Produse fabricate în sistemul de management al siguranței alimentelor ISO 22000:2018
Certificat №83 valabil pînă la 07.04.2028

MILKMARK

# RAPORT DE INCERCARI Nr.129

Certificat de atestare a laboratorului № LI-070 C.N.de A.din R.M.-MOLDAC pînă la 03.06.2028

| Nr. partidei | Denumirea produsului | Denumirea standardului | INDICII FIZICO CHIMICI | | | | | | | | | | | Umiditatea aerului | Temperatura, °C | Ora finaliz. proces tehnolog. | Data fabricarii / Data ambalarii (Ziua/Luna/Anul) | Organoleptic |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Proba fosfatază | % de Grăsime | Substanță uscată degresată % | Aciditatea, °T | Temperatura în product °C | Densitatea* | Indicii organoleptici | Umiditatea, % | Grupa de puritate | % de sare | | | | | | |
| 137/136 | Lapte 1,5% de con st.500/900 pel 1l | H.G158 | neg. | 1,5 | min8,2 | 16 | | 1028,0 | coresp | | 1 | | | +2ºC +6ºC | 00²⁰ | | 05.06.26 | 23⁵⁵ |
| 137/136 | Lapte 2,5% de con. st. 450ml/900ml pel 1l / 500 ml pel /de | H.G158 | neg. | 2,5 | min8,2 | 16 | | 1028,2 | coresp | | 1 | | | +2ºC +6ºC | 00²⁰ | | 05/04.06.26 | 23⁵⁵ |
| 137/136 | Lapte 3,5% de consum sticla 900 ml | H.G158 | neg. | 3,5 | min8,2 | 16 | | 1028,0 | coresp | | 1 | | | +2ºC +6ºC | 00²⁰ | | 05/04.06.26 | 23⁵⁵ |
| 137/136 | Lapte 3,8% de consum integral, integral B.S.st 900ml | H.G158 | neg. | 3,8 | min8,2 | 16 | | 1028,8 | coresp | | 1 | | | +2ºC +6ºC | 00²⁰ | | 05/04.06.26 | 23⁵⁵ |
| 137/135 | Lapte acru, covăsit 4,0% pah400gr,st 450g/500g | H.G158 | neg. | 4,0 | min7,8 | 78/84 | | | coresp | | | | | +2ºC +6ºC | 00²⁰ | | 05/03.06.26 | 23⁵⁵ |
| 136/134 | Chefir sticla degresat 900g /450g delacta | H.G158 | neg. | 0,05 | min7,8 | 92 | | | coresp | | | | | +2ºC +6ºC | 00²⁰ | | 04/02.06.26 | 23⁵⁵ |
| 137/136 | Chefir 1,0% pelic,stic. 500g/450g/900g | H.G158 | neg. | 1,0 | min7,8 | 94 | | | coresp | | | | | +2ºC +6ºC | 00²⁰ | | 05/04.06.26 | 23⁵⁵ |
| 137/136 | Chefir bifido. 2,5% sticlă 450g/900g delacta | H.G158 | neg. | 2,5 | min7,8 | 94 | | | coresp | | | | | +2ºC +6ºC | 00²⁰ | | 05/04.06.26 | 23⁵⁵ |
| 137/136 | Chefir 2,5% pel,sticlă 450g/500g/900g/delacta/plus | H.G158 | neg. | 2,5 | min7,8 | 92 | | | coresp | | | | | +2ºC +6ºC | 00²⁰ | | 05/04.06.26 | 23⁵⁵ |
| 137/134 | Chefir 3,5% sticlă 450g | H.G158 | neg. | 3,5 | min7,8 | 94 | | | coresp | | | | | +2ºC +6ºC | 00²⁰ | | 05/02.06.26 | 23⁵⁵ |
| 135/133 | Iaurt piersic 1,5%/ fr.pădure/cereale+fib 1,5% sticlă 450g | H.G158 | neg. | 1,5 | min9,5 | 86 | | | coresp | | | | | +2ºC +6ºC | 00²⁰ | | 03/01.06.26 | 23²⁵ |
