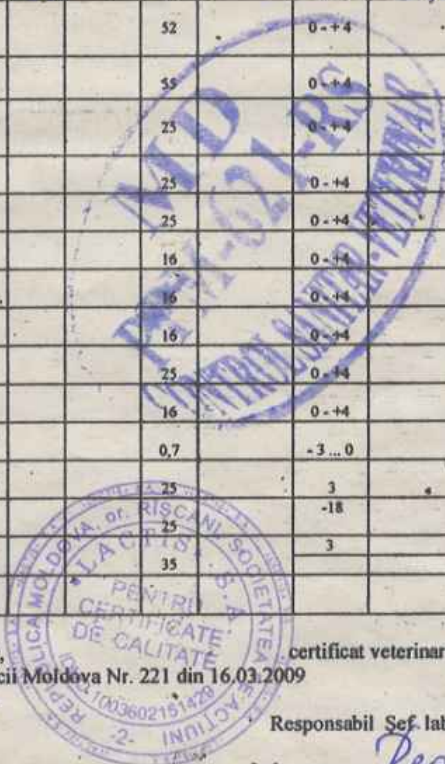


Nr	Denumirea produsului	Documentul Normativ	Numărul de locuri	În greutatea neto, kg	Indicii fizico-chimici					Data fabricării, eliberării	Data Finalizării Termenului de valabilitate	Termen de valabilitate	Caracteristici senzoriale	
					Grăsiimea %	Aciditatea °T	Densitatea °A	Umiditatea %	Fosforul %					Temperatura °C
1	Lapte pasteurizat, 1L	HG 158 din 07.03.2019	4000	3080	2,5	18	1028		Absentă	4±2	19-20/12	24-25/12	5 zile	Corespunde Anexa 2 HG 158
2	Lapte pasteurizat, 0,5L	-/-	1260		2,5	18	1028		Absentă	4±2	19-20/12	24-25/12	5 zile	-/-
3	Lapte pasteurizat, 1L	-/-	840		3,5	18	1028		Absentă	4±2	19-20/12	24-25/12	5 zile	-/-
4	Lapte pasteurizat, 1L	-/-	140		1,5	18	1028		Absentă	4±2	19-20/12	24-25/12	5 zile	-/-
5	Chefir, 500 gr	HG 158 din 07.03.2019	120		1,0	99			Absentă	4±2	20-21/12	25-26/12	5 zile	Corespunde Anexa 4 HG 158
6	Chefir, 500 gr	-/-	1350	690	2,5	98			Absentă	4±2	20-21/12	25-26/12	5 zile	-/-
7	Chefir, 500 gr	-/-	30		3,2	96			Absentă	4±2	20-21/12	25-26/12	5 zile	-/-
8	Chefir îmbogățit cu bifidobacterii	HG 158 din 07.03.2019	630		2,5	98			Absentă	4±2	20-21/12	25-26/12	5 zile	-/-
9	Chefir cu umplutură de vișină	SF 03947208-007-2011			2,5				Absentă	4±2			5 zile	Dulce cu aromă de vișină
10	Chefir cu umplutură de capsuni	SF 03947208-007-2011			2,5				Absentă	4±2			5 zile	Dulce cu aroma de capsuni
11	Smintină, 500gr	HG 158 din 07.03.2019	300		10	70			Absentă	4±2			7 zile	Corespunde Anexa 3 HG 158
12	Smintină 500gr,	HG 158 din 07.03.2019	600	1080	15	68			Absentă	4±2	20-21/12	27-28/12	7 zile	-/-
13	Smintină în pahare, 200 gr / 350gr	HG 158 din 07.03.2019	384		15	68			Absentă	4±2	20-21/12	27-28/12	7 zile	-/-
14	Smintină în pahare, N1 350gr	HG 158 din 07.03.2019			15				Absentă	4±2			7 zile	-/-
15	Smintină dulce pasteurizată, 500 gr	HG 158 din 07.03.2019	60		35	15			Absentă	4±2	20-21/12	23-24/12	72 ore	-/-
16	Smintină dulce pasteurizată la cîntar	HG 158 din 07.03.2019			35	15			Absentă	4±2			36 ore	-/-
17	Smintină îmbogățită cu bifidobacterii	HG 158 din 07.03.2019	240		15	68			Absentă	4±2	20-21/12	27-28/12	7 zile	-/-
18	Smintină 500gr	HG 158 din 07.03.2019	1170	990	20	66			Absentă	4±2	20-21/12	27-28/12	7 zile	-/-
19	Smintină, kg	HG 158 din 07.03.2019		50	20	66			Absentă	4±2	21/12	24/12	72 ore	-/-
20	Smintină în pahare, 200 gr / 350gr	HG 158 din 07.03.2019	120		20	66			Absentă	4±2	20-21/12	27-28/12	7 zile	-/-
