



Nr. parțide	Denumirea produsului	Denumirea standardului	INDICII FIZICO CHIMICI											Oră analiză preșcol. / biol.	Data ambalaj brânza maturată	Ora expirării termenului de valabilitate		
			Proba fosforică	% de Grăsimi	Substanță uscată degresat %	Aciditatea, T	Temperatură în produs a în °C	Densitate*	Indicii organoleptice	Umiditatea, %	Grupa de puritate	% de sare	Umiditatea acizii				Temperatură, °C	
148/147	Lapte 1,5% de con.900 pel 1l	H.G158	neg.	1,5	min8,2	16		1028,0	coresp		1				+2°C +6°C	00 ^{2*}	18/17.06.26	23 ³⁵
148/147	Lapte 2,5%/2,6% de con. st. 450ml/900ml pel 1l/ 500 ml pel /del	H.G158	neg.	2,5	min8,2	16		1028,2	coresp		1				+2°C +6°C	00 ^{2*}	18/17.06.26	23 ³⁵
148/147	Lapte 3,5% de consum sticla 900 ml	H.G158	neg.	3,5	min8,2	16		1028,0	coresp		1				+2°C +6°C	00 ^{2*}	18/17.06.26	23 ³⁵
148/147	Lapte 3,8% de consum integral, integral B.S.st 900ml	H.G158	neg.	3,8	min8,2	16		1028,8	coresp		1				+2°C +6°C	00 ^{2*}	17/16.06.26	23 ³⁵
147/144	Lapte acru, covăsit 4,0% pah400gr.st 450g/500g	H.G158	neg.	4,0	min7,8	78/84			coresp						+2°C +6°C	00 ^{2*}	17/15.06.26	23 ³⁵
146	Chefir sticla degresat 900g /450g delacta	H.G158	neg.	0,05	min7,8	92			coresp						+2°C +6°C	00 ^{2*}	16.06.26	23 ³⁵
148/14	Chefir 1,0% pelic.stic. 500g/450g/900g	H.G158	neg.	1,0	min7,8	92			coresp						+2°C +6°C	00 ^{2*}	18/17.06.26	23 ³⁵
148/146	Chefir bifido. 2,5% sticlă 450g/900g delacta	H.G158	neg.	2,5	min7,8	92			coresp						+2°C +6°C	00 ^{2*}	18/16.06.26	23 ³⁵
148/147	Chefir 2,5% pel.sticlă 450g/500g/900g/delacta/plus	H.G158	neg.	2,5	min7,8	92			coresp						+2°C +6°C	00 ^{2*}	18/17/16.06.26	23 ³⁵
148/146	Chefir 3,5% sticlă 450g	H.G158	neg.	3,5	min7,8	94			coresp						+2°C +6°C	00 ^{2*}	18/16.06.26	23 ³⁵
147	Iaurt piersic 1,5%/ fr.pădure/cereale+fib 1,5% sticlă 450g	H.G158	neg.	1,5	min9,5	86			coresp						+2°C +6°C	00 ^{2*}	17.06.26	23 ³⁵
147/145	Iaurt multifruct 1,5% sticlă 450g/ 500g pel /0.150 g	H.G158	neg.	1,5	min9,5	86			coresp						+2°C +6°C	00 ^{2*}	17/15.06.26	23 ³⁵
147/145	Iaurt căpșună 1,5% sticlă 450g /pel 500g delacta	H.G158	neg.	1,5	min9,5	86			coresp						+2°C +6°C	00 ^{2*}	17/15.06.26	23 ³⁵
147/145	Iaurt caise 1,5% sticlă 450g/pel 500g delacta	H.G158	neg.	1,5	min9,5	86			coresp						+2°C +6°C	00 ^{2*}	17/15.06.26	23 ³⁵
148/147	Iaurt clasic 1,5%/ afine+cereale+fib. 1,5% st. 450g	H.G158	neg.	1,5	min9,5	86			coresp						+2°C +6°C	00 ^{2*}	18/17.06.26	23 ³⁵
147/145	Iaurt clasic bif.1,5% st.450g, Iaurt cl 2,6% pel. 500g	H.G158	neg.	2,6	min9,5	86/86			coresp						+2°C +6°C	00 ^{2*}	17/15.06.26	23 ³⁵
147/145	Iaurt clasic 2,5% pah 150gr	H.G158	neg.	2,5	min9,5	86			coresp						+2°C +6°C	00 ^{2*}	17/15.06.26	23 ³⁵
148/146	Smântână 15,0% fer. 350g pah/ 500g pel/delacta	H.G158	neg.	15,0	min3,6	68			coresp						+2°C +4°C	00 ^{2*}	18/16.06.26	23 ³⁵
146	Smântână 12% fer. 350g pah	H.G158	neg.	20,0	min3,6	68			coresp						+2°C +4°C	00 ^{2*}	16.06.26	23 ³⁵
