

CERTIFICAT DE CALITATE Nr.88

Certificat de atestare a laboratorului
№ L1-070 C.N. de A din R.M.-MOLDAC
pînă la 04.06.2025

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 ambalarii(brinza maturata)	Termenul de realizare (zile) din ziua precambalarii, livrari kg	Data finalizari termenului de vabilitate	
							Fosfatază	% de Grăsimi	Substanță uscată degresată, min.	Aciditatea, °T	temperatura in product °C	Indicii organoleptici	Umiditatea, %						% de sare
1	Brînză maturata semitare „De Olanda”,amb,kg	132/30	60	23/12.02.25	H.G 158 din 07.03.2019		neg.	45		4	caracter: brînzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4	16/15/14/11.04.25	60	14/13/12/09.06.25	
2	Brînză maturata „ Olanda”Ucraina kg,amb	1	60	10.02.25			neg.	45		4	caracter: brînzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4	16/15/14/11.04.25	60	14/13/12/09.06.25	
3	Brînză maturata semitare „Rossiischii, amb	1	60	11.03.25			neg.	50		4	caracter: brînzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	16/15/14/11.04.25	60	14/13/12/09.06.25	
4	Brînză maturata semitare „Rossiischii, kg	1	60	11.03.25			neg.	45		4	caracter: brînzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	16/15/14/11.04.25	60	14/13/12/09.06.25	
5	Brînză maturată semitare "De Posehonié"amb	1	60	02.03.25			neg.	45		4	caracter: Pr.brînzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4	16/15/14/11.04.25	60	14/13/12/09.06.25	
6	Brînză maturată semitare "De Posehonié" kg	1	60	02.03.25			neg.	45		4	caracter: Pr.brînzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4	16/15/14/11.04.25	60	14/13/12/09.06.25	
7	Brînză maturata „Ucrainschii", amb,kg	2	60	18.12.24			neg.	50			caracter: Pr.brînzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	16/15/14/11.04.25	60	14/13/12/09.06.25	
8	Brînză topită 175 g „Delicioasă"	2/1					neg.	40	34		pur lăctat acid	max 65	max 3	85±5%	0,+4	15/11/03.04.25	60	13/09/01.06.25	
9	Brînză topită afumată amb./ kg „De Basarabia”, vid	2		27.02.25			neg.	30	34		păcant, gust de afumate	min 55	max 3	85±5%	0,+4°C,0	27.02.25	90/60	25.04.25	
10	Unt „Sm.dulce 200 g	1					neg.	62,0		16	-12	corespunde HG	35,0		max 80%	0,+4/-18°C	13.04.25	35/120	18.05.25/04.06.25
11	Unt „Tărănesc” 200 g	1					neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	13.04.25	35/120	11.05.25/04.06.25
12	Unt din smîntînă dulce 200g	1					neg.	82,5		16	-12	corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	13.04.25	35/120	11.05.25/04.06.25
13	Amestec de grăsimi tartinabile "De Masă", 200 g	1					neg.	72,0		16	-12	corespunde SF	25,5		max 80%	0,+4/-18°C	02.04.25	35/120	07.05.25/06.06.25
14	Amestec de grăsimi tartinabile „Dorința” 200 g	1					neg.	62,0		16	-12	corespunde SF	35,7		max 80%	0,+4/-18°C	02.04.25	35/120	07.05.25/06.06.25
15	Unt „Tărănesc” 10kg	8					neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	31.07.24	107/65	26.04.25/07.07.25
16	Unt „Tărănesc” 5kg	2					neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	08.02.25	107/65	26.04.25/07.07.25
17	Unt din smîntînă dulce 5 kg	1					neg.	82,5		16	-12	corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	09.02.25	107/65	26.02.26/14.07.25



Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate Hotărîre 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

17.04.25

Unul monolit s-a pastrat la t=18°C pînă la data livrării
Brînza maturată semiată după deschiderea ambalajului se păstrează la frigider reambal 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 89

Certificat de atestare a laboratorului
№ L1-070 C.N de A din R.M.-MOLDAC
până la 04.06.2025

