

Удостоверение о качестве № _____

[illegible]

Удостоверение о качестве № 674

Дата выпуска бутки	№ Норма- тивного доку- мента	Наименование продукта	№ партии	Количество мест	Вес нетто	Массовая доля жира, %	Кислотность, °Т	Плотность, °А	Группа чистоты	Фосфатаза	Температура, °С	Дата окончания срока реализации
11.01	ИТ 00458963-013:2013 Технический регламент	Молоко 1,5%, 415 мл, РЕТ	10			15	18	1028	1	250	4	14.01 24
		Молоко 1,5%, 930 мл, РЕТ	10			15	18	1028	1	250	4	
		Молоко 2,5%, 930 мл, РЕТ	10			2,5	18	1028	1	250	4	
		Молоко 3,5%, 930 мл, РЕТ	10			3,5	18	1028	1	250	4	

Температура хранения от 0 до 6°C

Лаборант готовой продукции

CERTIFICAT DE CALITATE Nr. 52

SA"JLC" or Chisnau
 Eliberat: Secția "Controlul calității" Telefon de contact: 022 52-32-03

Nr crt	Data fabri carii	Denumirea produsului	D. N. al produselor	Buc.	kg.	Indicii fizico-chimiei						Fabricarea	Exp. termenului de realizare		Termen de reali zare a produc- tiel (ore)	T° pasturarii produselor
						% de grasmine	Acidit. °T	Fosfa- taza	Indicii organ.	Data	Ora		Data	Ora		
1	11.01	Smintina 300g 30%	SF00458963-003:2010		30	68	lips	cores	cores	11.01	00:00	17.01	24:00	168	(1..6)°C	
2	11.01	Smintina 450g 30%	SF00458963-003:2010		30	68	lips	cores	cores	11.01	00:00	17.01	24:00	168	(1..6)°C	
3	11.01	Smintina 8 kg 30%bid.	SF00458963-003:2010		30	68	lips	cores	cores	11.01	00:00	17.01	24:00	168	(1..6)°C	
4	11.01	Smintina 300g 25%	SF00458963-003:2010		25	68	lips	cores	cores	11.01	00:00	17.01	24:00	168	(1..6)°C	
5	11.01	Smintina 225g 20%	SF00458963-003:2010		20	70	lips	cores	cores	11.01	00:00	17.01	24:00	168	(1..6)°C	
6	11.01	Smintina 230g 20%	SF00458963-003:2010		20	70	lips	cores	cores	11.01	00:00	17.01	24:00	168	(1..6)°C	
7	11.01	Smintina 300g 20%	SF00458963-003:2010		20	70	lips	cores	cores	11.01	00:00	17.01	24:00	168	(1..6)°C	
8	11.01	Smintina 450g 20%	SF00458963-003:2010		20	70	lips	cores	cores	11.01	00:00	17.01	24:00	168	(1..6)°C	
9	11.01	Smintina 8 kg 20%bid.	SF00458963-003:2010		20	70	lips	cores	cores	11.01	00:00	17.01	24:00	168	(1..6)°C	
10	11.01	Smintina 1000g 20% cal.	SF00458963-003:2010		20	70	lips	cores	cores	11.01	00:00	17.01	24:00	168	(1..6)°C	
11	11.01	Smintina 1000g 15% cal.	SF00458963-003:2010		15	70	lips	cores	cores	11.01	00:00	17.01	24:00	168	(1..6)°C	
12	11.01	Smintina 400g 15%	SF00458963-003:2010		72	72	lips	cores	cores	11.01	00:00	17.01	24:00	168	(1..6)°C	
13	11.01	Smintina 400g 10%	SF00458963-003:2010		70	70	lips	cores	cores	11.01	00:00	17.01	24:00	168	(1..6)°C	
14	11.01	Produs de smintina 500g 10%	SF00458963-011:2011		74	74	lips	cores	cores	11.01	00:00	17.01	24:00	168	(1..6)°C	
15	11.01	Produs de smintina 500g 15%	SF00458963-011:2011		15	72	lips	cores	cores	11.01	00:00	17.01	24:00	168	(1..6)°C	
16	11.01	Produs de smintina 500g 20%	SF00458963-011:2011		20	72	lips	cores	cores	11.01	00:00	17.01	24:00	168	(1..6)°C	
17	11.01	Smintina 500g 15%	SF00458963-003:2010		68	68	lips	cores	cores	11.01	00:00	17.01	24:00	168	(1..6)°C	
18	11.01	Smintina 5000g 20%	SF00458963-003:2010		70	70	lips	cores	cores	11.01	00:00	17.01	24:00	168	(1..6)°C	
19	11.01	Produs de smintina 5000g 20%	SF00458963-003:2010		20	70	lips	cores	cores	11.01	00:00	17.01	24:00	168	(1..6)°C	
20	11.01	Lapte acru 400g 2,5%	SF00458963-004:2010		2,5	85	lips	cores	cores	11.01	00:00	15.01	00:00	120	(1..6)°C	
21	11.01	Frisca 500g 10%	IT 04928383-038:2013		10	16	lips	cores	cores	11.01	00:00	14.01	24:00	96	(1..6)°C	

