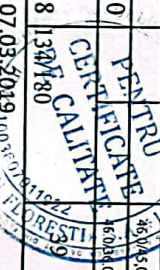


MILK STARBUK
S.A. „Fabrica de unt din Florești”
CERTIFICAT DE CALITATE 241

Denumirea produsului	D.N.	Nr. Lotului	Cantitatea Novete	Indici fizico - chimici										Data fabricării, ambalării, eliberării	Data finalizării termenului de valabilitate	Termenul de valabilitate (zile)	Ora expirării termenului de valabilitate	
				F.m.g., % max.	Aciditatea, °T	Densitatea, °A	Uniditatea, % max.	SUD min. %	sare, % max.	Grupa de puritate	Proba la Fosfotaza	Temperatura, °C	Ora finaliz. proces tehnol.					
Lapte 2,5% de con. st. 930/500/900 pel 11	H.G 158 din 07.03.2019	12	2,5	16	1028,0						I	neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	12.10.23	18.10.23	7	23 ⁵⁵
Lapte 1,5% de con. st. 930/900ml pel 11		12	1,5	16	1028,2						I	neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	12.10.23	18.10.23	7	23 ⁵⁵
Lapte 3,5% de conșum sticla 930 ml		12	3,5	16	1028,0						I	neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	12.10.23	18.10.23	7	23 ⁵⁵
Lapte 3,8% de conșum integral, st 900ml		12	3,8	16								neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	12.10.23	21.10.23	10	23 ³⁵
Lapte acru, covășit 4,0% pah/400gr, st 500g		12	4,0	76/80								neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	12.10.23	21.10.23	10	23 ³⁵
Chefir 0% sticla degresat 930/900g		12	0	88								neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	12.10.23	21.10.23	10	23 ³⁵
Chefir 1,0% pelic, stic. 500g/930/900g		12	1,0	92								neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	12.10.23	21.10.23	10	23 ³⁵
Chefir bifido. 2,5% sticla 500g/930/900g		12	2,5	92								neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	12.10.23	21.10.23	10	23 ³⁵
Chefir 2,5% pelic, sticla 450g/500g/930/900g		12	2,5	92								neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	12.10.23	21.10.23	10	23 ³⁵
Chefir 3,5% sticla 500g		12	3,5	92								neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	12.10.23	21.10.23	10	23 ³⁵
Laut piersic 1,5% sticla 500g			1,5									neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰			14	23 ⁴⁵
Laut multifruct 1,5% sticla 500g			1,5									neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰			14	23 ³⁵
Laut căpșună 1,5% sticla 500g		1,5	80								neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	12.10.23	25.10.23	14	23 ²⁵	
Laut caise 1,5% sticla 500g		1,5									neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰			14	23 ²⁵	
Laut clasic 1,5% st. 500g		1,5									neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰			14	23 ²⁵	
Laut clasic 2,0% pel. 500g		2	82								neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	11.10.23	24.10.23	14	23 ²⁵	
Laut clasic 2,5% pah 125g, 150gr		2,5									neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰			14	23 ²⁵	
Smântână 15,0% fer. 350g pah/ 500g pel		12	15,0	68							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	12.10.23	18.10.23	7	23 ⁴⁵	
Smântână 20,0% fer. 350g pel. 500g pel		12	20,0	66							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	12.10.23	18.10.23	7	23 ⁴⁵	
Smântână 25,0% fermentată 350 g pah		12	25,0	66							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	12.10.23	18.10.23	7	23 ⁴⁵	
Smântână 10,0% fermentat pel.500 g/200/400grpah		12	10,0	68							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	12.10.23	18.10.23	7	23 ⁴⁵	
Brinză proaspătă 5,0% amb 500g		12	2,0	192							neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	12.10.23	16.10.23	5	23 ⁵⁵	
Brinză proaspătă 5,0% amb 500g/5kg		23	5,0	190							neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	12.10.23	16.10.23	5	23 ⁵⁵	
Brinză proaspătă 9,0% amb 500g/3kg		22	5,0	190							neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	12.10.23	16.10.23	5	23 ⁵⁵	
Brinză proaspătă 9,0% amb 500g/3kg		18	9,0	190							neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	12.10.23	16.10.23	5	23 ⁵⁵	
B. granulat 4,0% fer. 300g/9%3KG		12	4,0	150							neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	12.10.23	16.10.23	5	23 ⁵⁵	
Lapte 1,5 steril II UHT/0,900			1,5	17	1030,4						I	neg.	(0,25)°C	28.08.23/10/07/23	22.08.24/04/07/23	365		
Lapte 2,5% steril II UHT/0,900			2,5	17	1029,4						I	neg.	(0,25)°C	28.08.23/10/07/23	22.08.24/04/07/23	365		
Lapte 3,2 steril II UHT			3,2	17	1028,4						I	neg.	(0,25)°C	28.08.23/10/07/23	22.08.24/04/07/23	365		
Lapte 3,2 steril II UHT			45								I	neg.	(0,25)°C	28.08.23/10/07/23	22.08.24/04/07/23	365		
Brintza cu cheag mare MOZZARELLA/SUJUCIUNI, Ucraina			45/30								I	neg.	(0,25)°C	31.07.23/01/08/23	30.01.24/30/10/23	180/90		
Brintza cu cheag mare MOZZARELLA/SUJUCIUNI, Ucraina			26/18								I	neg.	(0,25)°C	13.04.23	13.04.24	120		



