



**CERTIFICAT DE CALITATE 281**

Denumirea produsului	D.N.	Nr. Lotului	Cantitatea Novete	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	Umiditatea, % max.	SUD min. %	sare, % max.	Grupa de puritate							Proba la Fosfolaza		
Lapte 2,5% de con.st. 930/500/900 pel 11	H.G 158 din 07.03.2019	27	2,5	16	1028,0							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>20</sup>	27.11.23	03.12.23	7	23 <sup>55</sup>	
Lapte 1,5% de con. st. 930/900ml pel 11		27	1,5	16	1028,2								neg.	+2°C +6°C	00 <sup>20</sup>	27.11.23	03.12.23	7	23 <sup>55</sup>
Lapte 3,5% de consum sticla 930 ml		27	3,5	16	1028,0								neg.	+2°C +6°C	00 <sup>20</sup>	27.11.23	03.12.23	7	23 <sup>55</sup>
Lapte 3,8% de consum integral, st 900ml		27	3,8	16									neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	27.11.23	03.12.23	7	23 <sup>55</sup>
Lapte acru, covășit 4,0% pah/400gr, st 500g		27	4,0	76/80									neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	27.11.23	06.12.23	10	23 <sup>55</sup>
Chefir 0% sticla degresat 930/900g		27	0	88									neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	27.11.23	06.12.23	10	23 <sup>55</sup>
Chefir 1,0% pelic, stic. 500g/930/900g		27	1,0	92/92									neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	27.11.23	06.12.23	10	23 <sup>55</sup>
Chefir bifido, 2,5% sticla 500g/930/900g		27	2,5	92/92									neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	27.11.23	06.12.23	10	23 <sup>55</sup>
Chefir 2,5% pel, sticla 450g/500g/930/900g		27	2,5	92/92									neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	27.11.23	06.12.23	10	23 <sup>55</sup>
Chefir 3,5% sticla 500g		27	3,5	92									neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	27.11.23	10.12.23	14	23 <sup>45</sup>
laurt pierșic 1,5% sticla 500g		7	1,5	80									neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	27.11.23	10.12.23	14	23 <sup>45</sup>
laurt multifruct 1,5% sticla 500g		7	1,5	80									neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	27.11.23	10.12.23	14	23 <sup>45</sup>
laurt căpșună 1,5% sticla 500g		6	1,5	80									neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	27.11.23	10.12.23	14	23 <sup>45</sup>
laurt caise 1,5% sticla 500g		12	1,5	80									neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	27.11.23	10.12.23	14	23 <sup>45</sup>
laurt clasic 1,5% st. 500g			2,6										neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>			14	23 <sup>45</sup>
laurt clasic 2,6% pel. 500g		2,5										neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>			14	23 <sup>45</sup>	
Smântână 15,0% fer. 350g pah/ 500g pel	27	15,0	70									neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	27.11.23	03.12.23	7	23 <sup>45</sup>	
Smântână 20,0% 250g. 350 g. 500g pel	27	20,0	68									neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	27.11.23	03.12.23	7	23 <sup>45</sup>	
Smântână 25,0% fermentată 350 g pah	27	25,0	68									neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	27.11.23	03.12.23	7	23 <sup>45</sup>	
Smântână 10,0% fermentată pel.500 g/200/400g pah	27	10,0	68									neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	27.11.23	03.12.23	7	23 <sup>45</sup>	
Smintina dulce de consum 35% 1l/pel		35,0										neg.	+2°C +6°C	00 <sup>20</sup>			3	00 <sup>55</sup>	
Brânză proaspătă 2,0%, /5,0% amb 500g		23/40										neg.	0°C +4°C	00 <sup>05</sup>	27.11.23	01.12.23	5	23 <sup>55</sup>	
Brânză proaspătă 9,0% amb 500g/3kg		6/60										neg.	0°C +4°C	00 <sup>05</sup>	27.11.23	01.12.23	5	23 <sup>55</sup>	
Brânză proaspătă 9,0% amb 500g/3kg		60										neg.	0°C +4°C	00 <sup>05</sup>	27.11.23	01.12.23	5	23 <sup>55</sup>	
Br. granulat 4,0% pah. 300g/0% 3KG		27										neg.	+2°C +6°C	00 <sup>25</sup>	27.11.23	01.12.23	5	23 <sup>55</sup>	
Lapte 1,5 steril 11 UHT/0.900			1,5	17	1030,4							neg.	(0,25)°C	02.10.23	22.08.24/07.23	365			
Lapte 2,5% steril 11 UHT/0.900			2,5	17	1029,4							neg.	(0,25)°C	02.10.23	26.09.24/26.08.23	365			
Lapte 3,2 steril 11 UHT			3,2	17	1028,7							neg.	(0,25)°C	02.10.23	26.09.24/26.08.23	365			
Brânza cu cheag, var. MOZZARELLA/SUCCIONI, Ucraina			45									neg.	10°C +6°C	09.05.10.23	07/03.01.23	180/90			
Brânza cu cheag, var. MOZZARELLA/SUCCIONI, Ucraina			45/30									neg.	10°C +6°C	28.08.23/13.09.23	24.02.24/13.03.24	180/90			
Brânza cu cheag, var. MOZZARELLA/SUCCIONI, Ucraina			26/18									neg.	10°C +6°C			120			

