

**Extras din Certificat De Calitate Nr.133/132**

Denumirea produsului	D.N.	Nr. Lotului	Nr. certificatului	Indici fizico - chimici							Temperatura, °C	Ora finaliz. proces tehnol.	Data fabricarii, ambalării, eliberării	Data finalizării termenului de valabilitate	Termenul de valabilitate (zile)	Ora expirării termenului de valabilitate	
				F.m.g., % max.	Aciditatea, °T	Densitatea, °A	SUD min. %	Umiditatea, % max.	sare, % max.	Grupa de puritate							Proba la Fosfataza
Lapte 2,5% de con st. 930/500 pel 11		7/6	133/132	2,5	16	1028,0				I	neg.	+2°C +6°C	00 <sup>00</sup>	07.06.24/06.06.24	13.06.24/12.06.24	7	23 <sup>55</sup>
Lapte 1,5% de con. st.900g/ 930ml/pel 11		7/6	133/132	1,5	16	1028,2				I	neg.	+2°C +6°C	00 <sup>00</sup>	07.06.24/06.06.24	13.06.24/12.06.24	7	23 <sup>55</sup>
Lapte 3,5% de consum sticla 930 ml		7/6	133/132	3,5	16	1028,0				I	neg.	+2°C +6°C	00 <sup>00</sup>	07.06.24/06.06.24	13.06.24/12.06.24	7	23 <sup>55</sup>
Lapte acru 4,0% paharel 400g		7/6	133/132	4,0	78						neg.	+2°C +6°C	00 <sup>00</sup>	07.06.24/06.06.24	16.06.24/15.06.24	10	23 <sup>55</sup>
Lapte covășit 4,0% sticlă 0,450g/ 500g		7/6	133/132	4,0	80						neg.	+2°C +6°C	00 <sup>00</sup>	07.06.24/06.06.24	16.06.24/15.06.24	10	23 <sup>55</sup>
Chefir 0% sticla degresat 930g		7/6	133/132	0	90						neg.	+2°C +6°C	00 <sup>00</sup>	07.06.24/06.06.24	16.06.24/15.06.24	10	23 <sup>55</sup>
Chefir 1,0% peic.stic.0,450g/ 500g/930g		7/6	133/132	1,0	92						neg.	+2°C +6°C	00 <sup>00</sup>	07.06.24/06.06.24	16.06.24/15.06.24	10	23 <sup>55</sup>
Chefir bifido. 2,5% sticlă 500g/450g/900g/930g		7/6/5	133/132/131	2,5	92						neg.	+2°C +6°C	00 <sup>00</sup>	07.06.24/06/05.06.24	16.06.24/15/14.06.24	10	23 <sup>55</sup>
Chefir 2,5% pel.sticla 0,450g/500g/930g		7/6/5	133/132/131	2,5	92						neg.	+2°C +6°C	00 <sup>00</sup>	07.06.24/06/05.06.24	16.06.24/15/14.06.24	10	23 <sup>55</sup>
Chefir 3,5% sticlă 0,450g/500g		7/6	133/132	3,5	92						neg.	+2°C +6°C	00 <sup>00</sup>	07.06.24/06.06.24	16.06.24/15.06.24	10	23 <sup>55</sup>
Laurt piestic 1,5% sticla 0,450g/ 500g		2/1	133/129	2,5	82						neg.	+2°C +6°C	00 <sup>00</sup>	07/03.06.24	20/14.06.24	14	23 <sup>55</sup>
Laurt multifruct 1,5% sticla 0,450g/ 500g		2/1	133/129	2,6	80						neg.	+2°C +6°C	00 <sup>00</sup>	07/03.06.24	20/14.06.24	14	23 <sup>55</sup>
Laurt căpșună 1,5% sticla 0,450g/ 500g		3/2	133/132	2,7	80						neg.	+2°C +6°C	00 <sup>00</sup>	07/06.06.24	20/19.06.24	14	23 <sup>55</sup>
