

**CERTIFICAT DE CALITATE 307**

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 fabricari, ambala ri, eliberarii	Data finalizarii termenului de valabilitate	Termenul de valabilitate (zile)	Ora expirării termenului de valabilitate	
Lapte 2,5% de con.st.450ml/900ml/pel 1l/ 500 ml pel	H.G 158 din 07.03.2019	27/26	2,5	16	1028,0						I	neg.	+20°C +6°C	00 <sup>20</sup>	27/26.12.24	02.01.23/01.23	7	23 <sup>55</sup>
Lapte 1,5% de con.st.900ml/pel 1l		27/26	1,5	16	1028,2						I	neg.	+20°C +6°C	00 <sup>20</sup>	27/26.12.24	02.01.23/01.23	7	23 <sup>55</sup>
Lapte 3,5% de consum sticla 900 ml		27/26	3,5	16	1028,0						I	neg.	+20°C +6°C	00 <sup>20</sup>	27/26.12.24	02.01.23/01.23	7	23 <sup>55</sup>
Lapte 3,8% de consum integral.st 900ml		27/26	3,8	16	1028,8							neg.	+20°C +6°C	00 <sup>10</sup>	27/26.12.24	02.01.23/01.23	7	23 <sup>35</sup>
Lapte acru. pah 400g/ covășit 4,0% st 450g		27/26	4,0	80/82								neg.	+20°C +6°C	00 <sup>10</sup>	27/26.12.24	05.01.23/04.123	10	23 <sup>35</sup>
Chefir 0% sticla degresat 900g /450g		27/26	0	90								neg.	+20°C +6°C	00 <sup>10</sup>	27/26.12.24	05.01.23/04.123	10	23 <sup>35</sup>
Chefir 1,0% pelic 500g. stic. 450g/900g		26	1,0	96								neg.	+20°C +6°C	00 <sup>10</sup>	26.12.24	04.01.23	10	23 <sup>35</sup>
Chefir bifido. 2,5% sticla 450g/900g		26	2,5	94								neg.	+20°C +6°C	00 <sup>10</sup>	26.12.24	04.01.23	10	23 <sup>35</sup>
Chefir 2,5% pel 500g.sticla 450g/900g		26	2,5	94								neg.	+20°C +6°C	00 <sup>10</sup>	26.12.24	04.01.23	10	23 <sup>35</sup>
Chefir 3,5% sticla 450g		26	3,5	94								neg.	+20°C +6°C	00 <sup>10</sup>	26.12.24	04.01.23	10	23 <sup>35</sup>
Laur pierșic 1,5% sticla 450g		8/7	1,5	84								neg.	+20°C +6°C	00 <sup>10</sup>	25/23.12.24	07.01.23/05.01.23	14	23 <sup>45</sup>
Laur multifruct 1,5% sticla 450g/500g pel		8	1,5	84								neg.	+20°C +6°C	00 <sup>10</sup>	25/23.12.24	07.01.23/05.01.23	14	23 <sup>35</sup>
Laur căpsună 1,5% sticla 450g		10/9	1,5	84								neg.	+20°C +6°C	00 <sup>10</sup>	25/23.12.24	07.01.23/05.01.23	14	23 <sup>35</sup>
Laur caise 1,5% sticla 450g		10/9	1,5	84								neg.	+20°C +6°C	00 <sup>10</sup>	25/23.12.24	07.01.23/05.01.23	14	23 <sup>35</sup>
Laur clasic 1,5% st. 450g		9/8	1,5	84								neg.	+20°C +6°C	00 <sup>10</sup>	25/23.12.24	07.01.23/05.01.23	14	23 <sup>35</sup>
Laur clasic 2,6% pel. 500g		5/4	2,6	82								neg.	+20°C +6°C	00 <sup>10</sup>	25/23.12.24	07.01.23/05.01.23	14	23 <sup>35</sup>
Laur clasic 2,5% pah 150gr		6...	2,5	78								neg.	+20°C +6°C	00 <sup>10</sup>	23.12.24	03.01.23	14	23 <sup>35</sup>
Smântână 1,5,0% fer. 350g pah/ 500g pel		56/2425	1,5,0	68								neg.	+20°C +6°C	00 <sup>10</sup>	26/2423.12.24	09/07/06.01.23	15	23 <sup>45</sup>
Smântână 20,0% 250g. 350 g. 500g pel		27/2523	20,0	68								neg.	+20°C +6°C	00 <sup>10</sup>	27/2523.12.24	10/08/06.01.23	15	23 <sup>45</sup>
Smântână 2,5,0% fermentată 350 g pah		27/2523	25,0	68								neg.	+20°C +6°C	00 <sup>10</sup>	27/2523.12.24	10/08/06.01.23	15	23 <sup>45</sup>
Smântână 10,0% fermentat pel.500 g/200/400g pah	26/2423	10,0	68								neg.	+20°C +6°C	00 <sup>10</sup>	26/2423.12.24	09/07/06.01.23	15	23 <sup>45</sup>	
Briñză proaspătă 2,0% amb 500g	26/25	2,0	176								neg.	0°C +4°C	00 <sup>05</sup>	27/26.12.24	31/30.12.24	5	00 <sup>35</sup>	
Briñză proaspătă 5,0% amb 500g	50/49	5,0	176								neg.	0°C +4°C	00 <sup>05</sup>	27/26.12.24	31/30.12.24	5	23 <sup>55</sup>	
Briñză proaspătă 5,0% amb 5kg	26/25	5,0	176								neg.	0°C +4°C	00 <sup>05</sup>	27/26.12.24	31/30.12.24	5	23 <sup>55</sup>	
Briñză proaspătă 9,0% amb 500g/3kg	61/60	9,0	178								neg.	0°C +4°C	00 <sup>05</sup>	27/26.12.24	31/30.12.24	5	23 <sup>55</sup>	
Br. granulat 4,0% pah.300g/0%3KG	26/25	4,0	150								neg.	+20°C +6°C	00 <sup>05</sup>	27/26.12.24	31/30.12.24	5	23 <sup>55</sup>	
Lapte 1,5 steril UHT/0,900		1,5	17	1030,4							I	neg.	(0,25)°C	28.08.23/10.07.23	22.08.24/04.07.24	365		
Lapte2,5% steril UHT/lactoza 0,900		2,5	17	1029,4							I	neg.	(0,25)°C	07.06.24/06.02.24	02.06.25/31.05.25	365		
Lapte3,2 steril UHT		3,2	17	1028,7							I	neg.	(0,25)°C	26/	02.06.25/31.05.25	365		
Briñza glazurata. vanilie,cacao,pierșic. vîșina, caramela, capsuna,nuci, alfine,cocos	CTB1746-2017/ TY Y 15.5-32861671-001	26/18	134/180									neg.	-18°C	28.08.23/02.01.24	24.08.24/30.06.24	180		

