

Extras din Certificat De Calitate Nr.157/156

Denumirea produsului	D.N.	Nr. Lotului	Nr. certificatului	Indici fizico - chimici							Temperatura, °C	Ora finaliz. proces tehnol.	Data fabricarii, ambalării, eliberării	Data finalizării termenului de valabilitate	Termenul de valabilitate (zile)	Ora expirării termenului de valabilitate		
				F.m.g., % max.	Aciditatea, °T	Densitatea, °A	SUD min. %	Umiditatea, % max.	sare, % max.	Grupa de puritate							Proba la Fosfotaza	
Lapte 2,5% de con st. 930/500 pel 11		5/4	157/156	2,5	16	1028,0					1	neg	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	05.07.24/04.07.24	11.07.24/10.07.24	7	23 ³⁵
Lapte 1,5% de con. st.900g/ 930ml/pel 11		5/4	157/156	1,5	16	1028,2					1	neg	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	05.07.24/04.07.24	11.07.24/10.07.24	7	23 ³⁵
Lapte 3,5% de consum sticla 930 ml		5/4	157/156	3,5	16	1028,0					1	neg	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	05.07.24/04.07.24	11.07.24/10.07.24	7	23 ³⁵
Lapte acru 4,0% paharel 400g		5/4	157/156	4,0	78							neg	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	05.07.24/04.07.24	14.07.24/13.07.24	10	23 ³⁵
Lapte covășit 4,0% sticlă0,450g/ 500g		5/4	157/156	4,0	80							neg	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	05.07.24/04.07.24	14.07.24/13.07.24	10	23 ³⁵
Chefir 0% sticla degresat 930g		5/4	157/156	0	90							neg	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	05.07.24/04.07.24	14.07.24/13.07.24	10	23 ³⁵
Chefir 1,0% pelic.stic.0,450g/ 500g/930g		5/4	157/156	1,0	92							neg	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	05.07.24/04.07.24	14.07.24/13.07.24	10	23 ³⁵
Chefir bifido. 2,5% sticla 500g450g/900g/930g		5/4	157/156	2,5	92							neg	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	05.07.24/04.07.24	14.07.24/13.07.24	10	23 ³⁵
Chefir 2,5% pel.sticla 0,450g/500g/930g		5/4	157/156	2,5	92							neg	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	05.07.24/04.07.24	14.07.24/13.07.24	10	23 ³⁵
Chefir 3,5% sticla 0,450g/500g		5/4	157/156	3,5	92							neg	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	05.07.24/04.07.24	14.07.24/13.07.24	10	23 ³⁵
laurt pierstic 1,5% sticla 0,450g/ 500g		2/2	257/156	2,5	84							neg	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	05/04.07.24	18/17.07.24	14	23 ³⁵
laurt multifruct 1,5% sticla 0,450g/ 500g		2	157	2,6	84							neg	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	05.07.24	18.07.24	14	23 ³⁵
laurt căpsună 1,5% sticla 0,450g/ 500g		3/2	157/155	2,7	86							neg	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	05/03.07.24	18/16.07.24	14	23 ³⁵