Laurt caise 1,5% sticla 0,450g/ 500g		2/1	133/129	2,8	82						neg.	+2°C +6°C	00 <sup>00</sup>	07/03.06.24	20/14.06.24	14	23 <sup>55</sup>
Laurt clasic 1,5% st. 0,450g/ 500g		4/3	133/132	2,9	82						neg.	+2°C +6°C	00 <sup>00</sup>	07/06.06.24	20/19.06.24	14	23 <sup>55</sup>
Laurt clasic 2,6% pel. 500g		1	129	2,10	78						neg.	+2°C +6°C	00 <sup>00</sup>	03.06.24	14.06.24	14	23 <sup>55</sup>
Laurt clasic 2,5% pah 125g/150gr		2/1	132/129	2,11	76						neg.	+2°C +6°C	00 <sup>00</sup>	06/03.06.24	19/14.06.24	14	23 <sup>55</sup>
Smântână 15,0% fer. 350g pah/15pel 500g		6/5	133/132	2,12	74						neg.	+2°C +6°C	00 <sup>00</sup>	07.06.24/06.06.24	13.06.24/12.06.24	7	23 <sup>45</sup>
Smântână 20,0% 250 g/ 350 g 200g.500g pel		6/5	133/132	2,13	66						neg.	+2°C +6°C	00 <sup>00</sup>	07.06.24/06.06.24	13.06.24/12.06.24	7	23 <sup>45</sup>
Smântână 25,0% fermentată 250 g/ 350 g păh		6/5	133/132	2,14	66						neg.	+2°C +6°C	00 <sup>00</sup>	07.06.24/06.06.24	13.06.24/12.06.24	7	23 <sup>45</sup>
Smântână 10,0% ferment.pel.500g/200/400gpah		6/5	133/132	2,15	70						neg.	+2°C +6°C	00 <sup>00</sup>	07.06.24/06.06.24	13.06.24/12.06.24	7	23 <sup>45</sup>
Brânză proaspătă 2,0% amb 500g		6/5	133/132	2,16	186						neg.	0, +4°C	00 <sup>05</sup>	07.06.24/06.06.24	11.06.24/10.06.24	5	23 <sup>55</sup>
Brânză proaspătă 5,0% amb 500g /5kg		7/6	133/132	2,17	188						neg.	0, +4°C	00 <sup>05</sup>	07.06.24/06.06.24	11.06.24/10.06.24	5	23 <sup>55</sup>
Brânză proaspătă 9,0% amb 500g/3kg		6/5	133/132	2,18	188						neg.	0, +4°C	00 <sup>05</sup>	07.06.24/06.06.24	11.06.24/10.06.24	5	23 <sup>55</sup>
Br. granulat 4,0% pah.300g/0%3KG		6/5	133/132	2,19	150						neg.	+2°C +6°C	00 <sup>05</sup>	07.06.24/06.06.24	11.06.24/10.06.24	5	23 <sup>55</sup>
Lapte 1,5% steril 11 UHT/0,900				2,20	17	1030,4					neg.	+2°C +6°C	00 <sup>05</sup>	08.11.23	02.11.24	365	
Lapte 2,5% steril 11 UHT/fana lactoz.5%				2,21	17	1029,4					neg.	+2°C +6°C	00 <sup>05</sup>	02.11.23	27.12.24/02.11.24	365	
Lapte 3,2% 3,5% steril 11 UHT.				2,22	17	1028,7					neg.	+2°C +6°C	00 <sup>05</sup>	02.11.23	27.12.24/02.11.24	365	
Smântina dulce 33% 500gr Bel.				2,23	17						neg.	+2°C +6°C	00 <sup>05</sup>			182	
Smântina dulce 10% 500gr Bel.				2,24	17						neg.	+2°C +6°C	00 <sup>05</sup>			182	
Brânza glazurata:vaniin, nucii, cacao, piestic, visina, caramela, capsuna, affine, cacao 36g				2,25	134/180						neg.	-18°C		02.01.24/28.08.23	30.06.24/24.02.24	120	

