

CERTIFICAT DE CALITATE Nr.135

Certificat de atestare a laboratorului
№ L1-070 C.N de A din R.M.-MOLDAC
până la 03.06.2028

Nr. ordine	Denumirea produsului	Nr. partidei	Termen de maturizare	Data fabricării (data finalizării procesului tehnologic)	Denumirea standardului	In greutate netto,kg/pac	INDICII FIZICO CHIMICI							Umiditatea aerului	Temperatura de pastrare, °C	Data fabricarii (unt,br.topita, spread).Data ambalari(brinza maturata)	Termenul de realizare (zile) din ziua precambalarii, livrarii kg	Data finalizari termenului de vabilitate	
							Fosfatază	% de Grăsime	Substanță uscată degresată, min.	Aciditatea, °T	Temperatura în produs °C	Indicii organoleptici	Umiditatea, %						% de sare
1	Brînză maturata semitare „De Olanda”, amb,kg	23	45	04.06.25	H.G 158 din 07.03.2019		neg.	45		4	caracter: brînzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4	11/10/09 06.25	60	10/09/07 08.25	
2	Brînză maturata „ Olanda”Ucraina kg,amb	1	60	15.04.25			neg.	45		4	caracter: brînzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4	11/10/09 06.25	60	10/09/07 08.25	
3	Brînză maturata semitare „Rossiichii ,amb,kg	23	60	05.06.25			neg.	50		4	caracter: brînzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	11/10/09 06.25	60	10/09/07 08.25	
4	Brînza maturată semitare "De Posehonie"amb	2	60	02.03.25			neg.	45		4	caracter: brînzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	11/10/09 06.25	60	10/09/07 08.25	
5	Brînza maturată semitare "De Posehonie"kg	2	60	02.03.25			neg.	45		4	caracter: Pr brînzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4	11/10/09 06.25	60	10/09/07 08.25	
6	Produs „Russkii"amb,kg	2	60	07.01.25			neg.	45		4	caracter: Pr brînzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4	11/10/09 06.25	60	10/09/07 08.25	
7	Brînză maturata „Ucrainschii" ,amb,kg	1	60	27.03.25			neg.	50			caracter: Pr brînzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	11/10/09 06.25	60	10/09/07 08.25	
8	Brînză topită 175 g „Delicioasă"	4/3					neg.	40	34		pur lactat acid	max 65	max 3	85±5%	0,+4	10.06.25/29.05.25	60	08.08.25/27.07.25	
9	Brînză topită afumată amb./kg „De Basarabia", vid	1		13.05.25			neg.	30	34		piceant, gust de afumare	min 55	max 3	85±5%	0,+4°C,0	11/10/09 06.25	60	10/09/07 08.25	
10	Unt „Sm.dulce 200 g	1..					neg.	62,0		16	-12	corespunde HG	35,0		max 80%	0,+4/-18°C	07.06.25	35/120	12.07.25/06.10.25
11	Unt „Tărănesc" 200 g	1.8					neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	04.06.25	35/120	09.07.25/03.10.25
12	Unt din smînînă dulce 200g	1					neg.	82,5		16	-12	corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	08/01.06.25	35/120	06.07.25/07.01.10.25
13	Amestec de grăsimi tartinabile "De Masă", 200 g	2				SF 00459075-007:2010	neg.	72,0		16	-12	corespunde SF	25,5		max 80%	0,+4/-18°C	07.06.25	35/120	12.07.25/06.10.25
14	Amestec de grăsimi tartinabile „Dorința" 200 g						neg.	62,0		16	-12	corespunde SF	35,7		max 80%	0,+4/-18°C	07.06.25	35/120	12.07.25/06.10.25
15	Unt „Tărănesc" 10kg	1					neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	07.05.25	10/365	21.06.25/06.09.26
16	Unt „Tărănesc" 5kg	2					neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	09.04.25	10/365	21.06.25/07.02.26
17	Unt din smînînă dulce 5 kg/10 kg	1				H.G 158	neg.	82,5		16	-12	corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	05.04.25	10/365	21.06.25/02.09.26

Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate 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

12.06.25



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

Responsabil: Laborant pe calitate

S.A. „Fabrica de unt din Florești”
CERTIFICAT DE CALITATE 135

Certificat de atestare a laboratorului
№ L1-070 C.N. de A.din R.M.-MOLDAC
pina la 03.06.2028

Denumirea produsului	D.N.	Nr. Lotului	Cantitatea Novele	Indici fizico - chimici								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
				F.m.g. % max.	Aciditatea, °T	Densitatea, °A	Umiditatea, % max.	SUD min. %	sare, % max.	Grupa de puritate	Proba la Fosfoaza						
Lapte 2,5% de con.st.450ml/900ml/pel 1l/ 500 ml pel		12/11		2,5	16	1028,0				I	neg.	+2°C ÷ +6°C	00 ²⁰	12.06.25/11.06.25	18.06.25/17.06.25	7	23 ⁵⁵
Lapte 1,5% de con.st.900ml/pel 1l		12/11		1,5	16	1028,2				I	neg.	+2°C ÷ +6°C	00 ²⁰	12.06.25/11.06.25	18.06.25/17.06.25	7	23 ⁵⁵
Lapte 3,5% de consum sticla 900 ml		12/11		3,5	16	1028,0				I	neg.	+2°C ÷ +6°C	00 ²⁰	12.06.25/11.06.25	18.06.25/17.06.25	7	23 ⁵⁵
Lapte 3,8% de consum integral, st 900ml		12/11		3,8	16	1028,8					neg.	+2°C ÷ +6°C	00 ¹⁰	12.06.25/11.06.25	18.06.25/17.06.25	7	23 ⁵⁵
Lapte acru, pah 400g/ covăsit 4,0% st 450g		12/11		4,0	88/80						neg.	+2°C ÷ +6°C	00 ¹⁰	12.06.25/11.06.25	21.06.25/20.06.25	10	23 ⁵⁵
Chefir 0% sticla degresat 900g /450g		10/9		0	90						neg.	+2°C ÷ +6°C	00 ¹⁰	12.06.25/11.06.25	21.06.25/19.06.25	10	23 ⁵⁵
Chefir 1,0% pelic 500g ,stic. 450g/900g		10/9		1,0	92/94						neg.	+2°C ÷ +6°C	00 ¹⁰	12.06.25/10.06.25	21.06.25/19.06.25	10	23 ⁵⁵
Chefir bifido. 2,5% sticlă 450g/900g		10/9		2,5	92/94						neg.	+2°C ÷ +6°C	00 ¹⁰	12.06.25/10.06.25	21.06.25/19.06.25	10	23 ⁵⁵
Chefir 2,5% pel 500g, sticlă 450g/900g		10/9		2,5	92/94						neg.	+2°C ÷ +6°C	00 ¹⁰	12.06.25/10.06.25	21.06.25/19.06.25	10	23 ⁵⁵
Chefir 3,5% sticlă 450g		10/9		3,5	92/94						neg.	+2°C ÷ +6°C	00 ¹⁰	12.06.25/10.06.25	21.06.25/19.06.25	10	23 ⁵⁵
laurt piersic 1,5% sticlă 450g		2/1		1,5	88/84			9,5			neg.	+2°C ÷ +6°C	00 ¹⁰	11.06.25/07.06.25	24.06.25/20.06.25	14	23 ⁴⁵
laurt multifruct 1,5% sticlă 450g/500g pel		2/1		1,5	86/88			9,5			neg.	+2°C ÷ +6°C	00 ¹⁰	11.06.25/07.06.25	24.06.25/20.06.25	14	23 ²⁵
laurt căpșună 1,5% sticlă 450g		2/1		1,5	88/86			9,5			neg.	+2°C ÷ +6°C	00 ¹⁰	11.06.25/07.06.25	24.06.25/20.06.25	14	23 ²⁵
