

S.A. „Fabrica de unt din Florești”
CERTIFICAT DE CALITATE 227

Stropșna

Denumirea produsului	D.N.	Nr. Lotului	Cantitatea Novete	Indici fizico - chimici														
				F.m.g.,% max.	Aciditatea, °T	Densitatea, °A	Umiditatea, % max.	SUD min. %	sare, % max.	Grupa de puritate	Proba la Fosfotaza	Temperatura, °C	Ora finaliz. proces tehnol.	Data fabricării, ambala rii, eliberării	Data finalizării termenului de valabilitate	Termenul de valabilitate (zile)	Ora expirării termenului de valabilitate	
Lapte 2,5% de con.st.450ml/900ml/pel 1l/ 500 ml pel		25		2,5	16	1028,0					I	neg.	+20°C +6°C	00 ⁰⁰	25.09.24	01.10.24	7	23 ⁵⁵
Lapte 1,5% de con.st.900ml/pel 1l		25		1,5	16	1028,2					I	neg.	+20°C +6°C	00 ⁰⁰	25.09.24	01.10.24	7	23 ⁵⁵
Lapte 3,5% de consum sticla 900 ml		25		3,5	16	1028,0					I	neg.	+20°C +6°C	00 ⁰⁰	25.09.24	01.10.24	7	23 ⁵⁵
Lapte 3,8% de consum integral, st 900ml		25		3,8	16	1028,8						neg.	+20°C +6°C	00 ⁰⁰	25.09.24	01.10.24	7	23 ⁵⁵
Lapte acru, pah 400g/ covășit 4,0% st 450g		25		4,0	16	78/78						neg.	+20°C +6°C	00 ⁰⁰	25.09.24	04.10.24	10	23 ⁵⁵
Chefir 0% sticla degresat 900g/450g		24		0	90							neg.	+20°C +6°C	00 ⁰⁰	24.09.24	03.10.24	10	23 ⁵⁵
Chefir 1,0% pelic 500g, stic. 450g/900g		24		1,0	94/92							neg.	+20°C +6°C	00 ⁰⁰	24.09.24	03.10.24	10	23 ⁵⁵
Chefir bifido. 2,5% sticla 450g/900g		24		2,5	96/94							neg.	+20°C +6°C	00 ⁰⁰	24.09.24	03.10.24	10	23 ⁵⁵
Chefir 2,5% pel 500g sticla 450g/900g		24		2,5	94/96							neg.	+20°C +6°C	00 ⁰⁰	24.09.24	03.10.24	10	23 ⁵⁵
Chefir 3,5% sticla 450g		24		3,5	96							neg.	+20°C +6°C	00 ⁰⁰	24.09.24	03.10.24	10	23 ⁵⁵
laurt piarsic 1,5% sticla 450g		7		1,5	78							neg.	+20°C +6°C	00 ⁰⁰	25.09.24	08.10.24	14	23 ⁴⁵
laurt multifruet 1,5% sticla 450g/500g pel		11		1,5	85							neg.	+20°C +6°C	00 ⁰⁰	25.09.24	08.10.24	14	23 ⁵⁵
laurt căpsună 1,5% sticla 450g		8		1,5	85							neg.	+20°C +6°C	00 ⁰⁰	25.09.24	08.10.24	14	23 ⁵⁵
laurt caise 1,5% sticla 450g		10		1,5	80							neg.	+20°C +6°C	00 ⁰⁰	25.09.24	08.10.24	14	23 ⁵⁵
laurt clasic 1,5% st. 450g		10		1,5	82							neg.	+20°C +6°C	00 ⁰⁰	25.09.24	08.10.24	14	23 ⁵⁵
laurt clasic 2,6% pel. 500g		4		2,6	82							neg.	+20°C +6°C	00 ⁰⁰	24.09.24	07.10.24	14	23 ⁵⁵
laurt clasic 2,5% pah 150gr		7		2,5	78							neg.	+20°C +6°C	00 ⁰⁰	25.09.24	01.10.24	7	23 ⁴⁵
Smântână 15,0% fer. 350g pah/ 500g pel		25		15,0	68							neg.	+20°C +6°C	00 ⁰⁰	25.09.24	01.10.24	7	23 ⁴⁵
Smântână 20,0% 250g, 350 g, 500g pel		25		20,0	66							neg.	+20°C +6°C	00 ⁰⁰	25.09.24	01.10.24	7	23 ⁴⁵
Smântână 25,0% fermentată 350 g pah		25		25,0	66							neg.	+20°C +6°C	00 ⁰⁰	25.09.24	01.10.24	7	23 ⁴⁵
Smântână 10,0% fermenta pel.500 g/200/400g pah		25		10,0	68							neg.	+20°C +6°C	00 ⁰⁰	25.09.24	01.10.24	7	23 ⁴⁵
Brînză proaspătă 2,0% amb 500g		25		2,0	180			80,0				neg.	0°C +4°C	00 ⁰⁵	25.09.24	29.09.24	5	23 ⁵⁵
Brînză proaspătă 5,0% amb 500g		40		5,0	182			80,0				neg.	0°C +4°C	00 ⁰⁵	25.09.24	29.09.24	5	23 ⁵⁵
Brînză proaspătă 5,0% amb 5kg		25		5,0	182			80,0				neg.	0°C +4°C	00 ⁰⁵	25.09.24	29.09.24	5	23 ⁵⁵
Brînză proaspătă 9,0% amb 500g/3kg		41		9,0	180			80,0				neg.	0°C +4°C	00 ⁰⁵	25.09.24	29.09.24	5	23 ⁵⁵
Br. granulat 4,0% pah.300g/0%3KG		25		4,0	150			78,0				neg.	+20°C +6°C	00 ⁰⁵	25.09.24	29.09.24	5	23 ⁵⁵
Lapte 1,5 steril UHT/0,900				1,5	17							neg.	+20°C +6°C	00 ⁰⁵	28.08.23	22.08.24	365	
Lapte 2,5% steril UHT/f.lactoză/0,900				2,5	17							neg.	(0-25)°C		07.06.24	02.06.25	365	
Lapte 3,2 steril UHT				3,2	17							neg.	+20°C +6°C	00 ⁰⁵	07.06.24	02.06.25	365	
Brînzica glazurata, vanilie, cacao, piarsic, visina, caramela, capsuna, nuci, alfine, cocos				26/18	134/180				39			neg.	-18°C		28.08.23	24.02.24	180	