| 136/135 | Iaurt multifruct 1,5% sticlă 450g/ 500g pel /0.150 g | H.G158 | neg. | 1,5 | min9,5 | 86 | | | coresp | | | | | +2ºC +6ºC | 00²⁰ | | 05/03.06.26 | 23²⁵ |
| 136/133 | Iaurt căpșună 1,5% sticlă 450g /pel 500g delacta | H.G158 | neg. | 1,5 | min9,5 | 86 | | | coresp | | | | | +2ºC +6ºC | 00²⁰ | | 05/01.06.26 | 23²⁵ |
| 133 | Iaurt caise 1,5% sticlă 450g/pel 500g delacta | H.G158 | neg. | 1,5 | min9,5 | 86 | | | coresp | | | | | +2ºC +6ºC | 00²⁰ | | 01.06.26 | 23²⁵ |
| 135/133 | Iaurt clasic1,5%/ afine+cereale+fib. 1,5% st. 450g | H.G158 | neg. | 1,5 | min9,5 | 86 | | | coresp | | | | | +2ºC +6ºC | 00²⁰ | | 04/01.06.26 | 23²⁵ |
| 135/133 | Iaurt clasic bif.1,5% st.450g, Iaurt cl 2,6% pel. 500g | .. | neg. | 2,6 | min9,5 | 84/86 | | | coresp | | | | | +2ºC +6ºC | 00²⁰ | | 04/01.06.26 | 23²⁵ |
| | Iaurt clasic 2,5% pah 150gr | H.G158 | neg. | 2,5 | min9,5 | 86 | | | coresp | | | | | +2ºC +6ºC | 00²⁰ | | | 23²⁵ |
| 137/136 | Smântână 15,0% fer. 350g pah/ 500g pel/delacta | H.G158 | neg. | 15,0 | min3,6 | 68 | | | coresp | | | | | +2ºC +4ºC | 00²⁰ | | 05/04.06.26 | 23⁴⁵ |
| 137/134 | Smântână 12% fer. 350g pah | H.G158 | neg. | 20,0 | min3,6 | 68 | | | coresp | | | | | +2ºC +4ºC | 00²⁰ | | 05/02.06.26 | 23⁴⁵ |
| 135/133 | Smântână 20,0% 250g, 350 g /500g pel delacta | H.G158 | neg. | 25,0 | min3,6 | 68 | | | coresp | | | | | +2ºC +4ºC | 00²⁰ | | 03/01.06.26 | 23⁴⁵ |
| 137/133 | Smântână 25,0% fermentată 350 g păh | H.G158 | neg. | 10,0 | min3,6 | 68 | | | coresp | | | | | +2ºC +4ºC | 00²⁰ | | 05/01.06.26 | 23⁴⁵ |
| 137/134 | Smântână 10,0% fermentat pel.500g/200g pah | H.G158 | neg. | 2,0 | | 68 | | | coresp | 80,0 | | | | +2ºC +4ºC | 00²⁵ | | 05/02.06.26 | 23⁵⁵ |
| 137/136 | Brînză proaspătă 2,0% amb 500g | H.G158 | neg. | 2,0 | | 174 | | | coresp | 80.0 | | | | 0,+4ºC | 00²⁵ | | 05/04.06.26 | 23⁵⁵ |
| 137/136 | Brînză proaspătă 5,0% amb 500g,3 kg | H.G158 | neg. | 5,0 | | 174 | | | coresp | 80.0 | | | | 0,+4ºC | 00²⁵ | | 05/04.06.26 | 23⁵⁵ |
| 137/136 | Brînză proaspătă 5,5% amb 500g/350 g/delacta | H.G158 | neg. | 5,5 | | 174 | | | coresp | 80.0 | | | | 0,+4ºC | 00²⁵ | | 05/04.06.26 | 23⁵⁵ |
| 137/136 | Brînză proaspătă 9,0% amb 500g/0.350g3kg delacta | H.G158 | neg. | 9,0 | | 174 | | | coresp | 78.0 | | max1 | | 0,+4ºC | 00²⁵ | | 05/04.06.26 | 23⁵⁵ |
| 137/136 | Br. granulat 4,0% pah.300g/200g/0%3KG | H.G158 | neg. | 4.0 | | 150 | | | caracter. brînzei | max 45 | | 1,5-3,0 | 85±5% | 0,+4ºC | | | 05/04.06.26 | 23⁵⁵ |
| 14/15 | Brînză maturata semitare „De Olanda”amb,kg,pel | H.G158 | neg. | | | | | | caracter. brînzei | max 45 | | 1,5-3,0 | 85±5% | 0,+4ºC | | | 04.06/29/28.05.26 | |
