

Nr. ordine	Denumirea produsului	kg	Nr. partidei	Termen de maturizare	Data fabricării (data finalizării procesului tehnologic)	Denumirea standardului	In greutate netto,kg/pac	INDICII FIZICO CHIMICI							Umiditatea aerului	Temperatura de pastăire, °C	Data fabricării (după br. topită, spre) Data ambalării (după matura)	Termenul de realizare (zile) din ziua punerii în vânzare	Data finalizării termenului de valabilitate	
								Fosfatază	% de Grăsimi	SUD, min./sare-max	Aciditatea, °T	Temperatura în produs °C	Indicii organoleptici	Umiditatea, %						umiditatea aerului
1	Brânză maturată semitare „De Olanda”	kg	8	60	05.05.26			neg.	45	/3.0			caracter. brânzei	max 45	85±5%		0,+4	15.05.26	60	13.07.26
1	Brânză maturată semitare „De Olanda”	kg/amb	8	60	05.05.26			neg.	45	/3.0		4	caracter. brânzei	max 45	85±5%		0,+4	15.05.26	60	13.07.26
3	Brânză maturată semitare „Rossiischii	amb	5	60	30.04.26			neg.	45	/3.0		4	caracter. brânzei	max 45	85±5%		0,+4	15.05.26	60	13.07.26
4	Brânză maturată semitare „Rossiischii	kg	5	60	30.04.26			neg.	50	/3.0		4	caracter. brânzei	max 45	85±5%		0,+4	15.05.26	60	13.07.26
5	Brânza maturată semitare "De Posehonic"	amb	1	60	11.02.26			neg.	45	/3.0			caracter. brânzei	max 45	85±5%		0,+4	15.05.26	60	13.07.26
6	Brânza maturată semitare "De Posehonic"	kg	1	60	11.02.26			neg.	45	/3.0		4	caracter. brânzei	max 43	85±5%		0,+4	15.05.26	60	13.07.26
7	Brânză topită „Delicioasă"	150 g	19				0	neg.	40	34/3.0			pur lactat acid	max 65	85±5%		0,+4	28.04.26	60	26.06.26
8	Brânză topită afumată amb „De Basarabia”	amb	4					neg.	30	/3.0			picant. gust de afumare	min 55	85±5%		0,+4	15.05.26	60	13.07.26
9	Brânză topită afumată kg „De Basarabia”	kg	4					neg.	30	34/3.0			picant. gust de afumare	min 55	85±5%		0,+4	15.05.26	90	13.07.26
10	Unt „Sm.dulce 200 g	200 g	10					neg.	62,0		16	-12	corespunde HG	35,0	max 80%		0,+4/-18	02.05.26/26.04.26	35/120	07.06.26/30.05.26/12.08.26
11	Unt „Țărănesc” 200 g	200 g	24					neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0	max 80%		0,+4/-18	13/10.05.26	35/120	11/06.06.26/13.09.26
12	Unt din smântână dulce 200g	200 g	25					neg.	82,5		16	-12	corespunde HG	16,0	max 80%		0,+4/-6.-12	13.05.26	35/120	18.06.26/13.09.26
13	Amestec de grăsimi tartinabile "De Masă", 200 g	200 g	12					neg.	72,0		16	-12	corespunde SF	25,5	max 80%		0,+4/-18	07.05.26	35/120	05.06.26/30.08.26
14	Amestec de grăsimi tartinabile „Dorința” 200 g	200 g	9					neg.	62,0		16	-12	corespunde SF	35,7	max 80%		0,+4/-18	30.04.26	35/120	05.06.26/09.08.26
15	Unt „Țărănesc” 10kg	10kg	1					neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0	max 80%		0,+4/-18	11.03.26	10/365	28.05.26/19.03.27
16	Unt „Țărănesc” 5kg	5kg	1					neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0	max 80%		0,+4/-18	01.10.25	10/365	28.05.26/01.10.27
17	Unt din smântână dulce 10 kg	10kg	1					neg.	82,5								0,+4/-18			
18	Unt din smântână dulce 5 kg	5kg	4					neg.	82,5		16	-12	corespunde HG	16,0	max 80%		0,+4/-18	25.03.26	10/365	28.05.26/24.03.27

Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produselor lactate Hotarire nr:158 din 07.03.2019

Untul monolit s-a păstrat la t-18°C pînă la data livrării

Untul 200 g la t-18 °C. valabil 120 zile

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

18.05.26

Brânza maturată semitare după deschiderea ambalajului se păstrează la frigider reambalată

la temperatura 0 , +4 °C- 10 zile fără depășirea termenului de valabilitate

Responsabil : Laborant pe calitate _____