



S.A. „Fabrica de unt din Florești”
CERTIFICAT DE CALITATE 126

Certificat de atestare a laboratorului № 11-070 C.N.de A din R.M.-MOLDAC
prima la 04.06.2025

| 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 fabricarii, ambalării, 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 | | 02/31 | 2,5 | 16 | 1028,0 | | | | | | I | neg. | +2°C + +6°C | 00 ¹⁰ | 02.06.25/31.05.25 | 08.06.25/06.06.25 | 7 | 23 ⁵⁵ |
| Lapte 1,5% de con.st.900ml/pel 1l | | 02/31 | 1,5 | 16 | 1028,2 | | | | | | I | neg. | +2°C + +6°C | 00 ¹⁰ | 02.06.25/31.05.25 | 08.06.25/06.06.25 | 7 | 23 ⁵⁵ |
| Lapte 3,5% de consum sticla 900 ml | | 02/31 | 3,5 | 16 | 1028,0 | | | | | | I | neg. | +2°C + +6°C | 00 ¹⁰ | 02.06.25/31.05.25 | 08.06.25/06.06.25 | 7 | 23 ⁵⁵ |
| Lapte 3,8% de consum integral, st.900ml | | 02/31 | 3,8 | 16 | 1028,8 | | | | | | | neg. | +2°C + +6°C | 00 ¹⁰ | 02.06.25/31.05.25 | 11.06.25/09.06.25 | 10 | 23 ³⁵ |
| Lapte acru, pah 400g/ covășit 4,0% st 450g | | 02/31 | 4,0 | 88/80 | | | | | | | | neg. | +2°C + +6°C | 00 ¹⁰ | 02.06.25/31.05.25 | 11.06.25/09.06.25 | 10 | 23 ³⁵ |
| Chefir 0% sticla degresat 900g /450g | | 02/31 | 0 | 90 | | | | | | | | neg. | +2°C + +6°C | 00 ¹⁰ | 02.06.25/31.05.25 | 11.06.25/09.06.25 | 10 | 23 ³⁵ |
| Chefir 1,0% pelic 500g ,stic. 450g/900g | | 02/31 | 1,0 | 92/94 | | | | | | | | neg. | +2°C + +6°C | 00 ¹⁰ | 02.06.25/31.05.25 | 11.06.25/09.06.25 | 10 | 23 ³⁵ |
| Chefir bifido. 2,5% sticla 450g/900g | | 02/31 | 2,5 | 92/94 | | | | | | | | neg. | +2°C + +6°C | 00 ¹⁰ | 02.06.25/31.05.25 | 11.06.25/09.06.25 | 10 | 23 ³⁵ |
| Chefir 2,5% pel 500g, sticla 450g/900g | | 02/31 | 2,5 | 92/94 | | | | | | | | neg. | +2°C + +6°C | 00 ¹⁰ | 02.06.25/31.05.25 | 11.06.25/09.06.25 | 10 | 23 ³⁵ |
| Chefir 3,5% sticla 450g | | 02/31 | 3,5 | 92/94 | | | | | | | | neg. | +2°C + +6°C | 00 ¹⁰ | 02.06.25/31.05.25 | 11.06.25/09.06.25 | 10 | 23 ³⁵ |
| laurt piestic 1,5% sticla 450g | | 8.7 | 1,5 | 88/84 | | | | | | | | neg. | +2°C + +6°C | 00 ¹⁰ | 31/28.05.25 | 10.06.25/08.06.25 | 14 | 23 ⁴⁵ |
| laurt multifruct 1,5% sticla 450g/500g pel | | 9.8/4 | 1,5 | 86/84 | | | | | | | | neg. | +2°C + +6°C | 00 ¹⁰ | 02.06.25/31.05.25 | 10.06.25/08.06.25 | 14 | 23 ³⁵ |
| laurt căpsună 1,5% sticla 450g | | 10.9 | 1,5 | 88/86 | | | | | | | | neg. | +2°C + +6°C | 00 ¹⁰ | 31/28.05.25 | 10.06.25/08.06.25 | 14 | 23 ³⁵ |
| laurt caise 1,5% sticla 450g | | 8.7 | 1,5 | 88/86 | | | | | | | | neg. | +2°C + +6°C | 00 ¹⁰ | 31/28.05.25 | 10.06.25/08.06.25 | 14 | 23 ³⁵ |
