

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.in.g., % max.	Aciditatea, °T	Densitatea, °A	Umiditatea, % max.	SUD min. %	sure, % max.	Grupa de puritate	Proba la Fosfoaza							
Lapte 2,5% de con. st. 930/500 pel 1l	H.G 158 din 07.03.2019	12		2,5	16	1028,0					I	neg.	+2°C +6°C	00 ²⁰	12.09.22	16.09.22	5	23 ⁵⁵
Lapte 1,5% de con. st. 930ml/pel 1l		12		1,5	16	1028,2					I	neg.	+2°C +6°C	00 ²⁰	12.09.22	16.09.22	5	23 ⁵⁵
Lapte 3,5% de consum sticla 930 ml		12		3,5	16	1028,0					I	neg.	+2°C +6°C	00 ²⁰	12.09.22	16.09.22	5	23 ⁵⁵
Lapte acru 4,0% paharel 400g		12		4,0	76							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	12.09.22	21.09.22	10	23 ³⁵
Lapte covăsit 4,0% sticlă 500g		12		4,0	78							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	12.09.22	21.09.22	10	23 ³⁵
Chefir 0% sticla degresat 930g		12		0	90							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	12.09.22	21.09.22	10	23 ³⁵
Chefir 1,0% pelic, stic. 500g/930g		12		1,0	90							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	12.09.22	21.09.22	10	23 ³⁵
Chefir bifido. 2,5% sticlă 500g/930g		12		2,5	92							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	12.09.22	21.09.22	10	23 ³⁵
Chefir 2,5% pel, sticlă 500g/930g		12		2,5	92							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	12.09.22	21.09.22	10	23 ³⁵
Chefir 3,5% sticlă 500g		12		3,5	92							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	12.09.22	21.09.22	10	23 ³⁵
Iaurt 2,5% cu umplutură căpșună 500 g		12		2,5	88							neg.	4±2°C	00 ¹⁰	12.09.22	16.09.22	5	23 ⁴⁵
Iaurt multifruct 1,5% sticlă 500g		4		1,5	80				9,5			neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	12.09.22	25.09.22	14	23 ²⁵
Iaurt căpșună 1,5% sticlă 500g	5		1,5	80				9,5			neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	12.09.22	25.09.22	14	23 ²⁵	
Iaurt caise 1,5% sticlă 500g			1,5					9,5			neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰			14	23 ²⁵	
Iaurt clasic 1,5% st. 500g	4		1,5	80				9,5			neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	12.09.22	25.09.22	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	4		2,5	76				9,5			neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	12.09.22	25.09.22	14	23 ²⁵	
Smântână 15,0% fer. 350g pah 150g	12		15,0	68							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	12.09.22	18.09.22	7	23 ⁴⁵	
Smân tână 20,0% 250 g/ 350 g 200g, 500g pel	12		20,0	64							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	12.09.22	18.09.22	7	23 ⁴⁵	
Smân tână 25,0% fermentat a 250 g/ 350 g pah	12		25,0	64							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	12.09.22	18.09.22	7	23 ⁴⁵	
Smân tână 10,0% fermentat pel. 500 g/400g	12		10,0	68							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	12.09.22	18.09.22	7	23 ⁴⁵	
Brânză proaspătă 2,0% amb 500g	12		2,0	190			80.0				neg.	0°C +4°C	00 ⁰⁵	12.09.22	16.09.22	5	23 ⁵⁵	
Brânză proaspătă 5,0% amb 500/250g	25		5,0	192			80.0				neg.	0°C +4°C	00 ⁰⁵	12.09.22	16.09.22	5	23 ⁵⁵	
Brânză proaspătă 5,0% amb 500g/5kg	24/23		5,0	192			80.0				neg.	0°C +4°C	00 ⁰⁵	12.09.22	16.09.22	5	23 ⁵⁵	
Brânză proaspătă 9,0% amb 500g/3kg	12		9,0	190			80.0				neg.	0°C +4°C	00 ⁰⁵	12.09.22	16.09.22	5		
Br. granulată 4,0% pah. 300g/0% 3KG	12		4,0/0	150			78.0		max 1		neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	12.09.22	16.09.22	5	23 ⁵⁵	
Lapte 1,5 steril 1l Бел.	CTB1746-2017			1,5	17	1030,4					I	neg.	(0;25)°C	30.03.22	30.03.23	365		
Lapte 2,5% steril 1l Бел.				2,5	17	1029,4					I	neg.	(0;25)°C	13.05.22	13.05.23	365		
Lapte 3,2 steril 1l Бел.				3,2	17	1028,7					I	neg.	(0;25)°C	26.04.22	26.04.23	365		
Smântina dulce 33% 500gr Бел.				33	17							neg.	(0;20)°C				182	
Smântina dulce 10% 500gr Бел.				10	17							neg.	(0;20)°C	17.12.21	17.08.22		182	
Brânzica glazurată "vanilie"/"cacao"/condensat 45g TY BY 200030514.278				26/18	134/180		39					neg.	-18°C	23/24/20.05.22	20/21/19.09.22		120	