Responsabil: **Paonnic I.**



MD

PPM-636-BL

CONTROL SANITAR-VETERINAR

REPUBLICA MOLDOVA

NATIONALA PENTRU SIGURANTA ALIMENTELOR

Serviciul de Igienă și Sănătate

D.T.S.A.

(amplasament)

Raionul/municipiul

Balti

Formularul 2

CERTIFICAT SANITAR-VETERINAR

Seria SP

nr. 1221551

EL. 14

Zona

Subsemnatul, medic veterinar, am eliberat prezentul Certificat

S. Ginculoc

și certific că produsele de origine animală și produse de origine vegetală în sortiment conform listei

în cantitate (canta) de

19

61000

tipul ambalajului (marcă/etichetă)

Ambalat, marcat, conform

Originea mărfii:

procedee

care provin din m. Botoșani S. Ginculoc, inexisten

țoră de boli infectioase la animale și păsări

e fost supusă expertizei sanitare și s-a constatat că produsele sunt conforme cu cerințele

fără resturi

Răscara de carne

Autopsie ciol

m. Botoșani m. Chiriac și raionul R. M.

CRD V Donchikova

Raportul de incercări N: 2686-2694 din 29.12.2020

NOTE SPECIALE: Conform certificatelor de calitate și
marcoșilor pe ambalaje.

S. Ginculoc

V. G. Popov



REPUBLICA MOLDOVA
AGENȚIA NAȚIONALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
Supravegherea Sanitară Veterinară de Stat
S.A. «JLC»

Formularul 2



Rădonul/municipiul Chișinău

CERTIFICAT SANITAR-VETERINAR

Seria SP nr. 1225180

Din 11^{le} ianuarie 2021

Subsemnatul, medic veterinar, am eliberat prezentul Certificat

S.A. «JLC»

și certific că produse lactate refrigerate în asortiment

în cantitate (locuri) de c/1

cu greutate de c/1

kg

tipul ambalajului (marca/etichetă) plastic, carton

Originea mărfii S.A. «JLC»

care provine din mun. Chișinău, str. Sarmizegetusa 90

favorabilă

a fost supusă expertizei sanitar-veterinare și este admisă pentru realizare

Mărfa este expediată la

rețeaua de comerț conform facturii

cu transportul auto

mun. Chișinău — R. Moldova

Mărfa a fost supusă (după caz) examenului suplimentar de laborator

Raport de încercări

nr. 4682-4685 din 14.12.20

NOTE SPECIALE

condițiile de păstrare și termenul de valabilitate
conform certificatelor de calitate



Mocati Grigore

Valabilitatea prezentei Certificări este identică cu valabilitatea mărfa produsă, din care a eliberat prezenta Certificare.

