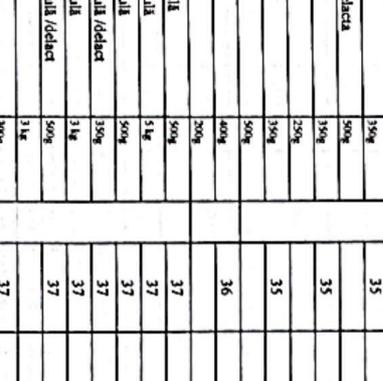




S.A. „Fabrica de ulei din Florești”
CERTIFICAT DE CALITATE nr.30

Denumirea produsului	DN	Nr. Lotului	Cantitatea Novcile	Indici fizico - chimici												
				F, m g, % max.	Aciditatea, T	Densitatea, A	Umiditatea, % max.	SUD min. % 1 2 3	mpc, % max.	Grupa de pentrate	Probe în Fosfoaza	Temperatura, C	Ora finaliz proces school	Data fabricarii, ambala ri, eliberarii	Data finalizarii termenului de valabilitate	Termenul de valabilitate (zile)
Lapte 1,5% de consum pelicular	11	37	1,5	16	1028,4	8,2	8,2	1	1	neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	07.02.26	14.02.26	7	23 ⁰⁰
Lapte 1,5% de consum sticlă	900 ml	37	1,5	16	1028,4	8,2	8,2	1	1	neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	06.02.26	14.02.26	7	23 ⁰⁰
Lapte 2,5% de consum pelicular	11	37	2,5	16	1028,2	8,2	8,2	1	1	neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	06.02.26	14.02.26	7	23 ⁰⁰
Lapte 2,5% de consum sticlă	900ml	37	2,5	16	1028,2	8,2	8,2	1	1	neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	06.02.26	14.02.26	7	23 ⁰⁰
Lapte 2,5% de consum pelicular	450ml	37	2,5	16	1028,2	8,2	8,2	1	1	neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	06.02.26	14.02.26	7	23 ⁰⁰
Lapte 3,5% de consum sticlă	900ml	37	3,5	16	1028,6	8,2	8,2	1	1	neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	06.02.26	14.02.26	7	23 ⁰⁰
Lapte 3,8% integral sticlă	900ml	37	3,8	16	1028,8	8,2	8,2	1	1	neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	06.02.26	14.02.26	7	23 ⁰⁰
Lapte acru 4,0%, pHbar	450g	36	4,0	80		7,8	7,8			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	07.02.26	17.02.26	10	23 ⁰⁰
Lapte covaiat 4,0% sticlă	450g	36	4,0	82		7,8	7,8			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	07.02.26	17.02.26	10	23 ⁰⁰
Chefir degreșat 0,05% sticlă /delacta	900g	36	0,05	92		7,8	7,8			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	07.02.26	17.02.26	10	23 ⁰⁰
Chefir 1,0% sticlă	450g	35	1,0	94		7,8	7,8			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	07.02.26	17.02.26	10	23 ⁰⁰
Chefir 1,0% pelicular	450g	35	1,0	94		7,8	7,8			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	07.02.26	17.02.26	10	23 ⁰⁰
Chefir Bun Srahun - 2,5% sticlă	450g	35	2,5	94		7,8	7,8			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	07.02.26	17.02.26	10	23 ⁰⁰
Chefir bifidobacterii 2,5% sticlă	900g	35	2,5	94		7,8	7,8			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	07.02.26	17.02.26	10	23 ⁰⁰
Chefir bifidobacterii 2,5% sticlă	450g	36	2,5	94		7,8	7,8			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	07.02.26	17.02.26	10	23 ⁰⁰
Chefir 2,5% sticlă	900g	35	2,5	94		7,8	7,8			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	07.02.26	17.02.26	10	23 ⁰⁰
Chefir 2,5% pelicular	900g	36	2,5	94		7,8	7,8			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	07.02.26	17.02.26	10	23 ⁰⁰
Chefir 2,5% pelicular	450g	36	2,5	94		7,8	7,8			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	07.02.26	17.02.26	10	23 ⁰⁰
Chefir 3,5% sticlă	450g	9	3,5	84		7,8	7,8			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	07.02.26	21.02.26	14	23 ⁰⁰
Chefir 3,5% sticlă	900g	9	3,5	84		7,8	7,8			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	07.02.26	21.02.26	14	23 ⁰⁰
