

Удостоверение о качестве № 147

Дата выра- ботки	№ нормативного документа	Наименование продукта	№ партии	Количество мест	Вес нетто	Физико-химические показатели					Дата окончания срока реализации
						Массовая доля жира, %	Кислотность, °T	Массовая доля влаги, %	Фосфатаза	Температура, °C	
25.03 0 ⁰⁰	SF 04928383-027:2010	Био-лайф ванил.	10			2,5	86		057	6	28.03 24 ⁰⁰
		Био-лайф корица	10			2,5	84		057	6	
	IT 04928383-38:2013	Smîntînă dulce	24			35,0	14		057	4	
	IT 00458963-12:2012	Творог 5%, 0,250									
		Творог 5%, 1 kg									
		Творог 5%, вес									
		Творог 9%, 0,5kg	24			3,0	148	43,0	057	6	
		Творог 9%, весов.									
		Творог н/ж весов.									

Удостоверение о качестве № 145

Дата выра- ботки	№ нормативного документа	Наименование продукта	№ партии	Количество мест	Вес нетто	Физико-химические показатели					Дата окончания срока реализации
						Массовая доля жира, %	Кислотность, °T	Плотность, °A	Группа чистоты	Фосфатаза	
25.03 0 ⁰⁰	IT 00458963-013:2013 Технический регламент	Молоко									28.03 24 ⁰⁰

Удостоверение о качестве № 146

Дата выра- ботки	№ норматив- ного документа	Наименование продукта	№ партии	Количество мест	Вес нетто	Физико-химические показатели					Дата окончания срока реализации
						Массовая доля жира, %	Кислотность, °T	Массовая доля влаги, %	Фосфатаза	Температура, °C	
25.03 0 ⁰⁰	SF04928383-037:2013	"Zi de Zi" с клубникой	24			5,0	148	70,0	057	6	28.03 12 ⁰⁰
		"Zi de Zi" со смород.	24			5,0	148	70,0	057	6	
		"Zi de Zi" с персиком	24			5,0	148	70,0	057	6	
		"Zi de Zi" с вишней	24			5,0	148	70,0	057	6	
		Сырки н/ж. с изюмом	24			—	188	70,0	057	6	
		Сырки 4% с изюмом	24			4,0	184	66,0	057	6	
		Сырки 4% с абрикосом	24			4,0	186	66,0	057	6	
		Сырки 7% с ванилин.	24			7,0	184	64,0	057	6	
		Сырки 7% с чернослив.	24			7,0	186	65,0	057	6	
		Крем творожный	24			5,0	140	65,0	057	6	
		Крем твор. клуб.-банан	24			5,0	142	70,0	057	6	
		Крем твор. малина	24			5,0	142	70,0	057	6	
		Масса особая с курагой	24			23,0	144	44,0	057	6	
		Масса особая с изюмом	24			23,0	142	44,0	057	6	

Температура хранения от 0 до 6°C

Лаборант готовой продукции