Corस्पunde cerințelor de calitate pentru lapte și produselor lactat e Hotărîre 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 25.09.24



CONTROL SANITAR VETERINAR

PPM (025) - FR

Responsabil: Laborant pe calitate

(Signature)

CERTIFICAT DE CALITATE Nr.227

Nr. ordine	Denumirea produsului	Nr. partidei	Termen de maturizare	Data fabricării (data finalizării procesului tehnologic)	Denumirea standardului	In greutate netto,kg/pac	INDICII FIZICO CHIMICI				Umiditatea aerului	Temperatura de pasturare, °C	Data fabricarii (unt,br.topita, spread),Data ambalari(brinza maturata)	Termenul de realizare (zile) din ziua preambalarii, livrării kg	Data finalizarii termenului de valabilitate				
							Fosfatază	% de Grăsime	Substanță uscată degresată, min.	Aciditatea, T						temperatura în produs °C	Indicii organoleptici	Umiditatea, %	% de sare
1	Brânză maturata semitare „De Olanda”, amb	65	60	08.08.24	H.G 158 din 07.03.2019		neg.	45		4	caracter: brinzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4	24/23/20/09/24	60	22/21/18/17/11/24	
2	Brânză maturata semitare „De Olanda” kg	68	60	09.08.24				neg.	45		4	caracter: brinzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4	24/23/20/09/24	60	22/21/18/17/11/24
3	Brânză maturata semitare „Rossiischii”, amb	36	60	31.07.24				neg.	50		4	caracter: brinzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	24/23/20/09/24	60	22/21/18/17/11/24
4	Brânză maturata semitare „Rossiischii”, kg	53	60	18.09.24				neg.	45			caracter: brinzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	24/09/24	60	22.11.24
5	Brânza maturată semitare "De Posehonié" amb	4	45	17.09.24				neg.	45		4	caracter: Pr:brinzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4	24/23/20/09/24	60	22/21/18/17/11/24
6	Brânza maturată semitare "De Posehonié" kg	4	45	17.09.24				neg.	45		4	caracter: Pr:brinzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4	24/23/20/09/24	60	22/21/18/17/11/24
7	Produs de brinză „Russkii” „Klasičeski” amb kg Ucraina	3	60	05.04.24				neg.	50			caracter: Pr:brinzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	24/23/20/09/24	60	22/21/18/17/11/24
8	Brânză topită 175 g „Delicioasă”	3						neg.	40	34		pur lactat acid	max 65	max 3	85±5%	0,+4	19.09.24	60	10.11.24
9	Brânză topită afumată amb/ kg „De Basarabia”, vid	2						neg.	30	34		piciant, gust de afumat	min 55	max 3	85±5%	0,+4°C:0	23.08.24	90	20.11.24
10	Unt „Sm.dulce” 200 g	4						neg.	62,0		16 -12	corespunde HG	35,0		max 80%	0,+4/-18°C	22.09.24	35/120	27.10.24/26.12.24
11	Unt „Țărănesc” 200 g	6/5						neg.	72,5		16 -12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	22/15.09.24	35/120	27/20.10.24/26.12.24
12	Unt din smântână dulce 200g	6/5						neg.	82,5		16 -12	corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	22/18.09.24	35/120	27/23.10.24/26.12.24
13	Amestec de grăsimi tarținabile „De Masă”, 200 g	10						neg.	72,0		16 -12	corespunde SF	25,5		max 80%	0,+4/-18°C	19.09.24	35/120	23.10.24
14	Amestec de grăsimi tarținabile „Dorința” 200 g	10				SF		neg.	62,0		16 -12	corespunde SF	35,7		max 80%	0,+4/-18°C	19.09.24	35/120	23.10.24
15	Unt „Țărănesc” 10kg	4				H.G 158		neg.	72,5		16 -12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	13.06.24	10/565	04.10.24/11.11.25
16	Unt „Țărănesc” 5kg	4						neg.	72,5		16 -12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	12.07.24	10/565	04.10.24/04.07.25
17	Unt din smântână dulce 5 kg	1						neg.	82,5		16 -12	corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	14.07.24	10/565	04.10.24/25.06.25

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

25.09.24



Brânza maturată semitare după deschiderea ambalajului se păstrează la frigider ream la temperatura 0, +4 °C - 15 zile fără depășirea termenului de valabilitate

Untul monolit s-a păstrat la -18°C pînă la data livrării

Resp. **PAV - Galințu-Deal**

CONTROL SANITAR VETERAR