Lapte clasic 2,5% pelicular	150g	13	1,5	82		9,5	9,5			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	07.02.26	21.02.26	14	23 ⁰⁰
Lapte clasic 1,5% sticlă	450g	12	1,5	82		9,5	9,5			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	07.02.26	21.02.26	14	23 ⁰⁰
Lapte capșun 1,5% sticlă /pelicular	450g	12	1,5	82		9,5	9,5			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	07.02.26	21.02.26	14	23 ⁰⁰
Lapte caise 1,5% sticlă /pelicular	450g	12	1,5	82		9,5	9,5			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	07.02.26	21.02.26	14	23 ⁰⁰
Lapte pieteric 1,5% sticlă	450g	37	1,5			9,5	9,5			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰			14	23 ⁰⁰
Lapte multifruct 2,5% pelicular	900g	37	2,5			9,5	9,5			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰			14	23 ⁰⁰
Lapte multifruct 1,5% sticlă	450g	36	1,5			9,5	9,5			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰			15	23 ⁰⁰
Smantala 15,0%, pelicular / delact	900g	35	15,0	68		3,6	3,6			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	07.02.26	22.02.26	15	23 ⁰⁰
Smantala 15,0%, pHbar	350g	35	15,0	68		3,6	3,6			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	07.02.26	22.02.26	15	23 ⁰⁰
Smantala 20,0% pelicular / delacta	350g	35	20,0	68		9,5	9,5			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	07.02.26	22.02.26	15	23 ⁰⁰
Smantala 20,0% pHbar	350g	35	20,0	68		9,5	9,5			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	07.02.26	22.02.26	15	23 ⁰⁰
Smantala 25,0% pHbar	350g	35	25,0	68		9,5	9,5			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	07.02.26	22.02.26	15	23 ⁰⁰
Smantala 10,0% pelicular	900g	36	10,0	68		3,6	3,6			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	07.02.26	22.02.26	15	23 ⁰⁰
Smantala 10,0% pHbar	400g	36	10,0	68		3,6	3,6			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	07.02.26	22.02.26	15	23 ⁰⁰
Smantala 10,0% pHbar	200g	37	10,0	68		3,6	3,6			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	07.02.26	22.02.26	15	23 ⁰⁰
Branza proaspata 2,0% pelicular	900g	37	2,0	176		80,0	80,0			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	07.02.26	12.02.26	5	23 ⁰⁰
Branza proaspata 5,0% pelicular	51g	37	5,0	178		80,0	80,0			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	07.02.26	12.02.26	5	23 ⁰⁰
Branza proaspata 5,0% pelicular	900g	37	5,0	178		80,0	80,0			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	07.02.26	12.02.26	5	23 ⁰⁰
Branza proaspata 5,5% pelicular / delact	350g	37	5,5	178		80,0	80,0			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	07.02.26	12.02.26	5	23 ⁰⁰
Branza proaspata 9,0% pelicular / delact	31g	37	9,0	176		80,0	80,0			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	07.02.26	12.02.26	5	23 ⁰⁰
Branza proaspata 9,0% pelicular / delact	900g	37	9,0	176		80,0	80,0			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	07.02.26	12.02.26	5	23 ⁰⁰
Br. granulat 0,05% pelicular	31g	37	0,05	150		78,0	78,0			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	07.02.26	12.02.26	5	23 ⁰⁰
Br. granulat 4,0% pHbar	900g	37	4,0	150		78,0	78,0			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	07.02.26	12.02.26	5	23 ⁰⁰
Br. granulat 4,0% pHbar	900g	37	4,0	150		78,0	78,0			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	07.02.26	12.02.26	5	23 ⁰⁰