147/145	Smântână 20,0% 250g, 350 g /500g pel delacta	H.G158	neg.	25,0	min3,6	68			coresp						+2°C +4°C	00 ^{2*}	17/15.06.26	23 ³⁵
145	Smântână 25,0% fermentată 350 g pãh	H.G158	neg.	10,0	min3,6	68			coresp						+2°C +4°C	00 ^{2*}	15.06.26	23 ³⁵
148/146	Smântână 10,0% fermentat pel.500g/200g pah	H.G158	neg.	2,0	68				coresp	80,0					+2°C +4°C	00 ^{2*}	18/16.06.26	23 ³⁵
148/147	Brânză proaspătă 2,0% amb 500g	H.G158	neg.	2,0	176				coresp	80,0					0,+4°C	00 ^{2*}	18/17.06.26	23 ³⁵
148/147	Brânză proaspătă 5,0% amb 500g,3 kg	H.G158	neg.	5,0	176				coresp	80,0					0,+4°C	00 ^{2*}	18/17.06.26	23 ³⁵
148/147	Brânză proaspătă 5,5% amb 500g/350 g/delacta	H.G158	neg.	5,5	176				coresp	80,0					0,+4°C	00 ^{2*}	18/17.06.26	23 ³⁵
148/147	Brânză proaspătă 9,0% amb 500g/0.350g3kg delacta	H.G158	neg.	9,0	176				coresp	78,0	max1				0,+4°C	00 ^{2*}	18/17.06.26	23 ³⁵
148/147	Br. granulat 4,0% pah.300g/200g/0%3KG	H.G158	neg.	4,0	150				caracter. brânzei	max 45	1,5-3,0	85±5%			0,+4°C	00 ^{2*}	18/17.06.26	23 ³⁵
15/14	Brânză maturată semitare „De Olanda”amb,kg,pel	H.G158	neg.	50					caracter. brânzei	max 45	1,5-3,0	85±5%			0,+4°C	00 ^{2*}	16/15.06.26	
10/9	Brânză maturată semitare „Rossiischii ”amb,kg,pel	H.G158	neg.	50					caracter. brânzei	max 43	1,3-1,8	85±5%			0,+4°C	00 ^{2*}	17/16.06.26	
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	00 ^{2*}	17/15.06/29.05.26	
21/20	Brânză topită 150 g ,pah „Delicioasă"	H.G158	neg.	40	min34				caracter. brânzei	max 65	1,5-2,5	85±5%			0,+4°C	00 ^{2*}	16/21.05.26	
6	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	00 ^{2*}	17/15/10.06.26	
14	Unt „Sm.dulce 200 g	H.G158	neg.	62,0	max3,5	16	-12		coresp	35,0		max 80%		0,+4/-18°C		10.06.26		
31/30	Unt „Tărănesc” 200 g	H.G158	neg.	72,5	max2,5	16	-12		coresp	25,0		max 80%		0,+4/-18°C		14/04.06.26		
32	Unt din smintina dulce 200g	H.G158	neg.	82,5	max2,0	16	-12		coresp	16,0		max 80%		0,+4/-18°C		14.06.26		
15	Amestec de grăsimi tartinabile "De Masă", 200 g	S.F	neg.	72,0		16	-12		coresp	25,5		max 80%		0,+4/-18°C		12.06.26		
12	Amestec de grăsimi tartinabile „Dorinta” 200 g	S.F	neg.	62,0		16	-12		coresp	35,7		max 80%		0,+4/-18°C		12.06.26		
2	Unt „Tărănesc”10kg	H.G158	neg.	72,5	max2,5	16	-12		coresp	25,0		max 80%		0,+4/-18°C		20.03.26		
2	Unt „Tărănesc” 5kg	H.G158	neg.	72,5		16	-12		coresp	25,0		max 80%		0,+4/-18°C		07.06.26		
4	Unt din smintina dulce 50kg/10kg	H.G158	neg.	82,5		16	-12		coresp	16,0		max 80%		0,+4/-18°C		25.03.26		
3	Lapte praf degresat	H.G158	neg.	0,07		16			coresp	5,0		max 80%		0,+10°C		24.08.25		
1,2,3	Brânză topită afumată amb/ kg „SULUGIN” vid	H.G158	neg.	30,0					coresp	max 36	max 3,0	85±5%		-4°C...+6°C		05.04.26		
147	Airan 1,0%/ Airan cu mărar 1,8%	H.G158	neg.	1,0/1,8		94			coresp						+2°C +6°C	00 ^{2*}	17.06.26	

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

Responsabil : _____

Laborant pe calitate _____

Data eliberării raportului 18.06.2026

Rezultatele încercărilor se referă numai la probele analizate

