



Nr. partide	Denumirea produsului	Denumirea standardului	INDICII FIZICO CHIMICI											Umiditatea aerului	Temperatura, °C	Corespondența la cerințele tehnologice	Data fabricării / Data ambalării (ambalaj / Data reînchiderii)	Data însușirii temeiului de valabilitate
			Proba fosforică	% de Grăsimi	Substanță uscată degresată %	Aciditatea, °T	Temperatura în produs, °C	Densitatea	Indici organoleptici	Umiditatea, %	Grupa de puritate	% de sare						
178/177	Lapte 1,5% de con.900 pel 1l	H.G158	neg.	1,5	min8,2	16		1028,0	coresp		1			+2°C +6°C	00 ^{3s}		23.07.26/22.07.26	23 ^{3s}
178/177	Lapte 2,5%/2,6% de con. st. 450ml/900ml pel 1l/ 500 ml pel /del	H.G158	neg.	2,5	min8,2	16		1028,2	coresp		1			+2°C +6°C	00 ^{3s}		23.07.26/22.07.26	23 ^{3s}
178/177	Lapte 3,5% de consum sticla 900 ml	H.G158	neg.	3,5	min8,2	16		1028,0	coresp		1			+2°C +6°C	00 ^{3s}		23.07.26/22.07.26	23 ^{3s}
178/177	Lapte 3,8% de consum integral, integral B.S.st 900ml	H.G158	neg.	3,8	min8,2	16		1028,8	coresp		1			+2°C +6°C	00 ^{3s}		23.07.26/22.07.26	23 ^{3s}
176/178/175	Lapte acru, covăsit 4,0% pah400gr,st 450g/500g	H.G158	neg.	4,0	min7,8	78/84			coresp					+2°C +6°C	00 ^{3s}		21/23/20.07.26	23 ^{3s}
178/176	Chefir sticla degresat 900g /450g delacta	H.G158	neg.	0,05	min7,8	92			coresp					+2°C +6°C	00 ^{3s}		23.07.26/21.07.26	23 ^{3s}
178/177/176	Chefir 1,0% pelic,stic. 500g/450g/900g	H.G158	neg.	1,0	min7,8	94			coresp					+2°C +6°C	00 ^{3s}		23/22/21.07.26	23 ^{3s}
178/177/176	Chefir bifido. 2,5% sticlă 450g/900g delacta	H.G158	neg.	2,5	min7,8	92			coresp					+2°C +6°C	00 ^{3s}		23/22/21.07.26	23 ^{3s}
178/177/176	Chefir 2,5% pel,sticlă 450g/500g/900g/delacta/plus	H.G158	neg.	2,5	min7,8	92			coresp					+2°C +6°C	00 ^{3s}		23/22/21.07.26	23 ^{3s}
177/176	Chefir 3,5% sticlă 450g	H.G158	neg.	3,5	min7,8	94			coresp					+2°C +6°C	00 ^{3s}		22.07.26/21.07.26	23 ^{3s}
177/178	Iaurt piersic 1,5%/ fr.pădure/cereale+fib 1,5% sticlă 450g	H.G158	neg.	1,5	min9,5	86			coresp					+2°C +6°C	00 ^{3s}		22.07.26/20.07.26	23 ^{3s}
178/177	Iaurt multifruct 1,5% sticlă 450g/ 500g pel /0.150 g	H.G158	neg.	1,5	min9,5	86			coresp					+2°C +6°C	00 ^{3s}		23/22.07.26	23 ^{3s}
177/178	Iaurt căpsună 1,5% sticlă 450g /pel 500g delacta	H.G158	neg.	1,5	min9,5	86			coresp					+2°C +6°C	00 ^{3s}		23/22.07.26	23 ^{3s}
177/178/175	Iaurt caise 1,5% sticlă 450g/pel 500g delacta	H.G158	neg.	1,5	min9,5	86			coresp					+2°C +6°C	00 ^{3s}		23/22/20.07.26	23 ^{3s}
177/175	Iaurt clasic1,5%/ afine+cereale+fib. 1,5% st. 450g	H.G158	neg.	1,5	min9,5	86			coresp					+2°C +6°C	00 ^{3s}		22.07.26/20.07.26	23 ^{3s}
177/175	Iaurt clasic bif.1,5% st.450g, Iaurt cl 2,6% pel. 500g	H.G158	neg.	2,6	min9,5	86/86			coresp					+2°C +6°C	00 ^{3s}		22/20.07.26	23 ^{3s}
	Iaurt clasic 2,5% pah 150gr	H.G158	neg.	2,5	min9,5	86			coresp					+2°C +6°C	00 ^{3s}			23 ^{3s}
176/174	Smântână 15,0% fer. 350g pah/ 500g pel/delacta	H.G158	neg.	15,0	min3,6	68			coresp					+2°C +4°C	00 ^{3s}		23/21.07.26	23 ^{3s}
176/174	Smântână 12% fer. 350g pah	H.G158	neg.	20,0	min3,6	68			coresp					+2°C +4°C	00 ^{3s}		23/21.07.26	23 ^{3s}