Caracteristicile controlor de calitate pentru lapte și produse lactate: Hecare nr.158 din 07 e/Holăbire nr.158 din 07.03.2019
 H G nr. 1459 din 30.12.2016/H G nr.520 din 22.06.2010
 Leg nr. 279 din 15.12.2017/Lege nr.221 din 16.03.2009
 Data și ora eliberării certificatului
 Responsabil:
 Laborant pe calitate

CERTIFICAT DE CALITATE Nr.30

Nr. ordine	Denumirea produsului	kg	Nr. partidei	Termen de maturizare	Data fabricării (data finalizării procesului tehnologic)	Denumirea standardului	In greutate netto,kg/pac	INDICII FIZICO CHIMICI												
								Fosfatază	% de Grăsimi	SUD, min./sare-max	Aciditatea, °T	temperatura în product °C	Indicii organoleptici	Umiditatea, %	umiditatea aerului	Umiditatea aerului	Temperatura de pasturare, °C	Data fabricării (unt,br.topita,spred).Data ambalari(brinza maturata)	Termenul de realizare (zile) din ziua preambalării, livrării kg	Data finalizării termenului de vabilitate
1	Brinză maturată semitare „De Olanda”	kg	100	45	31.01.26	H.G 158		neg.	45	3.0			caracter brinzi	max 45	85±5%		0,+4	06.02.26	60	06.04.26
2	Brinză maturată semitare „De Olanda”	kg/a mb	100	45	31.01.26	H.G 158		neg.	45	3.0			caracter brinzi	max 45	85±5%		0,+4	06.02.26	60	06.04.26
3	Brinză maturată semitare „Rossiischii	amb	71	45	30.01.26	H.G 158		neg.	45	3.0			caracter brinzi	max 45	85±5%		0,+4	06.02.26	60	06.04.26
4	Brinză maturată semitare „Rossiischii	kg	70	45	30.01.26	H.G 158		neg.	50	3.0	4		caracter brinzi	max 45	85±5%		0,+4	06.02.26	60	06.04.26
5	Brinză maturată semitare „De Posehonia”	amb	98	45/ 60	27.01.262 4.10.25	H.G 158 din 07.03.2019		neg.	45	3.0			caracter brinzi	max 45	85±5%		0,+4	06.02.26	60	06.04.26
6	Brinză maturată semitare „De Posehonia”	kg	98	45/ 60	27.01.262 4.10.25	H.G 158 din 07.03.2019		neg.	45	3.0	4		caracter brinzi	max 43	85±5%		0,+4	06.02.26	60	06.04.26
7	Brinză topită „Delicioasă”	175g	1/3			H.G 158		neg.	40	3/3.0			pur lactat acid	max 65	85±5%		0,+4	03.02.26	60	03.04.26
8	Brinză topită afumată amb „De Basarabia”	amb	4/3	2	04.02.26	H.G 158		neg.	30	3/3.0			picant gust de afumat	min 55	85±5%		0,+4	06.02.26	60	06.04.26
9	Brinză topită afumată kg „De Basarabia”	kg	2	2	04.02.26	H.G 158		neg.	30	3/3.0			picant gust de afumat	min 55	85±5%		0,+4	06.02.26	60	06.04.26
10	Unt „Sm.dulce 200 g	200 g	3			H.G 158		neg.	62.0		16 -12		corespunde HG	35.0	max 80%		0,+4/-18°C	29.01.26	35/120	03.02.26/25/03.06.26
11	Unt „Tărănesc” 200 g	200 g	6			H.G 158		neg.	72.5		16 -12		corespunde HG	25.0	max 80%		0,+4/-18°C	03.02.26	35/120	07.03.26/25.05.26
12	Unt din smântână dulce 200g	200 g	6			H.G 158		neg.	82.5		16 -12		corespunde HG	16.0	max 80%		0,+4/-18°C	03.02.26	35/120	07.03.26/25.05.26
13	Amestec de grăsimi tartinabile „De Masă”, 200 g	200 g	3			H.G 158		neg.	72.0		16 -12		corespunde SF	25.5	max 80%		0,+4/-18°C	04.02.26	35/120	08.03.26/04.06.26
14	Amestec de grăsimi tartinabile „Dorința” 200 g	200 g	4/3			H.G 158		neg.	62.0		16 -12		corespunde SF	35.7	max 80%		0,+4/-18°C	28.01.26	35/120	02.03.26/28.05.26
15	Unt „Tărănesc” 10kg	10kg	2			H.G 158		neg.	72.5		16 -12		corespunde HG	25.0	max 80%		0,+4/-18°C	13.08.25	10/365	16.02.26/13.08.26
16	Unt „Tărănesc” 5kg	5kg	1			H.G 158		neg.	72.5		16 -12		corespunde HG	25.0	max 80%		0,+4/-18°C	10.09.25	10/365	16.02.26/10.09.26
17	Unt din smântână dulce 10 kg	10kg				H.G 158		neg.									0,+4/-18°C			
18	Unt din smântână dulce 5 kg	5kg	1			H.G 158		neg.	82.5		16 -12		corespunde HG	16.0	max 80%		0,+4/-18°C	16.01.26	10/365	16.02.26/16.01.27

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

07.02.26

Untul monolit s-a pasturat la t-18°C pîna la data livrării

Brînza maturată semitare după deschiderea ambalajului se păstrează la frigider reambalată la temperatura 0, +4 °C- 15 zile fără depășirea termenului de vabilitate

Responsabil: Laborant pe calitate