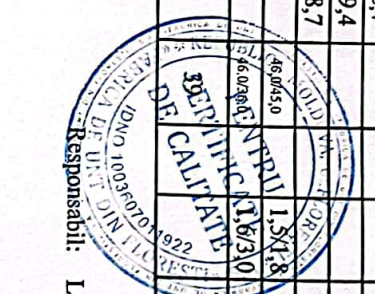


Denumirea produsului	D.N.	Nr. Lotului	Cantitatea Novete	Indici fizico - chimici														
				F.m.g.,% max.	Aciditatea, °T	Densitatea, °A	Umiditatea, % max.	SUD min. %	sare, % max.	Grupa de puritate	Proba la Fosfotaza	Temperatura, °C	Ora finaliz. proces tehnol.	Data fabricării, ambala ri, eliberării	Data finalizării termenului de valabilitate	Termenul de valabilitate (zile)	Ora expirării termenului de valabilitate	
Lapte 2,5% de con. st. 930/500 pel 11		8		2,5	16	1028,0					I	neg.	+2°C +6°C	00 ²⁰	08.08.23	14.08.23	7	23 ⁵⁵
Lapte 1,5% de con. st. 930/900ml/pel 11		8		1,5	16	1028,2					I	neg.	+2°C +6°C	00 ²⁰	08.08.23	14.08.23	7	23 ⁵⁵
Lapte 3,5% de con. st. 930 ml		8		3,5	16	1028,0					I	neg.	+2°C +6°C	00 ²⁰	08.08.23	14.08.23	7	23 ⁵⁵
Lapte acru 4,0% paharel 400g		8		4,0	75							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	08.08.23	17.08.23	10	23 ³⁵
Lapte covășit 4,0% sticlă 500g		8		4,0	80							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	08.08.23	17.08.23	10	23 ³⁵
Chefir 0% sticla degresat 930/900g		8		0	90							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	08.08.23	17.08.23	10	23 ³⁵
Chefir 1,0% pelic, stic. 500g/930/900g		8		1,0	90							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	08.08.23	17.08.23	10	23 ³⁵
Chefir bifido. 2,5% sticlă 500g/930/900g		8		2,5	90							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	08.08.23	17.08.23	10	23 ³⁵
Chefir 2,5% pel, sticlă 450g/500g/930/900g		8		2,5	90							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	08.08.23	17.08.23	10	23 ³⁵
Chefir 3,5% sticlă 500g		8		3,5	90							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	08.08.23	17.08.23	10	23 ³⁵
laurt piersic 1,5% sticlă 500g		2		1,5	78							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	08.08.23	21.08.23	14	23 ⁴⁵
laurt multifruct 1,5% sticlă 500g		3		1,5	80							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	08.08.23	21.08.23	14	23 ⁴⁵
laurt caise 1,5% sticlă 500g		2		1,5	80							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	08.08.23	21.08.23	14	23 ⁴⁵
laurt clasic 1,5% st. 500g		4		1,5	82							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	08.08.23	21.08.23	14	23 ⁴⁵
laurt clasic 2,6% pel. 500g				2,6								neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰			14	23 ⁴⁵
laurt clasic 2,5% pah 125g, 150gr		2		2,5	76				9,5			neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	08.08.23	21.08.23	14	23 ⁴⁵
Smântână 15,0% fer. 350g pah/ 500g pel		7		15,0	68							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	08.08.23	14.08.23	7	23 ⁴⁵
Smântână 20,0% 250g, 350 g, 500g pel		7		20,0	66							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	08.08.23	14.08.23	7	23 ⁴⁵
Smântână 25,0% fermentată 350 g pah		7		25,0	66							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	08.08.23	14.08.23	7	23 ⁴⁵
Smântână 10,0% fermentat pel. 500 g/200/400g pah		7		10,0	66							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	08.08.23	14.08.23	7	23 ⁴⁵
Brânză proaspătă 2,0% amb 500g /kg		7		2,0	190							neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	08.08.23	12.08.23	5	23 ⁵⁵
Brânză proaspătă 5,0% amb 500g		8		5,0	188							neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	08.08.23	12.08.23	5	23 ⁵⁵
Brânză proaspătă 5,0% amb 500g/5kg		7		5,0	188							neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	08.08.23	12.08.23	5	23 ⁵⁵
Brânză proaspătă 9,0% amb 500g/3kg		7		9,0	188							neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	08.08.23	12.08.23	5	23 ⁵⁵
Br. granulat 4,0% pah. 300g/0% 3KG		7		4,0	150							neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	07.08.23	12.08.23	5	23 ⁵⁵
Lapte 1,5 steril II UHT/0,900				1,5	17	1030,4					I	neg.	(0,25)°C		16.01.23/20.03.23	11.01.23/20.03.24	365	
Lapte 2,5% steril II UHT/0,900				2,5	17	1029,4					I	neg.	(0,25)°C		16.01.23/20.03.24	11/20.03.24	365	
Lapte 3,2 steril II UHT				3,2	17	1028,7					I	neg.	(0,25)°C		20.03.23/20.03.23	11/11.01.24	365	
Brânza cu cheag ure MOZZARELLA/SULJUCUNI, Ucraina	CT51746-2017/ 15.5-32861671-001			45								neg.	+4°C +6°C		29/30.04.23	29/30.10.23	180/90	
Brânza cu cheag ure MOZZARELLA/SULJUCUNI, Ucraina				45/30								neg.	+4°C +6°C		101.05.23	01.10.23	180/90	
Brânza cu cheag ure MOZZARELLA/SULJUCUNI, Ucraina				26/18	134/180							neg.	+4°C +6°C		13.04.23	13.04.24	120	