Corespunde 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

Caracteristicile organoleptice corespund cerințelor documentului normativ.

Data și ora eliberării certificatului 07.06.2024

Responsabil: Laborant pe calitate

**Extras din certificat de calitate Nr.133/132**

Nr. ordine	Denumirea produsului	Nr. partidei	Termen de maturizare	Data fabricării (data finalizării procesului tehnologic)	Denumirea locului tutui	INDICII FIZICO CHIMICI												
						Fosfatază	% de Grăsimi	Substanță uscată degrasată, min.	Aciditatea, T	Temperatura în product °C	Indicii organoleptici	Umiditatea, %	% de sare	Umiditatea aerului	Temperatura de pastrare, °C	Data fabricării (unt, br. topita, spred). Data ambalării (brinza maturata)	Termenul de realizare (zile) din ziua preambalării	Data finalizării termenului de vabilitate
1	Brînză maturata semitare „Dorința Olanda” amb,kg	2/1/624	60	12.05.24	H.G 158 din 07.03.19	neg.	45					max	1,5-3,0	85±5%	0,+4	06/05/04.06.24/31.05.24	60	04/03/02.08.24/29.07.24
2	Brînză maturata semitare „Rossiischi” amb	10/15	60	26.05.24		neg.	45					max	1,5-3,0	85±5%	0,+4	06/05/04/03.06.24/11/31.29.05.24	60	04/03/02/01.08.24/11/29/27.07.24
3	Brînză maturata semitare „De Olanda”, amb, kg,Ucraina	1	60	04.05.24		neg.	50					max	1,3-1,8	85±5%	0,+4	06/05/03.06.24	60	04/03/01.08.24
4	Brînză maturata amb, kg Ucraina	1	60	02.05.24		neg.	45					max	1,3-1,8	85±5%	0,+4	06/05/03.06.24/20.05.24	60	04/03/01.08.24/18.07.24
5	Brînză maturata semitare „Rossiischi” kg	10	60	06.05.24		neg.	45					max	1,5-2,5	85±5%	0,+4	06/05/04.06.24/31.29.05.24	60	04/03/02.08.24/29/27.07.24
6	Brînză cu cheag tare „Rossiischi” kg, amb, Ucraina	1	60	06.05.24		neg.	50					max	1,5-2,5	85±5%	0,+4	06/05/04.06.24/31.29.05.24	60	04/03/02.08.24/29/27.07.24
7	Brînză maturată semitare „De Posehonic” amb,kg	1	45	21.05.24		neg.	45					max	1,5-3,0	85±5%	0,+4	06/05.06.24/29.05.24	60	04/03.08.24/27.07.24
8	Produs de Brînză tare „Russchi” amb,kg Ucraina	3	60	06.05.24		neg.	50					max	1,3-1,8	85±5%	0,+8	06/05/04.06.24/31.29.05.24	60	04/03/02.08.24/29/27.07.24
9	Brînză topită 175 g „Delicioasă”	1/8				neg.	40	34				max min	max 3	max 85%	0,+4	04.06.24/30.05.24	60	02.08.24/28.07.24
10	Brînză topită afumată amb/kg „De Basarabia” vid	1				neg.	30	34				max min	max 3	max 85%	0,+4	20.05.24	90	18.08.24
11	Unt „Sm.dulce” 200g	3				neg.	62,0		16	-12	coresp. H.G	35,0		max80%	0,+4/-18	22.05.24	35/120	27.06.24
12	Unt „Tărănesc” 200 g	2/1				neg.	72,5		16	-12	coresp. H.G	25,0		max80%	0,+4/-18	05/02.06.24	35/120	05.07.24
13	Unt din smîntina dulce 200g/10kg	10				neg.	82,5		16	-12	coresp. H.G	16,0		max80%	0,+4/-18	29.05.24	35/120/65	30.06.24
14	Amestec de grăsimi tartinabile „De Masă”, 200 g	15/16				neg.	72,0		16	-12	coresp.S.F	26,1		max80%	0,+4/-18	07.06.24/31.05.24	35/120	29.06.24/01.09.24
15	Amestec de grăsimi tartinabile „Dorința” 200 g	14/15				neg.	62,0		16	-12	coresp.S.F	35,7		max80%	0,+4/-18	07.06.24/31.05.24	35/120	01.07.24
16	Unt „Tărănesc” 10kg	1				neg.	72,5		16	-12	coresp. H.G	25,0		max80%	0,+4/-18	04.10.23	10/365	16.06.24/03.10.24
17	Unt „Tărănesc” 5 kg	2				neg.	72,5		16	-12	coresp. H.G	25,0		max80%	0,+4/-18	31.05.24	10/365	16.06.24/02.06.25
18	Unt din smîntina dulce 50kg	2				neg.	82,5		16	-12	coresp. H.G	16,0		max80%	0,+4/-18	26.05.24	10/365	16.06.24/25.05.25

Corespunde 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 **07.06.2024**

Untul monolit s-a pastrat la t-18°C pîna la data livrării  
Brînză maturată semitare după deschiderea ambalajului se păstrează la frigider reambalată la temperatura 0, +4 °C- 15 zile fără depășirea termenului de valabilitate  
Responsabil: Laborant pe calitate

