

„Fabrica de unt din Florești”
CERTIFICAT DE CALITATE 43

Denumirea produsului	D.N.	Nr. Lotului	Cantitatea Novete	Indici fizico - chimici							Temperatura, °C	Ora finaliz. proces tehnol.	Data fabricarii, ambala- rii, eliberarii	Data finalizarii termenului de valabilitate	Termenul de valabilitate (zile)	Ora expirării termenului de valabilitate	
				F.m.g., % max.	Aciditatea, °T	Densitatea, °A	Umiditatea, % max.	SUD min. %	sare, % max.	Grupa de puritate							Proba la Fosfotaza
Lapte 2,5% de con. st. 500/900 pel 1l	H.G 158 din 07.03.2019	21		2,5	16	1028,0				I	neg.	+2°C +6°C	00 ²⁰	21.02.24	27.02.24	7	23 ⁵⁵
Lapte 1,5% de con. st. 930/900ml pel 1l		21		1,5	16	1028,2				I	neg.	+2°C +6°C	00 ²⁰	21.02.24	27.02.24	7	23 ⁵⁵
Lapte 3,5% de consum sticla 900 ml		21		3,5	16	1028,0				I	neg.	+2°C +6°C	00 ²⁰	21.02.24	27.02.24	7	23 ⁵⁵
Lapte 3,8% de consum integral, st 900ml		21		3,8	16						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	21.02.24	27.02.24	7	23 ³⁵
Lapte acru, covășit 4,0% pah/400gr, st 500g		20/21		4,0	78/80						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	21/20.02.24	01.03.24/29.02.24	10	23 ³⁵
Chefir 0% sticla degresat 900g		20		0	90						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	20.02.24	29.02.24	10	23 ³⁵
Chefir 1,0% pelic, stic. 500g/930/900g		20		1,0	92						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	20.02.24	29.02.24	10	23 ³⁵
Chefir bifido. 2,5% sticla 500g/900g		20		2,5	92						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	20.02.24	29.02.24	10	23 ³⁵
Chefir 2,5% pel, sticla 500g/900g		20		2,5	92						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	20.02.24	29.02.24	10	23 ³⁵
Chefir 3,5% sticla 500g		20		3,5	92						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	20.02.24	29.02.24	10	23 ³⁵
Laur piersic 1,5% sticla 500g	H.G 158 din 07.03.2019	7		1,5	80			9,5			neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	21.02.24	05.03.24	14	23 ⁴⁵
Laur multifruct 1,5% sticla 500g		7		1,5	78			9,5			neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	21.02.24	05.03.24	14	23 ³⁵
Laur căpsună 1,5% sticla 500g		8		1,5	80			9,5			neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	21.02.24	05.03.24	14	23 ³⁵
Laur caise 1,5% sticla 500g		8		1,5	80			9,5			neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	21.02.24	05.03.24	14	23 ³⁵
Laur clasic 1,5% st. 500g		7		1,5	82			9,5			neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	21.02.24	05.03.24	14	23 ³⁵
Laur clasic 2,6% pel. 500g		3		2,6	80			9,5			neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	19.02.24	03.03.24	14	23 ³⁵
Laur clasic 2,5% pah 125g, 150gr		3		2,5	78			9,5			neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	19.02.24	03.03.24	14	23 ³⁵
Smântână 15,0% fer. 350g pah/ 500g pel		21		15,0	68/68						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	21.02.24	27.02.24	7	23 ⁴⁵
Smântână 20,0% 250g, 350 g, 500g pel		21		20,0	68						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	21.02.24	27.02.24	7	23 ⁴⁵
Smântână 25,0% fermentată 350 g pah		21		25,0	68						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	21.02.24	27.02.24	7	23 ⁴⁵
Smântână 10,0% fermentat pel. 500 g/200/400g pah	CTE1746-2017/ TY Y 15.5-32861671-001	21		10,0	70/68						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	21.02.24	27.02.24	7	23 ⁴⁵
Brânză proaspătă 2,0% amb 500g		21		2,0	186		80,0				neg.	0°C +4°C	00 ⁰⁵	21.02.24	25.02.24	5	23 ⁵⁵
Brânză proaspătă 5,0% amb 500g/5kg		35/36		5,0	188		80,0				neg.	0°C +4°C	00 ⁰⁵	21.02.24	25.02.24	5	23 ⁵⁵
Brânză proaspătă 9,0% amb 500g/3kg		45		9,0	188		80,0				neg.	0°C +4°C	00 ⁰⁵	21.02.24	25.02.24	5	23 ⁵⁵
Brânză proaspătă 9,0% amb 500g/3kg		44/43		9,0	188		80,0				neg.	0°C +4°C	00 ⁰⁵	21.02.24	25.02.24	5	23 ⁵⁵
Br. granulat 4,0% pah. 300g/0% 3KG		21		4,0	150		78,0		max I		neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	21.02.24	25.02.24	5	23 ⁵⁵
Lapte 1,5 steril 1l UHT/0,900				1,5	17	1030,4				I	neg.	(0;25)°C		28.08.23/07.23	22.08.24/04.07.24	365	
Lapte 2,5% steril 1l UHT/f.lactoza/0,900				2,5	17	1029,4				I	neg.	(0;25)°C		08.11.23/02.01.24	02.11.24/27.12.24	365	
Lapte 3,2 steril 1l UHT				3,2	17	1028,7				I	neg.	(0;25)°C		08.11.23/02.01.24	02.11.24/27.12.24	365	
Brânza cu degresare CHEDDAR/SULUCUNI, Ucraina				45/30			46,0/45,0		1,5/1,8		neg.	-4°C +6°C		09/05.10.23	07/03.01.24	180/90	
Brânza cu degresare MOZZARELLA/SULUCUNI, Ucraina				46/30			46,0/36,0		1,6/1,8		neg.	-4°C +6°C		08.09.10.13.01.24	07.08.09.12.04.24	180/90	
Brânza glacurată: vanilie, cacao, piersic, visina, caramela, capsună, nucă, alune, cocos				26/18	134/180		39				neg.	-18°C		28.08.23/02.01.24	24.02.24/30.06.24	180	

