

Nr. parțaki	Denumirea produsului	Denumirea standardului	INDICII FIZICO CHIMICI													Uniditatea aerului	Temperatura, °C	Ora finalizării procesului tehnologic	Data fabricării / Data ambalării (bimza maturata)	Ora expirării termenului de valabilitate
			Proba fosforică	% de grăsime	Substanți uscați degresați %	Aciditatea, or	Temperatura în produs în °C	Densitatea	Indicii organoleptici	Umiditatea, %	Grupa de puritate	% de sare								
31/29	Lapte 1,5% de con.st.500/900 pel 11	H.G158	neg.	1,5	min8,2	16		1028,0	coresp		1				+2°C +6°C	002 <sup>a</sup>	31.03.25/29.03.25	23 <sup>55</sup>		
31/29	Lapte 2,5% de con. st. 450ml/900ml pel 11 / 500 ml pel	H.G158	neg.	2,5	min8,2	16		1028,2	coresp		1				+2°C +6°C	002 <sup>a</sup>	31.03.25/29.03.25	23 <sup>55</sup>		
31/29	Lapte 3,5% de consum sticla 900 ml	H.G158	neg.	3,5	min8,2	16		1028,0	coresp		1				+2°C +6°C	002 <sup>a</sup>	31.03.25/29.03.25	23 <sup>55</sup>		
31/29	Lapte 3,8% de consum integral,st 900ml	H.G158	neg.	3,8	min8,2	16		1028,8	coresp		1				+2°C +6°C	002 <sup>a</sup>	31.03.25/29.03.25	23 <sup>55</sup>		
31/29/28	Lapte acru, covăsit 4,0% pah400gr.st 450g/500g	H.G158	neg.	4,0	min7,8	90/82			coresp						+2°C +6°C	002 <sup>a</sup>	31/29/28.03.25	23 <sup>55</sup>		
31/29	Chefir sticla degresat 900g /450g	H.G158	neg.	0,05	min7,8	92/94			coresp						+2°C +6°C	002 <sup>a</sup>	31.03.25/29.03.25	23 <sup>55</sup>		
31/29	Chefir 1,0% pelic.stic. 500g/450g/900g	H.G158	neg.	1,0	min7,8	94			coresp						+2°C +6°C	002 <sup>a</sup>	31.03.25/29.03.25	23 <sup>55</sup>		
31/29	Chefir bifido. 2,5% sticlă 450g/900g	H.G158	neg.	2,5	min7,8	92/96			coresp						+2°C +6°C	002 <sup>a</sup>	31.03.25/29.03.25	23 <sup>55</sup>		
31/29	Chefir 2,5% pel.sticlă 450g/500g/900g	H.G158	neg.	2,5	min7,8	92/96			coresp						+2°C +6°C	002 <sup>a</sup>	31.03.25/29.03.25	23 <sup>55</sup>		
31/29	Chefir 3,5% sticlă 450g	H.G158	neg.	3,5	min7,8	92/96			coresp						+2°C +6°C	002 <sup>a</sup>	31.03.25/29.03.25	23 <sup>55</sup>		
9/8	laurt piersic 1,5% sticlă 450g	H.G158	neg.	1,5	min9,5	84/82			coresp						+2°C +6°C	002 <sup>a</sup>	29/26.03.25	23 <sup>55</sup>		
9/8/6	laurt multifruct 1,5% sticlă 450g/ 500g pel	H.G158	neg.	1,5	min9,5	84/82			coresp						+2°C +6°C	002 <sup>a</sup>	31/29/26.03.25	23 <sup>55</sup>		
9/8	laurt căpșună 1,5% sticlă 450g	H.G158	neg.	1,5	min9,5	84/86			coresp						+2°C +6°C	002 <sup>a</sup>	29/26.03.25	23 <sup>55</sup>		
9/8	laurt caise 1,5% sticlă 450g	H.G158	neg.	1,5	min9,5	84/82			coresp						+2°C +6°C	002 <sup>a</sup>	29/26.03.25	23 <sup>55</sup>		
9/8	laurt clasic 1,5% st. 450g	H.G158	neg.	1,5	min9,5	84/86			coresp						+2°C +6°C	002 <sup>a</sup>	29/26.03.25	23 <sup>55</sup>		
3.4	laurt clasic 2,6% pel. 500g	H.G158	neg.	2,6	min9,5	82			coresp						+2°C +6°C	002 <sup>a</sup>	31/24.03.25	23 <sup>55</sup>		
6.7	laurt clasic 2,5% pah 150gr	H.G158	neg.	2,5	min9,5	84/86			coresp						+2°C +6°C	002 <sup>a</sup>	31/26.03.25	23 <sup>55</sup>		
31/29/27	Smântână 15,0% fer. 350g pah/ 500g pel	H.G158	neg.	15,0	min3,6	68			coresp						+2°C +6°C	002 <sup>a</sup>	31/29/27/26.03.25	23 <sup>45</sup>		
31/28/26	Smântână 20,0% 250g, 350 g /500g pel	H.G158	neg.	20,0	min3,6	68			coresp						+2°C +6°C	002 <sup>a</sup>	31/28/26.03.25	23 <sup>45</sup>		
