



Nr	Denumirea produsului	Documentul Normativ	Numărul de locuri	În greutatea neto, kg	Indicii fizico-chimici					Data fabricării, eliberării	Data Finalizării Termenului de valabilitate	Termen de valabilitate	Caracteristici senzoriale	
					Grăsimi %	Aciditatea °T	Densitatea °A	Umiditate %	Fosfor %					Temperatura °C
1	Lapte pasteurizat, 1L	HG 158 din 07.03.2019		4320	2,5	18	1028		Absentă	4±2	25/12	30/12	72 ore	Corespunde Anexa 2 HG 158
2	Lapte pasteurizat, 0,5L	-/-		1040	2,5	18	1028		Absentă	4±2	25/12	30/12	5 zile	-/-
3	Lapte pasteurizat, 1L	-/-		940	3,5	18	1028		Absentă	4±2	25/12	30/12	5 zile	-/-
4	Lapte pasteurizat, 1L	-/-		40	1,5	18	1028		Absentă	4±2	25/12	30/12	5 zile	-/-
5	Chefir, 500 gr	HG 158 din 07.03.2019		110	1,0	102			Absentă	4±2	25-26/12	30-31/12	5 zile	Corespunde Anexa 4 HG 158
6	Chefir, 500 gr	-/-		320	2,5	100			Absentă	4±2	25-26/12	30-31/12	5 zile	-/-
7	Chefir, 500 gr	-/-		30	3,2	98			Absentă	4±2	25-26/12	30-31/12	5 zile	-/-
8	Chefir îmbogățit cu bifidobacterii	HG 158 din 07.03.2019		480	2,5	102			Absentă	4±2	25-26/12	30-31/12	5 zile	-/-
9	Chefir cu umplutură de vișină	SF 03947208-007-2011			2,5				Absentă	4±2			5 zile	Dulce cu aromă de vișină
10	Chefir cu umplutură de capsuni	SF 03947208-007-2011			2,5				Absentă	4±2			5 zile	Dulce cu aromă de capsuni
11	Smântână, 500gr	HG 158 din 07.03.2019		300	10	40			Absentă	4±2	25-26/12	1-2/10	7 zile	Corespunde Anexa 3 HG 158
12	Smântână 500gr,	HG 158 din 07.03.2019		660	15	68			Absentă	4±2	25-26/12	1-2/10	7 zile	-/-
13	Smântână în pahare, 200 gr/ 350gr	HG 158 din 07.03.2019		78360	15	68			Absentă	4±2	25-26/12	1-2/10	7 zile	-/-
14	Smântână în pahare, N1 350gr	HG 158 din 07.03.2019			15				Absentă	4±2			7 zile	-/-
15	Smântână dulce pasteurizată, 500 gr	HG 158 din 07.03.2019		30	35	15			Absentă	4±2	25-26/12	28-29/12	72 ore	-/-
16	Smântână dulce pasteurizată la cîntar	HG 158 din 07.03.2019			35	15			Absentă	4±2			36 ore	-/-
17	Smântână îmbogățită cu bifidobacterii	HG 158 din 07.03.2019		210	15	68			Absentă	4±2	25-26/12	1-2/10	7 zile	-/-
18	Smântână 500gr	HG 158 din 07.03.2019		1350	20	66			Absentă	4±2	25-26/12	1-2/10	7 zile	-/-
19	Smântână, kg	HG 158 din 07.03.2019			20	66			Absentă	4±2	26/12	29/12	72 ore	-/-
20	Smântână în pahare, 200 gr/ 350gr	HG 158 din 07.03.2019		78360	20	66			Absentă	4±2	25-26/12	1-2/10	7 zile	-/-
21	Smântână în pahare, N1 350gr	HG 158 din 07.03.2019			20				Absentă	4±2			7 zile	-/-
22	Brînză de vacă 2% 2 kg, 5 kg	SF 03947208-009-2011			2		76		Absentă	4±2			120 ore	Corespunde Anexa 5 HG 158
23	Brînză de vacă 5% 2 kg, 5 kg	SF 03947208-009-2011		684	5	190	73		Absentă	4±2	26/12	31/12	120 ore	-/-
24	Brînză de vacă 5% 500 g	SF 03947208-009-2011		330	5	190	73		Absentă	4±2	24-25-26/12	29-30-31/12	120 ore	-/-
25	Brînză de vacă 9% 2 kg, 5 kg	SF 03947208-009-2011			9		73		Absentă	4±2			120 ore	-/-
26	Brînză de vacă 9% 500 g	SF 03947208-009-2011		400	9		73		Absentă	4±2	24-25-26/12	29-30-31/12	120 ore	-/-
27	Brînză de vacă 18% 2 kg, 5 kg	SF 03947208-009-2011		195	18	160	68		Absentă	4±2	26/12	31/12	120 ore	-/-
28	Brînză topită tartinabilă „Mărgăritar”	SF-03947208-001			Min 60		52			0 - +4			30 zile	Caracteristic brînzii topite
29	Brînză topită tartinabilă „Rîșcani”	SF-03947208-001			Min 55		55			0 - +4			30 zile	-/-
30	Unt Tărănesc la kg	HG 158 din 07.03.2019		30	72,5		25			0 - +4		15/01	20 zile	Corespunde Anexa 6 HG 158
31	Unt Tărănesc ambalat	HG 158 din 07.03.2019			72,5		25			0 - +4			40 zile	-/-
32	Unt 72,5% N1 ambalat	HG 158 din 07.03.2019			72,5		25			0 - +4			40 zile	-/-
32	Unt 82,5% N1 ambalat	HG 158 din 07.03.2019			82,5		16			0 - +4			40 zile	-/-
34	„Unt „de Rîșcani” ambalat	SF 03947208-005-2009		900	82,5		16			0 - +4		4/02	40 zile	-/-
35	Unt „de Rîșcani” la kg	SF 03947208-005-2009		40	82,5		16			0 - +4		15/01	20 zile	-/-
36	Unt 72,5% ambalat Bun Străbun	HG 158 din 07.03.2019			72,5		25			0 - +4			40 zile	-/-
37	Unt 82,5% ambalat Bun Străbun	HG 158 din 07.03.2019			82,5		16			0 - +4			40 zile	-/-
38	Unt topit la kg	-/-			90		0,7			-3 ... 0			90 zile	-/-
39	Amestec de grăsimi „Favorit” amb	SF 03947208-007-2010			72,5		25			3			20 zile	Caracteristic produsului
40	Amestec de grăsimi „Favorit” la kg	-/-			72,5		25			-18			9 luni	Caracteristic produsului
41	Amestec de grăsimi „Buterbrodnoe”	-/-			61,5		35			5			10 zile	Caracteristic produsului
42														