Denumirea produsului	D.N.	Nr. Lotului	Cantitatea Novete	Indici fizico - chimici							Temperatura, °C	Ora finaliz. proces tehnol.	Data fabricarii, 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 Fosfotaza					
Lapte 2,5% de con.st.450ml/900ml/pel 1l/ 500 ml pel		17/16		2,5	16	1028,0				I	neg.	+20°C ÷ +60°C	00 ³⁰	17.04.25/16.04.25	23.04.25/22.04.25	7 23 ³⁵
Lapte 1,5% de con.st.900ml/pel 1l		17/16		1,5	16	1028,2				I	neg.	+20°C ÷ +60°C	00 ³⁰	17.04.25/16.04.25	23.04.25/22.04.25	7 23 ³⁵
Lapte 3,5% de consum sticla 900 ml		17/16		3,5	16	1028,0				I	neg.	+20°C ÷ +60°C	00 ³⁰	17.04.25/16.04.25	23.04.25/22.04.25	7 23 ³⁵
Lapte 3,8% de consum integral, st 900ml		17/16		3,8	16	1028,8					neg.	+20°C ÷ +60°C	00 ³⁰	17.04.25/16.04.25	23.04.25/22.04.25	7 23 ³⁵
Lapte acru, pah 400g/ covășit 4,0% st 450g		17/16		4,0	78/84						neg.	+20°C ÷ +60°C	00 ³⁰	17.04.25/16.04.25	23.04.25/22.04.25	10 23 ³⁵
Chefir 0% sticla degresat 900g /450g		17/15		0	90/92						neg.	+20°C ÷ +60°C	00 ³⁰	17.04.25/15.04.25	26.04.25/24.04.25	10 23 ³⁵
Chefir 1,0% pelic 500g, stic. 450g/900g		17/15		1,0	92/96						neg.	+20°C ÷ +60°C	00 ³⁰	17.04.25/15.04.25	26.04.25/24.04.25	10 23 ³⁵
Chefir bifido, 2,5% sticla 450g/900g		17/15		2,5	92/96						neg.	+20°C ÷ +60°C	00 ³⁰	17.04.25/15.04.25	26.04.25/24.04.25	10 23 ³⁵
Chefir 2,5% pel 500g, sticla 450g/900g		17/15		2,5	92/96						neg.	+20°C ÷ +60°C	00 ³⁰	17.04.25/15.04.25	26.04.25/24.04.25	10 23 ³⁵
Chefir 3,5% sticla 450g		17/15		3,5	92/96						neg.	+20°C ÷ +60°C	00 ³⁰	17.04.25/15.04.25	26.04.25/24.04.25	10 23 ³⁵
laurt piensic 1,5% sticla 450g		4/3		1,5	82/84			9,5			neg.	+20°C ÷ +60°C	00 ³⁰	16/12.04.25	29/25.04.25	14 23 ³⁵
laurt multifruct 1,5% sticla 450g/500g pel		4/3		1,5	82/84			9,5			neg.	+20°C ÷ +60°C	00 ³⁰	16/12.04.25	29/25.04.25	14 23 ³⁵
laurt căpsună 1,5% sticla 450g		4/3		1,5	82/84			9,5			neg.	+20°C ÷ +60°C	00 ³⁰	16/12.04.25	29/25.04.25	14 23 ³⁵
laurt caise 1,5% sticla 450g		4/3		1,5	82/84			9,5			neg.	+20°C ÷ +60°C	00 ³⁰	16/12.04.25	29/25.04.25	14 23 ³⁵
laurt clasic 1,5% st. 450g		4/3		1,5	82/84			9,5			neg.	+20°C ÷ +60°C	00 ³⁰	16/12.04.25	29/25.04.25	14 23 ³⁵
laurt clasic 2,6% pel. 500g		2/3		2,6	82			9,5			neg.	+20°C ÷ +60°C	00 ³⁰	14/07.04.25	27/20.04.25	14 23 ³⁵
laurt clasic 2,5% pah 150g		4/3		2,5	78			9,5			neg.	+20°C ÷ +60°C	00 ³⁰	14/07.04.25	27/20.04.25	14 23 ³⁵
Smântână 15,0% fer. 350g pah/ 500g pel		17/15/12		15,0	68						neg.	+20°C ÷ +60°C	00 ³⁰	15/12/11.04.25	31/29/26.25.04.25	15 23 ³⁵
Smântână 20,0% 250g. 350 g. 500g pel		16/14/11		20,0	68						neg.	+20°C ÷ +60°C	00 ³⁰	16/14/11.04.25	30/28/25.04.25	15 23 ³⁵
Smântână 25,0% fermentat 350 g pah		16/14		25,0	68						neg.	+20°C ÷ +60°C	00 ³⁰	16/14/11.04.25	30/28/25.04.25	15 23 ³⁵
Smântână 10,0% fermentat pel.500 g/200/400g pah		17/15/12		10,0	68						neg.	+20°C ÷ +60°C	00 ³⁰	12/10/08.04.25	31/29/26.25.04.25	15 23 ³⁵
Brânză proaspătă 2,0% amb 500g		17/16		2,0	176		80,0				neg.	0°C ÷ +40°C	00 ³⁵	17.04.25/16.04.25	21.04.25/20.04.25	5 23 ³⁵
Brânză proaspătă 5,0% amb 500g/5 kg		17/16		5,0	176		80,0				neg.	0°C ÷ +40°C	00 ³⁵	17.04.25/16.04.25	21.04.25/20.04.25	5 23 ³⁵
Brânză proaspătă 5,5% amb 350 g		17/16		5,5	176		80,0				neg.	0°C ÷ +40°C	00 ³⁵	17.04.25/16.04.25	21.04.25/20.04.25	5 23 ³⁵
Brânză proaspătă 9,0% amb 500g/350g 3kg		17/16		9,0	150		80,0				neg.	0°C ÷ +40°C	00 ³⁵	17.04.25/16.04.25	21.04.25/20.04.25	5 23 ³⁵
Br. granulat 4,0% pah.300g/0%3KG		17/16		4,0	150		80,0		max1		neg.	+20°C ÷ +60°C	00 ³⁵	17.04.25/16.04.25	21.04.25/20.04.25	5 23 ³⁵
Lapte 2,5 steril UHT/1000 g		4.9		1,5	17	1028,4				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
Brânza glazurata, vanilie, cacao, piensic, visina, caramela, capsuna, nuc, alinae, cocos	CTB1746-2017/ TY Y 15.5-32861671-001			26/18	134/180		39				neg.	-18°C		02.01.25	30.06.25	180

Correspunde cerințelor de calitate pentru lapte și 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

17.04.25

Responsabili: Laborant pe calitate

[Signature]