Certificat de calitate

24C

Certe alit. Nr	Denumirea produsului	Data fabricării	D.N. al prod.	Cantit.		Indici fizico-chimie		Indici organ.	Tem per. °C	Termen de realiz.	
				loc	kg	grăs.	umid.				
UNT AMBALAT											
	Unt "Crestianscoe" 72,5 % amb., 0.2kg		IT 04928383-11:2020			72,5	25,0	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile	
10198	Unt "Crestianscoe" sarat 71,5 % amb., 0.2kg.	24.12.20		3	192	71,5	25,5	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile	
10124	Unt din smînt. dulce "Magnifico" 82,5 % amb., 0.2kg	04.01.21		25	450	82,5	16,0	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile	
10112	Unt "Buterbrodnoe" 62,5 % amb., 0.2kg	05.01.21		4	126	62,5	35,5	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile	
	Unt din smînt. dulce 70,0 % amb., 0.2kg					70,0	27,0	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile	
	Unt "Tărănese" din smînt. dulce 70,0 % amb., 0.2kg		IT 04928383-036: 2015			70,0	27,0	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile	
10113	Unt de ciocolata 62,0 % amb., 0.2kg	06.01.21		20	128	62,0	16,0	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile	
UNT CÎNTAR											
	Unt "Crestianscoe" 72,5 % cînt. 20 kg		IT 04928383-11:2020			72,5	25,0	cores.	-18	minus 12°C - minus 18°C - 12 luni; nu mai sus de 6°C 10 zile	
	Unt din smînt. dulce "Magnifico" 82,5 % cînt., 5kg					82,5	16,0	cores.	-18	minus 12°C - minus 18°C - 12 luni; nu mai sus de 6°C 10 zile	
SPRED AMBALAT											
10119	Raza Soarelui 62,5 % amb., 0.2kg	06.01.21	SF 04928383-033:2011	10	180	62,5	36,5	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile	
10088	Deosebit 72,5 % amb., 0.2kg	04.01.21		15	240	72,5	26,5	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile	
	Deosebit Delicios 78,0 % amb., 0.2kg					78,0	21,0	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile	
10114	Deosebit Premium 82,5 % amb., 0.2kg	05.01.21		5	90	82,5	16,5	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile	
10074	Buna Dimineata 72,5 % amb., 0.2kg	04.01.21		3	54	72,5	26,5	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile	
	Darnic 71,0 % amb., 0.2kg				71,0	26,0	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile		
SPRED CÎNTAR											
	Deosebit 72,5 % cînt. 10 kg		SF 04928383-033:2011			72,5	26,5	cores.	-18	la minus 18°C - 11 luni; nu mai sus de 6°C 10 zile	
	Deosebit Premium 82,5 % cînt. 10 kg					82,5	16,5	cores.	-18	la minus 18°C - 11 luni; nu mai sus de 6°C 10 zile	
	Darnic 71,0 % cînt. 5 kg					71,0	26,0	cores.	-18	la minus 18°C - 11 luni; nu mai sus de 6°C 10 zile	
PASTE											
	Pasta Perfecto de Post 55,0 % amb., 0.5kg		SF 04928383-033:2011			55,0	44,0	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile	

Data: 11.01.2021

Responsabil:

[Signature]



Удостоверение о качестве № 64

Дата выра- бот- ки	№ норма- тивного доку- мента	Наименование продукта	№ партии	Количество мест	Вес нетто	Физико-химические показатели					Дата окончания срока реализации
						Массовая доля жира, %	Кислотность, °Т	Массовая доля влаги, %	Фосфатаз	Температура, °С	
19.01		Сырки гл. « Mic-vis » ванилин	8			20.0	152	43.0	07С	4	19.01
		Сырки гл. « Mic-vis » лимон	8			20.0	152	43.0	07С	4	24.02
		Сырки гл. « Mic-vis » апельс.	8			20.0	152	43.0	07С	4	
		Сырки гл. « Mic-vis » кокос	7			20.0	152	43.0	07С	4	
		Сырки гл. « Mic-vis » какао	8			20.0	152	43.0	07С	4	
		Сырки гл. « Mic-vis » курага	7			20.0	152	43.0	07С	4	
		Сырки гл. « Mic-vis » ассорти	9			20.0	152	43.0	07С	4	
		Сырки гл. « Milky Smile » вишня	9			20.0	152	43.0	07С	4	
		Сырки гл. « Milky Smile » зеленое яблоко	9			20.0	152	43.0	07С	4	
		Сырки гл. « Milky Smile » клубника	9			20.0	152	43.0	07С	4	
		Сырки гл. « Milky Smile » абрикос	9			20.0	152	43.0	07С	4	
		Сырки гл. « Milky Smile » ассорти	8			20.0	152	43.0	07С	4	
		Сырки гл. « INCOMLAC » сгущенка	10			26.0	150	36.5	07С	4	
		Сырки гл. « INCOMLAC » кофе	10			26.0	150	36.5	07С	4	
		Сырки гл. « INCOMLAC » какао	10			26.0	150	36.5	07С	4	
		Сырки гл. « INCOMLAC » ассорти	10			26.0	150	36.5	07С	4	

