

to 20.02.2026 (2550x3507x16M jpeg)

|                                                                                                                              |                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| <br>ALC "Rozhyschensky cheese-making plant" | Ф-9.1.1(31)                          |
|                                                                                                                              | DECLARATION OF THE MANUFACTURER N 94 |
|                                                                                                                              | Buyer: SRL "VITAFOR"                 |

Product name: Milk-containing cheese product with 50% total fat in dry matter.  
 Technical documentation: TU U 15.8 – 34832401-002:2011

1. Organoleptic properties of product

| No | Indicator name             | Product characteristic                                                                                                         |                                        |
|----|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
|    |                            | in accordance with TU U 15.8 – 34832401-002:2011                                                                               | Actual value                           |
| 1  | Taste and odour            | The rind is smooth, thin, without damage or thick surface layers, covered with a protective coating                            | Complies with regulatory documentation |
| 2  | Consistency and Appearance | Moderately pronounced cheese flavor, slightly sour or sharp. Slight bitterness and a mild taste of vegetable fat are permitted | Complies with regulatory documentation |
| 3  | Colour                     | Dough-like, tender, pliable, uniform throughout, slightly firm, brittle when bent.                                             | Complies with regulatory documentation |
| 4  | Appearance                 | On the cut, the cheese has a uniformly distributed pattern consisting of irregular slit-shaped eyes.                           | Complies with regulatory documentation |
| 5  | Dough colour               | From pale yellow to yellow, uniform throughout the mass.                                                                       | Complies with regulatory documentation |

2. General characteristics of product

| No     | Article | Product name                                                                                                             | Production date | Lot No.     | Net weight, kg               | Number of places | Physical and chemical indicators       |                     |                                   |
|--------|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------|------------------------------|------------------|----------------------------------------|---------------------|-----------------------------------|
|        |         |                                                                                                                          |                 |             |                              |                  | Control method                         |                     |                                   |
|        |         |                                                                                                                          |                 |             |                              |                  | GOST 5867                              | DSTU 8552:2015      | GOST 3627                         |
|        |         |                                                                                                                          |                 |             |                              |                  | mass fraction of fat, in dry matter, % | Moisture content, % | Moisture content, % not more than |
| 1      | 721144  | Dairy-containing cheese product «Ruskyi klasychny» with 50 % total fat in dry matter, TM "Tulehynka", half-block 6 x 2,5 | 20.02.2026      | 1<br>4<br>8 | 424,060<br>521,66<br>257,400 | 29<br>35<br>17   | 50,0                                   | 44,4                | 18                                |
| Total: |         |                                                                                                                          |                 |             | 1203,12                      | 81               |                                        |                     |                                   |

3. Microbiological parameters

| Coliform bacteria per 1 g | TAMC CFU per 1 g | Mold count, CFU per 1 g | Yeast count CFU per 1 g |
|---------------------------|------------------|-------------------------|-------------------------|
| Not permitted in 0.01     | Not specified    | Not specified           | Not specified           |

4. Shelf life of the product at relative air humidity

| No. | Condition               | Relative humidity | Expire date |
|-----|-------------------------|-------------------|-------------|
| 1   | From minus 4 °C to 0 °C | 80 – 85 %         | 120 days    |
| 2   | From above 0 °C to 8 °C |                   | 90 days     |

Additional information:

EU approval number: a-UA-03-13-05-IX-CC-PP

Certification of the Food Safety Management System FSSC 22000 dated 27.04.2023, No. CZE – 230088-1

Certificate for Quality Management System No. UA.80127-FSSC-0608.01-24 issued 06.08.2024, valid until 05.08.2027

Certificate for Food Safety Management System No. UA.80127-FSSC-0608.01-24, issued on 06.08.2024, valid until 05.08.2027.

