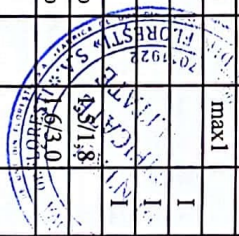




S.A. „Fabrica de unt din Florești”  
**CERTIFICAT DE CALITATE 141**

Denumirea produsului	D.N.	Nr. Lotului	Cantitatea Novete	Indici fizico - chimici													
				F.m.g.,% max.	Aciditatea, °T	Densitatea, °A	Umiditatea, % max.	SUD min. %	sare, % max.	Grupa de puritate	Proba la Fosfotaza	Temperatura, °C	Ora finaliz. proces tehnol.	Data fabricarii, ambalari, eliberării	Data finalizării termenului de valabilitate	Termenul de valabilitate (zile)	Ora expirării termenului de valabilitate
Lapte 2,5% de con.st.0,450/500/900 pel II	H.G 158 din 07.03.2019	17	2,5	16	1028,0					I	neg.	+2°C +6°C	00 <sup>20</sup>	17.06.24	23.06.24	7	23 <sup>55</sup>
Lapte 1,5% de con. st. 930/900ml pel II		17	1,5	16	1028,2					I	neg.	+2°C +6°C	00 <sup>20</sup>	17.06.24	23.06.24	7	23 <sup>55</sup>
Lapte 3,5% de consum sticla 900 ml		17	3,5	16	1028,0					I	neg.	+2°C +6°C	00 <sup>20</sup>	17.06.24	23.06.24	7	23 <sup>55</sup>
Lapte 3,8% de consum integral, st 900ml		17	3,8	16	1028,8						neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	17.06.24	23.06.24	7	23 <sup>35</sup>
Lapte acru, covășit 4,0% pah.400gr.st.0,450/500g		17	4,0	78/80							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	17.06.24	26.06.24	10	23 <sup>35</sup>
Chefir 0% sticla degresat 900g		17	0	90							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	17.06.24	26.06.24	10	23 <sup>35</sup>
Chefir 1,0% pelic.stic. 0,450g/500g/930/900g		17	1,0	92							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	17.06.24	26.06.24	10	23 <sup>35</sup>
Chefir bifido. 2,5% sticla 0,450g/500g/900g		17	2,5	92							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	17.06.24	26.06.24	10	23 <sup>35</sup>
Chefir 2,5% pel, sticla 500g/900g		17	2,5	92							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	17.06.24	26.06.24	10	23 <sup>35</sup>
Chefir 3,5% sticla 0,450g/500g		17	3,5	92							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	17.06.24	26.06.24	10	23 <sup>35</sup>
Laurt pieric 1,5% sticla 0,450g/ 500g		3	1,5	82							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	17.06.24	30.06.24	14	23 <sup>45</sup>
Laurt multifuct 1,5% sticla 0,450g/ 500g		2	1,5	80							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	17.06.24	30.06.24	14	23 <sup>25</sup>
Laurt căpsună 1,5% sticla 0,450g/ 500g		3	1,5	80							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	17.06.24	30.06.24	14	23 <sup>25</sup>
Laurt caise 1,5% sticla 0,450g/ 500g		2	1,5	82							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	17.06.24	30.06.24	14	23 <sup>25</sup>
Laurt clasic 2,6% pel. 500g		3	1,5	82							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	17.06.24	30.06.24	14	23 <sup>25</sup>
Laurt clasic 2,5% pah 125g, 150gr		3	2,5	78					9,5		neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	17.06.24	30.06.24	14	23 <sup>25</sup>
Smañlână 15,0% fer. 350g pah/ 500g pel		17	15,0	68							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	17.06.24	23.06.24	7	23 <sup>45</sup>
Smañlână 20,0% 250g. 350 g. 500g pel	17	20,0	66							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	17.06.24	23.06.24	7	23 <sup>45</sup>	
Smañlână 25,0% fermentată 350 g pah	17	25,0	66							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	17.06.24	23.06.24	7	23 <sup>45</sup>	
Smañlână 10,0% fermentat pel.500 g/200/400pah	17	10,0	70							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	17.06.24	23.06.24	7	23 <sup>45</sup>	
Břınză proaspătă 2,0%, amb 500g	17	2,0	186							neg.	0°C +4°C	00 <sup>05</sup>	17.06.24	21.06.24	5	23 <sup>55</sup>	
Břınză proaspătă 5,0% amb 500g/5kg	23	5,0	188							neg.	0°C +4°C	00 <sup>05</sup>	17.06.24	21.06.24	5	23 <sup>55</sup>	
Břınză proaspătă 5,0% amb 500g/5kg	22	5,0	188							neg.	0°C +4°C	00 <sup>05</sup>	17.06.24	21.06.24	5	23 <sup>55</sup>	
Břınză proaspătă 9,0% amb 500g/3kg	18	9,0	188							neg.	0°C +4°C	00 <sup>05</sup>	17.06.24	21.06.24	5	23 <sup>55</sup>	
Bř. granulat 4,0% pah.300g/0%3KG	17	4,0	150					max1		neg.	+2°C +6°C	00 <sup>05</sup>	17.06.24	21.06.24	5	23 <sup>55</sup>	
Lapte 1,5 steril II UHT/0.900		1,5	17	1030,4					I	neg.	(0;25)°C				365		
Lapte2,5% steril II UHT/F.lactoză/0,900		2,5	17	1029,4					I	neg.	(0;25)°C				365		
Lapte3,2 steril II UHT		3,2	17	1028,7					I	neg.	(0;25)°C				365		
Branza cu cheag line CHEDDAR/ SUTLUGUNI, Ucraina	TY Y	45								neg.	-4°C +6°C				180/90		
Branza cu cheag line MOZZARELLA/SUTLUGUNI, Ucraina	CTB1746-2017/ 15.5-32861671-001	45/30								neg.	-4°C +6°C				180/90		
Břınzica glazurată: vanilie,cacao,piersic, visina, caramela, capsuna,aruci, arine,cocos		26/18	134/180					39		neg.	-18°C				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 17.06.24