31/28/26	Smântână 25,0% fermentată 350 g pah	H.G158	neg.	25,0	min3,6	68			coresp						+2°C +6°C	002 <sup>a</sup>	31/28.03.25	23 <sup>45</sup>		
31/29/27	Smântână 10,0% fermentat pel.500g/200,400g pah	H.G158	neg.	10,0	min3,6	68			coresp						+2°C +6°C	002 <sup>a</sup>	31/29/27.03.25	23 <sup>45</sup>		
31/29	Brânză proaspătă 2,0% amb 500g	H.G158	neg.	2,0		174			coresp	80,0				0,+4°C	005 <sup>a</sup>	31.03.25/29.03.25	23 <sup>55</sup>			
36/35/34	Brânză proaspătă 5,0% amb 500g,3 kg	H.G158	neg.	5,0		174			coresp	80,0				0,+4°C	005 <sup>a</sup>	31.03.25/29.03.25	23 <sup>55</sup>			
31/29	Brânză proaspătă 5,5% amb 350 g	H.G158	neg.	5,0		174			coresp	80,0				0,+4°C	005 <sup>a</sup>	31.03.25/29.03.25	23 <sup>55</sup>			
35/36/34	Brânză proaspătă 9,0% amb 500g/3kg	H.G158	neg.	9,0		176			coresp	80,0				0,+4°C	005 <sup>a</sup>	31.03.25/29.03.25	23 <sup>55</sup>			
31/29	Br. granulată 4,0% pah.300g/0%3KG	H.G158	neg.	4,0		150			coresp	78,0	max1			0,+4°C	005 <sup>a</sup>	31.03.25/29.03.25	23 <sup>55</sup>			
135/132	Brânză maturată semitare „De Olanda”,amb,pel	H.G158	neg.	45					caracter, brânzei	max 45	1,5-3,0	85±5%		0,+4°C		28/27/26.03.25				
135/132	Brânză maturată semitare „De Olanda”kg,pel	H.G158	neg.	45					caracter, brânzei	max 45	1,5-3,0	85±5%		0,+4°C		28/27/26.03.25				
5/3	Brânză maturată semitare „Rossiischii”,amb,kg,pel	H.G158	neg.	50					caracter, brânzei	max 43	1,3-1,8	85±5%		0,+4°C		28/27/26.03.25				
1..	Brânza maturată semitare "De Posehonic"amb,kg	H.G158	neg.	45					caracter, brânzei	max 42	1,3-1,8	85±5%		0,+4°C		28/27/26.03.25				
3..2	Brânză topită 175 g ,pah „Delicioasă"	H.G158	neg.	40	min34				caracter, brânzei	max 65	1,5-2,5	85±5%		0,+4°C		24/11.03.25				
2	Brânză topită afumată amb/ kg „De Basarabia”, vid	H.G158	neg.	30	min34				caracter, brânzei	min 55	1,5-2,5	85±5%		0,+4°C		27.02.25				
4/3	Unt „Sm.dulce 200 g	H.G158	neg.	62,0	max3,5	16	-12		coresp	35,0		max 80%		0,+4/-18°C		30/23.03.25				
7/6	Unt „Tărănesc” 200 g	H.G158	neg.	72,5	max2,5	16	-12		coresp	25,0		max 80%		0,+4/-18°C		30/27/23.03.25				
7/6	Unt din smintina dulce 200g	H.G158	neg.	82,5	max2,0	16	-12		coresp	16,0		max 80%		0,+4/-18°C		30/27/23.03.25				
3	Amestec de grăsimi tartinabile "De Masă", 200 g	S.F	neg.	72,0		16	-12		coresp	25,5		max 80%		0,+4/-18°C		26.03.25				
3	Amestec de grăsimi tartinabile „Dorința” 200 g	S.F	neg.	62,0		16	-12		coresp	35,7		max 80%		0,+4/-18°C		26/19.03.25				
8	Unt „Tărănesc” 10kg	H.G158	neg.	72,5	max2,5	16	-12		coresp	25,0		max 80%		0,+4/-18°C		31.07.24				
2	Unt „Tărănesc” 5kg	H.G158	neg.	72,5	max2,5	16	-12		coresp	25,0		max 80%		0,+4/-18°C		08.02.25				
2	Unt din smintina dulce 5.0kg/10kg	H.G158	neg.	82,5		16	-12		coresp	16,0		max 80%		0,+4/-18°C		14.07.24				
3	Lapte praf degresat	H.G158	neg.	0,07		16			coresp	5,0		max 80%		0,+10°C		03.07.24				

Brânza maturată semitare: De Olanda, Rossiiskii, De Poșehonic, după deschidere a se consuma în decurs de 14 zile. Untul monolit s-a pastrat la T -18°C pînă la data livrării

Data eliberării raportului 31.03.2025

Responsabil : \_\_\_\_\_

Laborant pe calitate \_\_\_\_\_

Rezultatele încercărilor se referă numai la probele analizate