Lead of Laboratory or Analytical Chemist

Date of declaration issuance 02.03.2026







Agentul economic: SA „Incomlac”  
Destinatar: Conform facturii  
Transport: Auto specializat

## Certificat de calitate № 134



Sistem de management integrat ISO 9001/22000

| Denumirea produsului  | NM MD      | D.N. al produselor           | Tip ambalaj | Numărul lotului | Data fabricării | Data expirării | Termen de realizare a producției (zile) | Indicii fizico-chimici |             |           |                                 | Numărul locurilor | Masa netă |
|-----------------------|------------|------------------------------|-------------|-----------------|-----------------|----------------|-----------------------------------------|------------------------|-------------|-----------|---------------------------------|-------------------|-----------|
|                       |            |                              |             |                 |                 |                |                                         | Grăsime, %             | Acidit., °T | Fosfataza | Temp. păstrării produselor (°C) |                   |           |
| Chefir degresat, 500g | NM MD 0403 | IT 04928383-025:2020/A1:2021 | Peliculă    | 17              | 17.07           | 26.07          | 10 zile                                 | 0,0                    | 90          | lips      | (1...6)°C                       |                   |           |
| Chefir 1%, 500g       |            |                              | Peliculă    | 17              | 17.07           | 26.07          | 10 zile                                 | 1,0                    | 90          | lips      | (1...6)°C                       |                   |           |
| Chefir 1%, 415g       |            |                              | PET         | 17              | 17.07           | 26.07          | 10 zile                                 | 1,0                    | 90          | lips      | (1...6)°C                       |                   |           |
| Chefir 1%, 930g       |            |                              | PET         | 17              | 17.07           | 26.07          | 10 zile                                 | 1,0                    | 90          | lips      | (1...6)°C                       |                   |           |
| Chefir 2,5%, 500g     |            |                              | Peliculă    | 17              | 17.07           | 26.07          | 10 zile                                 | 2,5                    | 88          | lips      | (1...6)°C                       |                   |           |
| Chefir 2,5%, 415g     |            |                              | PET.        | 17              | 17.07           | 26.07          | 10 zile                                 | 2,5                    | 88          | lips      | (1...6)°C                       |                   |           |
| Chefir 2,5%, 930g     |            |                              | PET.        | 17              | 17.07           | 26.07          | 10 zile                                 | 2,5                    | 88          | lips      | (1...6)°C                       |                   |           |
| Chefir 2,5%, 1000g    |            |                              | T/R.        |                 |                 |                | 10 zile                                 | 2,5                    | —           | lips      | (1...6)°C                       |                   |           |

Eliberat: Laborator

Funcția: Laborant expert

Responsabil: Павел Ж

Temperatura de transportare de la +1°C până la +6°C

Indicii organoleptici corespund documentelor normative în vigoare.

Controlul siguranței produselor lactate este efectuat în conformitate cu planurile de autocontrol, elaborate de SA „Incomlac”. Prezentul certificat de calitate este eliberat în urma rezultatelor încercărilor de laborator efectuate de laboratorul atestat, prin care se atesta ca produsele livrate corespund cerințelor de calitate și sunt sigure pentru consumul uman.

Data eliberării certificatului 17.07.2026







Agentul economic: S.A. «JLC» or. Chisinau

Destinatar: Conform facturii.

Transport: Auto specializat.

