

CERTIFICAT DE CALITATE Nr.70

Certificat de atestare a laboratorului
№ L1070 C.N.de A din R.M.-MOLDAC
până 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 fabricării Data ambalării Data finalizării Data finalizării termenului de valabilitate	Termenul de realizare (zile) din ziua preambalării, livrării kg	Data finalizării termenului de valabilitate	Ora expirării termenului de valabilitate
						Fosfatază	% de Grăsimi	Substanță uscată degresată, min.	Aciditatea, °T	Temperatura în produs, °C	Indicii organoleptici	Umiditatea, %	% de sare				
71	Brânză maturată semitare „De Olanda” amb	60	31.12.22	H.G 158 din 07.03.2019	neg.	45				caracter: brânzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	23.03.23	60	21.05.23
71	Brânză maturată semitare „De Olanda” kg	60	31.12.22		neg.	45				caracter: brânzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	23.03.23	60	21.05.23
26	Brânză maturată semitare „Rossișchii” amb	60	22.12.22		neg.	50				caracter: brânzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4°C	23.03.23	60	21.05.23
26	Brânză maturată semitare „Rossișchii” kg	60	22.12.22		neg.	45				caracter: brânzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4°C	23.03.23	60	21.05.23
35/23	Brânză cu cheag tare „Gollandskii”, amb,kg. Ucraina	60	13.02.23		neg.	50				caracter: brânzei	max 45	1,5-2,5	85±5%	0,+4°C	23.03.23	60	21.05.23
35/23	Brânză cu cheag tare „Rossișchii”, 60,amb,kg. Ucraina	45	18.02.23		neg.	50				caracter: brânzei	max 45	1,5-2,5	85±5%	0,+4°C	23.03.23	60	21.05.23
23	Brânză maturată semitare „De Posehoniie” amb,kg	60	22.11.22		neg.	45				caracter: brânzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	23.03.23	60	21.05.23
13	Produs de brânză „Russkii” klaseskii, amb Ucraina	60	29.12.23		neg.	50				caracter: brânzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+8°C	23.03.23	60	21.05.23
4/3	Brânză topită 175 g „Delicioasă”				neg.	40	34			pur lactat acid	max 65	max 3	85±5%	0,+4°C	22/17.03.	60	20/15.05.
1	Brânză topită afumată amb/kg „De Basarabia”, vid				neg.	30	34			picant, gust de afumare	min 55	max 3	85±5%	0,+4°C	02.03.23	90/60	30.05.23
2/1	Unt „Sm.dulce” 200 g				neg.	62,0		16 -12	corespunde HG	corespunde HG	35,0		max 80%	0,+4,-18°C	20/07.03.	35/120	
5	Unt „Tărănesc” 200 g				neg.	72,5		16 -12	corespunde HG	corespunde HG	23,0		max 80%	0,+4,-18°C	20/03.23	35/120	
4	Unt din smântina dulce 200g				neg.	82,5		16 -12	corespunde HG	corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4,-18°C	20/03.23	35/120	
10	Amestec de grăsimi tartinabile „De Masă”, 200 g				neg.	72,0		16 -12	corespunde SF	corespunde SF	26,6		max 80%	0,+4,-18°C	16/03.23	35/120	
10	Amestec de grăsimi tartinabile „Dorința” 200 g				neg.	62,0		16 -12	corespunde SF	corespunde SF	35,7		max 80%	0,+4,-18°C	20/03.23	35/120	
8	Unt „Tărănesc” 10kg				neg.	72,5		16 -12	corespunde HG	corespunde HG	23,0		max 80%	0,+4,-18°C	26/06.22	103/65	
1	Unt „Tărănesc” 20 kg/5kg				neg.	72,5		16 -12	corespunde HG	corespunde HG	23,0		max 80%	0,+4,-18°C	16/03.23	103/65	
1	Unt din smântina dulce 5.0kg				neg.	82,5		16 -12	corespunde HG	corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4,-18°C	16/03.23	103/65	

Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produselor lactate Holtaire 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

24.03.23

Responsabil :

Laborant pe calitate

Brânza maturată semitare se păstrează la temperatura (5-7°C) după maturare până la data livrării