Corस्पunde cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactice și produsele lactice și Hoțărre 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
12.10.23

Responsabil: Laborant pe calitate
SAVITAR VETERINAR

CERTIFICAT DE CALITATE NR.241

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 fabricarii unt.Data ambalari eliberarii,brinza ora. finaliz. proc. tehnologic	Termenul de realizare (zile) din ziua preambalarii, livrării kg	Data finalizari termenului de valabilitate	Ora expirării termenului de valabilitate	
						Fosfatază	% de Grăsime	Substanță uscată degresată, min.	Aciditatea, °T	temperatura în product °C	Indicii organoleptici	Umiditatea, %							% de sare
60	Brânză maturată semitare „De Olanda”, amb	60	16.07.23	H.G 158 din 07.03.2019	neg.	45					caracter: brânzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	11.10.23	60	09.12.23	
60	Brânză maturată semitare „De Olanda”kg	60	16.07.23		neg.	45					caracter: brânzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	11.10.23	60	09.12.23	
43	Brânză maturată semitare „Rossiischi”, amb,kg	60	17.08.23		neg.	50					caracter: brânzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4°C	11.10.23	60	09.12.23	
2	Brânză cu cheag tare „Rossiischi” kg,amb ; Ucraina	60	18.05.23		neg.	45					caracter: brânzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4°C	11.10.23	60	09.12.23	
1	Brânză cu cheag tare „Ucrainischi”, amb, kg. Ucraina	60	04.08.23		neg.	50					caracter: brânzei	max 45	1,5-2,5	85±5%	0,+4°C	11.10.23	60	09.12.23	
2	Brânză cu cheag tare „Rossiischi”, gomyshoi amb,kg. Ucraina	60	04.05.23		neg.	50					caracter: brânzei	max 45	1,5-2,5	85±5%	0,+4°C	11.10.23	60	09.12.23	
5	Brânză maturată semitare "De Posehonie"amb,kg	60	24.06.23		neg.	45					caracter: Pr.brânzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	11.10.23	60	09.12.23	
1	Produs de brinză „Russki”klaseskii ,amb,kg Ucraina	60	02.08.23		neg.	50					caracter: Pr.brânzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+8°C	11.10.23	60	09.12.23	
2	Brânză topită 175 g „Delicioasă”		10.10.23		neg.	40	34				pur lăcăt acid	max 65	max 3	85±5%	0,+4°C	10.10.23	60	08.12.23	
2	Brânză topită afumată amb./kg „De Basarabia”, vid		30.09.23		neg.	30	34				picanț - gust de afumare	min 55	max 3	85±5%	0,+4°C,0	30.09.23	90	27.12.23	
3	Unt „Sm dulce 200 g				neg.	62,0		16	-12		corespunde HG	35,0		max 80%	0,+4,-18°C	27.09.23	35/120	15.10.23/15.12.23	
1	Unt „Tărănesc” 200 g				neg.	72,5		16	-12		corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4,-18°C	01.10.23	35/120	07/11./01.12.23	
5/1	Unt din smântina dulce 200g/10kg				neg.	82,5		16	-12		corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4,-18°C	08.10/01.07.23	35/120	13/12/20/08/23	
14	Amestec de grăsimi tartinabile "De Masă", 200 g				neg.	72,0		16	-12		corespunde SF	25,5		max 80%	0,+4,-18°C	06.10.23	35/120	11.11.23	
12/11	Amestec de grăsimi tartinabile „Dorința” 200 g				neg.	62,0		16	-12		corespunde SF	35,7		max 80%	0,+4,-18°C	06.10.23	35/120	11.11.23	
4/3	Unt „Tărănesc”10kg				neg.	72,5		16	-12		corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4,-18°C	06.05.23	10356	21.10.23/07.04.24	
2/1	Unt „Tărănesc”5kg Ucraina				neg.	72,5		16	-12		corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4,-18°C	20/19.04.23	10365	21.10.23/18.04.24	
10/9	Unt din smântina dulce 5.0kg/ucraina			H.G 158	neg.	82,5		16	-12		corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4,-18°C	30/07.08.23	10365	21.12.01/08.24	

Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produselor lactate Hoțarite 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 **12.10.23**



Unul monolit se păstrează la t=18°C pînă la data fabricării
Brânza maturată semitare după pregătirea ambalajului se păstrează la frigider reambalată la temperatura 0, +4 °C- 15 zile
SAVANA VETERINAR
Laborant pe cerințe VETERINAR