# CERTIFICAT DE CALITATE: Nr. 987

Data: 17 Iulie 2026



Sistem de management integrat ISO 9001/22000

| Nr. | Denumirea produsului.                | D. N. al produselor.                           | Tip Ambalaj. | Lot. | Data fabricării. | Data expirării. | Termen de realizare a productiei (zile) | Indicii fizico - chimici |           |           | Temp pastrarii produselor °C. | Cantitatea (buc.) |
|-----|--------------------------------------|------------------------------------------------|--------------|------|------------------|-----------------|-----------------------------------------|--------------------------|-----------|-----------|-------------------------------|-------------------|
|     |                                      |                                                |              |      |                  |                 |                                         | Grasime %                | Acidit °T | Fosfatază |                               |                   |
| 1   | Smântână 30% 450g. NM MD 0403;       | HG nr. 158 din 07.03.19<br>IT 00458963-03:2020 | Pahar        | 17   | 17.07            | 30.07           | 14                                      | 30                       | 66        | lips      | (1..6)°C                      |                   |
| 2   | Smântână 30% 300g. NM MD 0403;       | HG nr. 158 din 07.03.19<br>IT 00458963-03:2020 | Pahar        | 17   | 17.07            | 30.07           | 14                                      | 30                       | 66        | lips      | (1..6)°C                      |                   |
| 3   | Smântână 25% 300g. NM MD 0403;       | HG nr. 158 din 07.03.19<br>IT 00458963-03:2020 | Pahar        | 17   | 17.07            | 30.07           | 14                                      | 25                       | 66        | lips      | (1..6)°C                      |                   |
| 4   | Smântână 20% 325g. NM MD 0403;       | HG nr. 158 din 07.03.19<br>IT 00458963-03:2020 | Pahar        | 17   | 17.07            | 30.07           | 14                                      | 20                       | 66        | lips      | (1..6)°C                      |                   |
| 5   | Smântână 20% 275g. NM MD 0403;       | HG nr. 158 din 07.03.19<br>IT 00458963-03:2020 | Pahar        | 17   | 17.07            | 30.07           | 14                                      | 20                       | 66        | lips      | (1..6)°C                      |                   |
| 6   | Smântână 20% 200g. NM MD 0403;       | HG nr. 158 din 07.03.19<br>IT 00458963-03:2020 | Pahar        | 17   | 17.07            | 30.07           | 14                                      | 20                       | 66        | lips      | (1..6)°C                      |                   |
| 7   | Smântână 15% 400g. NM MD 0403;       | HG nr. 158 din 07.03.19<br>IT 00458963-03:2020 | Pahar        | 17   | 17.07            | 30.07           | 14                                      | 15                       | 66        | lips      | (1..6)°C                      |                   |
| 8   | Smântână 15% 325g. NM MD 0403;       | HG nr. 158 din 07.03.19<br>IT 00458963-03:2020 | Pahar        | 17   | 17.07            | 30.07           | 14                                      | 15                       | 66        | lips      | (1..6)°C                      |                   |
| 9   | Smântână 15% 200g. NM MD 0403;       | HG nr. 158 din 07.03.19<br>IT 00458963-03:2020 | Pahar        | 17   | 17.07            | 30.07           | 14                                      | 15                       | 66        | lips      | (1..6)°C                      |                   |
| 10  | Smântână 10% 400g. NM MD 0403;       | HG nr. 158 din 07.03.19<br>IT 00458963-03:2020 | Pahar        | 17   | 17.07            | 30.07           | 14                                      | 10                       | 66        | lips      | (1..6)°C                      |                   |
| 11  | Smântână 20% 1000g. NM MD 0403;      | HG nr. 158 din 07.03.19<br>IT 00458963-03:2020 | Caldare      | 17   | 17.07            | 30.07           | 14                                      | 20                       | 66        | lips      | (1..6)°C                      |                   |
| 12  | Smântână 15% 1000g. NM MD 0403;      | HG nr. 158 din 07.03.19<br>IT 00458963-03:2020 | Caldare      | 17   | 17.07            | 30.07           | 14                                      | 15                       | 66        | lips      | (1..6)°C                      |                   |
| 13  | Smântână 20% 5 kg. NM MD 0403;       | HG nr. 158 din 07.03.19<br>IT 00458963-03:2020 | Peliculă     | 17   | 17.07            | 30.07           | 14                                      | 20                       | 66        | lips      | (1..6)°C                      |                   |
| 14  | Smântână 30% 5 kg. NM MD 0403;       | HG nr. 158 din 07.03.19<br>IT 00458963-03:2020 | Peliculă     | 17   | 17.07            | 30.07           | 14                                      | 30                       | 68        | lips      | (1..6)°C                      |                   |
| 15  | Smântână 20 % 500g. T.M. NM MD 0403; | HG nr. 158 din 07.03.19<br>IT 00458963-03:2020 | Peliculă     | 17   | 17.07            | 30.07           | 14                                      | 20                       | 66        | lips      | (1..6)°C                      |                   |
| 16  | Smântână 15 % 500g. T.M. NM MD 0403; | HG nr. 158 din 07.03.19<br>IT 00458963-03:2020 | Peliculă     | 17   | 17.07            | 30.07           | 14                                      | 15                       | 66        | lips      | (1..6)°C                      |                   |
| 17  | Smântână 10 % 500g. T.M. NM MD 0403; | HG nr. 158 din 07.03.19<br>IT 00458963-03:2020 | Peliculă     | 17   | 17.07            | 30.07           | 14                                      | 10                       | 66        | lips      | (1..6)°C                      |                   |