21	Smintină în pahare, N1 350gr	HG 158 din 07.03.2019	24		20	66			Absentă	4±2	21/12	28/12	7 zile	-/-
22	Brînză de vacă 2% 2 kg; 5 kg	SF 03947208-009-2011			2			76	Absentă	4±2			120 ore	Corespunde Anexa 5 HG 158
23	Brînză de vacă 5% 2 kg; 5 kg	SF 03947208-009-2011		202	5	192		73	Absentă	4±2	21/12	26/12	120 ore	-/-
24	Brînză de vacă 5% 500 g	SF 03947208-009-2011	360		5	192		73	Absentă	4±2	20-21/12	25-26/12	120 ore	-/-
25	Brînză de vacă 9% 2 kg; 5 kg	SF 03947208-009-2011			9			73	Absentă	4±2			120 ore	-/-
26	Brînză de vacă 9% 500 g	SF 03947208-009-2011	400		9			73	Absentă	4±2	20-21/12	25-26/12	120 ore	-/-
27	Brînză de vacă 18% 2 kg; 5 kg	SF 03947208-009-2011		5+156	18	160		68	Absentă	4±2	21/12	26/12	120 ore	-/-
28	Brînză topită tartinabilă „Mărgăritar”	SF-03947208-001			Min 60			52		0 - +4			30 zile	Caracteristic brînzei topite
29	Brînză topită tartinabilă „Rîșcani”	SF-03947208-001			Min 55			55		0 - +4			30 zile	-/-
30	Unt Tărănesc la kg	HG 158 din 07.03.2019		150	72,5			25		0 - +4	no	9/01/23	20 zile	Corespunde Anexa 6 HG 158
31	Unt Tărănesc ambalat	HG 158 din 07.03.2019			72,5			25		0 - +4			40 zile	-/-
32	Unt 72,5% N1 ambalat	HG 158 din 07.03.2019	100		72,5			25		0 - +4	no	24/01/23	40 zile	-/-
32	Unt 82,5% N1 ambalat	HG 158 din 07.03.2019	150		82,5			16		0 - +4	no	25/01/23	40 zile	-/-
34	Unt „de Rîșcani” ambalat	SF 03947208-005-2009	1700		82,5			16		0 - +4	no	27-31/01/23	40 zile	-/-
35	Unt „de Rîșcani” la kg	SF 03947208-005-2009		80	82,5			16		0 - +4	no	9/01/23	20 zile	-/-
36	Unt 72,5% ambalat Bun Străbun	HG 158 din 07.03.2019	100		72,5			25		0 - +4	no	25/01/23	40 zile	-/-
37	Unt 82,5% ambalat Bun Străbun	HG 158 din 07.03.2019	175		82,5			16		0 - +4	no	23/01/23	40 zile	-/-
38	Unt topit la kg	-/-			90			0,7		-3 ... 0			90 zile	-/-
39	Amestec de grăsimi „Favorit” amb	SF 03947208-007-2010			72,5			25		3			20 zile	Caracteristic produsului
40	Amestec de grăsimi „Favorit”, la kg	-/-			72,5			25		-18			9 luni	Caracteristic produsului
41	Amestec de grăsimi „Buterbrodnoe”	-/-			61,5			35		3			10 zile	Caracteristic produsului
42														



Corespunde cerințelor: HG al R. Moldova nr. 158 din 07.03.2019, HG al R. Moldova nr. 520 din 22.06.2010 p.8,99, HG al Republicii Moldova Nr. 221 din 16.03.2009
Data eliberării certificatului de calitate 21.12.22

certificat veterinar N°

Responsabil Șef laborator Toderiță Eduard
Laborant Popescu (nume, prenume) (semnătura)



