





S.A. „Fabrica de unt din Florești”  
**CERTIFICAT DE CALITATE 117**

Denumirea produsului	D.N.	Nr. Lotului	Cantitatea Novete	Indici fizico - chimici														
				F.m.g., % max.	Aciditatea, °T	Densitatea, °A	Umiditatea, % max.	SUD min. %	sare, % max.	Grupa de puritate	Proba la Fosfotaza	Temperatura, °C	Ora finaliz. proces tehnol.	Data fabricarii, ambalari, eliberarii	Data finalizarii 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		22/21	2,5	16	1028,0						I	neg.	+20°C ÷ +60°C	00 <sup>20</sup>	22.05.25/21.05.25	28.05.25/27.05.25	7	23 <sup>55</sup>
Lapte 1,5% de con.st.900ml/pel 1l		22/21	1,5	16	1028,2						I	neg.	+20°C ÷ +60°C	00 <sup>20</sup>	22.05.25/21.05.25	28.05.25/27.05.25	7	23 <sup>55</sup>
Lapte 3,5% de consum sticla 900 ml		22/21	3,5	16	1028,0						I	neg.	+20°C ÷ +60°C	00 <sup>20</sup>	22.05.25/21.05.25	28.05.25/27.05.25	7	23 <sup>55</sup>
Lapte 3,8% de consum integral, st 900ml		22/21	3,8	16	1028,8							neg.	+20°C ÷ +60°C	00 <sup>10</sup>	22.05.25/21.05.25	28.05.25/27.05.25	7	23 <sup>55</sup>
Lapte acru, pah 400g/ covășit 4,0% st 450g		22/21	4,0	16	888/80							neg.	+20°C ÷ +60°C	00 <sup>10</sup>	22.05.25/21.05.25	31.05.25/30.05.25	10	23 <sup>35</sup>
Chefir 0% sticla degresat 900g/450g		22/21	0	90								neg.	+20°C ÷ +60°C	00 <sup>10</sup>	22.05.25/21.05.25	31.05.25/30.05.25	10	23 <sup>35</sup>
Chefir 1,0% pelic 500g, stic. 450g/900g		22/21	1,0	9296								neg.	+20°C ÷ +60°C	00 <sup>10</sup>	22.05.25/21.05.25	31.05.25/30.05.25	10	23 <sup>35</sup>
Chefir bifido. 2,5% sticla 450g/900g		22/21	2,5	9296								neg.	+20°C ÷ +60°C	00 <sup>10</sup>	22.05.25/21.05.25	31.05.25/30.05.25	10	23 <sup>35</sup>
Chefir 2,5% pel 500g, sticla 450g/900g		22/21	2,5	900/6								neg.	+20°C ÷ +60°C	00 <sup>10</sup>	22.05.25/21.05.25	31.05.25/30.05.25	10	23 <sup>35</sup>
Chefir 3,5% sticla 450g		22/20	3,5	900/6								neg.	+20°C ÷ +60°C	00 <sup>10</sup>	22.05.25/20.05.25	31.05.25/29.05.25	10	23 <sup>35</sup>
Laurt piensic 1,5% sticla 450g		5.	1,5	84								neg.	+20°C ÷ +60°C	00 <sup>10</sup>	21.05.25/19.05.25	03.06.25/01.06.25	14	23 <sup>45</sup>
Laurt multifruct 1,5% sticla 450g/500g pel		5.4	1,5	86/82								neg.	+20°C ÷ +60°C	00 <sup>10</sup>	21.05.25/19.05.25	03.06.25/01.06.25	14	23 <sup>25</sup>
Laurt căpșună 1,5% sticla 450g		5.	1,5	86								neg.	+20°C ÷ +60°C	00 <sup>10</sup>	21.05.25/19.05.25	03.06.25/01.06.25	14	23 <sup>25</sup>
