

CERTIFICAT DE CALITATE Nr.205

Nr. ordine	Denumirea produsului	Nr. partidei	Termen de maturizare	Data fabricării (data finalizării procesului tehnologic)	Denumirea standardului	In greutate netto, kg/pac	INDICI FIZICO CHIMICI										Data fabricării (un, br, topita, spread), Data ambalării (brinza maturata)	Termenul de realizare (zile) din ziua preambalării, livrării kg	Data finalizării termenului de valabilitate
							Fosfatizată	% de Grăsimi	Substanță uscată degresată, min.	Aciditatea, °T	Temperatura în produs, °C	Indicii organoleptici	Umiditatea, %	% de sare	Umiditatea aerului	Temperatura de pasturare, °C			
1	Brânză maturată semi-tare „De Olanda”	amb 3735		16/17/07.25			neg.	45				caracter: brânză	max 45	1,5-3,0	85±5%	0, +4	01/29/08.25	60	30/27/10.25
2	Brânză maturată semi-tare „De Olanda”	kg 3735	60	16/17/07.25			neg.	45			4	caracter: brânză	max 45	1,5-3,0	85±5%	0, +4	01/29/08.25	60	30/27/10.25
3	Brânză maturată semi-tare „Rossișchi”	amb 3635	60	30/28/07.25			neg.	45			4	caracter: brânză	max 45	1,5-3,0	85±5%	0, +4	01/29/08.25	60	30/27/10.25
4	Brânză maturată semi-tare „Rossișchi”	kg 3635	60	30/28/07.25			neg.	50			4	caracter: brânză	max 45	1,3-1,8	85±5%	0, +4	01/29/08.25	60	30/27/10.25
5	Brânză maturată semi-tare „De Posehonic”	amb 4	60	30.06.25			neg.	45				caracter: brânză	max 45	1,3-1,8	85±5%	0, +4	01/29/21.08.25	60	30/27/23.10.25
6	Brânză maturată semi-tare „De Posehonic”	kg 4	60	30.06.25			neg.	45			4	caracter: brânză	max 43	1,3-1,8	85±5%	0, +4	01/29/21.08.25	60	30/27/23.10.25
7	Brânză topită „Delicioasă”	175g 6/5					neg.	40	34			pur lactat acid	max 65	max 3	85±5%	0, +4	28/26/08.25	60	26/24/10.25
8	Brânză topită afumată amb „De Basarabia”	amb 2/1					neg.	30				piciat, gust de afumare	min 55	min 55	85±5%	0, +4	18/04/08.25	60	16/02/10.25
9	Brânză topită afumată kg „De Basarabia”	kg					neg.	30	34			piciat, gust de afumare	min 55	min 55	85±5%	0, +4°C=0	18/04/08.25	60	16/02/10.25
10	Unt „Sm. dulce 200 g	200 g 8/7/6					neg.	62,0		16	-12	conspunde HG	35,0		max 80%	0, +4/-18°C	01/09/25/27/24.08.25	35/120	03.10.25/29/26.09.25
11	Unt „Țărănesc” 200 g	200 g 1/1/09					neg.	72,5		16	-12	conspunde HG	25,0		max 80%	0, +4/-18°C	01/09/25/27/24.08.25	35/120	03.10.25/29/26.09.25
12	Unt din smântână dulce 200g	200 g 1/9/8					neg.	82,5		16	-12	conspunde HG	16,0		max 80%	0, +4/-18°C	01/09/25/27/24.08.25	35/120	03.10.25/29/26.09.25
13	Amestec de grăsimi tartinabile „De Masă”, 200 g	200 g 3/4					neg.	72,0		16	-12	conspunde SF	25,5		max 80%	0, +4/-18°C	28/71.08.25	35/120	30/23/09.25
14	Amestec de grăsimi tartinabile „Dorința” 200 g	200 g 3/4					neg.	62,0		16	-12	conspunde SF	35,7		max 80%	0, +4/-18°C	28/71.08.25	35/120	30/23/09.25
15	Unt „Țărănesc” 10kg	10kg 2					neg.	72,5		16	-12	conspunde HG	25,0		max 80%	0, +4/-18°C	14/06/25	11/09/25/16/07.25	11/09/25/16/07.25
16	Unt „Țărănesc” 5kg	5kg 1					neg.	72,5		16	-12	conspunde HG	25,0		max 80%	0, +4/-18°C	14/06/25	11/09/25/16/07.25	11/09/25/16/07.25
17	Unt din smântână dulce 10 kg	10kg					neg.												
18	Unt din smântână dulce 5 kg	5kg 1					neg.	82,5		16	-12	conspunde HG	16,0		max 80%	0, +4/-18°C	11/07.25	11/07.25	11/09/25/16/07.25

Corspunde cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate Hotărâre 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

02.09.25



Unul monolit s-a păstrat la t-18°C pînă la data livrării
Brînza maturată semi-tare după deschiderea ambalajului se păstrează la frigider reambalat
la temperatura 0, +4 °C- 15 zile fără depășirea termenului de valabilitate
Responsabil: Laborant pe calitate