serviobit

Data fabricării	Data preambalării	Denumirea produsului	Termen de maturare, zile	Termen de păstrare după maturizare conform standardului	Standard	Calupuri unități	Greutate a în kg	Indicii fizico-chimici			Caracteristici senzoriale	Termen de realizare, zile	Temperatura de păstrare °C, umiditatea aerului %	Valabil până la
								% de grăime	% de umiditate	% de sare				
2/8	20/12	Brinză cu cheag tare „de Rîșcani” Ambalat	35	8 luni la temperatura de -2°C ... - 5°C	HG 158 din 07.03.2019		149,1	50±1,6	Max 44	1,5-2,5	Corespunde Anexa 5 HG 158	60	0...4°C 85±5%	2023 18/02
02/8	20/12	Brinză cu cheag tare „de Moldova” Ambalat	40	8 luni la temperatura de -2°C ... - 5°C	HG 158 din 07.03.2019		300	50±1,6	Max 44	1,5-2,5	Corespunde Anexa 5 HG 158	60	0...4°C 85±5%	18/02
5-6/08	20/12	Brinză cu cheag tare „de Olanda” Ambalat	45	8 luni la temperatura de -2°C ... - 5°C	HG 158 din 07.03.2019		174,7	45±1,6	Max 44	1,5-2,5	Corespunde Anexa 5 HG 158	60	0...4°C 85±5%	18/02
8/08	20/12	Brinză cu cheag tare „de Poșhonie” Ambalat	45	8 luni la temperatura de -2°C ... - 5°C	HG 158 din 07.03.2019		15,7	45±1,6	Max 44	1,5-2,5	Corespunde Anexa 5 HG 158	60	0...4°C 85±5%	18/02
30/7	20/12	Brinză cu cheag tare „de Rusia” Ambalat 0.4	60	8 luni la temperatura de -2°C ... - 5°C	HG 158 din 07.03.2019		110,9	50±1,6	Max 43	1,5-2,5	Corespunde Anexa 5 HG 158	60	0...4°C 85±5%	18/02
21/12	20/12	Brinză cu cheag moale cu pătrunjel, măr „Albă de Rîșcani” Ambalat			SF 03947208 003:2009		22,36 + 22,49	35±1,6	Max 62	Max 4,5	Lactat puțin acid, cu gust de verdețea folosită	5	4±2°C 85±5%	26/12 25/12
		Brinză cu cheag tare „Edam” Ambalat	min30 zile	8 luni la temperatura de -2°C ... - 5°C	HG 158 din 07.03.2019			45±1,6	Max 48		Plicut, fin cu aromă caracteristică, puțin amar	60	0...4°C 85±5%	
14/12		Brinză topită tarinabilă „Mărgăritar” Ambalat			SF 03947208-001		132	Min 60	52		Caracteristic de brinză topită	25	0-6	14/01
		Brinză topită tarinabilă „Rîșcani” Ambalat			SF 03947208-001			Min 55	55		Caracteristic de brinză topită	25	0-6	
02/9	20/12	Brinză cu cheag tare „de Frut” Ambalat	15	8 luni la temperatura de -2°C ... - 5°C	HG 158 din 07.03.2019		30,2	40±1,6	Max 50	1,5-2,5	Corespunde Anexa 5 HG 158	60	0...4°C 85±5%	18/02
		Brinză cu cheag tare „Luceafărul” Ambalat	45	8 luni la temperatura de -2°C ... - 5°C	HG 158 din 07.03.2019			30±2,0	Max 52	1,5-3,0	Corespunde Anexa 5 HG 158	60	0...4°C 85±5%	
		Brinză cu cheag tare „Gouda” Ambalat	30	8 luni la temperatura de -2°C ... - 5°C	HG 158 din 07.03.2019			48±1,6	Max 44	1,5-3,0	Ușor picant cu aromă caracteristică	60	0...4°C 85±5%	
		Brinză cu cheag tare „Bugac” Ambalat	30	8 luni la temperatura de -2°C ... - 5°C	HG 158 din 07.03.2019			55±1,0	Max 50	1,5-2,5	Caracteristic brânzei, slab acidulat	60	0...4°C 85±5%	
4-4/12	20/12	Cașcaval „Provincial” Ambalat	15	4 luni la temperatura de -3°C ... 0°C	SF 03947208 002:2008		84,4	45±2,0	Max 50	1,0-3,0	Caracteristic brânzei puțin amar	60	0...4°C 85±5%	18/02
25-26/10	20/12	Cașcaval „Provincial” cu punculă și adică Ambalat	15	2 luni la temperatura de -3°C ... 0°C	SF 03947208 002:2008		74,9	45±2,0	Max 50	1,0-3,0	Caracteristic brânzei puțin amar	30	0...4°C 85±5%	18/02
		Brinză topită afumată „de Basarabia-LR” Ambalat			SF 03947208 001:2008			Min 30	Max 55	3,0	Potrivit de picant, de afumat	60	0...4°C 85±5%	18/02
20/12		Brinză topită afumată „de Basarabia-LR” cu măr și usturoi Ambalat			SF 03947208 001:2008		57,7	Min 30	Max 55	3,0	Potrivit de picant, afumat cu gust de măr și usturoi	60	0...4°C 85±5%	17/12
19/12		Produs de brinză „De Olanda” Ambalat	45	2 luni la temperatura de 0°C ... +4°C	SF 03947208 010:2012			45	Max 44	1,5-2,5	Pronunțat de brinză, slab acidulat, puțin amar	60	0...4°C 80±5%	
		Produs de brinză „De Rusia” Ambalat	60	2 luni la temperatura de 0°C ... +4°C	SF 03947208 010:2012			50	Max 43	1,5-2,5	Corespunde Anexa 5 HG 158	60	0...4°C 80±5%	
14/12		Brinză cu cheag în sărătură „Albă de Rîșcani” Ambalat	5		SF 03947208 003:2009		15	48±1,6	Max 62	Max 4,5	Lactat acid, potrivit de sărat	30	4±2°C 85±5%	14/01