Correspunde cerințelor de calitate pentru lapte și produselor lactate e 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

27.12.24

Responsabili: Laborant pe calitate



# CERTIFICAT DE CALITATE Nr.307

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 Grăsimi	Substanță uscată degresată, min.	Aciditatea, °T	Temperatura în product °C	Indicii organoleptici	Umiditatea, %	% de sare	Umiditatea aerului	Temperatura de pasturare, °C	Data fabricării (unt,br.topita,spred).Data ambalari(brinza maturata)	Termenul de realizare (zile) din ziua precambalari, livrării kg
1	Brânză maturată semitare „De Olanda”, amb	98	45	23.10.24	H.G 158		neg.	45		4	caracter: brânzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4	26/24/23.12.24	60	23/21/20/17.02.25
2	Brânză maturată semitare „De Olanda” kg	98	45	23.10.24	H.G 158		neg.	45		4	caracter: brânzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4	26/24/23.12.24	60	23/21/20/17.02.25
3	Brânză maturată semitare „Rossiischii”, amb	59	60	28.11.24	H.G 158		neg.	50		4	caracter: brânzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	26/24/23.12.24	60	23/21/20/17.02.25
4	Brânză maturată semitare „Rossiischii”, kg	59	60	28.11.24	H.G 158		neg.	45		4	caracter: brânzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	26/24/23.12.24	60	23/21/20/17.02.25
5	Brânza maturată semitare "De Posehonic" amb	6	60	10.12.24	H.G 158		neg.	45		4	caracter: Pr.brânzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4	26/24/23.12.24	60	23/21/20/17.02.25
6	Brânza maturată semitare "De Posehonic" kg	6	60	10.12.24	H.G 158		neg.	45		4	caracter: Pr.brânzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4	26/24/23.12.24	60	23/21/20/17.02.25
7	Produs de brânză „Russkii”klasiesticii, amb,kg Ucraina	3			H.G 158		neg.	50			caracter: Pr.brânzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	26/24/23.12.24	60	23/21/20/17.02.25
8	Brânză topită 175 g „Delicioasă”	3			H.G 158		neg.	40	34		pur lactat acid	max 65	max 3	85±5%	0,+4	26/19.12.24	60	23/16.02.24
9	Brânză topită afumată amb./kg „De Basarabia”, vid	1			H.G 158		neg.	30	34		piciant, gust de afumare	min 55 max 3	85±5%	0,+4°C	05.12.24	90	03.02.25	
10	Unt „Sm.dulce” 200 g	4			H.G 158		neg.	62,0		16	corespunde HG	35,0	max 80%	0,+4/-18°C	26/18.12.24	35/120	16/13.01.25/04.04.25	
11	Unt „Țărănesc” 200 g	4/3			H.G 158		neg.	72,5		16	corespunde HG	25,0	max 80%	0,+4/-18°C	26/22.12.24	35/120	23/16.01.25/13.03.25	
12	Unt din smântână dulce 200g	3			H.G 158		neg.	82,5		16	corespunde HG	16,0	max 80%	0,+4/-18°C	26/22.12.24	35/120	26.01.25/04.04.25	
13	Amestec de grăsimi tartinabile "De Masă", 200 g	22			H.G 158		neg.	72,0		16	corespunde HG	25,5	max 80%	0,+4/-18°C	20.12.24	35/120	25.01.25/28.03.25	
14	Amestec de grăsimi tartinabile „Dorința” 200 g	22			H.G 158		neg.	62,0		16	corespunde HG	25,0	max 80%	0,+4/-18°C	20.12.24	35/120	28.12.24/16.02.25	
15	Unt „Țărănesc” 10kg	3			H.G 158		neg.	72,5		16	corespunde HG	25,0	max 80%	0,+4/-18°C	07.06.24	103/65	05.01.25/08.03.25	
16	Unt „Țărănesc” 5kg	2			H.G 158		neg.	72,5		16	corespunde HG	25,0	max 80%	0,+4/-18°C	16.10.24	103/65	05.01.25/13.10.25	
17	Unt din smântână dulce 5 kg	1			H.G 158		neg.	82,5		16	corespunde HG	16,0	max 80%	0,+4/-18°C	12.07.24	103/65	05.01.25/12.07.25	



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 27.12.24

Unul monolit s-a pasturat la t-18°C pînă la data livrării  
Brânza maturată semitare după deschiderea ambalajului se păstrează la frigider reamb  
la temperatura 0,+4 °C- 15 zile fără depășirea termenului de valabilitate  
Responsabil: Laborant pe calitate