



S.A. „Fabrica de unt din Florești” CERTIFICAT DE CALITATE 23

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.450ml/900ml/pel 1l/ 500 ml pel	H.G 158 din 07.03.2019	30/29		2,5	16	1028,0					I	neg.	+2°C + +6°C	00 ²⁰	30.01.25/29.01.25	03.04.02.25	7	23 ⁵⁵
Lapte 1,5% de con.st.900ml/pel 1l		30/29		1,5	16	1028,2					I	neg.	+2°C + +6°C	00 ²⁰	30.01.25/29.01.25	03.04.02.25	7	23 ⁵⁵
Lapte 3,5% de consum sticla 900 ml		30/29		3,5	16	1028,0					I	neg.	+2°C + +6°C	00 ²⁰	30.01.25/29.01.25	03.04.02.25	7	23 ⁵⁵
Lapte 3,8% de consum integral, st 900ml		30/29		3,8	16	1028,8						neg.	+2°C + +6°C	00 ¹⁰	30.01.25/29.01.25	03.04.02.25	10	23 ³⁵
Lapte acru, pah 400g/ covășit 4,0% st 450g		30/29		4,0	80/88							neg.	+2°C + +6°C	00 ¹⁰	30.01.25/29.01.25	03.04.02.25	10	23 ³⁵
Chefir 0% sticla degresat 900g/450g		30/29		0	90							neg.	+2°C + +6°C	00 ¹⁰	30.01.25/29.01.25	03.04.02.25	10	23 ³⁵
Chefir 1,0% pelic 500g ,stic. 450g/900g		30/28		1,0	92							neg.	+2°C + +6°C	00 ¹⁰	30/28.01.25	03.04.02.25	10	23 ³⁵
Chefir bifido, 2,5% sticla 450g/900g		30/28		2,5	92							neg.	+2°C + +6°C	00 ¹⁰	30/28.01.25	03.04.02.25	10	23 ³⁵
Chefir 2,5% pel 500g, sticla 450g/900g		30/28		2,5	92							neg.	+2°C + +6°C	00 ¹⁰	30/28.01.25	03.04.02.25	10	23 ³⁵
Chefir 3,5% sticla 450g		30/28		3,5	92							neg.	+2°C + +6°C	00 ¹⁰	30/28.01.25	03.04.02.25	10	23 ³⁵
Laur piersic 1,5% sticla 450g		7/6		1,5	82							neg.	+2°C + +6°C	00 ¹⁰	29/25.01.25	11.07.02.25	14	23 ⁴⁵
Laur multifruct 1,5% sticla 450g/500g pel		6/5/4		1,5	82							neg.	+2°C + +6°C	00 ¹⁰	29/25.01.25	11.07.02.25	14	23 ⁴⁵
Laur căpșună 1,5% sticla 450g		8/7		1,5	82							neg.	+2°C + +6°C	00 ¹⁰	29/25.01.25	11.07.02.25	14	23 ⁴⁵
Laur caise 1,5% sticla 450g		7/6		1,5	82							neg.	+2°C + +6°C	00 ¹⁰	29/25.01.25	11.07.02.25	14	23 ⁴⁵
Laur clasic 1,5% st. 450g		8/7		1,5	82							neg.	+2°C + +6°C	00 ¹⁰	27.01.25	11.09.02.25	14	23 ⁴⁵
Laur clasic 2,6% pel. 500g	2		2,6	78							neg.	+2°C + +6°C	00 ¹⁰	29.01.25	11.02.25	14	23 ⁴⁵	
Laur clasic 2,5% pah 150gr	5		2,5	78							neg.	+2°C + +6°C	00 ¹⁰			15	23 ⁴⁵	
Smântână 15,0% fer. 350g pah/ 500g pel	28/9027		15,0	68							neg.	+2°C + +6°C	00 ¹⁰	30/28/27/25.01.25	13/12/11.02.25	15	23 ⁴⁵	
Smântână 20,0% 250g. 350 g .500g pel	29/2724		20,0	68							neg.	+2°C + +6°C	00 ¹⁰	29/28/27.01.25	13/12.02.25	15	23 ⁴⁵	
Smântână 25,0% fermentată 350 g pah	29/2724		25,0	68							neg.	+2°C + +6°C	00 ¹⁰	29/28/27.01.25	12/11/10.02.25	15	23 ⁴⁵	
Smântână 10,0% fermentat pel.500 g/200/400g pah	30/2724		10,0	68							neg.	+2°C + +6°C	00 ¹⁰	30/28/27/25.01.25	13/12/11.02.25	15	23 ⁴⁵	
Briñză proaspătă 2,0% amb 500g	30/29		2,0	168							neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁵	30.01.25/29.01.25	03.02.25/02.02.25	5	00 ²⁵	
Briñză proaspătă 5,0% amb 500g	46/45		5,0	174							neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁵	30.01.25/29.01.25	03.02.25/02.02.25	5	23 ⁵⁵	
Briñză proaspătă 5,0% amb 5kg	30/28		5,0	174							neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁵	30.01.25/29.01.25	03.02.25/02.02.25	5	23 ⁵⁵	
Briñză proaspătă 9,0% amb 500g/3kg	40/41		9,0	168							neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁵	30.01.25/29.01.25	03.02.25/02.02.25	5	23 ⁵⁵	
Br. granulată 4,0% pah.300g/0%3KG	30/28		4,0	150							neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁵	30.01.25/29.01.25	03.02.25/02.02.25	5	23 ⁵⁵	
Lapte 1,5 steril UHT/0,900			1,5	117							neg.	(0,+ +25)°C		28.08.23/02.01.24	22.08.24/04.07.24	365		
Lapte 2,5% steril UHT/flacioză/0,900			2,5	117							neg.	(0,+ +25)°C		07.06.24/06.02.24	02.06.25/01.05.25	365		
Lapte 3,2 steril UHT			3,2	117							neg.	(0,+ +25)°C		02.06.25/01.05.25	02.06.25/01.05.25	365		
Briñza glazurată: vanilie,cacao,piersic, visina, caramela, capsuna,mui, afine,cocos	СТБ1746-2017/ TY Y 15 5-32861671-001		26/18	134/180							neg.	-18°C		28.08.23/02.01.24	24.02.24/30.06.24	180		