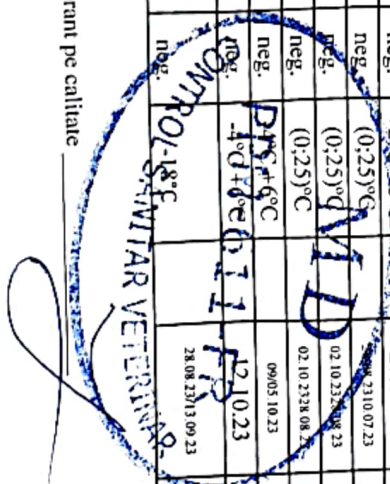
Correspunde cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate e Hotărâre nr.158 din 07.03.2019

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

27.11.23

Responsabili: Laborant pe calitate



# CERTIFICAT DE CALITATE N°281

Nr. partidei	Denumirea produsului	Termen de maturizare	Data fabricării după maturizare	Denumirea standardului	In greutate neto,kg/pac	INDICII FIZICO CHIMICI						INDICII ORGANOLEPTICI		Umiditatea aerului	Temperatura, °C	Data fabricării unt,Data ambalării,brinza eliberării,brinza ora finaliz proc tehnologic	Termenul de realizare (zile) din ziua precambalării, livrării kg	Data finalizării termenului de valabilitate	Ora expirării termenului de valabilitate
						Fosfatază	% de Grăsimi	Substanță uscată degresată, min.	Aciditatea, °T	Temperatura în produs, °C	Indicii organoleptici	Umiditatea, %	% de sare						
75/71	Brinză maturată semitare „De Olanda”, amb	60	08/06/08.23	H.G 158 din 07.03.2019	neg.	45					caracter: brinzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	24.11.23	60	22.01.24	
75/71	Brinză maturată semitare „De Olanda” kg	60	08/06/08.23		neg.	45					caracter: brinzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	24.11.23	60	22.01.24	
75/71	Brinză maturată semitare „Rossiischii”, amb,kg	60	18.10.23		neg.	50					caracter: brinzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4°C	24.11.23	60	22.01.24	
48	Brinză cu cheag tare „Golandskii” ,kg,amb, Ucraina	60	09.10.23		neg.	45					caracter: brinzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4°C	24.11.23	60	22.01.24	
2	Brinză cu cheag tare „Ucrainischii”, amb, kg, Ucraina	60	04.08.23///5 1.08.23		neg.	50					caracter: brinzei	max 45	1,5-2,5	85±5%	0,+4°C	24.11.23	60	22.01.24	
2	Brinză cu cheag tare „Rossiischii”, amb,kg, Ucraina	60	04.05.23		neg.	50					caracter: brinzei	max 45	1,5-2,5	85±5%	0,+4°C	24.11.23	60	22.01.24	
7	Brinză maturată semitare “De Posehonie”amb,kg	45	02.11.23		neg.	45					caracter: Pr:brinzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	24.11.23	60	22.01.24	
1	Produs de brinză „Russkii”klasičeskkii ,amb,kg Ucraina	60	02.08.23		neg.	50					caracter: Pr:brinzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,-8°C	24.11.23	60	22.01.24	
4	Brinză topită 175 g „Delicioasă”		23.11.23		neg.	40	34				pur lactat acid	max 65	max 3	85±5%	0,+4°C	23.11.23	60	21.01.24	
2	Brinză topită afumată amb /kg „De Basarabia”, vid		30.09.23		neg.	30	34				picant: gust de afumare	min 55	max 3	85±5%	0,+4°C	30.10.23	90	28.01.24	
3	Unt „Sm.dulce 200 g				neg.	62,0		16	-12		corespunde HG	35,0		max 80%	0,+4/-18°C	12.11.23	35/120	18.12.23/15.12.23	
6/5	Unt „Tărănesc” 200 g				neg.	72,5		16	-12		corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	23/20.11.23	35/120	22.12.23/01.12.23	
4/6/1	Unt din smintina dulce 200g/10kg				neg.	82,5		16	-12		corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	30.11.2023	35/120	30.12.23	
19/18	Amestec de grăsimi tartinabile „De Masă”, 200 g				neg.	72,0		16	-12		corespunde SF	25,5		max 80%	0,+4/-18°C	20/13.11.23	35/120	18.12.23	
16	Amestec de grăsimi tartinabile „Dorința” 200 g				neg.	62,0		16	-12		corespunde SF	35,7		max 80%	0,+4/-18°C	20/13.11.23	35/120	25/18.12.23	
3	Unt „Tărănesc” 10kg				neg.	72,5		16	-12		corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	07/05.07.23	10/365	06.12.23/04.07.24	
5	Unt „Tărănesc” 5kg Ucraina				neg.	72,5		16	-12		corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	16.08.23	10/365	06.12.23/19.04.24	
1	Unt din smintina dulce 5.0kg/ucraina				neg.	82,5		16	-12		corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	13.09.23	10/365	06.12.23/29.08.24	

Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate Holokrite 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

27.11.23

Brinza maturată semitare după deschiderea ambalajului se păstrează la frigider reambalată la temperatura 0, +4 °C în ambalajul de protecție termică și de valabilitate

Responsabil: Laborant pe calitate

Untul monolit s-a pasturat la 8°C până la data livrării

*[Signature]*