Eliberat: Sectia "Controlul calitatii".

Funcția: Controlor de calitate.

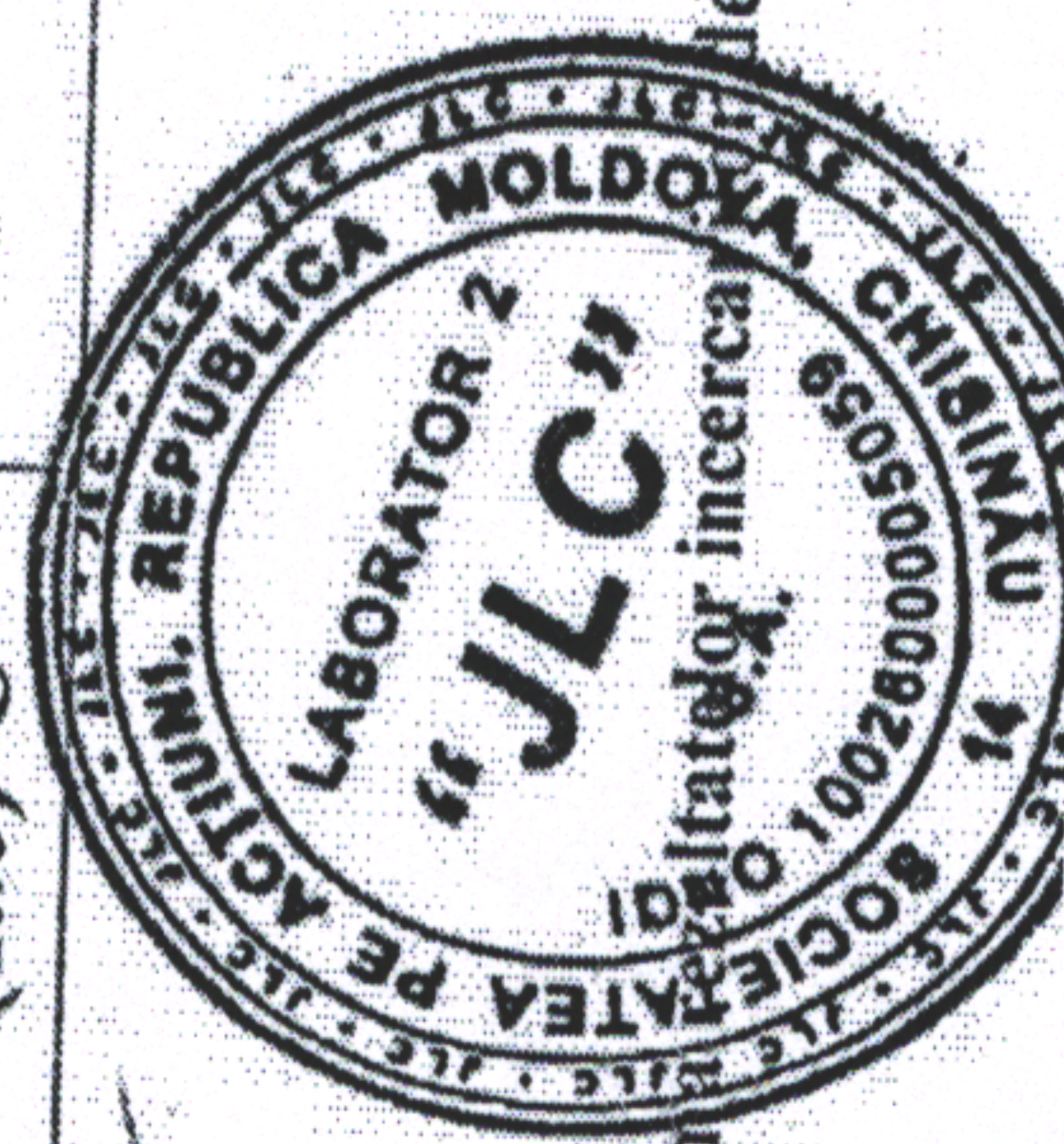
Responsabil:

Temperatura de transportare de la +1 până la +6 °C.

Indicii organoleptici corespund documentelor normative in vigoare.

Controlul sigurantei produselor lactate este efectuat in conformitate cu planurile de autocontrol, elaborate de SA "JLC".

Prezentul certificat de calitate este eliberat in urma laborator efectuate de laboratorul atestat, prin care se atesta ca produsele livrate corespund cerintelor de calitate si sunt sigure pentru consumul uman.







# CERTIFICAT DE CALITATE: Nr 988

Agentul economic: S.A. «JLC» or. Chisinau.

Destinatar: Conform facturii.

Data: 17 Iulie 2026

Transport: Auto specializat.

Sistem de management integrat ISO 9001/22000

| Nr. | Denumirea produsului.                  | D. N. al produselor.                      | Tip Ambalaj. | Lot. | Data fabricarii. | Data expirarii. | Termen de realizare a productiei (zile) | Indicii fizico - chimici |           |        |      | Temp pastrarii produselor (°C) | Cantitate a (buc.) |
|-----|----------------------------------------|-------------------------------------------|--------------|------|------------------|-----------------|-----------------------------------------|--------------------------|-----------|--------|------|--------------------------------|--------------------|
|     |                                        |                                           |              |      |                  |                 |                                         | Grasime %                | Acidit °T | Umid % | Sare | Fosfa-tază                     |                    |
| 1   | Brînză proaspata 5 % 500 g. NM MD 406  | HG 158 din 07.03.19<br>IT 00458963- 19:23 | Peliculă     | 17   | 17.07            | 20.07           | 4                                       | 5,0                      | 206       | 72,8   |      | lips                           | (0..6)°C           |
| 2   | Brînză proaspata 5 % 2000 g. NM MD 406 | HG 158 din 07.03.19<br>IT 00458963- 19:23 | Peliculă     | 17   | 17.07            | 20.07           | 4                                       | 5,0                      | 206       | 72,8   |      | lips                           | (0..6)°C           |

Eliberat: Sectia "Controlul calitatii".

Funcția: Controlor de calitate.