Corespunde cerințelor: HG al R. Moldova nr. 158 din 07.03.2019,
HG al R. Moldova nr. 520 din 22.06.2010 p.8,99,
HG al Republicii Moldova Nr. 221 din 16.03.2009
Data eliberării certificatului de calitate 20/12/2022

certificat veterinar N°

Responsabil Șef laborator Toderiță Eduard

Laborant Seripnic (nume, prenume) [semnătura] (semnătura)



Denumirea produselor	Nr. de part	Nu mă rul de lo cui	Ma sa ne to kg	Ge n m %	A c i d i t a t a %	Dens tate %	Tem pe ra tu r a °C	Orga no lip tica	Data exp.	DIN	
Lapte 1.5% 1.000				1.5	16'		4	0.30	lipses	conf	HG-158
Lapte 2.5% 0.500				2.5	16'		4	0.30	lipses	conf	HG-158
Lapte 2.5% ambalat 1.0				2.5	16'	1.027	4	0.30	lipses	conf	HG-158
Chefir 1.0% 0.500				1.0	100'		4	0.30	lipses	conf	HG-158
Chefir 2.5% 0.500				2.5	103'		4	0.30	lipses	conf	HG-158
Smântână 10 % 0.500				10.0	76'		4	0.30	lipses	conf	HG-158
Smântână 15% 0.500				15.0	68'		4	0.30	lipses	conf	HG-158
21.12 Smântână 25 % 0.500	21	14		25.0	60'		4	0.30	lipses	conf	31.12 HG-158
Smântână 15 % 0.375				15.0	66'		4	0.30	lipses	conf	HG-158
Smântână 20 % 0.375				20.0	64'		4	0.30	lipses	conf	HG-158
Smântână 20 % 0.200				20.0	64'		4	0.30	lipses	conf	HG-158
Smântână 30 % 0.200				30.0	62'		4	0.30	lipses	conf	HG-158
21.12 Brânză 2 % 0.250 kg	21	46		2.0	180'	75.8/	4	0.30	lipses	conf	26.12 HG-158
21.12 Brânză 5 % 0.250 kg	21	15		5.0	174'	73.0/	4	0.30	lipses	conf	26.12 HG-158
Brânză 2 % 0.400 kg				2.0	178'	75.8/	4	0.30	lipses	conf	HG-158
Brânză 2 % 1 kg 2 kg				2.0	180'	75.8/	4	0.30	lipses	conf	HG-158
Brânză 2 % 5 kg				2.0	176'	75.8/	4	0.30	lipses	conf	HG-158
Brânză 5 % 0.500				5.0	176'	73.0/	4	0.30	lipses	conf	HG-158
21.12 Brânză 9 % 0.500	21	34		9.0	176'	73.0/	4	0.30	lipses	conf	26.12 HG-158
Brânză 5 % 1 kg 2 kg				5.0	172'	73.0/	4	0.30	lipses	conf	HG-158
Brânză 5 % 5 kg				5.0	180'	73.0/	4	0.30	lipses	conf	HG-158
Brânză 9 % 1 kg 2 kg				9.0	178'	73.0/	4	0.30	lipses	conf	HG-158
Brânză 9 % 5 kg				9.0	176'	72.8/	4	0.30	lipses	conf	HG-158
Brânză 18 % 0.5 kg 1 kg				18.0	182'	72.8/	4	0.30	lipses	conf	HG-158
Produs de brânză 18% 2kg, 5kg, 0.5kg				18.0	192'	65/0	4	0.30	lipses	conf	SF 03947208-014:2014
Produs de brânză 26% 1kg, 2kg, 5kg, 0.5kg				26.0	158'	65/0	4	0.30	lipses	conf	SF 03947208-014:2014
Unt 72.5% ambalat 0.200 kg				72.5		25/0	-18		lipses	conf	HG-158
Unt 72.5% (10 kg) (5 kg)				72.5		25/0	-12		lipses	conf	HG-158
19.12.12 Unt 82.5% 0.200 gr		20		82.5		16/0	-18		lipses	conf	18.19.03.23 HG-158
Iaurt 2.6 % 0.500 natural				2.6	85'		4	0.30	lipses	conf	HG-158