laurt caise 1,5% sticlă 450g		2/1		1,5	88/86			9,5			neg.	+2°C ÷ +6°C	00 ¹⁰	11.06.25/07.06.25	24.06.25/20.06.25	14	23 ²⁵
laurt clasic 1,5% st. 450g		2/1		1,5	90/88			9,5			neg.	+2°C ÷ +6°C	00 ¹⁰	11.06.25/07.06.25	24.06.25/20.06.25	14	23 ²⁵
laurt clasic 2,6% pel. 500g		2..1		2,6	78			9,5			neg.	+2°C ÷ +6°C	00 ¹⁰	02.06.25/26.05.25	15/08.06.25	14	
laurt clasic 2,5% pah 150g		2..1		2,5	78			9,5			neg.	+2°C ÷ +6°C	00 ¹⁰	09/04.06.25	22.06.25/17.06.25	14	
Smântână 15,0%, 12% fer. 350g pah/ 500g pel		12/10		15,0	70						neg.	+2°C ÷ +6°C	00 ¹⁰	10.06.25/07.06.25	24/21/19.06.25	15	23 ⁵⁵
Smântână 20,0% 250g. 350 g ,500g pel		11/9		20,0	66						neg.	+2°C ÷ +6°C	00 ¹⁰	11.06.25/09.06.25	25/23/20.06.25	15	23 ⁴⁵
Smântână 25,0% fermentată 350 g pah		11/9		25,0	66						neg.	+2°C ÷ +6°C	00 ¹⁰	11.06.25/09.06.25	25/23/20.06.25	15	23 ⁴⁵
Smântână 10,0% fermentat pel.500 g/200/400g pah		12/10.7		10,0	74						neg.	+2°C ÷ +6°C	00 ¹⁰	10.06.25/07.06.25	24/21.06.25	15	23 ⁴⁵
Brinză proaspătă 2,0% amb 500g		12/11		2,0	176		80,0				neg.	0°C ÷ +4°C	00 ⁰⁵	12.06.25/11.06.25	16.06.25/15.06.25	5	00 ²⁵
Brinză proaspătă 5,0% amb 500g/5 kg		12/11		5,0	176		80,0				neg.	0°C ÷ +4°C	00 ⁰⁵	12.06.25/11.06.25	16.06.25/15.06.25	5	23 ⁵⁵
Brinză proaspătă 5,5% amb 350 g		12/11		5,5	176		80,0				neg.	0°C ÷ +4°C	00 ⁰⁵	12.06.25/11.06.25	16.06.25/15.06.25	5	23 ⁵⁵
Brinză proaspătă 9,0% amb 500g/0.350g 3kg		12/11		9,0	176		80,0				neg.	0°C ÷ +4°C	00 ⁰⁵	12.06.25/11.06.25	16.06.25/15.06.25	5	23 ⁵⁵
Br. granulat 4,0% pah.300g /200g /0%3KG		12/11		4,0	150		78,0		max1		neg.	+2°C ÷ +6°C	00 ⁰⁵	12.06.25/11.06.25	16.06.25/15.06.25	5	23 ⁵⁵
Lapte 2,5 steril UHT/1000 g	CTB1746-2017/ TY Y 15.5-32861671-001	4..9		1,5	17	1030,4				I	neg.	(0; ÷ +25)°C		06.02.25	01.02.26	365	
Lapte 2,5% steril UHT/1000 g Barista		4..9		2,5	17	1029,4				I	neg.	(0; ÷ +25)°C		06.02.25	01.02.26	365	
Lapte 3,2 steril UHT/1000 g		4..9		3,2	17	1028,7				I	neg.	(0; ÷ +25)°C		06.02.25	01.02.26	365	
Brinzica glazurata: vanilie, cacao, piersic, visina, caramela, capsuna, nuci, afine, cocos				26/18	134/180		39				neg.			02.01.25	30.06.25	180	

Corespunde cerintelor de calitate pentru lapte si produselor lactate 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

12.06.25

Responsabil: Laborant pe calitate