CERTIFICAT DE CALITATE 292

-rtificat Ne83 valabil pînă la 10.04.2025						=									pîna la 04.06.2025		
		ıí	a			Indi	Indici fizico - chim	- chin	nici	12		°C	oces		arii de e	zile)	le
Denumirea produsului	D.N.	Nr. Lotulu	Cantitatea Novete	.m.g.,% max.	Aciditatea, °T	Densitatea, °A	Jmiditatea, % max.	SUD min. %	sare, % max.	Grupa de puritate	Proba la Fosfotaza	Temperatura,	Ora finaliz, pro tehnol.	Data abricari,amb ri,eliberari	Data finaliza termenului o valabilitate	Termenul d valabilitate (z	Ora expirări termenului d valabilitate
Lapte 2,5% de con st.450ml/900ml/pel 11/ 500 ml pel	73	10/9	Ten	2,5	16	1028,0		761		I	neg.		0020	10/09.12.24	16/15.12.24	7	2355
Lapte 1,5% de con.st.900ml/pel 11		10/9		1,5	16	1028,2				I	neg.		0020	10/09.12.24	16/15.12.24	7	2355
Lapte 3,5% de consum sticla 900 ml	,	10/9		3,5	16	1028,0				I	neg.	+2°C +6°C	0020	10/09.12.24	16/15.12.24	7	2355
Lapte 3,8% de consum integral,st 900ml	019	10/9		3,8	16	1028.8	31		1		neg.	+2°C +6°C	0010	10/09.12.24	16/15.12.24	7	2335
Lapte acru, pah 400g/ covăsit 4,0% st 450g	3.2	10/9		4,0	80/82	\neg			11 800	100	neg.	+2°C +6°C	0010	10/09.12.24	19/18.12.24	10	2335
Chefir 0% sticla degresat 900g /450g	7.0	10/9		0	8	N. W.					neg.	+2°C +6°C	0010	10/09.12.24	19/18.12.24	10	2335
Chefir 1,0% pelic 500g ,stic. 450g/900g	in (10/9		1,0	92/92		. \	1	150	12. 2.1	neg.	+2°C +6°C	0010	10/09.12.24	19/18.12.24	10	2335
Chefir bifido. 2,5% sticlă 450g/900g	8 d	10/9	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	2,5	92				100	7	neg.	+2°C +6°C	0010	10/09.12.24	19/18.12.24	10	2335
Chefir 2,5% pel 500g,sticlă 450g/900g	3 15	10/9		2,5	92	7	1	H.	1 2 2		neg.	+2°C +6°C	0010	10/09.12.24	19/18.12.24	10	2335
Chefir 3,5% sticlă 450g	H.C	10/9		3,5	92	56	N. Series	1.118	T. Sheet S		neg.	+2°C +6°C	0010	10/09.12.24	19/18.12.24	10	23*5
laurt piersic 1,5% sticlă 450g		12	San Day Line and A	1,5	84	Ass.		9,5	100		neg.	+2°C +6°C	0		22/17.12.24	14	23**
laurt multifruct 1,5% sticlă 450g/500g pel		21		1,5	84	The second		9,5			neg.	+2°C +6°C	000		22/17/15.12.24	14	236
laurt căpşună 1,5% sticlă 450g	7	21	特別がはいった	1,5	84	115		9,5	-5		neg.	+2°C +6°C		09/04.12.24	17/15.12.24	14	23.00
laurt caise 1,5% sticlă 450g		21.3		1,5	84			9,5	,		neg.	+2°C +6°C		09/07/04.12.2422/20/17.12.24	22/20/17.12.24	14	