SP 04928383-034:2016



Температура хранения от 0 до 6°C

Лаборант готовой продукции

[Signature]



N r. crt.	Data fabri carii	Denumirea produsului	D. N. al produselor	Indicii fizico-chimici							Fabricarea			Termen de reali zare a produs tului (ore)	T° pasturii produselor
				% de gras ime	Acidit T	%de Umid	Sare	Fosta laza	Indicii organ	Data	Ora	Data	Ora		
1	11.01	Brinza de casa 0,2 kg 6,0%	SF049288383-040:2014	6,0	132	77,0	0,9	lips	cores	11.01	00:00	14.01	24:00	96	(0.6)° C
2	11.01	Grauncior 0,4 kg 4 %	SF049288383-040:2014	4,0	134	77,4	0,9	lips	cores	11.01	00:00	14.01	24:00	96	(0.6)° C
3	11.01	Gingasie 0,4 kg 4 %	SF049288383-040:2014	4,0	138	77,0	1,0	lips	cores	11.01	00:00	14.01	24:00	96	(0.6)° C
4	11.01	Faguras 0,2 kg, 5 %	SF049288383-040:2014	5,0	136	76,8	0,9	lips	cores	11.01	00:00	14.01	24:00	96	(0.6)° C
5	11.01	Brinza impact. 0,25 kg 0 %	Cerințe de calitate pentru lapte și produse lactate HG 158 din 07.03.2019	0,0	216	79,0		lips	cores	11.01	00:00	14.01	24:00	96	(0.6)° C
6	11.01	Brinza impact. 0,5 kg 0 %		0,0	214	79,2		lips	cores	11.01	00:00	14.01	24:00	96	(0.6)° C
7	11.01	Brinza impact. 0,25 kg 2 %		2,0	212	75,8		lips	cores	11.01	00:00	14.01	24:00	96	(0.6)° C
8	11.01	Brinza impact. 0,25 kg 5 %		5,0	210	73,0		lips	cores	11.01	00:00	14.01	24:00	96	(0.6)° C
9	11.01	Brinza impact. 0,5 kg 5 %		5,0	206	73,4		lips	cores	11.01	00:00	14.01	24:00	96	(0.6)° C
10	11.01	Brinza impact. cîntar, 5 %		5,0	206	72,6		lips	cores	11.01	00:00	14.01	24:00	96	(0.6)° C
11	11.01	Produs de brinza 0,25kg; 18%	SF00458963-008:2011	18,0	124	59,8		lips	cores	11.01	00:00	15.01	24:00	120	(0.6)° C
12	11.01	Produs de brinza 0,5kg; 18%	SF00458963-008:2011	18,0	128	59,2		lips	cores	11.01	00:00	15.01	24:00	120	(0.6)° C
13	11.01	Produs de brinza (1 kg); 18%	SF00458963-008:2011	18,0	122	59,8		lips	cores	11.01	00:00	15.01	24:00	120	(0.6)° C
14	11.01	Produs de brinza cîntar, 18%	SF00458963-008:2011	18,0	126	59,4		lips	cores	11.01	00:00	15.01	24:00	120	(0.6)° C
15	11.01	Produs de brinza cîntar, 23%	SF00458963-008:2011	23,0	160	68,0		lips	cores	11.01	00:00	15.01	24:00	120	(0.6)° C
16	11.01	Produs de brinza sarata 23% 0,25	SF00458963-008:2011	3,0	160	68,0	0,9	lips	cores	11.01	00:00	15.01	24:00	120	(0.6)° C
17	11.01	Produs de brinza 0,25kg, 26%	SF00458963-008:2011	26,0	120	59,2		lips	cores	11.01	00:00	15.01	24:00	120	(0.6)° C
18	11.01	Produs de brinza 0,5kg, 26%	SF00458963-008:2011	26,0	122	59,6		lips	cores	11.01	00:00	15.01	24:00	120	(0.6)° C
19	11.01	Produs de brinza (1 kg) 26%	SF00458963-008:2011	26,0	126	59,4		lips	cores	11.01	00:00	15.01	24:00	120	(0.6)° C
20	11.01	Produs de brinza cîntar, 26%	SF00458963-008:2011	26,0	124	59,8		lips	cores	11.01	00:00	15.01	24:00	120	(0.6)° C
21	02.01	Produs de brînzeturî în saramura (4 kg) Tara Mea	SF00458963-006:2011	58,6	64,4	2,0		lips	cores	02.01	00:00	04.05	24:00	2880	(0.6)° C
22	25.12	Produse de brînzeturî în saramura (amb.) Tara Mea	SF00458963-006:2011	58,6	64,4	2,5		lips	cores	25.12	00:00	22.02	24:00	1440	(0.6)° C
23	07.01	Produs de brînzeturî în saramura (4 kg) Frescado	SF00458963-006:2011	61,0				lips	cores		00:00	06.05	24:00	2880	(0.6)° C



