



S.A. „Fabrica de unt din Florilești”
CERTIFICAT DE CALITATE nr.196

Denumirea produsului	D.N.	Nr. Lotului	Cantitatea Novele	Indici fizico - chimici										Data fabricării, ambalării, eliberării	Data finalizării termenului de valabilitate	Termenul de valabilitate (zile)	Ora expirării termenului de valabilitate
				F.m.g., % max.	Aciditatea, °T	Densitatea, °A	Umiditatea, % max.	SUD min. %	oare, % max.	Grupa de puritate	Proba la Fosforaza	Temperatura, °C	Ora finaliz. proces tehnol.				
Lapte 1,5% de consemn pelicular	11	22	1,5	16	103,4		8,2		I	neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	22.08.25	28.08.25	7	23 ⁰⁰	
Lapte 1,5% de consemn sticlă	900 ml	22	1,5	16	103,4		8,2		I	neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	22.08.25	28.08.25	7	23 ⁰⁰	
Lapte 2,5% de consemn pelicular	11	22	2,5	16	103,2		8,2		I	neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	22.08.25	28.08.25	7	23 ⁰⁰	
Lapte 2,5% de consemn sticlă	900 ml	22	2,5	16	103,2		8,2		I	neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	22.08.25	28.08.25	7	23 ⁰⁰	
Lapte 2,5% de consemn pelicular	900 ml	22	2,5	16	103,2		8,2		I	neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	22.08.25	28.08.25	7	23 ⁰⁰	
Lapte 2,5% de consemn sticlă	900 ml	22	2,5	16	103,2		8,2		I	neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	22.08.25	28.08.25	7	23 ⁰⁰	
Lapte 3,8% de consemn sticlă	900 ml	22	3,5	16	103,6		8,2		I	neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	22.08.25	28.08.25	7	23 ⁰⁰	
Lapte 3,8% integral sticlă	900 ml	22	3,8	16	103,8		8,2		I	neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	22.08.25	28.08.25	7	23 ⁰⁰	
Lapte acru 4,0%, pH	400 g	19	4,0	82			7,8			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	22.08.25	31.08.25	10	23 ⁰⁰	
Lapte coctabil 4,0% sticlă	450 g	22	4,0	82			7,8			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	21.08.25	30.08.25	10	23 ⁰⁰	
Chefir dezasat 0,05% sticlă	900 g	21	0,05	90			7,8			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	21.08.25	30.08.25	10	23 ⁰⁰	
Chefir dezasat 0,05% sticlă	450 g	21	0,05	90			7,8			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	21.08.25	30.08.25	10	23 ⁰⁰	
Chefir 1,0% sticlă	900 g	21	1,0	94			7,8			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	21.08.25	30.08.25	10	23 ⁰⁰	
Chefir 1,0% pelicular	450 g	21	1,0	94			7,8			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	21.08.25	30.08.25	10	23 ⁰⁰	
Chefir Bun Straban 2,5% sticlă	900 g	21	2,5	92			7,8			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	21.08.25	30.08.25	10	23 ⁰⁰	
Chefir bifidobacterii 2,5% sticlă	900 g	21	2,5	92			7,8			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	21.08.25	30.08.25	10	23 ⁰⁰	
Chefir bifidobacterii 2,5% sticlă	450 g	21	2,5	92			7,8			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	21.08.25	30.08.25	10	23 ⁰⁰	
Chefir 2,5% sticlă	900 g	21	2,5	92			7,8			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	21.08.25	30.08.25	10	23 ⁰⁰	
Chefir 2,5% pel	500 g	21	2,5	94			7,8			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	21.08.25	30.08.25	10	23 ⁰⁰	
Chefir 2,5% sticlă	450 g	21	2,5	94			7,8			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	21.08.25	30.08.25	10	23 ⁰⁰	
Chefir 3,5% sticlă	450 g	21	3,5	92			7,8			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	21.08.25	30.08.25	10	23 ⁰⁰	
Lapte clasic 2,6% pelicular	900 g	3	2,6	80			9,5			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	20.08.25	02.09.25	14	23 ⁰⁰	
Lapte clasic 2,5% pH	150 g	5	2,5	80			9,5			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	20.08.25	02.09.25	14	23 ⁰⁰	
Lapte clasic 1,5% sticlă	450 g	6	1,5	86			9,5			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	20.08.25	02.09.25	14	23 ⁰⁰	
Lapte clasic 1,5% sticlă	450 g	6	1,5	86			9,5			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	20.08.25	02.09.25	14	23 ⁰⁰	
Lapte clasic 1,5% sticlă	450 g	6	1,5	86			9,5			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	20.08.25	02.09.25	14	23 ⁰⁰	
Lapte clasic 1,5% sticlă	450 g	6	1,5	86			9,5			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	20.08.25	02.09.25	14	23 ⁰⁰	
Lapte clasic 1,5% sticlă	450 g	6	1,5	86			9,5			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	20.08.25	02.09.25	14	23 ⁰⁰	
Lapte clasic 1,5% sticlă	450 g	6	1,5	86			9,5			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	20.08.25	02.09.25	14	23 ⁰⁰	