Corespunde cerințelor: HG al R. Moldova nr. 158 din 07.03.2019, HG al R. Moldova nr. 520 din 22.06.2010 p.8,99, HG al Republicii Moldova Nr. 221 din 16.03.2009
Data eliberării certificatului de calitate 26.12.22

certificat veterinar N°

Responsabil Șef laborator Toderiță Eduard

(semnătura)

Laborant

20 p 01 11

(nume, prenume)

(semnătura)

Data fabricării	Data preambalării	Denumirea produsului	Termen de maturizare, zile	Termen de păstrare după maturizare conform standardului	Standard	Calupuri, unități	Greutate a în kg	Indicii fizico-chimici			Caracteristici senzoriale	Termen de realizare, zile	Temperatura de păstrare °C, umiditatea aerului %	Valabil până la
								% de grăsimi	% de umiditate	% de sare				
4-6-4108	23/12	Brinză cu cheag tare „de Rîșcani”	35	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	HG 158 din 07.03.2019		123,6	50±1,6	Max 44	1,5-2,5	Corespunde Anexa 5 HG 158	60	0°...4°C 85±5%	21/12
4108	22-23/12	Ambalat					45,3							20-21/12
4108	23/12	Brinză cu cheag tare „de Moldova”	40	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	HG 158 din 07.03.2019		150,1	50±1,6	Max 44	1,5-2,5	Corespunde Anexa 5 HG 158	60	0°...4°C 85±5%	21/12
6108	23/12	Ambalat					30,0							21/12
6108	23/12	Brinză cu cheag tare „de Olanda”	45	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	HG 158 din 07.03.2019		147,7	45±1,6	Max 44	1,5-2,5	Corespunde Anexa 5 HG 158	60	0°...4°C 85±5%	21/12
8108	23/12	Ambalat					30,0							21/12
2108	23/12	Brinză cu cheag tare „de Poșchonie”	45	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	HG 158 din 07.03.2019		109,6	45±1,6	Max 44	1,5-2,5	Corespunde Anexa 5 HG 158	60	0°...4°C 85±5%	21/12
4109	23/12	Ambalat					30,0							21/12
31104	23/12	Brinză cu cheag tare „de Rusia”	60	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	HG 158 din 07.03.2019		10,2	50±1,6	Max 43	1,5-2,5	Corespunde Anexa 5 HG 158	60	0°...4°C 85±5%	21/12
31104	23/12	Ambalat 0.4					45,3							21/12
24/12		Ambalat 0.8												21/12
		Brinză cu cheag moale cu pătrunjel, mîrîș „Albă de Rîșcani”			SF 03947208 003:2009		18,97	35±1,6	Max 62	Max 4,5	Lactat pușin acid, cu gust de verdeața folioasă	5	4±2°C 85±5%	29/12
		Ambalat												
		Brinză cu cheag tare „Edam”	min30 zile	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	HG 158 din 07.03.2019			45±1,6	Max 48		Păcut, fin cu aromă caracteristică, pușin amărui	60	0°...4°C 85±5%	
		Ambalat												
20/12		Brinză topită tarinabilă „Mărgărită”			SF 03947208-001	240		Min 60	52		Caracteristic de brinză topită	25	0-6	20/12
		Brinză topită tarinabilă „Rîșcani”			SF 03947208-001			Min 55	55		Caracteristic de brinză topită	25	0-6	