laurt ceise 1,5% sticla 0,450g/ 500g		3/2	157/155	2,8	84							neg	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	05/03.07.24	18/16.07.24	14	23 ³⁵
laurt clasic 1,5% st. 0,450g/ 500g		3/2	157/155	2,9	88							neg	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	05/03.07.24	18/16.07.24	14	23 ³⁵
laurt clasic 2,6% pel. 500g		1	153	2,10	82							neg	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	01.07.24	14.07.24	14	23 ³⁵
laurt clasic 2,5% pah 125g/150gr		3/2	157/156	2,11	76							neg	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	05.07.24/04.07.24	18/17.07.24	14	23 ³⁵
Smântână 15,0% fer. 350g pah/15pel 500g		5/4	157/156	2,12	68							neg	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	05.07.24/04.07.24	11.07.24/10.07.24	7	23 ³⁵
Smântână 20,0% 250 g/ 350 g 200g,500g pel		5/4	157/156	2,13	66							neg	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	05.07.24/04.07.24	11.07.24/10.07.24	7	23 ³⁵
Smântână 25,0% fermentată 250 g/ 350 g păh		5/4	157/156	2,14	66							neg	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	05.07.24/04.07.24	11.07.24/10.07.24	7	23 ³⁵
Smântână 10,0% fermentat.pel.500g/200/400gpah		5/4	157/156	2,15	70							neg	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	05.07.24/04.07.24	11.07.24/10.07.24	7	23 ³⁵
Brânză proaspătă 2,0% amb 500g		5/4	157/156	2,16	186							neg	0, +4°C	00 ⁰⁵	05.07.24/04.07.24	09.07.24/08.07.24	5	23 ³⁵
Brânză proaspătă 5,0% amb 500g /5kg		6/5/4	157/156	2,17	188							neg	0, +4°C	00 ⁰⁵	05.07.24/04.07.24	09.07.24/08.07.24	5	23 ³⁵
Brânză proaspătă 9,0% amb 500g/3kg		5/4	157/156	2,18	188							neg	0, +4°C	00 ⁰⁵	05.07.24/04.07.24	09.07.24/08.07.24	5	23 ³⁵
Br. granulată 4,0% pah.300g/0%3KG		5/4	157/156	2,19	150							neg	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	05.07.24/04.07.24	09.07.24/08.07.24	5	23 ³⁵
Lapte 1,5% steril II UHT/0,900				2,20	17	1030,4						neg	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	08.11.23	27.12.24/02.11.24	365	
Lapte 3% steril II UHT/lana lacto 2,5%				2,21	17	1029,4						neg	(0,25)°C		02.01.24/08.11.23	27.12.24/02.11.24	365	
Lapte 3,2 %/3,5%steril II UHT.				2,22	17	1028,7						neg	(0,25)°C			27.12.24/02.11.24	365	
Smântâna dulce 33% 500gr Bel.				2,23	17							neg	(0,20)°C				182	
Smântâna dulce 10% 500gr Bel.				2,24	17							neg	(0,20)°C				182	
Brânzica-glazurată:vanilin, nuci, cacao, pierstic, visina, caramela, capsuna, afine, cocos 36g				2,25	134/180						39	neg	-18°C		02.01.24/28.08.23	30.06.24/24.02.24	120	