laurt clasic 1,5% st. 450g	18	21.3	ESSERVE OF	1,5	84		1 1	9,5		38	neg.	+2°C +6°C	0010	09/07/04.12.24/22/20/17.12.24	22/20/17.12.24	14	30
laurt clasic 2,6% pel. 500g		1		2,6	80			9,5			neg.	+2°C +6°C	0010	09/02.12.24	22/15.12.24	14	3
laurt clasic 2,5% pah 150gr		12		2,5	78			9,5			neg.	+2°C +6°C	0010	09/03.12.24	22/16.12.24	14	
Smântână 15,0% fer. 350g pah/ 500g pel		10/09/07	The Table of the Second	15,0	68	RA STATE					neg.	+2°C +6°C	0010	10/09/07/06.12.24	24/23/20.12.24	15	23
Smântână 20,0% 250g, 350 g, 500g pel		09/07/06		20,0	76-	1	57.42.4	F 2 3 8	*		neg.	+2°C +6°C	0010	09/07/06/05.1224	24/23/20.12.24	15	2345
Smântână 25,0% fermentată 350 g păh		09/07/06	経験の対象のでは	25,0	760	(EST)	71 70 44	KE I	Peed for	-	neg.	10	0010	_	24/23/20.12.24	15	2345
Smântână 10,0% fermentat pel.500 g/200/400g pah		10/09/07		10,0%	68	\$ /5	1	Project (\$ ET 111		neg.	2°C +6°C			24/23/20.12.24	15	2345
Brînză proaspătă 2,0% amb 500g	i	9/7		/2,0	182	かかん	80.0	BE I	7.51		neg	0°C +4°C	10095	18/09.12.24	14/13.12.24	5	0025
Brînză proaspătă 5,0% amb 500g		17/16		5,0	ા82	922	80.0		5		neg.	0°C +4°C	,	10/09.12.24	14/13.12.24	5	2355
		9/7	· 第二次 · 本本 · · · · · · · · · · · · · · · · ·	1 5,0	182	01	80.0	Marie A	\$F 1 1	1111	neg.	000 rt4°C	00°s	10/09.12.24	14/13.12.24	5	2355
Brînză proaspătă 9,0% amb 500g/3kg		20/18		9,0	≥180	36/2	80.0				nego	OC1 +4°C		10/09.12.24	14/13.12.24	s	2355
Br. granulat 4,0% pah.300g/0%3KG		9/7		4,0	∖150 o	10101	78.0	10	max1		neg.	∕¥2°C +6°C	0004	1 10,09,12,24	14/13.12.24	5	2355
Lapte 1,5 steril UHT/0.900		10	5.73.74	1,5	_17.A	1030,4			31 1	I	neg	′′(@35)°C		28.08.2310.07.23	22.08.24/04.07.24	365	
Lapte2,5% steril UHT/f.lactozã/0,900			The are grade	2,5	17	1029,4	95 T. S. I	W -34	100 100		neg. Y	Ą	ITAD	07.06.2406.02.24	02.06.25/31.05.25	365	
Lapte3,2 steril UHT	2017			3,2	17	1028,7		Sec.	Marine Marine	I	neg.	(0;25)°C	., 111	07.06.24/06.02.24	02.06.25/31.05.25	365	
		* * * * * * * * * * * * * * * * * * * *		欧黑宝 里		(C. 1. C. 1.		100000	100 1100			- War	Transport	and the same			
		ITE.			ESTA ST	E COLUMN TO THE PARTY OF THE PA			12 TE S 10		12 S.M.						
Brînzica glazurata: vanilie, cacao, piersic, visina, caramela, capsuna, nuci, afine, cocos	1	E E		26/18	134/180		39				neg.	-18°C		28.08.23/02.01.24	24.02.24/30.06.24	180	
			Total Section of the Control of the			2											