Responsabil: **Abducic I.**

Удостоверение о качестве № 67

Дата выбра ботки	№ нормативного документа	Наименование продукта	№ партии	Количество мест	Вес нетто	Физико-химические показатели					Дата окончания срока реализации
						Масовая доля жира, %	Кислотность, °Т	Масовая доля влагн, %	Фосфатаза	Температура, °С	
11.01	SF 04928383-027:2010	Био-лайф ванил.	3			6.5	85		075	6	14.01
02	IT 04928383-38:2013	Био-лайф корица	10			35.0	14		075	4	24.02
		Smintina dulce	10			5.0	198	43.0	075	6	
		Творог 5%, 0,250									
		Творог 5%, 1 kg									
	IT 00458963-12:2012	Творог 5%, вес	10			9.0	140	43.0	075	6	
		Творог 9%, 0,5kg									
		Творог 9%, весов.	4			9.0	140	43.0	075	6	
		Творог н/ж весов.									

Удостоверение о качестве № 65

Дата выбра ботки	№ нормативного документа	Наименование продукта	№ партии	Количество мест	Вес нетто	Масовая доля жира, %	Кислотность, °Т	Плотность, °А	Группа чистоты	Фосфатаза	Температура, °С	Дата окончания срока реализации
11.01	IT 00458963-013:2013	Молоко										13.01
02												24.02

Удостоверение о качестве № 66

Дата выбра ботки	№ норматив- ного документа	Наименование продукта	№ партии	Количество мест	Вес нетто	Физико-химические показатели					Дата окончания срока реализации
						Масовая доля жира, %	Кислотность, °Т	Масовая доля влагн, %	Фосфатаза	Температура, °С	
11.01	SF04928383-037:2013	"Zi de Zi" с клубничкой	10			5.0	150	40.0	075	6	14.01
02		"Zi de Zi" со смород.	10			5.0	150	40.0	075	6	24.02
		"Zi de Zi" с персиком	10			5.0	150	40.0	075	6	
		"Zi de Zi" с вишней	10			5.0	150	40.0	075	6	
		Сырки н/ж, с изюмом	10			—	190	40.0	075	6	
		Сырки 4% с изюмом	10			4.0	192	66.0	075	6	
		Сырки 4% с абрикосом	10			4.0	194	66.0	075	6	
		Сырки 7% с ванилин.	10			4.0	192	64.0	075	6	
		Сырки 7% с чернослив.	10			4.0	196	65.0	075	6	
		Крем творожный	10			5.0	144	65.0	075	6	
		Крем твор. клуб.-банан	10			5.0	148	40.0	075	6	
		Крем твор. малина	10			5.0	148	40.0	075	6	
		Масса особая с курагой	10			23.0	148	41.0	075	6	
		Масса особая с изюмом	10			23.0	146	41.0	075	6	

