

# CERTIFICAT DE CALITATE NR.285

Nr. ordine	Denumirea produsului	Nr. partidei	Termen de maturizare	Data fabricării (data finalizării procesului tehnologic)	Denumirea standardului	In greutate neto,kg/pac	INDICII FIZICO CHIMICI						Umiditatea aerului	Temperatura de pastrare, °C	Data fabricarii (unt,br.topita spreț).Data ambalari(brinza maturata)	Termenul de realizare (zile) din ziua precambalari, livrari kg	Data finalizari termenului de vabilitate	
							Fosfatază	% de Grăsimi	Substanță uscată degresată, min.	Aciditatea, °T	Temperatura in product °C	Indicii organoleptici						Umiditatea, %
1	Brânză maturata semitare „De Olanda”, amb	88	60	02.10.24	H.G 158 din 07.03.2019	neg.	45		4	caracter: brânzei	max 45	1.5-3.0	85±5%	0,+4	29/28/27/26.11.24	60	27/26/25/24.01.25	
2	Brânză maturata semitare „De Olanda”kg	88	60	02.10.24		neg.	45		4	caracter: brânzei	max 45	1.5-3.0	85±5%	0,+4	29/28/27/26.11.24	60	27/26/25/24.01.25	
3	Brânză maturata semitare „Rossiichii ,amb	55	60	04.10.24		neg.	50		4	caracter: brânzei	max 43	1.3-1,8	85±5%	0,+4	29/28/27/26.11.24	60	27/26/25/24.01.25	
4	Brânză maturata semitare „Rossiichii ,kg	55	60	04.10.24		neg.	45		4	caracter: brânzei	max 43	1.3-1,8	85±5%	0,+4	29/28/27/26.11.24	60	27/26/25/24.01.25	
5	Brânza maturată semitare "De Posehonie"amb	4	60	02.10.24		neg.	45		4	caracter: Pr.brânzei	max 42	1.5-3.0	85±5%	0,+4	29/28/27/26.11.24	60	27/26/25/24.01.25	
6	Brânza maturată semitare "De Posehonie" kg	4	60	02.10.24		neg.	45		4	caracter: Pr.brânzei	max 42	1.5-3.0	85±5%	0,+4	29/28/27/26.11.24	60	27/26/25/24.01.25	
7	Produs de brinză „Russkii”klasičekii ,amb,kg Ucraina	3				neg.	50			caracter: Pr.brânzei	max 43	1.3-1,8	85±5%	0,+4	29/28/27/26.11.24	60	27/26/25/24.01.25	
8	Brânză topită 175 g „Delicioasă”	4/3				neg.	40	34		pur lactat acid	max 65	max 3	85±5%	0,+4	28/20.11.24	60	26/18.01.25	
9	Brânză topită afumată amb./kg „De Basarabia”, vid	1				neg.	30	34		picant, gust de afumare	min 55	max 3	85±5%	0,+4°C, 0	08.10.24	90	06.01.25	
10	Unt „Sm.dulce 200 g	4				neg.	62,0		16	-12	corespunde HG	35,0		max 80%	0,+4/-18°C	24.11.24	35/120	28.12.24/16.03.25
11	Unt „Tărănesc” 200 g	6				neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	24.11.24	35/120	28.12.24/13.03.25
12	Unt din smântină dulce 200g	4				neg.	82,5		16	-12	corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	24.11.24	35/120	28.12.24/16.03.25
13	Amestec de grăsimi tartinabile "De Masă", 200 g	19				neg.	72,0		16	-12	corespunde SF	25,5		max 80%	0,+4/-18°C	28.11.24	35/120	31.12.24/28.03.25
14	Amestec de grăsimi tartinabile „Dorința” 200 g	19				neg.	62,0		16	-12	corespunde SF	35,7		max 80%	0,+4/-18°C	29.11.24	35/120	28.12.24/14.03.25
15	Unt „Tărănesc” 10kg	1				neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	02.06.24	107/65	11.12.24/02.06.25
16	Unt „Tărănesc” 5kg	1				neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	09.10.24	107/65	11.12.24/08.10.25
17	Unt din smântină dulce 5 kg	1				neg.	82,5		16	-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	12.07.24	107/65	11.12.24/12.07.25