Core spunde cerințelor de calitate pentru lapte și produselor lactae Hotărî 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

12.09.22

Responsabil: Laborant pe calitate

[Signature]

CERTIFICAT DE CALITATE Nr.21

Nr. partidei	Denumirea produsului	Termen de maturizare	Data fabricării după maturizare	Denumirea standardului	In greutate neto, kg/pac	INDICII FIZICO CHIMICI							Umiditatea aerului	Temperatura, °C	Data fabricării, ambalării, eliberării	ora finaliz. proc. tehnologic	Termenul de realizare (zile) din ziua presambalării	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	
24	Brînză maturată semitare „De Olanda” amb, kg	60	13.07.22	H.G 158 din 07.03.2019		neg.	45				caracter. brînzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	09.09.22		60	07.11.22		
7	Brînză maturată semitare „Rossiischii” amb, kg	60	30.07.22			neg.	45				caracter. brînzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	09.09.22		60	07.11.22		
1	Brînză cu cheag tare „De Olanda,, amb, Ucraina	60	12.07.22			neg.	50± 1,6				caracter. brînzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4°C	09.09.22		60	07.11.22		
1	Brînză cu cheag tare „De Olanda,, kg, Ucraina	60	12.07.22			neg.	50± 1,6				caracter. brînzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4°C	09.09.22		60	07.11.22		
1	Brînză cu cheag tare „Rossiischii” amb, Ucraina	60	13.07.22			neg.	45± 1,6				caracter. brînzei	max 45	1,5-2,5	85±5%	0,+4°C	09.09.22		60	07.11.22		
1	Brînză cu cheag tare „Rossiischii” kg Ucraina	60	13.07.22			600kg	neg.	45± 1,6				caracter. brînzei	max 45	1,5-2,5	85±5%	0,+4°C	09.09.22		60	07.11.22	
2	Brînză maturată semitare "De Posehonie" amb, kg	60	26.06.22				neg.	50				caracter. Pr. brînzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	09.09.22		60	07.11.22	
2	Produs de Brînză tare "Ruschii,, Bel		07.07.22				neg.	50± 1,6				caracter. Pr. brînzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0+8°C	09.09.22		60	07.11.22	
3	Brînză topită 175 g „Delicioasă"						neg.	40	34			pur lactat acid	max 65	max 3	85±5%	0,+4°C	08.09.22		60	06.11.22	
2	Brînză topită afumată amb./ kg „De Basarabia” vid						neg.	30	34			picant, gust de afumare	min 55	max 3	85±5%	0,+4°C	26.08.22		90/60	23.11.22	
4/1	Unt „Sm.dulce 200 g						neg.	62,0		16	-12	corespunde HG	35,0		max 80%	0,+4/-18°C	7.09/31.08.		35/120		
3/2	Unt „Țărănesc” 200 g						neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	10/07.09.22		35/120		
2/3	Unt din smîntina dulce 200g						neg.	82,5		16	-12	corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	10/07.09		35/120		
8	Amestec de grăsimi tartinabile "De Masă „Plăcerea dimineții" 200 g				SF 00459075-007:2010		neg.	72,0		16	-12	corespunde SF	26,6		max 80%	0,+4/-18°C	08.09.22		35/120		
8	Amestec de grăsimi tartinabile „Dorinta” 200 g					neg.	62,0		16	-12	corespunde SF	35,7		max 80%	0,+4/-18°C	08.09.22		35/120			
1/2	Unt „Țărănesc” 10kg/5kg			H.G 158		neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	02.06/10.09		10/365			
1	Unt „Țărănesc” 20 kg					neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	04.09.22		10/365			
2/3	Unt din smîntina dulce 5.0kg					neg.	82,5		16	-12	corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	10/07.09		10/365			

Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produselor lactate 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

12.09.22

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

Responsabil :

Laborant pe calitate