Lapte clasic 1,5% sticlă	450 g	6	1,5	86			9,5			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	20.08.25	02.09.25	14	23 ⁰⁰	
Lapte clasic 1,5% sticlă	450 g	6	1,5	86			9,5			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	20.08.25	02.09.25	14	23 ⁰⁰	
Lapte clasic 1,5% sticlă	450 g	6	1,5	86			9,5			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	20.08.25	02.09.25	14	23 ⁰⁰	
Lapte clasic 1,5% sticlă	450 g	6	1,5	86			9,5			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	20.08.25	02.09.25	14	23 ⁰⁰	
Lapte clasic 1,5% sticlă	450 g	6	1,5	86			9,5			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	20.08.25	02.09.25	14	23 ⁰⁰	
Lapte clasic 1,5% sticlă	450 g	6	1,5	86			9,5			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	20.08.25	02.09.25	14	23 ⁰⁰	
Lapte clasic 1,5% sticlă	450 g	6	1,5	86			9,5			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	20.08.25	02.09.25	14	23 ⁰⁰	
Lapte clasic 1,5% sticlă	450 g	6	1,5	86			9,5			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	20.08.25	02.09.25	14	23 ⁰⁰	
Lapte clasic 1,5% sticlă	450 g	6	1,5	86			9,5			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	20.08.25	02.09.25	14	23 ⁰⁰	
Lapte clasic 1,5% sticlă	450 g	6	1,5	86			9,5			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	20.08.25	02.09.25	14	23 ⁰⁰	
Lapte clasic 1,5% sticlă	450 g	6	1,5	86			9,5			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	20.08.25	02.09.25	14	23 ⁰⁰	
Lapte clasic 1,5% sticlă	450 g	6	1,5	86			9,5			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	20.08.25	02.09.25	14	23 ⁰⁰	
Lapte clasic 1,5% sticlă	450 g	6	1,5	86			9,5			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	20.08.25	02.09.25	14	23 ⁰⁰	
Lapte clasic 1,5% sticlă	450 g	6	1,5	86			9,5			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	20.08.25	02.09.25	14	23 ⁰⁰	
Lapte clasic 1,5% sticlă	450 g	6	1,5	86			9,5			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	20.08.25	02.09.25	14	23 ⁰⁰	
Lapte clasic 1,5% sticlă	450 g	6	1,5	86			9,5			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	20.08.25	02.09.25	14	23 ⁰⁰	
Lapte clasic 1,5% sticlă	450 g	6	1,5	86			9,5			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	20.08.25	02.09.25	14	23 ⁰⁰	
Lapte clasic 1,5% sticlă	450 g	6	1,5	86			9,5			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	20.08.25	02.09.25	14	23 ⁰⁰	
Lapte clasic 1,5% sticlă	450 g	6	1,5	86			9,5			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	20.08.25	02.09.25	14	23 ⁰⁰	
Lapte clasic 1,5% sticlă	450 g	6	1,5	86			9,5			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	20.08.25	02.09.25	14	23 ⁰⁰	
Lapte clasic 1,5% sticlă	450 g	6	1,5	86			9,5			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	20.08.25	02.09.25	14	23 ⁰⁰	
Lapte clasic 1,5% sticlă	450 g	6	1,5	86			9,5			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	20.08.25	02.09.25	14	23 ⁰⁰	
Lapte clasic 1,5% sticlă	450 g	6	1,5	86			9,5			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	20.08.25	02.09.25	14	23 ⁰⁰	
Lapte clasic 1,5% sticlă	450 g	6	1,5	86			9,5			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	20.08.25	02.09.25	14	23 ⁰⁰	
Lapte clasic 1,5% sticlă	450 g	6	1,5	86			9,5			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	20.08.25	02.09.25	14	23 ⁰⁰	
Lapte clasic 1,5% sticlă	450 g	6	1,5	86			9,5			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	20.08.25	02.09.25	14	23 ⁰⁰	
Lapte clasic 1,5% sticlă	450 g	6	1,5	86			9,5			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	20.08.25	02.09.25	14	23 ⁰⁰	
Lapte clasic 1,5% sticlă	450 g	6	1,5	86			9,5			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	20.08.25	02.09.25	14	23 ⁰⁰	
Lapte clasic 1,5% sticlă	450 g	6	1,5	86			9,5			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	20.08.25	02.09.25	14	23 ⁰⁰	
Lapte clasic 1,5% sticlă	450 g	6	1,5	86			9,5			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	20.08.25	02.09.25	14	23 ⁰⁰	
Lapte clasic 1,5% sticlă	450 g	6	1,5	86			9,5			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	20.08.25	02.09.25	14	23 ⁰⁰	
Lapte clasic 1,5% sticlă	450 g	6	1,5	86			9,5			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	20.08.25	02.09.25	14	23 ⁰⁰	
Lapte clasic 1,5% sticlă	450 g	6	1,5	86			9,5			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	20.08.25	02.09.25	14	23 ⁰⁰	
Lapte clasic 1,5% sticlă	450 g	6	1,5	86			9,5			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	20.08.25	02.09.25	14	23 ⁰⁰	
Lapte clasic 1,5% sticlă	450 g	6	1,5	86													