Laurt caise 1,5% sticla 450g		5.	1,5	84								neg.	+20°C ÷ +60°C	00 <sup>10</sup>	21.05.25/19.05.25	03.06.25/01.06.25	14	23 <sup>25</sup>
Laurt classic 1,5% st. 450g		5.	1,5	84								neg.	+20°C ÷ +60°C	00 <sup>10</sup>	19.05.25	01.06.25/25.05.25	14	23 <sup>25</sup>
Laurt classic 2,6% pel. 500g		3.	2,6	78								neg.	+20°C ÷ +60°C	00 <sup>10</sup>	21.05.25/19.05.25	03.06.25/01.06.25	14	23 <sup>25</sup>
Laurt classic 2,5% pah 150g		3.2	2,5	78								neg.	+20°C ÷ +60°C	00 <sup>10</sup>	21.05.25/19.05.25	03.06.25/01.06.25	14	23 <sup>25</sup>
Smântână 15,0%, 12% făr. 350g pah/ 500g pel		22/20	15,0	68								neg.	+20°C ÷ +60°C	00 <sup>10</sup>	22.05.25/20.05.25	05/03/02.06.25	15	23 <sup>25</sup>
Smântână 20,0%/250g, 350 g, 500g pel		21/19	20,0	68								neg.	+20°C ÷ +60°C	00 <sup>10</sup>	21/20/19.05.25	03/02.06.25	15	23 <sup>45</sup>
Smântână 25,0% fermentată 350 g pah		21/19	25,0	68								neg.	+20°C ÷ +60°C	00 <sup>10</sup>	21/20/19.05.25	03/02.06.25	15	23 <sup>45</sup>
Smântână 10,0% fermentat pel.500 g/200/400g pah		22/21	10,0	70								neg.	+20°C ÷ +60°C	00 <sup>10</sup>	22/20.05.25	05/03/02.06.25	15	23 <sup>45</sup>
Brânză proaspătă 2,0% amb 500g		22/21	2,0	176								neg.	+20°C ÷ +40°C	00 <sup>05</sup>	22.05.25/21.05.25	26.05.25/25.05.25	5	00 <sup>25</sup>
Brânză proaspătă 5,0% amb 500g/5 kg		22/21	5,0	176								neg.	+20°C ÷ +40°C	00 <sup>05</sup>	22.05.25/21.05.25	26.05.25/25.05.25	5	23 <sup>55</sup>
Brânză proaspătă 5,5% amb 350 g		22/21	5,5	176								neg.	+20°C ÷ +40°C	00 <sup>05</sup>	22.05.25/21.05.25	26.05.25/25.05.25	5	23 <sup>55</sup>
Brânză proaspătă 9,0% amb 500g/0,350g 3kg		22/21	9,0	176								neg.	+20°C ÷ +40°C	00 <sup>05</sup>	22.05.25/21.05.25	26.05.25/25.05.25	5	23 <sup>55</sup>
Br. granulat 4,0% pah.300g/200g/0%3KG		22/21	4,0	150								neg.	+20°C ÷ +60°C	00 <sup>05</sup>	22.05.25/21.05.25	26.05.25/25.05.25	5	23 <sup>55</sup>
Lapte 2,5 steril UHT/1000 g		4.9	1,5	176	1030,4						I	neg.	(0; ÷ +25)°C		06.02.25	01.02.26	365	
Lapte 2,5% steril UHT/1000 g Barista		4.9	2,5	17	1029,4						I	neg.	(0; ÷ +25)°C		06.02.25	01.02.26	365	
Lapte 3,2 steril UHT/1000 g		4.9	3,2	17	1028,7						I	neg.	(0; ÷ +25)°C		06.02.25	01.02.26	365	
Brânză, glazurată, vanilie, cacao, piensic, visina, caramela, capsuna, nucii, afine, cocos			26/18	134/180								neg.	-18°C		02.01.25	30.06.25	180	

Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate e Holăre 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 22.05.25

Responsabil: Laborant pe calitate  
[Signature]