

Nr. probe	Denumirea produsului	Denumirea mărcii/etichetă	INDICII FIZICI ȘI CHIMICI										Temperatură, °C	Oră finalizat. proces tehnolog.	Data fabricării / Data ambalării (baza măsurată)	Ora expirării termenului de valabilitate
			Proba furnizată	% de Grăsime	Sensibil la acid pH	Aciditate pH	Activitate a _W	Temperatură în probe (°C)	Densitate*	Indic de aciditate si	Indic de aciditate si	Indic de aciditate si				
88/87	Lapte 1,5% de con. st. 500/900 pel II	H G158	neg	1,5	max 8,2	16		1020,3	coresep	1		+2°C +6°C	00*	07/06/04/26	23 ^h	
88/87	Lapte 2,5% de con. st. 450ml/900ml pel II / 500 ml pel / del	H G158	neg	2,5	max 8,2	16		1020,3	coresep	1		+2°C +6°C	00*	07/06/04/26	23 ^h	
88/87	Lapte 3,5% de consum sticla 900 ml	H G158	neg	3,5	max 8,2	16		1020,3	coresep	1		+2°C +6°C	00*	07/06/04/26	23 ^h	
88/87	Lapte 3,8% de consum integral, st 900ml	H G158	neg	3,8	max 8,2	16		1020,3	coresep	1		+2°C +6°C	00*	07/06/04/26	23 ^h	
88/87	Lapte acru, covășit 4,0% pah 400gr, st 450g/500g	H G158	neg	4,0	min 7,8	78,84			coresep			+2°C +6°C	00*	07/06/04/26	23 ^h	
88/87	Chefir sticla degresat 900g /450g delacta	H G158	neg	0,05	min 7,8	91			coresep			+2°C +6°C	00*	07/06/04/26	23 ^h	
88/87/85	Chefir 1,0% pel, sticla 500g/450g/900g	H G158	neg	1,0	min 7,8	91			coresep			+2°C +6°C	00*	07/06/03/04/26	23 ^h	
88/87	Chefir bifido 2,5% sticla 450g/900g delacta	H G158	neg	2,5	min 7,8	91			coresep			+2°C +6°C	00*	07/06/04/26	23 ^h	
88/87	Chefir 2,5% pel, sticla 450g/500g/900g/delacta	H G158	neg	2,5	min 7,8	91			coresep			+2°C +6°C	00*	07/06/04/26	23 ^h	
88	Chefir 3,5% sticla 450g	H G158	neg	3,5	min 7,8	91			coresep			+2°C +6°C	00*	07/04/26	23 ^h	
87	Iaurt piersic 1,5% sticla 450g	H G158	neg	1,5	min 9,5	91			coresep			+2°C +6°C	00*	06/01/04/26	23 ^h	
87/83	Iaurt multifrukt 1,5% sticla 450g/ 500g pel /0.150 g	H G158	neg	1,5	min 9,5	88,86			coresep			+2°C +6°C	00*	06/04/26	23 ^h	
87	Iaurt căpșună 1,5% sticla 450g /pel 500g delacta	H G158	neg	1,5	min 9,5	88			coresep			+2°C +6°C	00*	06/04/26	23 ^h	
87/85	Iaurt caise 1,5% sticla 450g/pel 500g delacta	H G158	neg	1,5	min 9,5	88			coresep			+2°C +6°C	00*	06/03/04/26	23 ^h	
87/84	Iaurt clasic 1,5% st. 450g	H G158	neg	1,5	min 9,5	82,84			coresep			+2°C +6°C	00*	06/02/04/26	23 ^h	
87	Iaurt clasic 2,6% pel. 500g	H G158	neg	2,6	min 9,5	86			coresep			+2°C +6°C	00*	06/04/26	23 ^h	
87	Iaurt clasic 2,5% pah 150gr	H G158	neg	2,5	min 9,5	81,86			coresep			+2°C +6°C	00*	06/04/26	23 ^h	
88/87	Smântână 15,0% fer. 350g pah/ 500g pel/delacta	H G158	neg	15,0	min 3,6	66			coresep			+2°C +4°C	00*	07/06/04/26	23 ^h	
86/85	Smântână 12% fer. 350g pah	H G158	neg	20,0	min 3,6	66			coresep			+2°C +4°C	00*	06/04/04/26	23 ^h	
88/87/86	Smântână 20,0% 250g, 350 g /500g pel delacta	H G158	neg	25,0	min 3,6	68			coresep			+2°C +4°C	00*	07/06/04/04/26	23 ^h	
88/87/86	Smântână 25,0% fermentată 350 g pah	H G158	neg	10,0	min 3,6	68			coresep			+2°C +4°C	00*	07/06/04/04/26	23 ^h	
