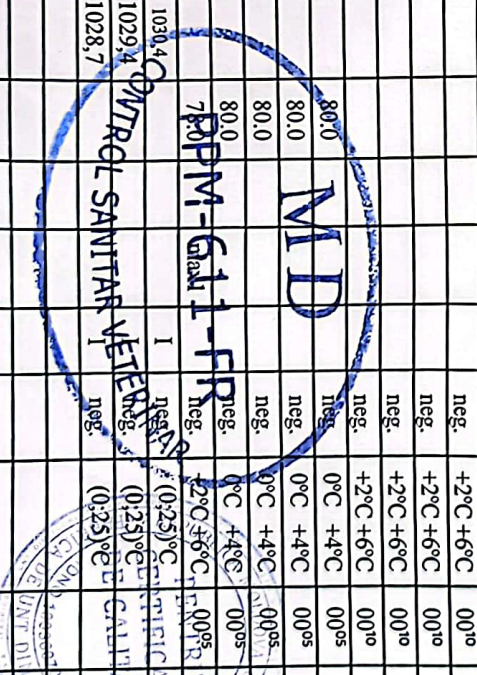


S.A. „Fabrica de unt din Florești”
CERTIFICAT DE CALITATE 173

Denumirea produsului	D.N.	Nr. Lotului	Cantitatea Novete	Indici fizico - chimici							Temperatura, °C	Ora finaliz. proces tehnol.	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. %	sare, % max.	Grupa de puritate							Proba la Fosfotaza
Lapte 2,5% de con.st.0,450/500/900 pel 11	H.G 158 din 07.03.2019	24		2,5	16	1028,0				I	neg.	+2°C +6°C	00 ²⁰	24.07.24	30.07.24	7	23 ⁵⁵
Lapte 1,5% de con. st. 930/900ml pel 11		24		1,5	16	1028,2				I	neg.	+2°C +6°C	00 ²⁰	24.07.24	30.07.24	7	23 ⁵⁵
Lapte 3,5% de consum sticla 900 ml		24		3,5	16	1028,0				I	neg.	+2°C +6°C	00 ²⁰	24.07.24	30.07.24	7	23 ⁵⁵
Lapte 3,8% de consum integral, st 900ml		24		3,8	16	1028,8					neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	24.07.24	02.08.24	10	23 ³⁵
Lapte acru, covăși 4,0% pah.400g, st 0,450g/500g		24		4,0	78/80						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	24.07.24	01.08.24	10	23 ³⁵
Chefir 0% sticla degresat 900g		23		0	88						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	23.07.24	01.08.24	10	23 ³⁵
Chefir 1,0% pelic.stic. 0,450g/500g/930/900g		23		1,0	90						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	23.07.24	01.08.24	10	23 ³⁵
Chefir bifido. 2,5% pel.sticla 0,450g/500g/900g		23		2,5	90						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	23.07.24	01.08.24	10	23 ³⁵
Chefir 2,5% pel.sticla 500g/900g		23		2,5	90						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	23.07.24	01.08.24	10	23 ³⁵
Chefir 3,5% sticla 0,450g/500g		23		3,5	90						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	23.07.24	01.08.24	10	23 ³⁵
laurt piersic 1,5% sticla 0,450g/ 500g		8		1,5	82						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	24.07.24	06.08.24	14	23 ⁴⁵
laurt multifruct 1,5% sticla 0,450g/ 500g	9		1,5	82						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	24.07.24	06.08.24	14	23 ³⁵	
laurt căpșună 1,5% sticla 0,450g/ 500g	11		1,5	82						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	24.07.24	06.08.24	14	23 ³⁵	
laurt caise 1,5% sticla 0,450g/ 500g	10		1,5	82						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	24.07.24	06.08.24	14	23 ³⁵	
laurt classic 1,5% st. 0,450g/ 500g	11		1,5	82						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	24.07.24	06.08.24	14	23 ³⁵	
laurt classic 2,6% pel. 500g	4		2,6	82						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	24.07.24	06.08.24	14	23 ³⁵	
laurt classic 2,5% pah 125g,150gr	8		2,5	76						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	24.07.24	06.08.24	14	23 ³⁵	
Smântână 15,0% fer. 350g pah/ 500g pel	24		15,0	70						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	24.07.24	30.07.24	7	23 ⁴⁵	
Smântână 20,0% 250g. 350 g. 500g pel	24		20,0	64						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	24.07.24	30.07.24	7	23 ⁴⁵	
Smântână 25,0% fermentată 350 g pah	24		25,0	64						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	24.07.24	30.07.24	7	23 ⁴⁵	
Smântână 10,0% fermentat pel.500 g/200/400gpah	24		10,0	70						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	24.07.24	30.07.24	7	23 ⁴⁵	
Briñză proaspătă 2,0% amb 500g	24		2,0	184						neg.	0°C +4°C	00 ⁰⁵	24.07.24	28.07.24	5	00 ²⁵	
Briñză proaspătă 5,0% amb 500g/5kg	34		5,0	186						neg.	0°C +4°C	00 ⁰⁵	24.07.24	28.07.24	5	23 ⁵⁵	
Briñză proaspătă 5,0% amb 500g/5kg	35		5,0	186						neg.	0°C +4°C	00 ⁰⁵	24.07.24	28.07.24	5	23 ⁵⁵	
Briñză proaspătă 9,0% amb 500g/3kg	41		9,0	184						neg.	0°C +4°C	00 ⁰⁵	24.07.24	28.07.24	5	23 ⁵⁵	
Br. granulat 4,0% pah.300g/0%3KG	24		4,0	150						neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	24.07.24	28.07.24	5	23 ⁵⁵	
Lapte 1,5 steril II UHT/0,900			1,5	17	1030,4					I	neg.	+2°C +6°C	00 ²⁵	28.08.24/04.07.24	365		
Lapte 2,5% steril II UHT/F.lactoză/0,900			2,5	17	1029,4					I	neg.	+2°C +6°C	00 ²⁵	02.01.24/06.02.24	365		
Lapte 3,2 steril II UHT			3,2	17	1028,7					I	neg.	+2°C +6°C	00 ²⁵	02.01.24/06.02.24	365		
Briñza, glazurata: vanilie, cacao, piersic, visina, caramela, capsuna, nucii, afine, cocos			26/18	134/180							neg.	-18°C		28.08.23/02.01.24	24.02.24/30.06.24	180	



