



S.A. „Fabrica de unt din Florești”
CERTIFICAT DE CALITATE 299

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 fabricari, ambalari, eliberării	Data finalizării 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	H.G 158 din 07.03.2019	18/17	2,5	16	1028,0					I	neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	18/17.12.24	24/23.12.24	7	23 ⁵⁵
Lapte 1,5% de con.st.900ml/pel 1l		18/17	1,5	16	1028,2					I	neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	18/17.12.24	24/23.12.24	7	23 ⁵⁵
Lapte 3,5% de con.sum sticla 900 ml		18/17	3,5	16	1028,0					I	neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	18/17.12.24	24/23.12.24	7	23 ⁵⁵
Lapte 3,8% de con.sum integral, st 900ml		18/17	3,8	16	1028,8						neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	18/17.12.24	24/23.12.24	7	23 ⁵⁵
Lapte acru, pah 400g/ covășit 4,0% st 450g		18/17	4,0	80/82							neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	18/17.12.24	27/26.12.24	10	23 ⁵⁵
Chefir 0% sticla degresat 900g/450g		17/18	0	90							neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	17.12.24	26.12.24	10	23 ⁵⁵
Chefir 1,0% pelic 500g, stic. 450g/900g		17	1,0	94/94							neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	17.12.24	26.12.24	10	23 ⁵⁵
Chefir bifido, 2,5% sticla 450g/900g		17	2,5	94							neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	17.12.24	26.12.24	10	23 ⁵⁵
Chefir 2,5% pel 500g sticla 450g/900g		17	2,5	94							neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	17.12.24	26.12.24	10	23 ⁵⁵
Chefir 3,5% sticla 450g		17	3,5	96							neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	17.12.24	26.12.24	10	23 ⁵⁵
laur piERIC 1,5% sticla 450g		5.4	1,5	82					9,5		neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	18/16.12.24	31/29.12.24	14	23 ⁵⁵
laur multifruct 1,5% sticla 450g/500g pel		5.4	1,5	82					9,5		neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	18/16.12.24	31/29.12.24	14	23 ⁵⁵
laur căpșună 1,5% sticla 450g		7.6	1,5	82					9,5		neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	18/16.12.24	31/29.12.24	14	23 ⁵⁵
laur caise 1,5% sticla 450g		7..6	1,5	82					9,5		neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	18/16.12.24	31/29.12.24	14	23 ⁵⁵
laur clasic 1,5% st. 450g		7..6	1,5	82					9,5		neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	18/16.12.24	31/29.12.24	14	23 ⁵⁵
laur clasic 2,6% pel. 500g	4..3	2,6	80					9,5		neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	18/16.12.24	31/29.12.24	14	23 ⁵⁵	
laur clasic 2,5% pah 150gr	5..4	2,5	78					9,5		neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	18/16.12.24	31/29.12.24	14	23 ⁵⁵	
Smântână 15,0% fer. 350g pah/ 500g pel	18/17/14	15,0	68							neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	17/14/13/12.24	01.01.25/01.12.24	15	23 ⁴⁵	
Smântână 20,0% 250g, 350 g, 500g pel	18/16/13	20,0	68							neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	18/13/11.12.24	01.01.25/01.12.24	15	23 ⁴⁵	
Smântână 25,0% fermentată 350 g pah	18/16/13	25,0	68							neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	18/13/11.12.24	01.01.25/01.12.24	15	23 ⁴⁵	
Smântână 10,0% fermentat pel 500 g/200/400g pah	18/17/14	10,0	68							neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	17/14/13/12.24	01.01.25/01.12.24	15	23 ⁴⁵	
Brânză proaspătă 2,0% amb 500g	18/17	2,0	176				80,0			neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	18/17.12.24	22/21.12.24	5	00 ³⁵	
Brânză proaspătă 5,0% amb 500g	36/35	5,0	180				80,0			neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	18/17.12.24	22/21.12.24	5	23 ⁵⁵	
Brânză proaspătă 5,0% amb 5kg	18/17	5,0	176				80,0			neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	18/17.12.24	22/21.12.24	5	23 ⁵⁵	
Brânză proaspătă 9,0% amb 500g/3kg	36/35	9,0	176				80,0			neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	18/17.12.24	22/21.12.24	5	23 ⁵⁵	
Br. granulat 4,0% pah.300g/0%3KG	18/17	4,0	150				78,0			neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	18/17.12.24	22/21.12.24	5	23 ⁵⁵	
Lapte 1,5 steril UHT/0,900	CTB1746-2017/ TY Y 15.5-32861671-001	1,5	176							I	neg.	(0,25)°C	28.08.23/02.01.24	24.02.24/20.06.24	365		
Lapte 2,5% steril UHT/lactoză/0,900		2,5	176							I	neg.	(0,25)°C	07.06.24/06.02.24	02.06.25/01.05.25	365		
Lapte 2,5 steril UHT		3,2	176							I	neg.	(0,25)°C	07.06.24/06.02.24	02.06.25/01.05.25	365		
Brânza, glazurata: vanilie, cacao, piERIC, visina, caramela, capsuna, nucii, alfine, cocos		26/18	134/180				39				neg.	-18°C				180	