19.12 Iaurt 1.5 % 0.500 caise	19	2		1.5	86'		4	0.30	lipses	conf	20.01.23 SF 05916732-006;2010
20.01.12 Iaurt 1.5 % 0.500 vișină	20	6		1.5	88'		4	0.30	lipses	conf	3.01.23 SF 05916732-006;2010
21.12 Iaurt 1.5 % 0.500 căpșună	21	4		1.5	87'		4	0.30	lipses	conf	4.01.23 SF 05916732-006;2010
Iaurt 1.5 % 0.500 natural				1.5	85'		4	0.30	lipses	conf	SF 05916732-006;2010
Iaurt 1.5 % 0.400 caise				1.5	85'		4	0.30	lipses	conf	SF 05916732-006;2010
Iaurt 1.5 % 0.400 vișină				1.5	88'		4	0.30	lipses	conf	SF 05916732-006;2010
Iaurt 1.5 % 0.400 căpșună				1.5	87'		4	0.30	lipses	conf	SF 05916732-006;2010
20.01.12 Iaurt 3.5 % natural 0.125 kg	20	6		3.5	110'		4	0.30	lipses	conf	3.01.23 HG-158
Iaurt Frutino 3.5 % cu cais 0.125 kg				3.5	115'		4	0.30	lipses	conf	SF 05916732-006;2010
Iaurt Frutino 3.5 % cu căpșună 0.125kg				3.5	108'		4	0.30	lipses	conf	SF 05916732-006;2010
Iaurt Frutino 3.5 % banană 0.125 kg				3.5	109'		4	0.30	lipses	conf	SF 05916732-006;2010
Iaurt 3.5 % vișină 0.125 kg				3.5	115'		4	0.30	lipses	conf	SF 05916732-006;2010
Iaurt 3.5 % mure de pădure 0.125 kg				3.5	112'		4	0.30	lipses	conf	SF 05916732-006;2010
Iaurt 3.5 % persik-maraculia 0.125 kg				3.5	108'		4	0.30	lipses	conf	SF 05916732-006;2010
Iaurt 1.5 % 0.500 f/z				1.5	90'		4	0.30	lipses	conf	SF 05916732-006;2010
Iaurt 2.5 % 0.125 kg natural				2.5	100'		4	0.30	lipses	conf	HG-158
Crema de brânză mure de pădure 0.2kg				4.0	162'	65/0	4	0.30	lipses	conf	SF 05916732-008; 2014
Crema de brânză piersica și maraculia 0.2kg				4.0	164'	65/0	4	0.30	lipses	conf	SF 05916732-008; 2014
Crema de brânză vișină 0.2kg 4%				4.0	168'	65/0	4	0.30	lipses	conf	SF 05916732-008; 2014
Crema de brânză natural 11% 130g				11.0	160'	65/0	4	0.30	lipses	conf	SF 05916732-008; 2014
Crema de brânză măr cu usturoi 11%				11.0	154'	65/0	4	0.30	lipses	conf	SF 05916732-008; 2014
21.12 Brânzică degresată cu vanilină 0% 100g	21	30		0	170'	70/0	4	0.30	lipses	conf	26.12 SF 05916732-008; 2014
21.12 Brânzică degresată cu stafide 0% 100g	21	36		0	174'	68/3	4	0.30	lipses	conf	26.12 SF 05916732-008; 2014
Brânzică cu ananas 5% 100g				5.0	175'	68/3	4	0.30	lipses	conf	SF 05916732-008; 2014
Lapte praf degresat 0.5 kg				0.5	170'	5/0	10	0.30	lipses	conf	HG-158
Cașcaval cu aromă de șuncă "De Cupcini"				40.0			6		lipses	conf	SF 05916732-003-2008
Cașcaval natural "De Cupcini"				40.0			6		lipses	conf	SF 05916732-003-2008
Cașcaval "De Cupcini" 40 %				40.0			6		lipses	conf	SF 05916732-003-2008



