

| Nr. partidei | Denumirea produsului | Termen de maturizare | Data fabricării după maturizare | Denumirea standardului | In greutate neto,kg/pac | INDICII FIZICO CHIMICI | | | | | | | | | | | | | |
|--------------|--------------------------------------------------------|----------------------|---------------------------------|------------------------|-------------------------|------------------------|--------------|----------------------------------|---------------|--------------------------|--------------------------|---------------|-----------|--------------------|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|------------------------------------------|
| | | | | | | Fosfatază | % de Grăsimi | Substanță uscată degresată, min. | Aciditatea, T | Temperatura în produs °C | Indicii organoleptici | Umiditatea, % | % de sare | Umiditatea aerului | Temperatura, °C | Data fabricării unt,Data ambalării eliberării,brânza ora, finaliz. proc. tehnologic | Termenul de realizare (zi) din ziua preambalării, livrării kg | Data finalizării termenului de valabilitate | Ora expirării termenului de valabilitate |
| 70/68 | Brânză maturată semitare „De Olanda”, amb | 60 | 06.08.23/1/10 5.08.23 | H.G 158 din 07.03.2019 | neg. | 45 | | | | | caracter: brânzei | max 45 | 1,5-3,0 | 85±5% | 0,+4°C | 09.11.23 | 60 | 07.01.24 | |
| 68/65 | Brânză maturată semitare „De Olanda”kg | 60 | 06.08.23/1/10 5.08.23 | | neg. | 45 | | | | | caracter: brânzei | max 45 | 1,5-3,0 | 85±5% | 0,+4°C | 09.11.23 | 60 | 07.01.24 | |
| 48/46 | Brânză maturată semitare „Rossișchii, amb,kg | 60 | 18/17.10.23 | | neg. | 50 | | | | | caracter: brânzei | max 43 | 1,3-1,8 | 85±5% | 0,+4°C | 09.11.23 | 60 | 07.01.24 | |
| 1 | Brânză cu cheag tare „Golandskii” ,kg,amb, Ucraina | 60 | 09.10.23 | | neg. | 45 | | | | | caracter: brânzei | max 43 | 1,3-1,8 | 85±5% | 0,+4°C | 09.11.23 | 60 | 07.01.24 | |
| 2 | Brânză cu cheag tare „Ucrainian” ,kg, Ucraina | 60 | 04.08.23/1/13 1.08.23 | | neg. | 50 | | | | | caracter: brânzei | max 45 | 1,5-2,5 | 85±5% | 0,+4°C | 09.11.23 | 60 | 07.01.24 | |
| 2 | Brânză cu cheag tare „Rossișchii” ,kg,amb,kg, Ucraina | 60 | 04.05.23 | | neg. | 50 | | | | | caracter: brânzei | max 45 | 1,5-2,5 | 85±5% | 0,+4°C | 09.11.23 | 60 | 07.01.24 | |
| 6/5 | Brânză maturată semitare "De Posehonie"amb,kg | 60 | 08.10.23/1/12 4.06.23 | | neg. | 45 | | | | | caracter: Pr.brânzei | max 42 | 1,5-3,0 | 85±5% | 0,+4°C | 09.11.23 | 60 | 07.01.24 | |
| 1 | Produs de brânză „Russkii”Klasișesckii ,amb,kg Ucraina | 60 | 02.08.23 | | neg. | 50 | | | | | caracter: Pr.brânzei | max 43 | 1,3-1,8 | 85±5% | 0+8°C | 09.11.23 | 60 | 07.01.24 | |
| 1 | Brânză topită 175 g „Delicioasă” | | 02.11.23 | | neg. | 40 | 34 | | | | pur lactat acid | max 65 | max 3 | 85±5% | 0,+4°C | 02.11.23 | 60 | 31.12.23 | |
| 2 | Brânză topită afumată amb./Kg „De Basarabia”, vid | | 30.09.23 | | neg. | 30 | 34 | | | | piciant, gust de afumare | min 55 | max 3 | 85±5% | 0,+4°C | 30.09.23 | 90 | 27.12.23 | |
| 2/1 | Unt „Sm.dulce 200 g | | | | neg. | 62,0 | | | 16 | -12 | corespunde HG | 35,0 | | max 80% | 0,+4/-18°C | 08.01.11.23 | 35/120 | 30.11.23/15.12.23 | |
| 2/1 | Unt „Tărănesc” 200 g | | | | neg. | 72,5 | | | 16 | -12 | corespunde HG | 25,0 | | max 80% | 0,+4/-18°C | 05.01.11.23 | 35/120 | 06.12.23/01.12.23 | |
| 2/1 | Unt din smântina dulce 200g/10kg | | | | neg. | 82,5 | | | 16 | -12 | corespunde HG | 16,0 | | max 80% | 0,+4/-18°C | 05.11.23/09.07.23 | 35/120 | 01.12.23/04.12.23 | |
| 17 | Amestec de grăsimi tartinabile „De Masă”, 200 g | | | | neg. | 72,0 | | | 16 | -12 | corespunde SF | 25,5 | | max 80% | 0,+4/-18°C | 06.11.23 | 35/120 | 18/11.12.23 | |
| 14/15 | Amestec de grăsimi tartinabile „Dorința” 200 g | | | SF | neg. | 62,0 | | | 16 | -12 | corespunde SF | 35,7 | | max 80% | 0,+4/-18°C | 30.10.23/06.11.23 | 35/120 | 04.12.23 | |
| 3 | Unt „Tărănesc” 10kg | | | | neg. | 72,5 | | | 16 | -12 | corespunde HG | 25,0 | | max 80% | 0,+4/-18°C | 05.01.11.23 | 01/64 | 01.12.23/04.07.24 | |
| 1/2 | Unt „Tărănesc” 5kg Ucraina | | | | neg. | 72,5 | | | 16 | -12 | corespunde HG | 25,0 | | max 80% | 0,+4/-18°C | 22.04.23 | 10365 | 19/11.23/19.04.24 | |
| 1 | Unt din smântina dulce 5,0kg/Ucraina | | | H.G 158 | neg. | 82,5 | | | 16 | -12 | corespunde HG | 16,0 | | max 80% | 0,+4/-18°C | 03.09/30.08.23 | 10365 | 19/11.23/19.04.24 | |

Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate Holțarice 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

10.11.23

Brânza maturată semitare după deschiderea ambalajului se păstrează la frigider reambalată 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 267

| 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. 930/500/900 pel 11 | H.G 158 din 07.03.2019 | 10 | | 2,5 | 16 | 1028,0 | | | | | I | neg. | +2°C +6°C | 00 ²⁰ | 10.11.23 | 16.11.23 | 7 | 23 ⁵⁵ |
| Lapte 1,5% de con. st. 930/900ml pel 11 | | 10 | | 1,5 | 16 | 1028,2 | | | | | I | neg. | +2°C +6°C | 00 ²⁰ | 10.11.23 | 16.11.23 | 7 | 23 ⁵⁵ |
| Lapte 3,5% de consum sticla 930 ml | | 10 | | 3,5 | 16 | 1028,0 | | | | | I | neg. | +2°C +6°C | 00 ²⁰ | 10.11.23 | 16.11.23 | 7 | 23 ⁵⁵ |
| Lapte 3,8% de consum integral, st 900ml | | 10 | | 3,8 | 16 | | | | | | | neg. | +2°C +6°C | 00 ¹⁰ | 10.11.23 | 19.11.23 | 10 | 23 ³⁵ |
| Lapte acru, covăsit 4,0% pah.400gr, st 500g | | 10 | | 4,0 | 75/82 | | | | | | | neg. | +2°C +6°C | 00 ¹⁰ | 10.11.23 | 19.11.23 | 10 | 23 ³⁵ |
| Chefir 0% sticla degresat 930/900g | | 10 | | 0 | 90 | | | | | | | neg. | +2°C +6°C | 00 ¹⁰ | 10.11.23 | 19.11.23 | 10 | 23 ³⁵ |
| Chefir 1,0% pelic.stic. 500g/930/900g | | 10 | | 1,0 | 92 | | | | | | | neg. | +2°C +6°C | 00 ¹⁰ | 10.11.23 | 19.11.23 | 10 | 23 ³⁵ |
| Chefir bifido. 2,5% sticla 500g/930/900g | | 10 | | 2,5 | 92 | | | | | | | neg. | +2°C +6°C | 00 ¹⁰ | 10.11.23 | 19.11.23 | 10 | 23 ³⁵ |
| Chefir 2,5% pel.sticla 450g/500g/930/900g | | 10 | | 2,5 | 92 | | | | | | | neg. | +2°C +6°C | 00 ¹⁰ | 10.11.23 | 19.11.23 | 10 | 23 ³⁵ |
| Chefir 3,5% sticla 500g | | 10 | | 3,5 | 92 | | | | | | | neg. | +2°C +6°C | 00 ¹⁰ | 10.11.23 | 19.11.23 | 10 | 23 ³⁵ |
| laurt pierisic 1,5% sticla 500g | | | | 1,5 | | | | | | | neg. | +2°C +6°C | 00 ¹⁰ | | | | 14 | 23 ⁴⁵ |
| laurt multifruct 1,5% sticla 500g | | | | 1,5 | 80 | | | | | | neg. | +2°C +6°C | 00 ¹⁰ | 10.11.23 | 23.11.23 | 14 | 23 ⁴⁵ | |
| laurt căpsună 1,5% sticla 500g | | | | 1,5 | | | | | | | neg. | +2°C +6°C | 00 ¹⁰ | | | | 14 | 23 ⁴⁵ |
| laurt caise 1,5% sticla 500g | | | | 1,5 | | | | | | | neg. | +2°C +6°C | 00 ¹⁰ | | | | 14 | 23 ⁴⁵ |
| laurt clasic 1,5% st. 500g | | | | 1,5 | 80 | | | | | | neg. | +2°C +6°C | 00 ¹⁰ | 10.11.23 | 23.11.23 | 14 | 23 ⁴⁵ | |
| laurt clasic 2,6% pel. 500g | | | | 2,6 | | | | | | | neg. | +2°C +6°C | 00 ¹⁰ | | | | 14 | 23 ⁴⁵ |