Correspondența cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate e Hotărâre 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 18.12.24

Responsabil: Laborant pe calitate

CERTIFICAT DE CALITATE Nr.299

Nr. ordine	Denumirea produsului	Nr. partidei	Termen de maturizare	Data fabricării (data finalizării procesului tehnologic)	Denumirea standardului	In greutate netto,kg/pac	INDICII FIZICO CHIMICI												
							Fosfatază	% de Grăsimi	Substanță uscată degresată, min.	Aciditatea, °T	Temperatura în produs °C	Indicii organoleptici	Umiditatea, %	% de sare	Umiditatea aerului	Temperatura de pasturare, °C	Data fabricării (unt,br.topita, spread),Data ambalari(brinza maturata)	Termenul de realizare (zile) din ziua preambalarii, livrării kg	Data finalizării termenului de valabilitate
1	Brînză maturată semitartare „De Olanda”, amb	98/88	45//60	23.10.24//02.10.24	H.G 158 din 07.03.2019		neg.	45			4	caracter: brinzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4	17/16/13..12.24	60	14/13/10/09.02.24
2	Brînză maturată semitartare „De Olanda”kg	88/98	45//60	23.10.24//02.10.24			neg.	45			4	caracter: brinzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4	17/16/13..12.24	60	14/13/10/09.02.24
3	Brînză maturată semitartare „Rossiischi”, amb	57/55	60	26.11.24//10.24			neg.	50			4	caracter: brinzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	17/16/13..12.24	60	14/13/10/09.02.24
4	Brînză maturată semitartare „Rossiischi”, kg	57/55	60	26.11.24//10.24			neg.	45			4	caracter: brinzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	17/16/13..12.24	60	14/13/10/09.02.24
5	Brînza maturată semitartare "De Posehonie"amb	6/4	60	10.12.24//10.24			neg.	45			4	caracter: Pr.brinzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4	17/16/13..12.24	60	14/13/10/09.02.24
6	Brînza maturată semitartare "De Posehonie" kg	6/4	60	10.12.24//10.24			neg.	45			4	caracter: Pr.brinzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4	17/16/13..12.24	60	14/13/10/09.02.24
7	Produs de brinza „Russki”klaseskii ,amb,kg Ucraina	3					neg.	50				caracter: Pr.brinzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	17/16/13..12.24	60	14/13/10/09.02.24
8	Brînza topită 175 g „Delicioasă”	1/2					neg.	40	34			pur lactat acid	max 65	max 3	85±5%	0,+4	13/05.12.24	60	10/02.02.24
9	Brînza topită afumată amb/kg „De Basarabia”, vid	1					neg.	30	34			piciant gust de afumare	min 55	max 3	85±5%	0,+4°C	05.12.24	90	03.02.25
10	Unt „Sm.dulce 200 g	4					neg.	62,0				corespunde HG	35,0		max 80%	0,+4/-18°C	12/08.12.24	35/120	16/13.01.25/04.04.25
11	Unt „Țărănesc” 200 g	1/2/3					neg.	72,5				corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	12/08/05.12.24	35/120	16/13/10/01.25/13.03.25
12	Unt din smântână dulce 200g	7					neg.	82,5				corespunde HG	18,0		max 80%	0,+4/-18°C	12/08.12.24	35/120	17/10.01.25/04.04.25
13	Amestec de grăsimi tartinabile "De Masă", 200 g	22/21					neg.	72,0				corespunde SF	25,5		max 80%	0,+4/-18°C	13/06.12.24	35/120	31.12.24/28.03.25
14	Amestec de grăsimi tartinabile „Dorința” 200 g	19					neg.	62,0				corespunde SF	25,5		max 80%	0,+4/-18°C	13/06.12.24	35/120	31.12.24/16.02.25
15	Unt „Țărănesc” 10kg	3/2					neg.	72,5				corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	07/06.06.24	10/365	27.12.24/06.06.25
16	Unt „Țărănesc” 5kg	1					neg.	72,5				corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	16.10.24	10/365	27.12.24/15.10.25
17	Unt din smântână dulce 5 kg	1					neg.	82,5				corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	12.07.24	10/365	27.12.24/12.07.25

Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produselor lactate Holțar 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

18.12.24

Brinza maturată semitartare după deschiderea ambalajului se păstrează la frigider reamb
la temperatura 0, +4 °C- 15 zile fără depășirea termenului de valabilitate
Responsabil : Laborant pe calitate

Untul molidi se pastrează la t-18°C pînă la data livrării