Corespunde 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 24.07.24

Responsabil: Laborant pe calitate

(Signature)

CERTIFICAT DE CALITATE Nr.173

Nr. ordine	Denumirea produsului	Nr. partidei	Termen de maturizare	Data fabricării (data finalizării procesului tehnologic)	Denumirea standardului	In greutate neto,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 ambalării(brinza maturata)	Termenul de realizare (zile) din ziua preambalării, livrării kg	Data finalizării termenului de valabilitate
1	Brânză maturată semitartare „De Olanda”, amb	25	60	29.05.24	H.G 158 din 07.03.2019		neg.	45			4	caracter: brânzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4	24.07.24	60	21.09.24
2	Brânză maturată semitartare „De Olanda”kg	46	60	04.06.24	H.G 158 din 07.03.2019		neg.	45			4	caracter: brânzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4	24.07.24	60	21.09.24
3	Brânză maturată semitartare „De Olanda”, kg,amb, Ucraina	1920	60	11.06.24	H.G 158 din 07.03.2019		neg.	50			4	caracter: brânzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	24.07.24	60	21.09.24
4	Brânză cu cheag tare „Ucrainaschii”, amb, kg, Ucraina	1	60	04.05.24	H.G 158 din 07.03.2019		neg.	45				caracter: brânzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	24.07.24	60	21.09.24
5	Brânză maturată semitartare „De Posehonie”amb	2	60	05.06.24	H.G 158 din 07.03.2019		neg.	45			4	caracter: Pr:brânzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4	24.07.24	60	21.09.24
6	Brânză maturată semitartare „De Posehonie” kg	2	60	05.06.24	H.G 158 din 07.03.2019		neg.	45			4	caracter: Pr:brânzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4	24.07.24	60	21.09.24
7	Produs de brinză „Russki”Klasiicoskii, amb,kg Ucraina	3	60	05.04.24	H.G 158 din 07.03.2019		neg.	50				caracter: Pr:brânzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	24.07.24	60	21.09.24
8	Brânză topită 175 g „Delicioasă”	5/6			H.G 158 din 07.03.2019		neg.	40	34			pur lactat acid	max 65	max 3	85±5%	0,+4	19.07.24/23.07.24	60	16.10.24
9	Brânză topită afumată amb./kg „De Basarabia”, vid	2			H.G 158 din 07.03.2019		neg.	30	34			picant, gust de afumare	min 55	max 3	85±5%	0,+4/+0	19.07.24	90	16.10.24
10	Unt „Sm.dulce” 200 g	2			H.G 158 din 07.03.2019		neg.	62,0		16	-12	corespunde HG	35,0		max 80%	0,+4/-18°C	21.07.24	35/120	19.08.24
11	Unt „Tărănesc” 200 g	3/2/1			H.G 158 din 07.03.2019		neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	24/21/14.07.24	35/120	19.08.24
12	Unt din smântina dulce 200g/10kg	9/1			H.G 158 din 07.03.2019		neg.	82,5		16	-12	corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	24/14/07.24	35/120	18.08.24
13	Amestec de grăsimi tartinabile „De Masă”, 200 g	1			H.G 158 din 07.03.2019		neg.	72,0		16	-12	corespunde SF	max 80%		max 80%	0,+4/-18°C	19.07.24	35/120	24.08.24/20.10.24
14	Amestec de grăsimi tartinabile „Dorința” 200 g	2			SF 00459075-007:2010		neg.	62,0		16	-12	corespunde SF	35,7		max 80%	0,+4/-18°C	19.07.24	35/120	24.08.24
15	Unt „Tărănesc” 10kg	3			H.G 158 din 07.03.2019		neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	24.10.23	10/365	02.08.24/03.10.24
16	Unt „Tărănesc” 5kg	1			H.G 158 din 07.03.2019		neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	06.07.24	10/365	02.08.24/04.07.25
17	Unt din smântina dulce 5,0kg/10kg	3			H.G 158 din 07.03.2019		neg.	82,5		16	-12	corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	24.06.24	10/365	02.08.24

Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate 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

24.07.24

Untul mōnōlifer s-a pastrat la t:18°C pīna la data livrării

Brīnza maturatā semitartare dupā deschiderea ambalajului se pāstreazā la frigider reamba la temperatura 0, +4 °C- 15 zile fārā depāșirea termenului de valabilitate

Responsabil : Laborant pe calitate