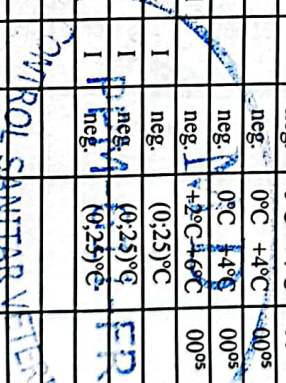
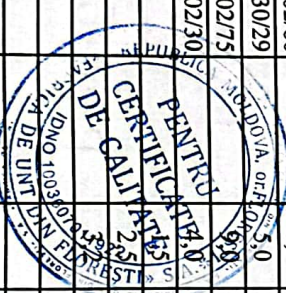
Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate HG nr.158 din 07.03.2019  
H G nr.:1459 din 30.12.2016,H G nr:520 din 22.06.2010  
Legii nr:279 din 15.12.2017,Legii nr 221 din 16.03.2009  
Data și ora eliberării certificatului 02.12.24

Untul monolit s-a pastrat la t-18°C pîna la data livrării  
Brânza maturată semitare după deschiderea ambalajului se păstrează la frigider reamb  
la temperatura de SANCTIAR fără depășirea termenului de valabilitate  
Responsabil : LABORANT PE CALITATE



# CERTIFICAT DE CALITATE 285

Denumirea produsului	D.N.	Nr. Lotului	Cantitatea Novete	Indici fizico - chimici														
				F.m.g.,% max.	Aciditatea, %	Densitatea, °A	Umiditatea, % max.	SUD min. %	sare, % max.	Grupa de puritate	Proba la Fosfotaza	Temperatura, °C	Ora finaliz. proces tehnol.	Data fabricarii, ambala ri, eliberării	Data finalizării termenului de valabilitate	Termenul de valabilitate (zile)	Ora expirării termenului de valabilitate	
Lapte 2,5% de con.st.450ml/900ml/pel 1l/500 ml pel	H.G 158 din 07.03.2019	02/30		2,5	16	1028,0					I	neg.	+2°C +6°C	00 <sup>00</sup>	02.12.24/30.11.24	08/06.12.24	7	23 <sup>55</sup>
Lapte 1,5% de con.st.900ml/pel 1l		02/30		1,5	16	1028,2					I	neg.	+2°C +6°C	00 <sup>00</sup>	02.12.24/30.11.24	08/06.12.24	7	23 <sup>55</sup>
Lapte 3,5% de consum sticla 900 ml		02/30		3,5	16	1028,0					I	neg.	+2°C +6°C	00 <sup>00</sup>	02.12.24/30.11.24	08/06.12.24	7	23 <sup>55</sup>
Lapte 3,8% de consum integral, st 900ml		02/30		3,8	16	1028,8						neg.	+2°C +6°C	00 <sup>00</sup>	02.12.24/30.11.24	08/06.12.24	7	23 <sup>55</sup>
Lapte acru, pah 400g/ covășit 4,0% st 450g		02/30		4,0	80/82							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>00</sup>	02.12.24/30.11.24	11/09.12.24	10	23 <sup>55</sup>
Chefir 0% sticla degresat 900g /450g		02/30		0	90							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>00</sup>	02.12.24/30.11.24	11/09.12.24	10	23 <sup>55</sup>
Chefir 1,0% pelic 500g, stic. 450g/900g		02/30		1,0	92/94							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>00</sup>	02.12.24/30.11.24	11/09.12.24	10	23 <sup>55</sup>
Chefir bifido. 2,5% sticla 450g/900g		02/30		2,5	92							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>00</sup>	02.12.24/30.11.24	11/09.12.24	10	23 <sup>55</sup>
Chefir 2,5% pel 500g, sticla 450g/900g		02/30		2,5	92							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>00</sup>	02.12.24/30.11.24	11/09.12.24	10	23 <sup>55</sup>
Chefir 3,5% sticla 450g		02/30		3,5	92							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>00</sup>	02.12.24/30.11.24	11/09.12.24	10	23 <sup>55</sup>