Температура хранения от 0 до 6°C

Лаборант готовой продукции



Удостоверение о качестве № 68-69

Дата выбра ботки	№ норма- тивного документа	Наименование продукта	№ партии	Количество мест	Вес нетто	Физико-химические показатели				Дата оконча- ния срока реализации
						М.жир, %	Кислот- ность, ° T	М.доля молочн, %	Фосфатаз	Темпера- тура, ° C
11.01	SF 0045896-004:2015	Ряженка п/эт.	10			4.0	86		отс	6
		Ряженка бут. 0,415	10			4.0	86		отс	6
		Бифидок фр. п/эт. <i>нрс</i>	5			2.5	84		отс	6
		Бифидок фр. п/эт. <i>нрс</i>	5			2.5	85		отс	6
		Бифидок фр. п/эт.								
		Бифидок фр. п/эт.								
		Бифидок фр. п/эт.								
		Бифидок фр.бут. <i>нрс</i>	5			2.5	85		отс	6
		Бифидок фр.бут. <i>нрс</i>	5			2.5	85		отс	6
		Бифидок 3,2% РЕГ								
	SF 04928383-025:2015	Закваска «МАІА» бут. 0,415	5			2.5	85		отс	6
		Кефир 1,0% «Бифимако»	6			1.0	90		отс	6
		Кефир «Арм. Густ.» п/эт.								
		Кефир 2,5% п/эт. «Zi de zi»	10			2.5	89		отс	6
		Кефир 2,5% п/эт.	10			2.5	88		отс	6
		Кефир 2,5% бут. 0,415	10			2.5	90		отс	6
		Кефир 2,5% бут. 0,930	10			2.5	88		отс	6
		Кефир 2,5% «Гугуца», 1кг-5	10			1.0	90		отс	6
		Кефир 1,0% п/эт.	10			1.0	88		отс	6
		Кефир 1,0% бут. 0,415	10			1.0	89		отс	6
	SF 04928383-025:2015	Кефир 1,0% бут. 0,930	10			1.0	89		отс	6
		Кефир 1% «Гугуца»								
		Кефир н/ж п/эт.	10			—	90		отс	6
		Кефир 0% бут. 0,930	6			—	90		отс	6
		Кефир н/ж T/R								
		Прод. твор. 18% фас. 0,25								
		Прод. твор. 18% сладкий с ванилином, фас. 0,25	10			18.0	130	60.0	отс	6
		Прод. твор. 18% сладкий с изюмом, фас. 0,25	10			18.0	132	60.0	отс	6
		Прод. твор. 18% сладкий с курагой, фас. 0,25	10			18.0	132	60.0	отс	6
		Прод. твор. 18% фас. 0,5								
	SF 0045896-008:2011	Прод. твор. 18% сладкий с ванилином, фас. 0,5								
		Прод. твор. 18% сладкий с изюмом, фас. 0,5								
		Прод. твор. 18% сладкий с курагой, фас. 0,5								
		Прод. твор. 18% сладкий с ванилином, фас. 1,0кг								
		Прод. твор. 18% сладкий с курагой, фас. 1,0кг								
		Прод. твор. 18% сладкий с изюмом, фас. 1,0кг								
		Прод. твор. 18% сладкий с курагой, фас. 1,0кг								
		Прод. твор. 18% фас. 1,0кг								
		Прод. твор. 30% вес.								
		Прод. твор. 30% вес.								
	SF 0045896-007:2011	Бифи-Тон бут. 0,415	4							