TEST VETERINAR Nr. _____
 AT DE CALITATE Nr. 115



laboratorul de producere "Inlac" SA, or. Cupcini,
 str. Chisinaului, 45 Tel/fax (373)246

Denumirea produselor	Nr. de part	Nu mă rul de lo cui	Ma sa ne to kg	Gră si me %	Ac id ta %	Tem pe ra tura °C	Fosfo ra %	Orga no lep tica	Data exp.	DTN	
Lapte 1.5% 1.000				2.5	85	4	0.30	lipses	conf	HG-158	
Lapte 2.5% 0.500				2.5	85	4	0.30	lipses	conf	HG-158	
Lapte 2.5% ambalat 1.0				2.5	16	4	0.30	lipses	conf	HG-158	
Chefir 1.0% 0.500				1.0	100	4	0.30	lipses	conf	HG-158	
Chefir 2.5% 0.500				2.5	103	4	0.30	lipses	conf	HG-158	
Smântână 10 % 0.500				10.0	76	4	0.30	lipses	conf	HG-158	
Smântână 15% 0.500				15.0	68	4	0.30	lipses	conf	HG-158	
Smântână 25 % 0.500				25.0	60	4	0.30	lipses	conf	HG-158	
Smântână 15 % 0.375				15.0	66	4	0.30	lipses	conf	HG-158	
Smântână 20 % 0.375				20.0	64	4	0.30	lipses	conf	HG-158	
Smântână 20 % 0.200				20.0	64	4	0.30	lipses	conf	HG-158	
Smântână 30 % 0.200				30.0	62	4	0.30	lipses	conf	HG-158	
Brânză 2 % 0.250 kg				2.0	180	75,8	4	0.30	lipses	conf	HG-158
Brânză 5 % 0.250 kg				5.0	174	73,0	4	0.30	lipses	conf	HG-158
Brânză 2 % 0.400 kg				2.0	178	75,8	4	0.30	lipses	conf	HG-158
Brânză 2 % 1 kg 2 kg				2.0	180	75,8	4	0.30	lipses	conf	HG-158
Brânză 2 % 5 kg				2.0	176	75,8	4	0.30	lipses	conf	HG-158
Brânză 5 % 0.500				5.0	176	73,0	4	0.30	lipses	conf	HG-158
Brânză 9 % 0.500				9.0	176	73,0	4	0.30	lipses	conf	HG-158
Brânză 5 % 1 kg 2 kg				5.0	172	73,0	4	0.30	lipses	conf	HG-158
Brânză 5 % 5 kg				5.0	180	73,0	4	0.30	lipses	conf	HG-158
Brânză 9 % 1 kg 2 kg				9.0	178	73,0	4	0.30	lipses	conf	HG-158
Brânză 9 % 5kg				9.0	176	72,8	4	0.30	lipses	conf	HG-158
Brânză 18 % 0.5 kg 1 kg				18.0	182	72,8	4	0.30	lipses	conf	HG-158
Produs de brânză 18% 2kg, 5kg, 0,5kg				18.0	192	65,0	4	0.30	lipses	conf	SF 03947208-014:2014
Produs de brânză 26% 1kg, 2kg, 5kg, 0,5kg				26.0	158	65,0	4	0.30	lipses	conf	SF 03947208-014:2014
Unt 72.5% ambalat 0.200 kg				72.5		25,0	-18	lipses	conf	HG-158	
Unt 72.5% (10 kg) (5 kg)				72.5		25,0	-12	lipses	conf	HG-158	
Unt 82.5% 0.200 gr				82.5		16,0	-18	lipses	conf	HG-158	
Iaurt 2.6 % 0.500 natural				2.6	85	4	0.30	lipses	conf	HG-158	
Iaurt 1.5 % 0.500 caise				1.5	86	4	0.30	lipses	conf	SF 05916732-006;2010	
Iaurt 1.5 % 0.500 vișină				1.5	88	4	0.30	lipses	conf	SF 05916732-006;2010	
Iaurt 1.5 % 0.500 căpșună				1.5	87	4	0.30	lipses	conf	SF 05916732-006;2010	