| laurt clasic 1,5% st. 450g | | 10.9 | 1,5 | 90/88 | | | | | | | | neg. | +2°C + +6°C | 00 ¹⁰ | 02.06.25/26.05.25 | 13.08.06.25 | 14 | 23 ³⁵ |
| laurt clasic 2,6% pel. 500g | | 4.5 | 2,6 | 78 | | | | | | | | neg. | +2°C + +6°C | 00 ¹⁰ | 02.06.25/26.05.25 | 13.08.06.25 | 14 | 23 ³⁵ |
| laurt clasic 2,5% pah 150g | | 5.4 | 2,5 | 78 | | | | | | | | neg. | +2°C + +6°C | 00 ¹⁰ | 02.06.25/30.05.25 | 16/13/12.06.25 | 15 | 23 ³⁵ |
| Smântână 15,0%, 12% fer. 350g pah/ 500g pel | | 2/31 | 15,0 | 68 | | | | | | | | neg. | +2°C + +6°C | 00 ¹⁰ | 02.06.25/30.05.25 | 16/13/09/06.06.25 | 15 | 23 ⁴⁵ |
| Smântână 20,0% 250g , 350 g ,500g pel | | 2/31 | 20,0 | 66 | | | | | | | | neg. | +2°C + +6°C | 00 ¹⁰ | 02.06.25/30.05.25 | 16/13/09/06.06.25 | 15 | 23 ⁴⁵ |
| Smântână 25,0% fermentată 350 g pah | | 2/30 | 25,0 | 66 | | | | | | | | neg. | +2°C + +6°C | 00 ¹⁰ | 02.06.25/30.05.25 | 16/13/09/06.06.25 | 15 | 23 ⁴⁵ |
| Smântână 10,0% fermentat pel.500 g/200/400g pah | | 20/08 | 10,0 | 68 | | | | | | | | neg. | +2°C + +6°C | 00 ¹⁰ | 02.06.25/30.05.25 | 16/13/12.06.25 | 15 | 23 ⁴⁵ |
| Brânză proaspătă 2,0% amb 500g | | 02/31 | 2,0 | 176 | | | | | | | | neg. | 0°C + +4°C | 00 ⁰⁵ | 02.06.25/31.05.25 | 06.06.25/04.06.25 | 5 | 23 ⁵⁵ |
| Brânză proaspătă 5,0% amb 500g/5 kg | | 02/31 | 5,0 | 176 | | | | | | | | neg. | 0°C + +4°C | 00 ⁰⁵ | 02.06.25/31.05.25 | 06.06.25/04.06.25 | 5 | 23 ⁵⁵ |
| Brânză proaspătă 5,5% amb 350 g | | 02/31 | 5,5 | 176 | | | | | | | | neg. | 0°C + +4°C | 00 ⁰⁵ | 02.06.25/31.05.25 | 06.06.25/04.06.25 | 5 | 23 ⁵⁵ |
| Brânză proaspătă 9,0% amb 50g/0.350g 3kg | | 02/31 | 9,0 | 176 | | | | | | | | neg. | 0°C + +4°C | 00 ⁰⁵ | 02.06.25/31.05.25 | 06.06.25/04.06.25 | 5 | 23 ⁵⁵ |
| Br. granulat 4,0% pah. 300g/200g/10%3KG | | 02/31 | 4,0 | 150 | | | | | | | | neg. | +2°C + +6°C | 00 ⁰⁵ | 02.06.25/31.05.25 | 06.06.25/04.06.25 | 5 | 23 ⁵⁵ |
| Lapte 2,5 steril UHT/1000 g | CT51746-2017/ 15.5-32861671-001 | TY Y | 4.9 | 17 | 1030,4 | | | | | | | neg. | (0,+ +25)°C | 06.02.25 | 01.02.26 | 365 | | |
| Lapte 2,5% steril UHT/1000 g Barista | | | 4.9 | 17 | 1029,4 | | | | | | | neg. | (0,+ +25)°C | 06.02.25 | 01.02.26 | 365 | | |
| Lapte 3,2 steril UHT/1000 g | | | 4.9 | 17 | 1028,7 | | | | | | | neg. | (0,+ +25)°C | 06.02.25 | 01.02.26 | 365 | | |
| Brânza glazurata: vanilie, cacao, piestic, visina, caramela, capsuna, nucă, afine, cocoș | | | 26/18 | 134/180 | | | | | | | | neg. | -18°C | 02.01.25 | 30.06.25 | 180 | | |

Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produselor 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

Responsabil: Labo. pe calitate

[Signature]

CERTIFICAT DE CALITATE Nr.126

| Nr. ordine | Denumirea produsului | Nr. partidei | Termen de maturizare | Data fabricării (data finalizării procesului tehnologic) | Denumirea standardului | In greutate neto,kg/pac | INDICI FIZICO CHIMICI | | | | | | | | | | | |
|------------|---|--------------|----------------------|--|------------------------|-------------------------|-----------------------|--------------|----------------------------------|----------------|---------------------------|-----------------------|---------------|-----------|--------------------|------------------------------|--|--|
| | | | | | | | Fosfatază | % de Grăsimi | Substanță uscată degresată, min. | Aciditatea, °T | temperatura in product °C | Indicii organoleptici | Umiditatea, % | % de sare | Umiditatea aerului | Temperatura de pasturare, °C | Data fabricarii (unt,br.topita,spred).Data ambalari(brinza maturata) | Termenul de realizare (zile) din ziua precambalarii, livrării kg |
| 1 | Brânză maturată semitară „De Olanda”, amb,kg | 15 | 45 | 28.05.25 | | | neg. | 45 | | 4 | caracter: brânzei | max 45 | 1,5-3,0 | 85±5% | 0,+4 | 30/29/28.05.25 | 60 | 28/27/26/25.07.25 |
| 2 | Brânză maturată „ Olanda”Ucraina kg,amb | 1 | 60 | 15.04.25 | | | neg. | 45 | | 4 | caracter: brânzei | max 45 | 1,5-3,0 | 85±5% | 0,+4 | 30/29/28.05.25 | 60 | 28/27/26/25.07.25 |
| 3 | Brânză maturată semitară „Rossiischi, amb,kg | 20 | 45 | 21.05.25 | | | neg. | 50 | | 4 | caracter: brânzei | max 43 | 1,3-1,8 | 85±5% | 0,+4 | 30/29/28.05.25 | 60 | 28/27/26/25.07.25 |
| 4 | Brânză maturată semitară "De Posehonie"amb | 2 | 60 | 02.03.25 | | | neg. | 45 | | 4 | caracter: brânzei | max 43 | 1,3-1,8 | 85±5% | 0,+4 | 30/29/28.05.25 | 60 | 28/27/26/25.07.25 |
| 5 | Brânza maturată semitară "De Posehonie"kg | 2 | 60 | 02.03.25 | | | neg. | 45 | | 4 | caracter: Pr.brânzei | max 42 | 1,5-3,0 | 85±5% | 0,+4 | 30/29/28.05.25 | 60 | 28/27/26/25.07.25 |
| 6 | Produs „Russkii”amb,kg | 2 | 60 | 07.01.25 | | | neg. | 45 | | 4 | caracter: Pr.brânzei | max 42 | 1,5-3,0 | 85±5% | 0,+4 | 30/29/28.05.25 | 60 | 28/27/26/25.07.25 |
| 7 | Brinză maturată „Ucrainschi”, amb,kg | 1 | 60 | 27.03.25 | H.G 158 din 07.03.2019 | | neg. | 50 | | | caracter: Pr.brânzei | max 43 | 1,3-1,8 | 85±5% | 0,+4 | 30/29/28.05.25 | 60 | 28/27/26/25.07.25 |
| 8 | Brânză topită 175 g „Delicioasă” | 4/3 | | | | | neg. | 40 | 34 | | pur lactat acid | max 65 | max 3 | 85±5% | 0,+4 | 29/15.05.25 | 60 | 27/13.07.25 |
| 9 | Brânză topită afumată amb./kg „De Basarabia”, vid | 1 | | 13.05.25 | | | neg. | 30 | 34 | | picant, gust de afumare | min 55 | max 3 | 85±5% | 0,+4°C | 26.05.25 | 60 | 24.07.25 |
| 10 | Unt „Sm.dulce 200 g | 1 | | | | | neg. | 62,0 | | 16 -12 | corespunde HG | 35,0 | | max 80% | 0,+4/-18°C | 25.05.25 | 35/120 | 30.06.25/19.06.25 |
| 11 | Unt „Țărănesc” 200 g | 7 | | | | | neg. | 72,5 | | 16 -12 | corespunde HG | 25,0 | | max 80% | 0,+4/-18°C | 25.05.25 | 35/120 | 30.06.25/19.06.25 |
| 12 | Unt din smântână dulce 200g | 4 | | | | | neg. | 82,5 | | 16 -12 | corespunde HG | 16,0 | | max 80% | 0,+4/-18°C | 25.05.25 | 35/120 | 30.06.25/19.06.25 |
| 13 | Amestec de grăsimi tarfinabile „De Masă”, 200 g | 2 | | | | | neg. | 72,0 | | 16 -12 | corespunde SF | 25,5 | | max 80% | 0,+4/-18°C | 24.05.25 | 35/120 | 29.06.25 |
| 14 | Amestec de grăsimi tarfinabile „Dorința” 200 g | | | | SF | | neg. | 62,0 | | 16 -12 | corespunde SF | 35,7 | | max 80% | 0,+4/-18°C | 24.05.25 | 35/120 | 29.06.25 |
| 15 | Unt „Țărănesc” 10kg | 1 | | | | | neg. | 72,5 | | 16 -12 | corespunde HG | 25,0 | | max 80% | 0,+4/-18°C | 07.05.25 | 10/365 | 11.06.25/06.06.25 |
| 16 | Unt „Țărănesc” 5kg | 2 | | | | | neg. | 72,5 | | 16 -12 | corespunde HG | 25,0 | | max 80% | 0,+4/-18°C | 09.04.25 | 10/365 | 11.06.25/07.02.25 |
| 17 | Unt din smântână dulce 5 kg/10 kg | 1 | | | H.G 158 | | neg. | 82,5 | | 16 -12 | corespunde HG | 16,0 | | max 80% | 0,+4/-18°C | 25.04.25 | 10/365 | 11.06.25/06.06.25 |

corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate Hoțarice 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 02.06.25



Untul monolit s-a păstrat la t-18°C pna la data livrării
Brinza maturată semitară după deschiderea ambalajului se păstrează la frigider reambal
la temperatura 0, +4 °C- 15 zile fără depășirea termenului de valabilitate
Responsabil S.M.L. Laborant pe calitate