CERTIFICAT DE CALITATE Nr.196

Certificat de atestare a laboratorului
№ L1-070 C.N de A.din R.M.-MOLDAC
pînă la 03.06.2028

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 in product °C	Indicii organoleptici	Umiditatea, %	% de sare	Umiditatea aerului	Temperatura de pastrare, °C	Data fabricarii (unt,br.topita, spred),Data ambalari(brinza maturata)	Termenul de realizare (zile) din ziua precambalarii, livrării kg	Data finalizari termenului de vabilitate
-	Brînză maturata semitare „De Olanda”	amb	35/33		1202.07.25			neg.	45				caracter: brînzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4	21/20/19/18.08.25	60	19/18/17/16/13.10.25
2	Brînză maturata semitare „De Olanda”	kg	35/33	60	1202.07.25			neg.	45			4	caracter: brînzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4	21/20/19/18.08.25	60	19/18/17/16/13.10.25
3	Brînză maturata semitare „Rossiischii	amb	35/33	60	27/10.07.25			neg.	45			4	caracter: brînzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4	21/20/19/18.08.25	60	19/18/17/16/13.10.25
4	Brînză maturata semitare „Rossiischii	kg	35/33	60	27/10.07.25			neg.	50			4	caracter: brînzei	max 45	1,3-1,8	85±5%	0,+4	21/20/19/18.08.25	60	19/18/17/16/13.10.25
5	Brînză maturată semitare "De Posehonie"	amb	4		30/15.06.25			neg.	45				caracter: brînzei	max 45	1,3-1,8	85±5%	0,+4	21/20/19/18.08.25	60	19/18/17/16/13.10.25
6	Brînză maturată semitare "De Posehonie"	kg	4	60	30/15.06.25			neg.	45			4	caracter: brînzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	21/20/19/18.08.25	60	19/18/17/16/13.10.25
7	Brînză topită afumată amb „Delicioasă”	175g	4/3					neg.	40	34			pur lactat acid	max 65	max 3	85±5%	0,+4	19/12.08.25	60	17/10.10.25
8	Brînză topită afumată kg „De Basarabia”	amb	1					neg.	30				picant, gust de afumare	min 55	min 55	85±5%	0,+4	20/19.08.25	60	18/17.10.25
9	Basarabia”	kg						neg.	30	34			picant, gust de afumare	min 55	min 55	85±5%	0,+4°C	04.08.25	60	02.10.25
10	Unt „Sm.dulce 200 g	200 g	6/5					neg.	62,0			16 -12	corespunde HG	35,0		max 80%	0,+4/-18°C	20/16.08.25	35/120	22/18/14.09.25
11	Unt „Tărănesc” 200 g	200 g	8/7					neg.	72,5			16 -12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	22/20/16.08.25	35/120	24/22/18.09.25
12	Unt din smîntînă dulce 200g	200 g	6/5					neg.	82,5			-12	corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	20/16.08.25	20	22/20.09.25
13	Amestec de grăsimi tartinabile "1" Masă", 200 g	200 g	4/3					neg.	72,0			16 -12	corespunde SF	25,5		max 80%	0,+4/-18°C	21/15.08.25	22/120	23/17.09.25
14	Amestec de grăsimi tartinabile „Dorința” 200 g	200 g	4/3					neg.	82,0			16 -12	corespunde SF	35,7		max 80%	0,+4/-18°C	21/15.08.25	35/120	23/17.09.25
15	Unt „Tărănesc” 10kg	10kg	2					neg.	72,5			16 -12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	14/06.25	107/65	31/08.25/06.25
16	Unt „Tărănesc” 5kg	5kg	1					neg.	72,5			16 -12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	06/06.25	107/65	31/08.25/06.25
17	Unt din smîntînă dulce 10 kg	10kg																		
18	Unt din smîntînă dulce 5 kg	5kg	1																	

Correspunde cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate Hotărâre nr. 18/2017 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

22.08.25

Untul monolit s-a păstrat la t=18°C pînă la data livrării
Brînza maturată semitartar după deschiderea ambalajului se păstrează la frigider reambalat la temperatura 0...+4°C fără depășirea termenului de valabilitate
Responsabil: Laborant pe calitate