85	Smântână 10,0% fermentat pel. 500g/200g pah	H G158	neg	2,0	min 3,6	70			coresep	80,0		+2°C +4°C	00*	03/04/26	23 ^h	
88/87	Brânză proaspătă 2,0% amb 500g	H G158	neg	2,0	min 7,5	180			coresep	80,0		0,+4°C	00*	07/06/04/26	23 ^h	
88/87	Brânză proaspătă 5,0% amb 500g, 3 kg	H G158	neg	5,0	min 7,5	180			coresep	80,0		0,+4°C	00*	07/06/04/26	23 ^h	
88/87	Brânză proaspătă 5,5% amb 350 g/delacta	H G158	neg	5,5	min 7,5	180			coresep	80,0		0,+4°C	00*	07/06/04/26	23 ^h	
88/87	Brânză proaspătă 9,0% amb 500g/0.350g/3kg delacta	H G158	neg	9,0	min 7,5	180			coresep	78,0	max 1	0,+4°C	00*	07/06/04/26	23 ^h	
88/87	Br. granulat 4,0% pah. 300g/200g/0%3KG	H G158	neg	4,0	min 7,5	150			caracter branza	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	07/06/04/26	23 ^h	
4/3	Brânză maturată semitare „De Olanda” amb, kg, pel	H G158	neg	50	min 7,5	80			caracter branza	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	06/03/04/26	23 ^h	
2/1	Brânză maturată semitare „Rossiiskii” amb, kg, pel	H G158	neg	50	min 7,5	80			caracter branza	max 41	1,3-1,8	85±5%	0,+4°C	06/03/04/30/03/26	23 ^h	
9	Brânză maturată semitare "De Posehonic" amb, kg	H G158	neg	45	min 7,5	80			caracter branza	max 42	1,3-1,8	85±5%	0,+4°C	06/02/04/26	23 ^h	
14/13/12	Brânză topită 175 g ,pah „Delicioasă”	H G158	neg	40	min 34	100			caracter branza	max 65	1,5-2,5	85±5%	0,+4°C	03/02/04/24/03/26	23 ^h	
3	Brânză topită afumată amb / kg „De Basarabia”, vid	H G158	neg	30	min 34	100			caracter branza	min 55	1,5-2,5	85±5%	0,+4°C	06/04/30/03/26	23 ^h	
8	Unt „Sm. dulce 200 g	H G158	neg	62,0	max 3,5	16	-12		coresep	35,0		max 80%	0,+4/-18°C	28/03/26	23 ^h	
16	Unt „Tărănesc” 200 g	H G158	neg	72,5	max 2,5	16	-12		coresep	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	05/04/26	23 ^h	
16	Unt din smintina dulce 200g	H G158	neg	82,5	max 2,0	16	-12		coresep	19,0		max 80%	0,+4/-18°C	05/04/26	23 ^h	
8	Amestec de grăsimi tartinabile "De Masă", 200 g	S F 51	neg	72,0	min 1,5	16	-12		coresep	25,5		max 80%	0,+4/-18°C	02/04/26	23 ^h	
7/6	Amestec de grăsimi tartinabile „Dorința” 200 g	S F 51	neg	62,0	min 1,5	16	-12		coresep	35,7		max 80%	0,+4/-18°C	02/04/26/03/26	23 ^h	
1	Unt „Tărănesc” 10kg	H G158	neg	72,5	max 2,5	16	-12		coresep	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	11/03/26	23 ^h	
1	Unt „Tărănesc” 5kg	H G158	neg	72,5	max 2,5	16	-12		coresep	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	01/10/25	23 ^h	
4	Unt din smintina dulce 5.0kg/10kg	H G158	neg	82,5	min 1,5	16	-12		coresep	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	25/03/26	23 ^h	
3	Lapte praf degresat	H G158	neg	0,07	min 7,8	16			coresep	5,0		max 80%	0,+10°C	24/08/25	23 ^h	
1,2,3	Brânză topită afumată amb / kg „SULUGUNI, vid	H G158	neg	30,0	min 34	100			coresep	max 36	max 8,0	85±5%	-4°C...+6°C		23 ^h	
87	Airán 1,0%/ Airán cu mărar 1,8%	H G158	neg	11,0/1,8	min 7,8	92,90			coresep			+2°C +6°C		03/01/04/26	23 ^h	

Data eliberării raportului 07.04.2026
Rezultatele încercărilor se referă numai la probele analizate

Responsabil

Laboant pe calitate