Corस्पunde cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactice 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 08.08.23



Responsabil: Laborant pe calitate
13.04.23

Nr. partidei	Denumirea produsului	Termen de maturizare	Data fabricării după maturizare	Denumirea standardului	In greutate neto,kg/pac	INDICII FIZICO CHIMICI												
						Fosfatază	% de Grăsime	Substanță uscată degresată, min.	Aciditatea, °T	Temperatura în product °C	Indicii organoleptici	Umiditatea, %	% de sare	Umiditatea aerului	Temperatura, °C	Data fabricării unt,Data ambalării eliberării,brinza ora.finaliz.proc.technologic	Termenul de realizare (zile) din ziua preambalării, livrării kg	Data finalizării termenului de valabilitate
32	Brânză maturată semitare „De Olanda” amb	60	19.06.23	H.G 158 din 07.03.2019	neg.	45				caracter: brânzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	07.08.23	60	05.10.23	
32	Brânză maturată semitare „De Olanda” kg	60	20.06.23		neg.	45				caracter: brânzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	07.08.23	60	05.10.23	
18	Brânză maturată semitare „Rossișchii, amb,kg	60	03.07.23		neg.	50				caracter: brânzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4°C	07.08.23	60	05.10.23	
1	Brânză cu cheag tare „Rossișchii, kg, amb, Ucraina	60	18.05.23		neg.	45				caracter: brânzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4°C	07.08.23	60	05.10.23	
1	Brânză cu cheag tare „Ucrainșchii, amb, kg, Ucraina	60	21.05.23		neg.	50				caracter: brânzei	max 45	1,5-2,5	85±5%	0,+4°C	07.08.23	60	05.10.23	
2	Brânză cu cheag tare „Rossișchii”, Goursmoif amb, kg, Ucraina	60	04.05.23		neg.	50				caracter: brânzei	max 45	1,5-2,5	85±5%	0,+4°C	07.08.23	60	05.10.23	
2	Brânza maturată semitare "De Posehoniie"amb,kg	60	16.06.23		neg.	45				caracter: Pr.brânzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	07.08.23	60	05.10.23	
2	Produs de brinză „Russkii”klaseskii, amb,kg Ucraina	60	31.05.23		neg.	50				caracter: Pr.brânzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0+8°C	07.08.23	60	05.10.23	
1	Brânză topită 175 g „Delicioasă”				neg.	40	34			pur lactat acid	max 65	max 3	85±5%	0,+4°C	02.08.23	60	30.09.23	
1	Brânză topită afumată amb /kg „De Basarabia”, vid		18.07.23		neg.	30	34			piciant gust de afumare	min 55	max 3	85±5%	0,+4°C	18.07.23	90	15.10.23	
1	Unt „Sm dulce 200 g				neg.	62,0		16	-12	corespunde HG	35,0		max 80%	0,+4/-18°C	05.08.23	35/120	10.09.23	
5	Unt „Tărănesc” 200 g				neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	26.07.23	35/120	30.08.23	
1	Unt din smintina dulce 200g				neg.	82,5		16	-12	corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	05.08.23	35/120	10.09.23/10.12.23	
4	Masă, 200 g				neg.	72,0		16	-12	corespunde SF	25,5		max 80%	0,+4/-18°C	05.08.23	35/120	10.09.23/10.12.23	
4	Amestec de grăsimi tartinabile „Dorința” 200 g				SF	62,0		16	-12	corespunde SF	35,7		max 80%	0,+4/-18°C	27.07.23	35/120	01.09.23	
2	Unt „Tărănesc” 10kg				H.G 158	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	02.07.23	10/365	17.08.23/06.24	
1	Unt „Tărănesc” 5kg Ucraina				H.G 158	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	19.07.23	10/365	17.23/18.04.24	
1	Unt din smintina dulce 5.0kg/ucraina				H.G 158	82,5		16	-12	corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	02.08.23	10/365	17.08.23/01.08.24	

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

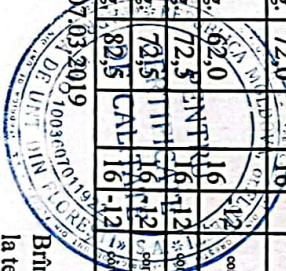
Untul, moșolit și-a păstrat la +18°C pînă la data livrării

Brânza maturată semitare după deschiderea ambalajului se păstrează la frigider reambalată la temperatura 0, +4 °C. 15 zile fără depășirea termenului de valabilitate

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

Responsabil: Laborant pe calitate

08.08.23



[Handwritten signature]