177/178/178	Smântână 20,0% 250g, 350 g /500g pel delacta	H.G158	neg.	25,0	min3,6	68			coresp					+2°C +4°C	00 ^{3s}		23/22/20.07.26	23 ^{3s}
175/173	Smântână 25,0% fermentată 350 g păh	H.G158	neg.	10,0	min3,6	68			coresp					+2°C +4°C	00 ^{3s}		22/20.07.26	23 ^{3s}
178/176	Smântână 10,0% fermentat pel.500g/200g pah	H.G158	neg.	2,0		68			coresp	80,0				+2°C +4°C	00 ^{3s}		22/20.07.26	23 ^{3s}
178/177	Brînză proaspătă 2,0% amb 500g	H.G158	neg.	2,0		176			coresp	80,0				0,+4°C	00 ^{3s}		23.07.26/22.07.26	23 ^{3s}
178/177	Brînză proaspătă 5,0% amb 500g,3 kg	H.G158	neg.	5,0		176			coresp	80,0				0,+4°C	00 ^{3s}		23.07.26/22.07.26	23 ^{3s}
178/177	Brînză proaspătă 5,5% amb 500g/350 g/delacta	H.G158	neg.	5,5		176			coresp	80,0				0,+4°C	00 ^{3s}		23.07.26/22.07.26	23 ^{3s}
178/177	Brînză proaspătă 9,0% amb 500g/0.350g3kg delacta	H.G158	neg.	9,0		176			coresp	78,0		max 1		0,+4°C	00 ^{3s}		23.07.26/22.07.26	23 ^{3s}
178/177	Br. granulat 4,0% pah.300g/200g/0%3KG	H.G158	neg.	4,0		150			caracter. brinzei	max 45	1,5-3,0	85±5%		0,+4°C			23.07.26/22.07.26	23 ^{3s}
17/16	Brînză maturata semitare „De Olanda”amb,kg,pel	H.G158	neg.						caracter. brinzei	max 45	1,5-3,0	85±5%		0,+4°C			22/21/17.07.26	
12/11	Brînză maturata semitare„Rossiischii „amb,kg,pel	H.G158	neg.	50					caracter. brinzei	max 43	1,3-1,8	85±5%		0,+4°C			22/21/17.07.26	
2/1	Brînză maturată semitare "De Posehonie"amb,kg	H.G158	neg.	45					caracter. brinzei	max 42	1,3-1,8	85±5%		0,+4°C			22/21/17.07.26	
22	Brînză topită 150 g ,pah „Delicioasă"	H.G158	neg.	40	min34				caracter. brinzei	max 65	1,5-2,5	85±5%		0,+4°C			22.06.26	
7	Brînză topită afumată amb./ kg „De Basarabia”, vid	H.G158	neg.	30	min34				caracter. brinzei	min 55	1,5-2,5	85±5%		0,+4°C			22.07.26	
20	Unt „Sm.dulce 200 g	H.G158	neg.	62,0	max3,5	16	-12		coresp	35,0			max 80%	0,+4/-18°C			12.07.26	
37	Unt „Tărănesc” 200 g	H.G158	neg.	72,5	max2,5	16	-12		coresp	25,0			max 80%	0,+4/-18°C			15.07.26	
38	Unt din smîntînă dulce 200g	H.G158	neg.	82,5	max2,0	16	-12		coresp	16,0			max 80%	0,+4/-18°C			15.07.26	
	Amestec de grăsimi tartinabile "De Masa" 200 g	S.F	neg.	72,0		16	-12		coresp	25,5			max 80%	0,+4/-18°C				
	Amestec de grăsimi tartinabile „Dorinta” 200 g	S.F	neg.	62,0		16	-12		coresp	35,7			max 80%	0,+4/-18°C				
2	Unt „Tărănesc” 10kg	H.G158	neg.	72,5	max2,5	16	-12		coresp	25,0			max 80%	0,+4/-18°C			20.03.26	
2	Unt „Tărănesc” 5 kg	H.G158	neg.	72,5		16	-12		coresp	25,0			max 80%	0,+4/-18°C			07.06.26	
5	Unt din smîntînă dulce 5.0kg 10kg	H.G158	neg.	82,5		16	-12		coresp	16,0			max 80%	0,+4/-18°C			24.06.26	
3	Lapte praf degresat	H.G158	neg.	0,07		16			coresp	5,0			max 80%	0,+10°C			24.08.25	
1,2,3	Brînză topită afumată amb. 350g/500g/1kg, vid	TVY 18.5	neg.	30,0					coresp	max 36		max 3,0	85±5%	-4°C...+6°C			05.05.26	
178/178	Airan 1,0%/ Airan cu măr 1,0%	H.G158	neg.	1,0/1,8		94			coresp					+2°C +6°C			23/23.07.26	

Brânza maturată semitare: De Olanda, Rossiischii, De Posehonie, după deschidere a se consuma în decurs de 14 zile. Untul monolit s-a pastrat la t -18°C pînă la data livrării

Responsabil : _____

Laborant pe calitate _____

Data eliberării raportului 23.07.2026

Rezultatele încercărilor se referă numai la probele analizate