29.01.26	
6	Unt din smintina dulce 200g	H.G158	neg	82,5	max2,0	16	-12		coresp	16,0			max 80%	0,+4/-18°C		29.01.26	
1	Amestec de grăsimi tartinabile „De Masă”, 200 g	S.F	neg	72,0		16	-12		coresp	25,5			max 80%	0,+4/-18°C		01.02.26	
4	Amestec de grăsimi tartinabile „Dorința” 200 g	S.F	neg	62,0		16	-12		coresp	35,7			max 80%	0,+4/-18°C		28.01.26	
3	Unt „Tărănesc” 10kg	H.G158	neg	72,5	max2,5	16	-12		coresp	25,0			max 80%	0,+4/-18°C		13.08.25	
1	Unt „Tărănesc” 5kg	H.G158	neg	72,5	max2,5	16	-12		coresp	25,0			max 80%	0,+4/-18°C		10.09.25	
1/2	Unt din smintina dulce 5.0kg/10kg	H.G158	neg	82,5		16	-12		coresp	16,0			max 80%	0,+4/-18°C		08.10.25	
2	Lapte praf degresat	H.G158	neg	0,07		16			coresp	5,0			max 80%	0,+10°C		03.07.24	
1,2,3	Brînză topită afumată amb./ kg „SULUGUNI”, vid	TVV 16.8	neg	30,0					coresp	max 36	max 3,0	85±5%	-4°C...+6°C				

Brînză maturată semitare: De Olanda, Rossiiskii, De Posehonic, după deschideri a se consuma în decurs de 14 zile. Untul monolit s-a pastrat la t -18°C pînă la data fabricării

Data eliberării raportului 04.02.2026

Rezultatele încercărilor se referă numai la probele analizate

Responsabil: _____

Laborant pe calitate _____