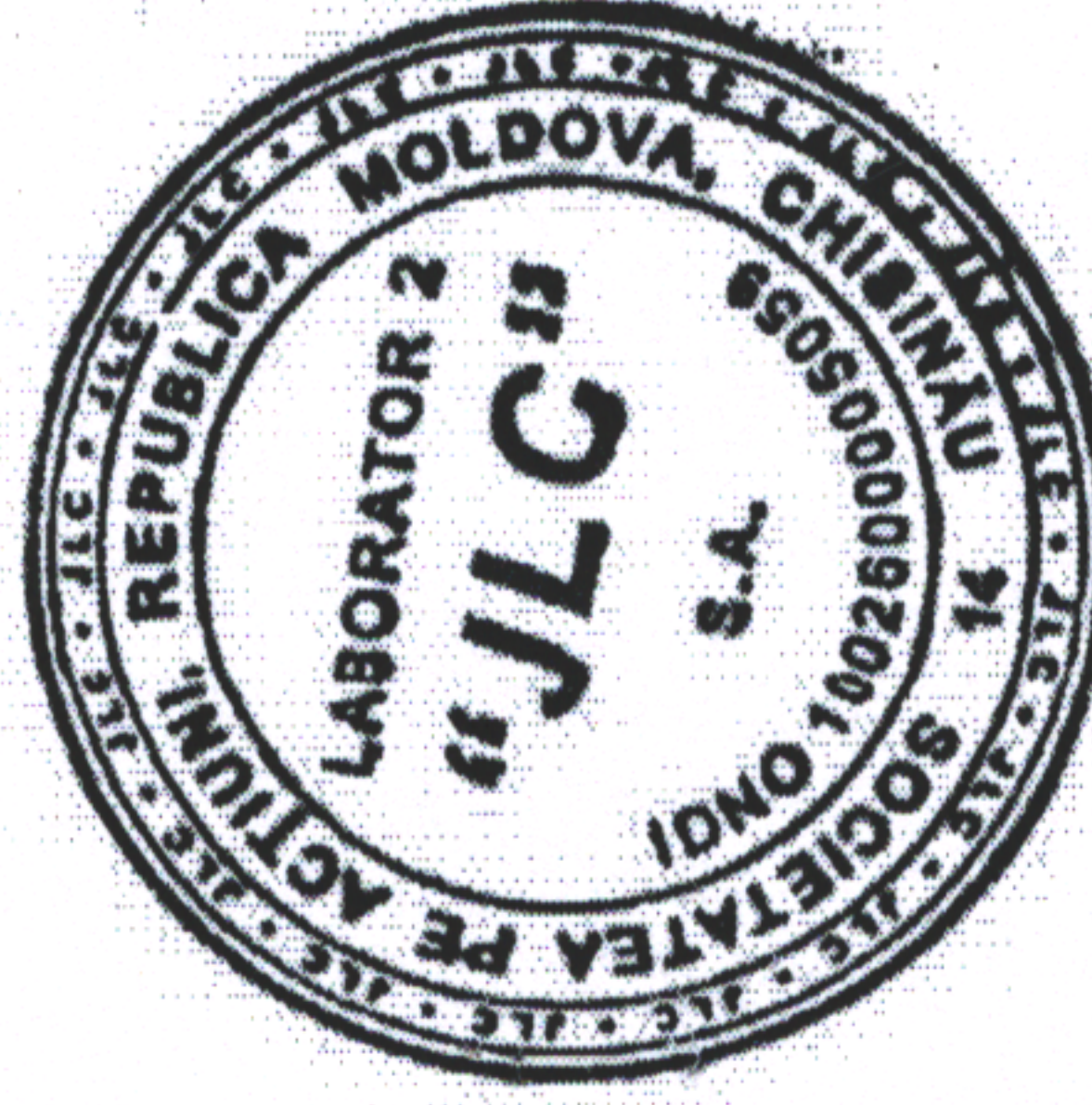
Responsabil:

*[Signature]*

Temperatura de transportare de la +0 până la +6 °C.

Indicii organoleptici corespund documentelor normative in vigoare.

Controlul sigurantei produselor lactate este efectuat in conformitate cu planurile de autocontrol, elaborate de SA "JLC". Prezentul certificat de calitate este eliberat in urma rezultatelor incercarilor de laborator efectuate de laboratorul atestat, prin care se atesta ca produsele livrate corespund cerintelor de calitate si sunt sigure pentru consumul uman.







