

CERTIFICAT DE CALITATE 150

Denumirea produsului	D.N.	Nr. Lotului	Cantitatea Novete	Indici fizico - chimici							Temperatura, °C	Ora finaliz. proces tehnol.	Data fabricării, 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 Fosfozarea
Lapte 2,5% de con st.0,450/ 500/900 pel 1l	H.G 158 din 07.03.2019	27		2,5	16	1028,0				I	neg.	+2°C +6°C	00 ²⁰	27.06.24	03.07.24	7	23 ⁵⁵
Lapte 1,5% de con. st. 930/900ml pel 1l		27		1,5	16	1028,2				I	neg.	+2°C +6°C	00 ²⁰	27.06.24	03.07.24	7	23 ⁵⁵
Lapte 3,5% de consum sticla 900 ml		27		3,5	16	1028,0				I	neg.	+2°C +6°C	00 ²⁰	27.06.24	03.07.24	7	23 ⁵⁵
Lapte 3,8% de consum integral, st 900ml		27		3,8	16	1028,8					neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	27.06.24	03.07.24	7	23 ³⁵
Lapte acru, covăsit 4,0% pah400gr, st 0,450g/500g		27		4,0	78/80						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	27.06.24	06.07.24	10	23 ³⁵
Chefir 0% sticla degresat 900g		27		0	90						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	27.06.24	06.07.24	10	23 ³⁵
Chefir 1,0% pelic, stic. 0,450g/500g/930/900g		27		1,0	92						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	27.06.24	06.07.24	10	23 ³⁵
Chefir bifido. 2,5% sticlă 0,450g/500g/900g		27		2,5	92						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	27.06.24	06.07.24	10	23 ³⁵
Chefir 2,5% pel, sticlă 500g/900g		27		2,5	92						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	27.06.24	06.07.24	10	23 ³⁵
Chefir 3,5% sticlă 0,450g/500g		27		3,5	92						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	27.06.24	06.07.24	10	23 ³⁵
Iaurt piersic 1,5% sticlă 0,450g/ 500g				1,5					9,5		neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰			14	23 ⁴⁵
Iaurt multifrukt 1,5% sticlă 0,450g/ 500g		6		1,5	92				9,5		neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	27.06.24	10.07.24	14	23 ²⁵
Iaurt căpșună 1,5% sticlă 0,450g/ 500g				1,5					9,5		neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰			14	23 ²⁵
Iaurt caise 1,5% sticlă 0,450g/ 500g		9		1,5	92				9,5		neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	27.06.24	10.07.24	14	23 ²⁵
Iaurt clasic 1,5% st. 0,450g/ 500g				1,5					9,5		neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰			14	23 ²⁵
Iaurt clasic 2,6% pel. 500g				2,6					9,5		neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰			14	23 ²⁵
Iaurt clasic 2,5% pah 125g, 150gr		8		2,5	78				9,5		neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	27.06.24	10.07.24	14	23 ²⁵
Smântână 15,0% fer. 350g pah/ 500g pel		27		15,0	68						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	27.06.24	03.07.24	7	23 ⁴⁵
Smântână 20,0% 250g, 350 g ,500g pel		27		20,0	68						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	27.06.24	03.07.24	7	23 ⁴⁵
Smântână 25,0% fermentată 350 g päh		27		25,0	68						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	27.06.24	03.07.24	7	23 ⁴⁵
Smântână 10,0% fermentat pel.500 g/200/400gpah	27		10,0	68						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	27.06.24	03.07.24	7	23 ⁴⁵	
Brînză proaspătă 2,0% amb 500g	27		2,0	188			80,0			neg.	0°C +4°C	00 ⁰⁵	27.06.24	01.07.24	5	00 ²⁵	
Brînză proaspătă 5,0% amb 500g/5kg	40		5,0	186			80,0			neg.	0°C +4°C	00 ⁰⁵	27.06.24	01.07.24	5	23 ⁵⁵	
Brînză proaspătă 5,0% amb 500g/5kg	38		5,0	186			80,0			neg.	0°C +4°C	00 ⁰⁵	27.06.24	01.07.24	5	23 ⁵⁵	
Brînză proaspătă 9,0% amb 500g/3kg	28		9,0	188			80,0			neg.	0°C +4°C	00 ⁰⁵	27.06.24	01.07.24	5	23 ⁵⁵	
Br. granulat 4,0% pah.300g/0%3KG	26		4,0	150			78,0		max I	neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	27.06.24	01.07.24	5	23 ⁵⁵	
Lapte 1,5 steril 1l UHT/0.900	CTB1746-2017/ TY Y 15.5-32861671-901		1,5	17	1030,4					I	neg.	(0,25)°C	28.08.23/10.07.23	22.08.24/04.07.24	365		
Lapte 2,5% steril 1l UHT/f.lactoză/0,900			2,5	17	1029,4					I	neg.	(0,25)°C	28.08.24/06.02.24	27.12.24/31.05.25	365		
Lapte 3,2 steril 1l UHT			3,2	17	1028,7					I	neg.	(0,25)°C	02.01.24/06.02.24	27.12.24/31.05.25	365		
Brînză cu cheag tare CHEDDAR/ SULUGUNI, Ucraina			45				46,0/45,0		1,5/1,8		neg.	-4°C +6°C	09.05.10.23	07/03.01.24	180/90		
Brînză cu cheag tare MOZZARELA/SULUGUNI, Ucraina		45/30				46,0/36,0		1,6/3,0		neg.	-4°C +6°C	08.09.10.13.01.24	07.08.09.12.04.24	180/90			
Brînzica glazurata: vanilie, cacao, piersic, visina, caramela, capsuna, nuci, afine, cocos				26/18	134/180		39			neg.	-18°C		28.08.23/02.01.24	24.02.24/30.06.24	180		

Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produsele 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

27.06.24

Responsabil: Laborant pe calitate

CERTIFICAT DE CALITATE Nr.150

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 fabricării (uni,br.topita, spre d)Data ambalari(brinza maturata)	Termenul de realizare (zile) din ziua precambalarii, livrării kg	Data finalizari termenului de valabilitate	
							Fosfatază	% de Grăsimi	Substanță uscată degresată, min.	Aciditatea, °T	Temperatura în produs, °C	Indicii organoleptici	Umiditatea, %						% de sare
1	Brânză maturată semitare „De Olanda”, amb	22	60	15.05.24	H.G 158 din 07.03.2019		neg.	45			4	caracter. brânzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4	26.06.24	60	24.08.24
2	Brânză maturată semitare „De Olanda”kg	37	60	04.06.24			neg.	45			4	caracter. brânzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4	26.06.24	60	24.08.24
3	Brânză maturată semitare „Rossiischii”, amb,kg	13/18	60	06.06.24/11/12.06.24			neg.	50			4	caracter. brânzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	26.06.24	60	24.08.24
4	Brânză maturată semitare „De Olanda”, kg, amb, Ucraina	1	60	04.05.24			neg.	45				caracter. brânzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	26.06.24	60	24.08.24
5	Brânză cu cheag tare „Ucrainischii”, amb, kg, Ucraina	1	60	02.05.24			neg.	50				caracter. brânzei	max 45	1,5-2,5	85±5%	0,+4	26.06.24	60	24.08.24
6	Brânza maturată semitare "De Posehonic"amb	1	60	05.06.24			neg.	45			4	caracter. Pr.brânzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4	26.06.24	60	24.08.24
7	Brânza maturată semitare "De Posehonic" kg	1	45	21.05.24			neg.	45			4	caracter. Pr.brânzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4	26.06.24	60	24.08.24
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	26.06.24	60	24.08.24
2	Brânză topită 175 g „Delicioasă”	45					neg.	40	34			pur lactat acid	max 65	max 3	85±5%	0,+4	25.06.24	60	23.08.24
10	Brânză topită afumată amb./ kg „De Basarabia”, vid	1					neg.	30	34			picant, gust de afumare	min 55	max 3	85±5%	0,+4°C,0-	20.06.24	90	18.09.24
11	Unt „Sm.dulce 200 g	3/2					neg.	62,0		16	-12	corespunde HG	35,0		max 80%	0,+4/-18°C	26/16.06.24	35/120	20.06.24
12	Unt „Țărănesc” 200 g	5/4					neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	19/16.06.24	35/120	24/20.07.24
13	Unt din smintina dulce 200g/10kg	2					neg.	82,5		16	-12	corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	16.06.24	35/120	20.07.24
14	Amestec de grăsimi tartinabile "De Masă", 200 g	16			SF 00459075-007:2010	neg.	72,0		16	-12	corespunde SF	25,5		max 80%	0,+4/-18°C	21.06.24	35/120	26.07.24/20.10.24	
15	Amestec de grăsimi tartinabile „Dorința” 200 g	16				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	3/2			H.G 158	neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	25/22.10.23	10/365	07.07.24/03.10.24	
17	Unt „Țărănesc” 5kg	2				neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	31.05.24	10/365	07.07.24/07.01.25	
18	Unt din smintina dulce 5.0kg/10kg	2			H.G 158	neg.	82,5		16	-12	corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	14.06.24	10/365	07.07.24/25.05.25	

Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produselor 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

27.06.24

Untul monolit s-a păstrat la t-18°C pînă la data livrării

Brânza maturată semitare după deschiderea ambalajului se păstrează la frigider reamba la temperatura 0 , +4 °C- 15 zile fără depășirea termenului de valabilitate

Responsabil : Laborant pe calitate