| laurt clasic 2,5% pah 125g, 150gr | | | | 2,5 | | | | | 9,5 | | neg. | +2°C +6°C | 00 ¹⁰ | | | | 14 | 23 ⁴⁵ |
| Smântână 15,0% fer. 350g pah/ 500g pel | | | | 15,0 | 68 | | | | | | neg. | +2°C +6°C | 00 ¹⁰ | 10.11.23 | 16.11.23 | 7 | 23 ⁴⁵ | |
| Smântână 20,0% 250g, 350 g, 500g pel | | | | 20,0 | 66 | | | | | | neg. | +2°C +6°C | 00 ¹⁰ | 10.11.23 | 16.11.23 | 7 | 23 ⁴⁵ | |
| Smântână 25,0% fermentată 350 g pah | | | | 25,0 | 66 | | | | | | neg. | +2°C +6°C | 00 ¹⁰ | 10.11.23 | 16.11.23 | 7 | 23 ⁴⁵ | |
| Smântână 10,0% fermentat pel.500 g/200/400g pah | | | | 10,0 | 70 | | | | | | neg. | +2°C +6°C | 00 ¹⁰ | 10.11.23 | 16.11.23 | 7 | 23 ⁴⁵ | |
| Brânză proaspătă 2,0% amb 500g /kg | | | | 2,0 | 188 | | | | | | neg. | 0°C +4°C | 00 ⁰⁵ | 10.11.23 | 14.11.23 | 5 | 23 ⁵⁵ | |
| Brânză proaspătă 5,0% amb 500g | | | | 5,0 | 188 | | | | | | neg. | 0°C +4°C | 00 ⁰⁵ | 10.11.23 | 14.11.23 | 5 | 23 ⁵⁵ | |
| Brânză proaspătă 9,0% amb 500g/3kg | | | | 9,0 | 186 | | | | | | neg. | 0°C +4°C | 00 ⁰⁵ | 10.11.23 | 14.11.23 | 5 | 23 ⁵⁵ | |
| Brânză proaspătă 9,0% amb 500g/3kg | | | | 9,0 | 186 | | | | | | neg. | 0°C +4°C | 00 ⁰⁵ | 10.11.23 | 14.11.23 | 5 | 23 ⁵⁵ | |
| Br. granulată 4,0% pah.300g/0%3KG | | | | 4,0 | 150 | | | | | | neg. | +2°C +6°C | 00 ⁰⁵ | 10.11.23 | 14.11.23 | 5 | 23 ⁵⁵ | |
| Lapte 1,5 steril 11 UHT/0.900 | | | | 1,5 | 17 | 1030,4 | | | | max1 | I | neg. | +2°C +6°C | 00 ⁰⁵ | 10.11.23 | 14.11.23 | 5 | 23 ⁵⁵ |
| Lapte 2,5% steril 11 UHT/0.900 | | | | 2,5 | 17 | 1029,4 | | | | | I | neg. | +2°C +6°C | 00 ⁰⁵ | 10.11.23 | 14.11.23 | 5 | 23 ⁵⁵ |
| Lapte 3,2 steril 11 UHT | | | | 3,2 | 17 | 1028,7 | | | | | I | neg. | +2°C +6°C | 00 ⁰⁵ | 10.11.23 | 14.11.23 | 5 | 23 ⁵⁵ |
| Branza cu cheag Lact. CHEDDAR, SUTJUCUNI, Ucraina | CT61746-2017/ TY Y 15.5-32861671-001 | | | 45 | | | | | | | | neg. | +4°C +6°C | 12.10.23 | 10.01.23 | 180/90 | | |
| Branza cu cheag Lact. MOZZARELLA, SUTJUCUNI, Ucraina | | | | 45/30 | | | | | | | | neg. | +4°C +6°C | 12.10.23 | 10.01.23 | 180/90 | | |
| Brânzica glazurată: vanilie, cacao, pierisic, visina, caramela, capsuna, nuci, alfine, cocos | | | | 26/18 | 134/180 | | | | | | | neg. | +18°C | | | | 120 | |

Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produselor lacta 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

10.11.23

Responsabil: Laborant pe calitate

26/18 134/180

39

18/05/2023

12.10.23

180/90