| 9/8 | Brînză maturata semitare,,Rossiischii ,amb,kg,pel | H.G158 | neg. | 50 | | | | | caracter. brînzei | max 43 | | 1,3-1,8 | 85±5% | 0,+4ºC | | | 04/02.06/26.05.26 | |
| 1… | Brînza maturată semitare "De Posehonie"amb,kg | H.G158 | neg. | 45 | | | | | caracter. brînzei | max 42 | | 1,3-1,8 | 85±5% | 0,+4ºC | | | 04.06/29/25.05.26 | |
| 20 | Brînză topită 150 g ,pah „Delicioasă" | H.G158 | neg. | 40 | min34 | | | | caracter. brînzei | max 65 | | 1,5-2,5 | 85±5% | 0,+4ºC | | | 21.05.26 | |
| 4 | Brînză topită afumată amb./ kg „De Basarabia”, vid | H.G158 | neg. | 30 | min34 | | | | caracter. brînzei | min 55 | | 1,5-2,5 | 85±5% | 0,+4ºC | | | 04.06/25.05.26 | |
| 13/12 | Unt „Sm.dulce 200 g | H.G158 | neg. | 62,0 | max3,5 | 16 | -12 | | coresp | 35,0 | | | max 80% | 0,+4/-18°C | | | 04.06/23.05.26 | |
| 29/28 | Unt „Țărănesc” 200 g | H.G158 | neg. | 72,5 | max2,5 | 16 | -12 | | coresp | 25,0 | | | max 80% | 0,+4/-18°C | | | 01.06/27.05.26 | |
| 30/29 | Unt din smintina dulce 200g | H.G158 | neg. | 82,5 | max2,0 | 16 | -12 | | coresp | 16.0 | | | max 80% | 0,+4/-18°C | | | 01.06/27.05.26 | |
| 14/13 | Amestec de grăsimi tartinabile "De Masă" 200 g | S.F | neg. | 72,0 | | 16 | -12 | | coresp | 25,5 | | | max 80% | 0,+4/-18°C | | | 05.06/14.05.26 | |
| 11 | Amestec de grăsimi tartinabile „Dorința” 200 g | S.F | neg. | 62,0 | | 16 | -12 | | coresp | 35.7 | | | max 80% | 0,+4/-18°C | | | 14.05.26 | |
| 2 | Unt „Țărănesc”10kg | H.G158 | neg. | 72,5 | max2,5 | 16 | -12 | | coresp | 25.0 | | | max 80% | 0,+4/-18°C | | | 20.03.26 | |
| 1 | Unt „Țărănesc” 5kg | H.G158 | neg. | 72,5 | max2,5 | 16 | -12 | | coresp | 25.0 | | | max 80% | 0,+4/-18°C | | | 17.05.26 | |
| 4 | Unt din smintina dulce 5,0kg/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 | Brînză topită afumată amb./ kg „SULUGUNI, vid | TУУ 15.5 | neg. | 30,0 | | | | | coresp | max 36 | | max 3,0 | 85±5% | -4ºC...+6ºC | | | 05.04.26 | |
| 135 | Airan 1,0%/ Airan cu mărar 1.8% | H.G158 | neg. | 1.0/1.8 | | 86 | | | coresp | | | | | 2ºC +6ºC | | | 03.06.26 | |

Brânza maturată semitare: De Olanda, Rossiiskii, De Poșehonie, după deschidere a se consuma în decurs de 14 zile. Untul monolit s-a pastrat la t -18°C pina la data livrarii

Data eliberarii raportului 05.06.2026
Rezultatele încercărilor se referă numai la probele analizate

Digitally signed by Curca Ala
Date: 2026.06.05 10:18:11 EEST
Reason: MoldSign Signature
Location: Moldova
MOLDOVA EUROPEANĂ

Responsabil : _____

Laborant pe calitate _____

MD PM-611-FR CONTROL SANITAR VETERINAR