Iaurt 1.5 % 0.500 natural				1.5	85	4	0.30	lipses	conf	SF 05916732-006;2010	
Iaurt 1.5 % 0.400 caise				1.5	85	4	0.30	lipses	conf	SF 05916732-006;2010	
Iaurt 1.5 % 0.400 vișină				1.5	88	4	0.30	lipses	conf	SF 05916732-006;2010	
Iaurt 1.5 % 0.400 căpșună				1.5	87	4	0.30	lipses	conf	SF 05916732-006;2010	
Iaurt 3.5 % natural 0.125 kg				3.5	110	4	0.30	lipses	conf	HG-158	
<i>21.12</i> Iaurt Frutino 3.5 % cu cais 0.125 kg				3.5	115	4	0.30	lipses	conf	<i>4.01.23</i> SF 05916732-006;2010	
Iaurt Frutino 3.5% cu căpșună 0.125 kg				3.5	108	4	0.30	lipses	conf	SF 05916732-006;2010	
Iaurt Frutino 3.5 % banană 0.125 kg				3.5	105	4	0.30	lipses	conf	SF 05916732-006;2010	
<i>29.12</i> Iaurt 3.5 % vișină 0.125 kg				3.5	115	4	0.30	lipses	conf	<i>4.01.23</i> SF 05916732-006;2010	
<i>29.12</i> Iaurt 3.5 % mere de pădure 0.125 kg				3.5	112	4	0.30	lipses	conf	<i>4.01.23</i> SF 05916732-006;2010	
Iaurt 3.5 % persik-maracua 0.125 kg				3.5	108	4	0.30	lipses	conf	SF 05916732-006;2010	
Iaurt 1.5 % 0.500 Uz				1.5	90	4	0.30	lipses	conf	SF 05916732-006;2010	
Iaurt 2.5 % 0.125 kg natural				2.5	100	4	0.30	lipses	conf	HG-158	
Crema de brânză mere de pădure 0.2kg				4.0	162	65,0	4	0.30	lipses	conf	SF 05916732-009; 2014
Crema de brânză piersica și maracua 0.2kg				4.0	164	65,0	4	0.30	lipses	conf	SF 05916732-009; 2014
Crema de brânză vișină 0.2kg 4%				4.0	168	65,0	4	0.30	lipses	conf	SF 05916732-009; 2014
Crema de brânză natural 11% 130g				11.0	160	65,0	4	0.30	lipses	conf	SF 05916732-009; 2014
Crema de brânză mărăr cu usturoi 11%				11.0	154	65,0	4	0.30	lipses	conf	SF 05916732-009; 2014
Brânzică degresată cu vanilina 0% 100g				0	170	70,0	4	0.30	lipses	conf	SF 05916732-009; 2014
Brânzică degresată cu stafide 0% 100g				0	174	68,3	4	0.30	lipses	conf	SF 05916732-009; 2014
Brânzică cu ananas 5% 100g				5.0	170	68,3	4	0.30	lipses	conf	SF 05916732-009; 2014
Lapte praf degresat 0.5 kg				0.5	40	5,0	10	0.30	lipses	conf	HG-158
Cașcaval cu aromă de șuncă "De Cupcini"				40.0				lipses	conf	SF 05916732-003-2008	
Cașcaval natural "De Cupcini"				40.0			6	lipses	conf	SF 05916732-003-2008	
Cașcaval "De Cupcini" 40 %				40.0			6	lipses	conf	SF 05916732-003-2008	

Corespunde cerințelor HG al R. Moldova nr. 520/20-10 an. 1, HG-al R. Moldova Nr. 221 din 16.03.2009

Data când a fost eliberat certificatul 21.12.22
 Ora când a fost eliberat certificatul 6:00

Șef laborator: Isac Marina (semnatura)
 Laborant: [Signature] (nume, prenume) (semnatura)