Responsabil: Laborant pe calitate

*[Signature]*

# CERTIFICAT DE CALITATE Nr.141

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													
							Fosfatază	% de Grăsime	Substanță uscată degresată, min.	Aciditatea, °T	Temperatura în produs, °C	Indicii organoleptici	Umiditatea, %	% de sare	Umiditatea aerului	Temperatura de pasturare, °C	Data fabricării (unt,br.topita, spread),Data ambalari(brinza maturata)	Termenul de realizare (zile) din ziua preambalarii, livrării kg	Data finalizării termenului de valabilitate	
1	Brânză maturată semitară „De Olanda”, amb	27	60	31.05.24	H.G 158 din 07.03.2019		neg.	45			4	caracter: brânzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4	14.06.24	60	12.08.24	
2	Brânză maturată semitară „De Olanda”kg	33	60	27.05.24				neg.	45			4	caracter: brânzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4	14.06.24	60	12.08.24
3	Brânză maturată semitară „De Olanda”kg,amb	14/13	60	07.06.24				neg.	50			4	caracter: brânzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	14.06.24	60	12.08.24
4	Brânză maturată semitară „De Olanda” kg,amb, Ucraina	1	60	04.05.24				neg.	45				caracter: brânzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	14.06.24	60	12.08.24
5	Brânză maturată semitară „De Olanda”kg,amb, Ucraina	1	60	02.05.24				neg.	50				caracter: brânzei	max 45	1,5-2,5	85±5%	0,+4	14.06.24	60	12.08.24
6	Brânză maturată semitară „De Posehonia”amb	1	60	05.06.24				neg.	45			4	caracter: Pr-brânzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4	14.06.24	60	12.08.24
7	Brânză maturată semitară „De Posehonia” kg	1	45	21.05.24				neg.	45			4	caracter: Pr-brânzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4	14.06.24	60	12.08.24
8	Produs de brânză „Russkii”klasiceskii ,amb,kg Ucraina	3	60	05.04.24				neg.	50				caracter: Pr-brânzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	14.06.24	60	12.08.24
2	Brânză topită 175 g „Delicioasă”	3						neg.	40	34			pur laet acid	max 65	max 3	85±5%	0,+4	11.06.24	60	09.08.24
10	Brânză topită afumată amb/kg „De Basarabia”, vid	1						neg.	30	34			picant, gust de afumate	min 55 max 3	max 3	85±5%	0,+4	20.06.24	90	18.08.24
11	Unt „Sm.dulce 200 g	3						neg.	62,0		16 =12	corespunde HG	35,0		max 80%	0,+4-18°C	22.06.24	35/120	25.06.24	
12	Unt „Țărănesc” 200 g	2/1						neg.	72,5		16 =12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4-18°C	07.06.24	35/120	14.07.24	
13	Unt din smântina dulce 200g/10kg	10						neg.	82,5		16 =12	corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4-18°C	27.06.24	35/120	31.06.24	
14	Amestec de grăsimi tarținabile „De Masă”, 200 g	16				SF		neg.	72,0		16 =12	corespunde SF	25,5		max 80%	0,+4-18°C	07.06.24	35/120	05.07.2024	
15	Amestec de grăsimi tarținabile „Dorința” 200 g	16				SF		neg.	62,0		16 =12	corespunde SF	35,7		max 80%	0,+4-18°C	14.06.24	35/120	20.09.24	
16	Unt „Țărănesc” 10kg	1						neg.	72,5		16 =12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4-18°C	22.10.23	10/365	26.06.2024	
17	Unt „Țărănesc” 5kg	2						neg.	72,5		16 =12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4-18°C	31.06.24	10/365	26.06.2024	
18	Unt din smântina dulce 5.0kg/10kg	1				H.G 158		neg.	82,5		16 =12	corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4-18°C	09.06.24	10/365	26.06.2024	

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

17.06.24

Untul monolit s-a pastrat la t-18°C pîna la data livrării

Brânza maturată semitară după deschiderea ambalajului se păstrează la frigider reamba la temperatura 0, +4 °C- 15 zile fără depășirea termenului de valabilitate  
Responsabil : Laborant pe calitate