laurt piestic 1,5% sticla 450g		1.10		1,5	82						neg.	+2°C +6°C	00 <sup>00</sup>	02.12.24/30.11.24	15/11.12.24	14	23 <sup>55</sup>	
laurt multifruct 1,5% sticla 450g/500g pel		1.11		1,5	82						neg.	+2°C +6°C	00 <sup>00</sup>	02.12.24/30.11.24	15/10/08.12.24	14	23 <sup>55</sup>	
laurt caise 1,5% sticla 450g		1.12		1,5	82						neg.	+2°C +6°C	00 <sup>00</sup>	02.12.24/30.11.24	15/13/10.12.24	14	23 <sup>55</sup>	
laurt clasic 1,5% st. 450g		1.12		1,5	80						neg.	+2°C +6°C	00 <sup>00</sup>	02.12.24/30.11.24	15/11/10.12.24	14	23 <sup>55</sup>	
laurt clasic 2,6% pel. 500g		1.4		2,6	80						neg.	+2°C +6°C	00 <sup>00</sup>	02.12.24/30.11.24	15/10/08.12.24	14	23 <sup>55</sup>	
laurt clasic 2,5% pah 150gr		1.6		2,5	78						neg.	+2°C +6°C	00 <sup>00</sup>	02.12/30.11.24	15/13/10.12.24	14	23 <sup>55</sup>	
Smântână 1,5,0% fet. 350g pah/ 500g pel		2.30/29		15,0	68						neg.	+2°C +6°C	00 <sup>00</sup>	02.12.24/30/29.11.24	16/14/13.12.24	15	23 <sup>55</sup>	
Smântână 20,0% 250g. 350 g. 500g pel		2.30/29		20,0	66						neg.	+2°C +6°C	00 <sup>00</sup>	02.12.24/30/29.11.24	16/14/13.12.24	15	23 <sup>55</sup>	
Smântână 25,0% fermentată 350 g pah		2.30/29		25,0	66						neg.	+2°C +6°C	00 <sup>00</sup>	02.12.24/30/29.11.24	16/14/13.12.24	15	23 <sup>55</sup>	
Smântână 10,0% fermentat pel.500 g/200/400g pah		2.30/29		10,0	74						neg.	+2°C +6°C	00 <sup>00</sup>	02.12.24/30.11.24	16/14/13.12.24	15	23 <sup>55</sup>	
Briñză proaspătă 2,0% amb 500g		02/30		2,0	182						neg.	+2°C +6°C	00 <sup>05</sup>	02.12.24/30.11.24	06/04.12.24	5	23 <sup>55</sup>	
Briñză proaspătă 5,0% amb 500g		02/60		5,0	182						neg.	+2°C +6°C	00 <sup>05</sup>	02.12.24/30.11.24	06/04.12.24	5	23 <sup>55</sup>	
Briñză proaspătă 5,0% amb 5kg		30/29		5,0	182						neg.	+2°C +6°C	00 <sup>05</sup>	02.12.24/30.11.24	06/04.12.24	5	23 <sup>55</sup>	
Briñză proaspătă 9,0% amb 500g/3kg		02/75		9,0	180						neg.	+2°C +6°C	00 <sup>05</sup>	02.12.24/30.11.24	06/04.12.24	5	23 <sup>55</sup>	
Br. granulată 4,0% pah.300g/0%3KG		02/30		150	150						neg.	+2°C +6°C	00 <sup>05</sup>	02.12.24/30.11.24	06/04.12.24	5	23 <sup>55</sup>	
Lapte 1,5 steril UHT/0,900	CTB1746-2017/ TY Y 15.5-32861671-001			17	1030,4						I	neg.	(0,25)°C		22.08.24/04/24		365	
Lapte 2,5% steril UHT/F.lactoză/0,900				17	1029,4						I	neg.	(0,25)°C		02.06.23/01.03.23		365	
Lapte 3,2 steril UHT					17	1028,7					I	neg.	(0,25)°C		02.06.23/01.03.23		365	
Briñza glazurată: vanilie, cacao, piestic, visina, caramela, capsuna, nucii, afin, cacao				26/18	134/180							neg.	-18°C		24.02.24/20.06.24		180	



Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produselor lactate e 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 02.12.24

Responsabil: Laborant pe calitate  
[Signature]