H.G 158 din 07.03.2019

Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produse 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

Caracteristicile organoleptice corespund cerințelor documentului normativ.

Data și ora eliberării certificatului 05.07.2024

Responsabil : Laborant pe calitate



Extras din certificat de calitate Nr.157/156

Nr. ordine	Denumirea produsului	Nr. partidei	Termen de maturizare	Data fabricării (data finalizării procesului tehnologic)	Denumirea documentului	INDICII FIZICO CHIMICI							Umiditatea aerului	Temperatura de pasturare, °C	Data fabricării (uni, br. topita, spread). Data ambalării (brinza maturata)	Termenul de realizare (zile) din ziua preambalării	Data finalizării termenului de valabilitate
						Fosfatază	% de Grăsimi	Substanță uscată degresată, min.	Aciditatea, °T	Temperatura în produs, °C	Indicii organoleptici	Umiditatea, %					
1	Brinză maturată semitare „De Olanda” amb, kg	37/2	60	04.06.24/15.05.24	H.G 158 din 07.03.19	neg.	45			coresp. H.G	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4	04/03/01.07.24/28.06.24	60	01.09.24/13/02/29/26.08.24
2	Brinză maturată semitare „Rossischii” amb	13	60	06.06.24		neg.	45			coresp. H.G	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4	04/03/01.07.24/28.06.24	60	01.09.24/13/02/29/26.08.24
3	Brinză maturată semitare „De Olanda” amb, kg, Ucraina	1	60	04.05.24		neg.	50			coresp. H.G	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	04/03/01.07.24/28.06.24	60	01.09.24/13/02/29/26.08.24
4	Brinză cu cheag tare, „Ucrainskii” amb, kg Ucraina	1	60	02.05.24		neg.	45			coresp. H.G	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	04/03/01.07.24/28.06.24	60	01.09.24/13/02/29/26.08.24
5	Brinză maturată semitare, „Rossischii” kg	37	60	04.06.24		neg.	45			coresp. H.G	max 45	1,5-2,5	85±5%	0,+4	04/03/01.07.24/28.06.24	60	01.09.24/13/02/29/26.08.24
6	Brinză cu cheag tare „Rossiskii” kg, amb, Ucraina	1	60	06.05.24		neg.	50			coresp. H.G	max 45	1,5-2,5	85±5%	0,+4	04/03/01.07.24/28.06.24	60	01.09.24/13/02/29/26.08.24
7	Brinză maturată semitare „De Posehoni” amb, kg	1	60	05.06.24		neg.	45			coresp. H.G	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4	04/03/01.07.24/28.06.24	60	01.09.24/13/02/29/26.08.24
8	Produs de Brinză tare „Russchii” amb, kg Ucraina	3	60	06.05.24		neg.	50			coresp. H.G	max 43	1,3-1,8	85±5%	0+8	04/03/01.07.24/28.06.24	60	01.09.24/13/02/29/26.08.24
9	Brinză topită 175 g „Delicioasă”	5/1				neg.	40	34		coresp. H.G	max 65	max 3	max 85%	0,+4	02.07.24/25.06.24	60	30.08.24/23.08.24
10	Brinză topită afumată amb./kg „De Basarabia” vid	2				neg.	30	34		coresp. H.G	min 55	max 3	max 85%	0,+4	20.06.24	90	17.09.24
11	Unt „Sm. dulce” 200g	3				neg.	62,0			coresp. H.G	35,0		max 80%	0,+4/-18	26.06.24	35/120	30.07.24
12	Unt „Tărănesc” 200 g	6				neg.	72,5			coresp. H.G	25,0		max 80%	0,+4/-18	26.06.24	35/120	30/24/07.24
13	Unt din smântina dulce 200g/10kg	3				neg.	82,5			coresp. H.G	16,0		max 80%	0,+4/-18	26.06.24	35/120	30.07.24
14	Amestec de grăsimi tartinabile „De Masf” 200 g	18				neg.	72,0			coresp. S.S.	26,1		max 80%	0,+4/-18	26.06.24	35/120	30.07.24/01.09.24
15	Amestec de grăsimi tartinabile „Dorinta” 200 g	18				neg.	62,0			coresp. S.S.	26,1		max 80%	0,+4/-18	28.06.24	35/120	02.08.24
16	Unt „Tărănesc” 10kg	2				neg.	72,5			coresp. H.G	25,0		max 80%	0,+4/-18	25/26/23	10/365	14.02.24/03.10.24
17	Unt „Tărănesc” 5 kg	2				neg.	72,5			coresp. H.G	25,0		max 80%	0,+4/-18	12.06.24/31.05.24	10/365	14.07.24/11.06.25
18	Unt din smântina dulce 5,0kg	2				neg.	82,5			coresp. H.G	16,0		max 80%	0,+4/-18	04.06.24	10/365	14.07.24/13.06.25

Corस्पunde cerințelor de calitate pentru lapte și produselor lactate Hoțarire 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 05.07.2024

Untul monoit s-a pasturat la t-18°C pînă la data livrării. Brinza maturată semitare după deschiderea ambalajului se păstrează la frigider în ambalajul original și se consumă în termenul de valabilitate.
 Temperatura 0, +4 °C- 15 zile fără depășirea termenului de valabilitate
 Responsabili: Laborant pe calitate