## Certificat de calitate № 133

Agentul economic: SA „Incomlac”

Destinatar: Conform facturii

Transport: Auto specializat

Sistem de management integrat ISO 9001/22000

| Denumirea produsului          | NM MD      | D.N. al produselor                                                                                | Tip ambalaj | Numărul lotului | Data fabricării | Data expirării | Termen de realizare a producției (zile) | Indicii fizico-chimici |             |                            |            | Numărul locurilor                   | Masa netă |
|-------------------------------|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------|-----------------|----------------|-----------------------------------------|------------------------|-------------|----------------------------|------------|-------------------------------------|-----------|
|                               |            |                                                                                                   |             |                 |                 |                |                                         | Grăsime, %             | Acidit., °T | Densit., kg/m <sup>3</sup> | Fosfa-taza | Temperat. păstrării produselor (°C) |           |
| Lapte 1,5%, 415ml             | NM MD 0401 | Cerințe de calitate pentru lapte și produse lactate HG 158 din 07.03.2019<br>IT 00458963-013:2020 | PET         | 17              | 17.07           | 21.07          | 5 zile                                  | 1,5                    | 18          | 1028                       | lips       | (2...4)°C                           |           |
| Lapte 1,5%, 930ml             |            |                                                                                                   | PET         | 17              | 17.07           | 21.07          | 5 zile                                  | 1,5                    | 18          | 1028                       | lips       | (2...4)°C                           |           |
| Lapte 2,5%, 930ml             |            |                                                                                                   | PET         | 17              | 17.07           | 21.07          | 5 zile                                  | 2,5                    | 18          | 1028                       | lips       | (2...4)°C                           |           |
| Lapte 3,5%, 930ml             |            |                                                                                                   | PET         | 17              | 17.07           | 21.07          | 5 zile                                  | 3,5                    | 18          | 1028                       | lips       | (2...4)°C                           |           |
| Lapte 2,5%, 900 ml «Țara Mea» |            |                                                                                                   | Peliculă    | 17              | 17.07           | 21.07          | 5 zile                                  | 2,5                    | 18          | 1028                       | lips       | (2...4)°C                           |           |
| Lapte 2,5%, 1000 ml           |            |                                                                                                   | Peliculă    | 17              | 17.07           | 21.07          | 5 zile                                  | 2,5                    | 18          | 1028                       | lips       | (2...4)°C                           |           |
| Lapte 2,5%, 1000 ml           |            |                                                                                                   | Peliculă    | 17              | 17.07           | 21.07          | 5 zile                                  | 2,5                    | 18          | 1028                       | lips       | (2...4)°C                           |           |