Data și ora eliberării certificatului Legii nr.279 din 15.12.2017,Legii nr.221 din 16.03.2009 H G nr.1459 din 30.12.2016,H G nr.520 din 22.06.2010

Corespunde cerintelor de calitate pentru lapte si produselor lactate e Hotărîre nr.158 din 07.03.2019

Responsabil: Laborant pe calitate

Scanat cu CamScanner

Produse fabricate în sistemul de management al siguranței alimentelor ISO 22000:2018 Certificat Ne83 valabil pina la 10.04,2025

Nr. ordine

CERTIFICAT DE CALITATE Nr.292

Me LI-070 C.N. de A.din R.M.-MOLDAC Certificat de atestare a laboratorului pina la 04.06.2025

	1 1		ı					- 1			١				ı	- 1			ı	- 1		M. Ordine	
Corespunde cerintelor de calitate pentru lapte si produselor lactate Hotarire nr:158 din 07.03.2019	Unt din smîntînă dulce 5 kg	Unt "Ţărānesc" 5kg	Unt "Ţārānesc"10kg	Amestec de grăsimi tartinabile "Dorința" 200 g	Amestec de grăsimi tartinabile "De Masă", 200 g	Unt din smîntînă dulce 200g	Unt "Ţārānesc" 200 g	Unt "Sm.dulce 200 g	Brînză topită afumată amb./ kg "De Basarabia", vid	"Delicioasă"	Brînză topită 175 g	amb,kg Ucraina	Produs de brinză "Russkii"klasiceskii	Brinza maturată semitare "De Posehonie" kg	Posehonie"amb	Brînza maturată semitare "De	Brinză maturata semitare,,Rossiischii ,kg	semitare,,Rossiischii ,amb	Olanda"kg	Brinză maturata semitare "De	Brînză maturata semitare "De Olanda" amb	Denumirea produsului	Certifical accopyration plifa in 10,04,2025
pte si pr	-	1	2/1	19	19	7	1 - "	4. 9	1	4/1		w		4	4	_	55	55	8		86	Nr. partidei	7
produse														60	60)	60	60	0	45///6	45///	Termen de maturizare	
elor lactate Hotai		*					٨	100						02.10.24	02.10.24		04.10.24	04.10.24	_	23.10.24///////	23.10.24////////////////////////////////////	Data fabricării (d finalizarii process tehnologic)	
rire nr:158 dir	н.	G 1	58	0045	SF 9075- 2010						F	I.G	158	8 din 0	7.03.	.20	19					Denumirea standardulu	
1 07.03						-	1														-	In greutate netto,kg/pa	
.2019				(3)	0.	Ca.	1	4.7.00	\						-			-	+				
	neg.	neg.	neg.	neg.	neg.	neg.	neg.	neg.	neg.	neg.		neg.		neg.	neg.		neg.	neg.	neg.		neg.	Fosfatază	П
	82,5	72,5	72,5	62,0	72,0	82,5	72,5	62,0	30	40	;	20	5	45	45	:	45	50	£	36	45	% de Grāsime	
					SIN	1011	沙	1	34	34					-							Substanță uscată degresată, min.	INDICII
	16 -12	16 -12	16 -12	16 -12	16 -12	16 -12	16 -12	16 -12				-		4	4	-	4	4	1	_	4	Aciditatea, °T Temperatura in	- 1
Brînza matu	2 corespunde HG	2 corespunde HG	2 corespunde HG	2 corespunde SF	2 corespunde SF	2 corespunde HG	2 corespunde HG	2 corespunde HG	picant, gust de afumare	pur lactat acid		Pr.brinzei	caracter.	caracter. Pr.brinzei	Pr.brinzei	caracter.	caracter, brînzei	caracter, brînzei	Cardeler, Dillizer	name of the same of	caracter. brînzei	product °C Indicii organoleptici	FIZICO CHIMICI
Untul	16.0	25,0	25.0	357	25,5	16.0	25,0	35,0	min 55	max 65		max 45	3	max 42	max 42		max 43	max 43	max 45	may As	max 45	Umiditatea, %	Ω
monoli	Miss	;		-5	- 10 m	d State			max 3	max 3		0,1-0,1	1 2 1 0	1,5-3,0	1,5-3,0		1,3-1,8	1,3-1,8	0,0-0,1		1,5-3,0	% de sare	1
Untul monolit s-a pastrat la t-18°C pina la data livrarii	max 80%	max 80%	max 80%	-max 80%	Dax 80%	max 80%	max 80%	max 80%	85±5%	85±5%		80±0%	05 50/	85±5%	85±5%		85±5%	85±5%		705+58	85±5%	Umiditatea aen	ului
	nmx 80% 0,+4/-18°C	max 80% 0,+4/-18°C	max 80% '0,+4/-18°C	0,+4/-18°C	.6,+4/-18°C	0,+√-18°C	0,+4/-18°C	0,+4/-18°C	0,+4°C,0	0,+4		0,14		0,+4	,ç, ‡,		0,+4	0,+4	.,,	1	0,+4	Temperatura pastrare, °C	
	12.07.24	16.1024	05.06.24	F.11.24	29.11.24	05.12.24	30.11.24	05.12.24	08.10.24	05.12.24/28.11.24		09/06/05/04.12.24	000000000000000000000000000000000000000	09/06/05/04.12.24	09/06/05/04.12.24		09/06/05/04.12.24	09/06/05/04.12.24	03100003104.12.24	00/06/05/04 12 24	09/06/05/04.12.24	Data fabrica (unt,br.topit spred) Data ambalari(brin maturata)	a.
ivrarii	10/365	10/365	10/365	35/120	35/120	35/120	35/120	35/120	90	8		8	S	8	8		60	8	8	8	8	Termenul de reali (zile) din ziua preambalarii, livra	
la frieider reamh	19.12.24/12.07.25	19.12.24/15.10.25	19 12 24 05 06 25	28.12.24/14.03.25	31.12.24/28.03.25	10.01.25/04.04.25	28.12.24/13.03.25	10.01.25/04.04.25	06.01.25	02.02.24/26.01.25		/30.01.25	06/03/02/01.02.24//31	06/03/02/01.02.24/31 /30.01.25	/30.01.25	06/03/02/01.02.24//31	06/03/02/01.02.24/31 /30.01.25	06/03/02/01.02.24//31 /30.01.25	/30.01.23	06/03/02/01.02.24//31	06/03/02/01.02.24/31 /30.01.25	Data finaliza termenului e vabilitate	

Legii nr:279 din 15.12.2017,Legii nr 221 din 16.03.2009

H G nr:1459 din 30.12.2016,H G nr:520 din 22.06.2010

Data și ora eliberării certificatului

10.12.24

la temperatura 0, +4 °C- 15 zile fără depășirea termenului de valabilitate Laborant pe calitate

Responsabil:

Brînza maturată semitare după deschiderea ambalajului se păstrează la frigider reamb