

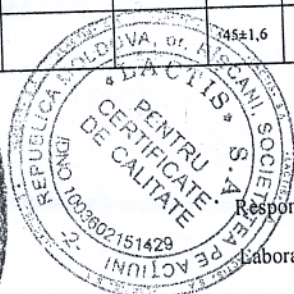


Str Comarov 73. Tel: (256)2-86-44,

Fax: (256) 2-85-54

Data fabricării	Data preambalării	Denumirea produsului	Termen de maturizare, zile	Termen de păstrare după maturizare conform standardului	Standard	Calupuri, unități	Greutate a în kg	Indicii fizico-chimici			Gustul	Termen de realizare din momentul preambalării, zile	Temperatura de păstrare °C, Umiditate aerului %	Valabil până la
								% de grăsimi	% de umiditate	% de sare				
11/18	2/12	Brinză cu cheag tare „de Rîșcani”	35	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001		61,1 58,5 29,4	50±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristic brânzei puțin amăru	60	0...4°C 85 ± 5%	30/01 2/02 29/01
11/18	30/11	Ambalat												
13/18	6/12	Brinză cu cheag tare „de Moldova”	40	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001		36,5	50±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristic brânzei puțin amăru	60	0...4°C 85 ± 5%	4/02
14/18	7/12	Ambalat					73,0							5/02/12
22/17	2/12	Brinză cu cheag tare „de Olanda”	45	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001		34,9 61,5 30,0	45±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristic brânzei puțin amăru	60	0...4°C 85 ± 5%	80/01 4/02 8/02
26/17	5/12	Ambalat												
28/17	3/12	Brinză cu cheag tare „de Poșchonie”	45	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001		77,8 20,0	45±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristic brânzei puțin amăru	60	0...4°C 85 ± 5%	4/02
30/17	6/12	Ambalat												
10-10/17	2-6/12	Brinză cu cheag tare „de Rusia”	60	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001	231,0+	110,8 25,9 15,1	50±1,6	Max 43	1,5-2,5	Caracteristic brânzei puțin amăru	60	0...4°C 85 ± 5%	30/01 5/02/1 26/01
30/16	7/12	Ambalat 0.4												
13/17	27/11	Ambalat 0.8												
8/12		Brinză cu cheag moale cu păunjei, mărar „Albă de Rîșcani”			SF 03947208 003:2009		12,63 26,08	35±1,6	Max 62	Max 4,5	Lactat puțin acid, cu gust de verdeața folosită	5	4 ± 2°C 85 ± 5%	13/12 13/12
8/12		Ambalat												
		Brinză cu cheag tare „Edam”	min30 zile	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001			45±1,6	Max 48		Plăcut, fin cu aromă caracteristică, puțin amăru	60	0...4°C 85 ± 5%	
		Ambalat												
6/12		Brinză topită tartinabilă „Mărgăritar”			SF 03947208 -001	44		Min 60	52		Curat de brinză	25	0-6	30/12
24/11		Brinză topită tartinabilă „Rîșcani”			SF 03947208 -001	64		Min 55	55		Curat de brinză	25	0-6	18/12
7/12	2/12	Brinză cu cheag tare „de Prut”	15	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001		28,5	40±1,6	Max 50	1,5-2,5	Slab acidulat	60	0...4°C 85 ± 5%	31/01
30/16	3/12	Brinză cu cheag tare „Lucaefărul”	45	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001		29,5	30±2,0	Max 52	1,5-3,0	Caracteristic brânzei puțin amăru	60	0...4°C 85 ± 5%	4/02
		Ambalat												
		Brinză cu cheag tare „Gouda”	30	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001			48±1,6	Max 44	1,5-3,0	Ușor picant cu aromă caracteristică	60	0...4°C 85 ± 5%	
		Ambalat												
		Brinză cu cheag tare „Bugeac”	30	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001			55±1,0	Max 50	1,5-2,5	Caracteristic brânzei, slab acidulat	60	0...4°C 85 ± 5%	
		Ambalat												
27/18	30/11	Cașcaval „Provincial”	15	4 luni la temperatura de -3°C ... 0°C	SF 03947208 002:2008		19,1	45±2,0	Max 50	1,0-3,0	Caracteristic brânzei puțin amăru	60	0...4°C 85 ± 5%	29/01
		Ambalat												
		Cașcaval „Provincial” cu șuncă și adică	15	2 luni la temperatura de -3°C ... 0°C	SF 03947208 002:2008			45±2,0	Max 50	1,0-3,0	Caracteristic brânzei puțin amăru	30	0...4°C 85 ± 5%	
		Ambalat												
7/12	26/11	Brinză topită afumată „de Basarabia-LR”			SF 03947208 001:2008		35,8 29,7	Min 30	Max 55	3,0	Potrivit de picant, de afumat	60	0...4°C 85 ± 5%	5/02/1 25/01
		Ambalat												
		Brinză topită afumată „de Basarabia-LR” cu mărar și usturoi			SF 03947208 001:2008			Min 30	Max 55	3,0	Potrivit de picant, afumat cu gust de mărar și usturoi	60	0...4°C 85 ± 5%	
		Ambalat												
		Produs de brinză „De Olanda”	45	2 luni la temperatura de 0°C ... +4°C	SF 03947208 010:2012			45	Max 44	1,5-2,5	Pronunțat de brinză, slab acidulat, puțin amăru	60	0...4°C 80 ± 5%	
		Ambalat												
		Produs de brinză „De Rusia”		2 luni la temperatura de 0°C ... +4°C	SF 03947208 010:2012			50	Max 43	1,5-2,5	curat, slab acidulat, puțin amăru	60	0...4°C 80 ± 5%	
		Ambalat												
		Brinză cu cheag în sărămură „Albă de Rîșcani”			SF 03947208 008:2009			45±1,6	Max 62	Max 4,5	Lactat acid, potrivit de sărat		4 ± 2°C 85 ± 5%	

Corespunde cerințelor: HG al R. Moldova nr. 158 din 07.03.2019  
HG al R. Moldova nr. 520 din 22.06.2010 nr. 8,99,  
HG al Republicii Moldova Nr. 221 din 16.03.2009  
Data eliberării certificatului de calitate: 8.12.2020



certificat veterinar nr. 1203410  
Responsabil Șef laborator Toderiță Eduard  
Laborant \_\_\_\_\_  
(nume, prenume) \_\_\_\_\_  
(semnătura) \_\_\_\_\_  
(semnătura) \_\_\_\_\_