Correspunde cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate e Hoităre 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

21.02.24

Responsabil: Laborant pe calitate

21.02.24

CERTIFICAT DE CALITATE Nr.43

Certificat de atestare a laboratorului
№ L1-070 C.N.de A din R.M.-MOLDAC
pînă la 04.06.2025

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.tehno logic	Termenul de realizare (zile) din ziua precambalarii, livrarii kg	Data finalizari termenului de valabilitate	Ora expirării termenului de valabilitate
						Fosfatază	% de Grăsimi	Substanță uscată degresată, min.	Aciditatea, °T	Temperatura in product °C	Indicii organoleptici	Umiditatea, %							
26	Brînză maturata semitare „De Olanda” amb	60	24.11.23	H.G 158 din 07.03.2019	neg.	45				caracter: brînzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	20.02.24		60	19.04.24	
26	Brînză maturata semitare „De Olanda” kg	60	24.11.23		neg.	45				caracter: brînzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	20.02.24		60	19.04.24	
27	Brînză maturata semitare „De Olanda” kg,amb, Ucraina	60	16.01.24		neg.	50				caracter: brînzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4°C	20.02.24		60	19.04.24	
1	Brînză cu cheag tare „Ucraineschii, amb, kg, Ucraina	60	04.01.24		neg.	50				caracter: brînzei	max 45	1,5-2,5	85±5%	0,+4°C	20.02.24		60	19.04.24	
9	Brînză maturată semitare "De Posehoni" amb		27.12.23		neg.	45				caracter: Pr.brînzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	20.02.24		60	19.04.24	
9	Brînză maturată semitare "De Posehoni" kg	60	27.12.23		neg.	45				caracter: Pr.brînzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	20.02.24		60	19.04.24	
1	Produs de brînză „Russkii”klasičeskkii ,amb,kg Ucraina	60	02.08.23		neg.	50				caracter: Pr.brînzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+8°C	20.02.24		60	19.04.24	
4	Brînză topită 175 g „Delicioasă”		19.02.24		neg.	40	34			pur lăcăt acid	max 65	max 3	85±5%	0,+4°C	19.02.24		60	18.04.24	
1	Brînză topită afumată amb/ kg „De Basarabia”, vid				neg.	30	34			păciant, gust de afumare	min 55	max 3	85±5%	0,+4°C	02.02.24		90	01.05.24	
1	Unt „Sm.dulce 200 g				neg.	62,0		16	-12	corespunde HG	35,0		max 80%	0,+4/-18°C	20.02.24		35/120	25.03.24/28.03.24	
4	Unt „Tărănesc” 200 g				neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	12.02.24		35/120	11.06.24/28.03.24	
2/14	Unt din smintina dulce 200g/10kg				neg.	82,5		16	-12	corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	09.02.24/08.03.24		35/120	14.03.24/24.02.24	
5	Amestec de grăsimi tartinabile "De Masă", 200 g				neg.	72,0		16	-12	corespunde SF	25,5		max 80%	0,+4/-18°C	16.02.24		35/120	21.03.24	
4	Amestec de grăsimi tartinabile „Dorința” 200 g			SF 00459075-007:2010	neg.	62,0	16	-12	corespunde SF	35,7		max 80%	0,+4/-18°C	16/09.02.24		35/120	21/14.03.24		
9	Unt „Tărănesc”10kg				neg.	72,5	16	-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	26.07.23		10/565	01.03.24/25.07.24		
1	Unt „Tărănesc” 5kg				neg.	72,5	16	-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	02.01.24		10/565	01.03.24/01.12.25		
1/1	Unt din smintina dulce 5.0kg/10kg			H.G 158	neg.	82,5	16	-12	corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	09.02.24/09.07.23		10/565	01.03.24/08.07.24		

Conspunde cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate Hotărîre nr.158 din 07.03.2019

H G nr:1459 din 30.12.2016, H G nr:20 din 22.06.2010

Legii nr:279 din 15.12.2017, Legii nr 221 din 16.03.2009

Data și ora eliberării certificatului

21.02.24

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

Responsabil :

Laborant pe calitate