Corस्पunde cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate e 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 30.01.25

Responsabili: Laborant pe calitate _____

CERTIFICAT DE CALITATE Nr.23

Nr. ordine	Denumirea produsului	Nr. partidei	Termen de maturizare	Data fabricării (data finalizării procesului tehnologic)	Denumirea standardului	In greutate neto, kg/pac	INDICII FIZICO CHIMICI							Umiditatea aerului	Temperatura de pastrare, °C	Data fabricării (unt, br. topita, spread) Data ambalării (brinza maturata)	Termenul de realizare (zile) din ziua precambalării, livrării kg	Data finalizării termenului de valabilitate
							Fosfatază	% de Grăsimi	Substanță uscată degresată, min.	Aciditatea, °T	Temperatura în produs, °C	Indicii organoleptici	Umiditatea, %					
1	Brînză maturată semitartare „De Olanda”, amb, kg	115/113	60	18.01.25/08.01.25			neg.	45		4	caracter. brinzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4	29/28/27/24.01.25	60	29/28/27/24.03.25
2	Brînză maturată „ Olanda” Ucraina kg, amb	2	60	10.08.24			neg.	45		4	caracter. brinzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4	29/28/27/24.01.25	60	29/28/27/24.03.25
3	Brînză maturată semitartare „Rossitschii”, amb	70	60	27.12.24			neg.	50		4	caracter. brinzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	29/28/27/24.01.25	60	29/28/27/24.03.25
4	Brînză maturată semitartare „De semitartare”, Rossitschii, kg	70	60	27.12.24			neg.	45		4	caracter. brinzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	29/28/27/24.01.25	60	29/28/27/24.03.25
5	Brînză maturată semitartare "De Posehonic" amb	6	60	10.12.24			neg.	45		4	caracter. Pr. brinzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4	29/28/27/24.01.25	60	29/28/27/24.03.25
6	Brînză maturată semitartare "De Posehonic" kg	6	60	10.12.24			neg.	45		4	caracter. Pr. brinzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4	29/28/27/24.01.25	60	29/28/27/24.03.25
7	Brînză maturată „Ucrainischii”, amb, kg	2	60	10.08.24			neg.	50			caracter. Pr. brinzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	29/28/27/24.01.25	60	29/28/27/24.03.25
8	Brînză topită 175 g „Delicioasă”	3/2			H.G 158 din 07.03.2019		neg.	40	34		pur lactat acid	max 65	max 3	85±5%	0,+4	28/21/09.01.25	60	28/21/09.03.25
9	Brînză topită afumată amb/ kg „De Basarabia”, vid	1					neg.	30	34		piciant, gust de afumare	min 55	max 3	85±5%	0,+4/0	06.01.25	90	04.03.25
10	Unt „Sm. dulce 200 g	3					neg.	62,0		16	-12	corespunde HG	35,0	max 80%	0,+4/-18°C	19.01.25	35/120	23/20.02.25/04.04.25
11	Unt „Tărănesc” 200 g	5/4					neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0	max 80%	0,+4/-18°C	26/19.01.25	35/120	30/23.02.25/06.04.25
12	Unt din smîntînă dulce 200g	1					neg.	82,5		16	-12	corespunde HG	16,0	max 80%	0,+4/-18°C	26/19.01.25	35/120	30/23.02.25/04.04.25
13	Amestec de grăsimi tartinabile "De Masă", 200 g	1					neg.	72,0		16	-12	corespunde SF	25,5	max 80%	0,+4/-18°C	17.01.25	35/120	22.02.25/15.05.25
14	Amestec de grăsimi tartinabile „Dorința” 200 g	1					neg.	62,0		16	-12	corespunde SF	35,7	max 80%	0,+4/-18°C	17.01.25	35/120	15.02.25/28.12.24/16.02.25
15	Unt „Tărănesc” 10kg	4					neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0	max 80%	0,+4/-18°C	21/19.06.24	10/365	08.02.25/19.06.25
16	Unt „Tărănesc” 5kg	2					neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0	max 80%	0,+4/-18°C	16.10.24	10/365	08.02.25/14.10.25
17	Unt din smîntînă dulce 5 kg	1					neg.	82,5		16	-12	corespunde HG	16,0	max 80%	0,+4/-18°C	14.07.24	10/365	08.02.25/05.06.25

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

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

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

Brînză maturată semitartare după deschiderea ambalajului se păstrează la frigider reambal la temperatura 0, +4 °C - 15 zile fără depășirea termenului de valabilitate

Data și ora eliberării certificatului

30.01.25

Responsabil: Laborant pe calitate