Eliberat: Laborator

Funcția: Laborant expert

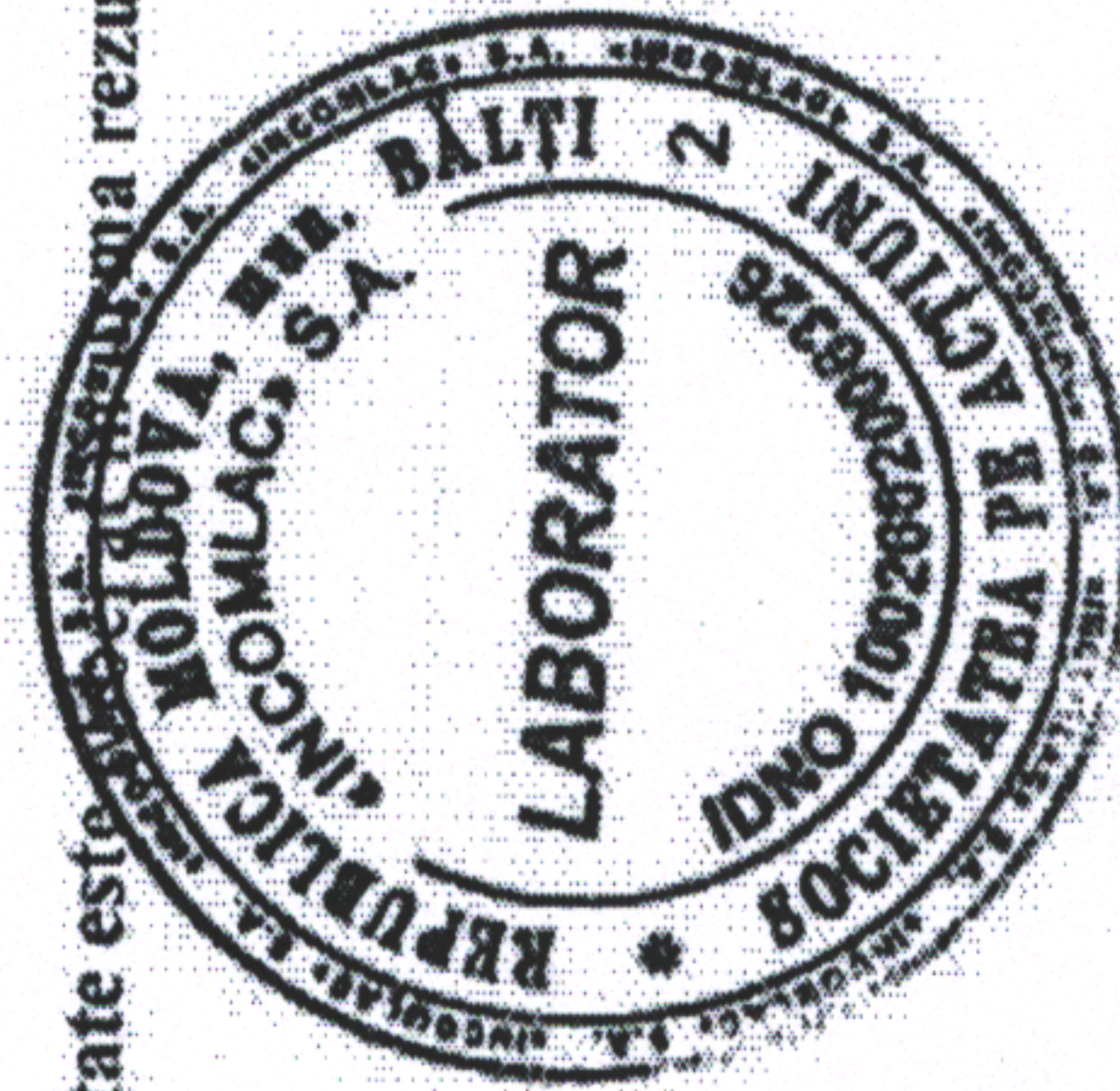
Responsabil: Паскарь Ж

Temperatura de transportare de la +2°C până la 4°C

Indicii organoleptici corespund documentelor normative în vigoare.

Controlul siguranței produselor lactate este efectuat în conformitate cu planurile de autocontrol, elaborate de SA „Incomlac”. Prezentul certificat de calitate este emis în baza rezultatelor încercărilor de laborator efectuate de laboratorul atestat, prin care se atestă că produsele livrate corespund cerințelor de calitate și sunt sigure pentru consumul uman.

Data eliberării certificatului 17.07.2026







## JLC

**Sistem de management integrat ISO 9001/22000**

## Transport: Auto specializat

**Responsabil:**

Controlul siguranței produselor lactate este efectuat în conformitate cu planurile de autocontrol, elaborate de SA "Incomlac". Prezentul certificat de calitate este eliberat în urma rezultatelor încercărilor de laborator efectuate de laboratorul atestat, prin care se atestă ca produsele livrate corespund cerințelor de calitate și sunt sigure pentru consumul uman.

**Data eliberării certificatului: 17.07.2026**