9/108	23/12	Brinză cu cheag tare „de Brut”	15	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	HG 158 din 07.03.2019		1359	40±1,6	Max 50	1,5-2,5	Corespunde Anexa 5 HG 158	60	0°...4°C 85±5%	21/12
2108	23/12	Ambalat					30,0							21/12
8108	23/12	Brinză cu cheag tare „Lucafiurul”	45	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	HG 158 din 07.03.2019		15,5	30±2,0	Max 52	1,5-3,0	Corespunde Anexa 5 HG 158	60	0°...4°C 85±5%	21/12
5/108	23/12	Brinză cu cheag tare „Gouda”	30	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	HG 158 din 07.03.2019		130,3	48±1,6	Max 44	1,5-3,0	Ușor picant cu aromă caracteristică	60	0°...4°C 85±5%	21/12
4/108	23/12	Ambalat					34,5							21/12
		Brinză cu cheag tare „Bugac”	30	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	HG 158 din 07.03.2019			55±1,0	Max 50	1,5-2,5	Caracteristic brinzei, slab acidulat	60	0°...4°C 85±5%	
20/12	23/12	Ambalat												
24/12	23/12	Cașcaval „Provincial”	15	4 luni la temperatura de -3°C ... 0°C	SF 03947208 002:2008		34,7	45±2,0	Max 50	1,0-3,0	Caracteristic brinzei pușin amărui	60	0°...4°C 85±5%	21/12
		Ambalat					7,19							21/12
		Cașcaval „Provincial” cu punculă și adică	15	2 luni la temperatura de -3°C ... 0°C	SF 03947208 002:2008			45±2,0	Max 50	1,0-3,0	Caracteristic brinzei pușin amărui	30	0°...4°C 85±5%	
		Ambalat												
23/12	22-23/12	Brinză topită afumată „de Basarabia-LR”			SF 03947208 001:2008		150,9	Min 30	Max 55	3,0	Potrivit de picant, de afumat	60	0°...4°C 85±5%	20-21/12
22-23/12		Ambalat					8,5							
		Brinză topită afumată „de Basarabia-LR” cu mîrîș și usturoi			SF 03947208 001:2008			Min 30	Max 55	3,0	Potrivit de picant, afumat cu gust de marar și usturoi	60	0°...4°C 85±5%	
		Ambalat												
		Produs de brinză „De Olanda”	45	2 luni la temperatura de 0°C ... +4°C	SF 03947208 010:2012			45	Max 44	1,5-2,5	Promușat de brinză, slab acidulat, pușin amărui	60	0°...4°C 80±5%	
		Ambalat												
		Produs de brinză „De Rusia”	60	2 luni la temperatura de 0°C ... +4°C	SF 03947208 010:2012			50	Max 43	1,5-2,5	Corespunde Anexa 5 HG 158	60	0°...4°C 80±5%	
		Ambalat												
18/12		Brinză cu cheag la sărătură „Albă de Rîșcani”	5		SF 03947208 003:2009			45±1,6	Max 62	Max 4,5	Lactat acid, potrivit de alrat	30	4±2°C 85±5%	14/12

Corespunde cerințelor: HG al R. Moldova nr. 158 din 07.03.2019,
HG al R. Moldova nr. 520 din 22.06.2010 p.8,99,
HG al Republicii Moldova Nr. 221 din 16.03.2009
Data eliberării certificatului de calitate 24/12-12

certificat veterinar N°

Responsabil Șef laborator Toderiță Eduard

Laborant

Laborant

Laborant

(nume, prenume)

(semnătura)