



Servabil

Data fabricării	Data preambalării	Denumirea produsului	Termen de maturizare, zile	Termen de păstrare după maturizare conform standardului	Standard	Calupuri, unități	Greutate a în kg	Indicii fizico-chimici			Gustul	Termen de realizare din momentul preambalării, zile	Temperatura de păstrare °C, Umiditatea nerului %	Valabil până la
								% de grăsimi	% de umiditate	% de sare				
6/4	25/5	Brânză cu cheag tare de Rîșcani	35	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001		157,5	50±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristic brânzei puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5 %	24/7
3/4	24/5	Ambalat					30,3							24/7
6/4	25/5	Brânză cu cheag tare de Moldova	40	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001		92,7	50±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristic brânzei puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5 %	24/7
3/4	25/5	Ambalat					30,3							24/7
12/4/4	25/5	Brânză cu cheag tare de Olanda	45	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001		150,5	45±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristic brânzei puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5 %	24/7
4/4	21/5	Ambalat					15,0							20/7
24/3-4/4	25/5	Brânză cu cheag tare de Poșehonie	45	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001		53,2	45±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristic brânzei puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5 %	24/7
		Ambalat												
		Brânză cu cheag tare de Rusia	60	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001			50±1,6	Max 43	1,5-2,5	Caracteristic brânzei puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5 %	
		Ambalat 0,4												
26/5		Brânză cu cheag moale cu pătrunjel, mărar Albă de Rîșcani	-	-	SF 03947208 003:2009		18,18	35±1,6	Max 62	Max 4,5	Lactat puțin acid, cu gust de verdeață folosită	5	4 ± 2°C 85 ± 5 %	31/5
		Ambalat					61,77							
		Brânză cu cheag tare „Edam”	min 30 zile	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001			45±1,6	Max 48		Plăcut, fin cu aromă caracteristică, puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5 %	
		Ambalat												
25/5		Brânză topită rafinabilă „Mărgăritar”	-	-	SF 03947208 -001	88		Min 60	52		Curat de brânză	25	0-6	19/6
		Brânză topită rafinabilă „Rîșcani”	-	-	SF 03947208 -001			Min 55	55		Curat de brânză	25	0-6	
14/3	25/5	Brânză cu cheag tare „de Prut”	15	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001		15,1	40±1,6	Max 50	1,5-2,5	Slab acidulat	60	0°...4°C 85 ± 5 %	24/7
		Ambalat												
		Brânză cu cheag tare „Luceafărul”	45	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001			30±2,0	Max 52	1,5-3,0	Caracteristic brânzei puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5 %	
		Ambalat												
16/3	25/5	Brânză cu cheag tare „Gouda”	30	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001		81,2	48±1,6	Max 44	1,5-3,0	Ușor picanț cu aromă caracteristică	60	0°...4°C 85 ± 5 %	24/7
		Ambalat												
		Brânză cu cheag tare „Bugeac”	30	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001			55±1,0	Max 50	1,5-2,5	Caracteristic brânzei, slab acidulat	60	0°...4°C 85 ± 5 %	
		Ambalat												
3/4	25/5	Brânză cu cheag tare „Bucovina”	15	4 luni la temperatura de -3°C ... 0°C	SF 03947208 002:2008		24,1	45±2,0	Max 50	1,0-3,0	Caracteristic brânzei puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5 %	24/7
24/4	25/5	Ambalat					79,6							24/7
25/5		Custăval „Bucovina” cu mărar și usturoi	15	2 luni la temperatura de -3°C ... 0°C	SF 03947208 002:2008		10,3	45±2,0	Max 50	1,0-3,0	Caracteristic brânzei puțin amărui	30	0°...4°C 85 ± 5 %	24/7
		Ambalat												
25/5		Brânză topită afumată „de Basarabia-LR”	-	-	SF 03947208 001:2008		42,1	Min 30	Max 55	3,0	Potrivit de picanț, de afumat	60	0°...4°C 85 ± 5 %	24/7
		Ambalat												
		Brânză topită afumată „de Basarabia-LR” cu mărar și usturoi	-	-	SF 03947208 001:2008			Min 30	Max 55	3,0	Potrivit de picanț, afumat cu gust de mărar și usturoi	60	0°...4°C 85 ± 5 %	
		Ambalat												
		Produs de brânză „De Olanda”	45	2 luni la temperatura de 0°C ... +4°C	SF 03947208 010:2012			45	Max 44	1,5-2,5	Pronunțat de brânză, slab acidulat, puțin amărui	60	0°...4°C 80 ± 5 %	
		Ambalat												
		Produs de brânză „De Rusia”	60	2 luni la temperatura de 0°C ... +4°C	SF 03947208 010:2012			50	Max 43	1,5-2,5	curat, slab acidulat, puțin amărui	60	0°...4°C 80 ± 5 %	
		Ambalat												
20/5		Brânză cu cheag în sălamură „Albă de Rîșcani”	5	-	SF 03947208 003:2009		0,500	45±1,6	Max 62	Max 4,5	Lactat acid, potrivit de sărat	30	4 ± 2°C 85 ± 5 %	19/6

Corespunde cerințelor: HG al R. Moldova nr. 158 din 07.03.2019,

HG al R. Moldova nr. 520 din 22.06.2010 p.8,p9,

HG al Republicii Moldova Nr. 221 din 16.03.2009

Data eliberării certificatului de calitate

26/5-2021

certificat veterinar N°

1218601

Responsabil, Șef laborator Toderiță Eduard

Laborant

Wheletine Ana
(nume, prenume)

(semnătura)

(semnătura)