

CERTIFICAT DE CALITATE 174

Denumirea produsului	D.N.	Nr. Lotului	Cantitatea Novete	Indici fizico - chimici							Temperatura, °C	Ora finaliz. proces tehnol.	Data fabricari, ambala ri, eliberarii	Data finalizarii termenului de valabilitate	Termenul de valabilitate (zile)	Ora expirării termenului de valabilitate	
				F.m.g.,% max.	Aciditatea, °T	Densitatea, °A	Umiditatea, % max.	SUD min. %	sare, % max.	Grupa de puritate							Proba la Fosfotaza
Lapte 2,5% de con. st. 930/500 pel 11	H.G 158 din 07.03.2019	26		2,5	16	1028,0				I	neg.	+2°C +6°C	00 ²⁰	26.07.23	01.08.23	7	23 ⁵⁵
Lapte 1,5% de con. st. 930/900ml/pel 11		26		1,5	16	1028,2				I	neg.	+2°C +6°C	00 ²⁰	26.07.23	01.08.23	7	23 ⁵⁵
Lapte 3,5% de consum sticla 930 ml		26		3,5	16	1028,0				I	neg.	+2°C +6°C	00 ²⁰	26.07.23	01.08.23	7	23 ⁵⁵
Lapte acru 4,0% paharel 400g		26		4,0	76						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	26.07.23	04.08.23	10	23 ³⁵
Lapte covășit 4,0% sticlă 500g		26		4,0	80						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	26.07.23	04.08.23	10	23 ³⁵
Chefir 0% sticla degresat 930/900g		26		0	88						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	26.07.23	04.08.23	10	23 ³⁵
Chefir 1,0% pelic.stic. 500g/930/900g		26		1,0	92						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	26.07.23	04.08.23	10	23 ³⁵
Chefir bifido. 2,5% sticlă 500g/930/900g		26		2,5	90						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	26.07.23	04.08.23	10	23 ³⁵
Chefir 2,5% pel, sticlă 450g/500g/930/900g		26		2,5	90						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	26.07.23	04.08.23	10	23 ³⁵
Chefir 3,5% sticlă 500g		26		3,5	90						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	26.07.23	04.08.23	10	23 ³⁵
laurt pierisc 1,5% sticlă 500g	H.G 158 din 07.03.2019	11		1,5	80			9,5			neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	26.07.23	08.08.23	14	23 ⁴⁵
laurt multifruct 1,5% sticlă 500g		10		1,5	80			9,5			neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	26.07.23	08.08.23	14	23 ⁴⁵
laurt căpsună 1,5% sticlă 500g				1,5				9,5			neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰			14	23 ⁴⁵
laurt caise 1,5% sticlă 500g		8		1,5	82			9,5			neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	26.07.23	08.08.23	14	23 ⁴⁵
laurt clasic 1,5% st. 500g				1,5				9,5			neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰			14	23 ⁴⁵
laurt clasic 2,6% pel. 500g				2,6				9,5			neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰			14	23 ⁴⁵
laurt clasic 2,5% pah 125g, 150gr				2,5				9,5			neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰			14	23 ⁴⁵
Smântână 15,0% fer. 350g pah/ 500g pel		26		15,0	66						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	26.07.23	01.08.23	7	23 ⁴⁵
Smântână 20,0% 250g. 350 g. 500g pel		26		20,0	66						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	26.07.23	01.08.23	7	23 ⁴⁵
Smântână 25,0% fermentată 350 g pîn		26		25,0	66						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	26.07.23	01.08.23	7	23 ⁴⁵
Smântână 10,0% fermentat pel. 500 g/200/400g pah	H.G 158 din 07.03.2019	26		10,0	68						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	26.07.23	01.08.23	7	23 ⁴⁵
Brînză proaspătă 2,0% amb 500g /kg		26		2,0	186		80,0				neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	26.07.23	30.07.23	5	23 ⁵⁵
Brînză proaspătă 5,0% amb 500g		35		5,0	188		80,0				neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	26.07.23	30.07.23	5	23 ⁵⁵
Brînză proaspătă 5,0% amb 500g/5kg		34/33		5,0	188		80,0				neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	26.07.23	30.07.23	5	23 ⁵⁵
Brînză proaspătă 9,0% amb 500g/3kg		28		9,0	188		80,0				neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	26.07.23	30.07.23	5	23 ⁵⁵
Br. granulat 4,0% pah. 300g/0%3KG		26		4,0	150		78,0		max1		neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	25.07.23	30.07.23	5	23 ⁵⁵
Lapte 1,5 steril 11 UHT/0.900				1,5	17	1028,4	80,0			I	neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	16.01.23/20.03.23	11.01.23/20.03.24	365	
Lapte 2,5% steril 11 UHT/0.900				2,5	17	1028,4	80,0			I	neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	16.01.23/20.03.23	11/20.03.24	365	
Lapte 3,2 steril 11 UHT				3,2	17	1028,4	80,0			I	neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	20.03.23/20.03.23	11/11.01.24	365	
Lapte 3,2 steril 11 UHT				45			46,045,0		1,5/1,8		neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	29/30.04.23	29/30.10.23	180/90	
Brânza cu cheag linc MOZZARELLA/SULJICUNI, Ucraina	CTB1746-2017/ TY Y 15.5-32861671-001			45/30			46,045,0		1,6/3,0		neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	01.05.23	01.10.23	180/90	
Brânza cu cheag linc MOZZARELLA/SULJICUNI, Ucraina				26/18	134/180		39				neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	13.04.23	13.04.24	120	

Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactice a Hotărâre nr.158 din 07.03.2019

H G nr.:1459 din 30.12.2016, H G nr.:520 din 22.06.2010

Legii nr.:279 din 15.12.2017, Legii nr.:221 din 16.03.2009

Data și ora eliberării certificatului

26.07.23

Responsabil: Laborant pe calitate

CERTIFICAT DE CALITATE Nr.174

Nr. partidei	Denumirea produsului	Termen de maturizare	Data fabricării după maturizare	Denumirea standardului	In greutate netto,kg/pac	INDICII FIZICO CHIMICI						Umiditatea aerului	Temperatura, °C	Data fabricari unt.Data ambalari eliberarii,brinza ora finaliz.proc.tehno logic	Termenul de realizare (zile) din ziua preambalarii, livrării kg	Data finalizari termenului de vabilitate	Ora expirării termenului de valabilitate	
						Fosfatază	% de Grăsime	Substanță uscată degresată, min.	Aciditatea, °T	Temperatura in product °C	Indicii organoleptici							Umiditatea, %
29	Brînză maturata semitare „De Olanda”, amb	60	18.06.23	H.G 158 din 07.03.2019	neg.	45				caracter: brînzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	25.07.23	60	22.09.23	
29	Brînză maturata semitare „De Olanda”kg	60	18.06.23		neg.	45				caracter: brînzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	25.07.23	60	22.09.23	
15	Brînză maturata semitare „Rossiischii”, amb,kg	60	30.06.23		neg.	50				caracter: brînzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4°C	25.07.23	60	22.09.23	
2	Brînză cu cheag tare „Rossiischii” kg,amb, Ucraina	60	18.05.23		neg.	45				caracter: brînzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4°C	25.07.23	60	22.09.23	
2	Brînză cu cheag tare „Ucrainischii”, amb, kg. Ucraina	60	21.05.23		neg.	50				caracter: brînzei	max 45	1,5-2,5	85±5%	0,+4°C	25.07.23	60	22.09.23	
2	Brînză cu cheag tare „Rossiischii” kg,amb,kg, Ucraina	60	04.05.23		neg.	50				caracter: brînzei	max 45	1,5-2,5	85±5%	0,+4°C	25.07.23	60	22.09.23	
2	Brînză maturată semitare "De Posehonie"amb,kg	60	16.06.23		neg.	45				caracter: Pr.brînzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	25.07.23	60	22.09.23	
2	Produs de brinza „Russkii”klaseskii amb,kg Ucraina	60	31.05.23		neg.	50				caracter: Pr.brînzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0+8°C	25.07.23	60	22.09.23	
3/2	Brînză topită 175 g „Delicioasă”				neg.	40	34			pur lactat acid	max 65	max 3	85±5%	0,+4°C	19/11.07.23	60	16/08.09.23	
3	Brînză topită afumată amb./kg „De Basarabia”, vid				neg.	30	34			piciant, gust de afumare	min 55	max 3	85±5%	0,+4°C/0	18.07.23	90/60	15.09.23	
2	Unt „Sm.dulce 200 g			SF 00459075-007:2010	neg.	62,0		16 -12		corespunde HG	35,0		max 80%	0,+4/-18°C	19.07.23	35/120	24.08.23	
4	Unt „Tărănesc” 200 g				neg.	72,5		16 -12		corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	19.07.23	35/120	22/15.08.23	
4	Unt din smintina dulce 200g				neg.	82,5		16 -12		corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	19.07.23	35/120	22/10.08.23	
3	Amestec de grăsimi tartinabile "De Masă", 200 g				neg.		16			corespunde SF	26,6		max 80%	0,+4/-18°C	20.07.23	35/120	23.08/16.08.23	
2	„Dorința” 200 g				neg.					corespunde SF	35,7		max 80%	0,+4/-18°C	20/13.07.23	35/120	23/16.08.23	
2	Unt „Tărănesc” 10kg			H.G 158	neg.	82,5		16 -12		corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	08.06.23	10/365	03.08.23/07.06.24	
1	Unt „Tărănesc” 5kg Ucraina				neg.	82,5		16 -12		corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	19.04.23	10/365	03.08.23/18.04.24	
1	Unt din smintina dulce 5.0kg/Ucraina				neg.	82,5		16 -12		corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	12.04.23	10/365	03.08.23/11.04.24	

Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate Holarine nr:158 din 07.03.2019

H G nr:1459 din 30.12.2016,H G nr:520 din 22.06.2010
Legii nr:279 din 15.12.2017,Legii nr 221 din 16.03.2009
Data și ora eliberării certificatului

Brînză maturată semitare după deschiderea ambalajului se păstrează la frigider reambalat la temperatura 0, +4 °C-15 zile fără depășirea termenului de valabilitate
Responsabili : Laborant pe calitate

26.07.23