Температура хранения от 0 до 6°C

Лаборант готовой продукции



Nr. crt	Denumirea produsului	D. N. al produselor	Buc.	Masa neta kg	Indicii fizico-chimici				T° pasturarii produselor	Fabricarea		Exp. termenului de realizare	
					% de grasime	Acidit °T	Fosfatiza	Indicii organ.		Data	Ora		
1	Smoothie Pere-Mere-Fl. de lei 280g	IT04928383-043:2015			2,0	88	lips	cores	(0...4)°C	11.01	00:00	20.01	24:00
2	Smoothie Piersic.-Fr.pasiun-Melisa 280g	IT04928383-043:2015			2,0	88	lips	cores	(0...4)°C	11.01	00:00	20.01	24:00
3	Smoothie Visine si Rachitele 280g	IT04928383-043:2015			2,0	88	lips	cores	(0...4)°C	11.01	00:00	20.01	24:00
4	"Delicato" visina 140g	IT04928383-043:2015			0,1	86	lips	cores	(0...4)°C	07.01	00:00	16.01	24:00
5	"Delicato" banana 140g	IT04928383-043:2015			0,1	86	lips	cores	(0...4)°C	07.01	00:00	16.01	24:00
6	"Delicato" pom. de padure 140g	IT04928383-043:2015			0,1	86	lips	cores	(0...4)°C	07.01	00:00	16.01	24:00
7	"Delicato" caise 140g	IT04928383-043:2015			2,5	86	lips	cores	(0...4)°C	10.01	00:00	19.01	24:00
8	"Delicato" capsuni 140g	IT04928383-043:2015			2,5	86	lips	cores	(0...4)°C	10.01	00:00	19.01	24:00
9	"Delicato" piersici 140g	IT04928383-043:2015			2,5	86	lips	cores	(0...4)°C	10.01	00:00	19.01	24:00
10	"Delicato" caise 0,5 kg	IT04928383-043:2015			2,5	86	lips	cores	(0...4)°C	11.01	00:00	20.01	24:00
11	"Delicato" mango 0,5 kg	IT04928383-043:2015			2,5	86	lips	cores	(0...4)°C	11.01	00:00	20.01	24:00
12	"Delicato" zmeura 0,5 kg	IT04928383-043:2015			2,5	86	lips	cores	(0...4)°C	11.01	00:00	20.01	24:00
13	Iaurt clasic 0,5 kg 2,5%	IT04928383-043:2015			2,5	87	lips	cores	(0...4)°C	11.01	00:00	20.01	24:00
14	Iaurt clasic 0,140 kg 2,5%	IT04928383-043:2015			2,5	87	lips	cores	(0...4)°C	20.01	00:00	20.01	24:00
15	Iaurt in stil grecesc Eli Greco 180g 5%	IT04928383-043:2015			5,0	85	lips	cores	(0...4)°C	05.01	00:00	18.01	24:00

Data eliberării certificatului: 11 Ianuarie 2021

Responsabil: T. Babnic I.



CERTIFICAT DE CALITATE Nr 51

Nr. crt.	Data fabricării	Denumirea produsului	D. N. al produselor	cantitatea buc.	Masa netă kg	Grasime %	Aciditate °T	Umiditate %	Fosfat %	Indicii organici	Data	Ora	Data	Ora	Expirarea termenului de realizare	Termen de realizare a produsului (ore)	Temp pasturării (°C)	
1	11.01	Lapte past. p-len 1,0 L	Cerințe de calitate pentru lapte și produse lactate HG 158 din 07.03.2019 IT 00458963-013:2013			1,5	17	1028	lips	cores	11.01	00:00	14.01	24:00	96		(2..4)°C	
2	11.01	Lapte past. p-len 1,0 L				2,5	17	1028	lips	cores	11.01	00:00	14.01	24:00	96		(2..4)°C	
3	11.01	Lapte past. T/C 0,5 L				2,5	17	1028	lips	cores	11.01	00:00	14.01	24:00	96		(2..4)°C	
4	11.01	Lapte past. p-len 1,0 L				3,5	17	1028	lips	cores	11.01	00:00	14.01	24:00	96		(2..4)°C	
5	11.01	Lapte past. P/P 0,5 L				2,5	17	1028	lips	cores	11.01	00:00	14.01	24:00	96		(2..4)°C	
6	11.01	Lapte past. Zi de Zi 0,9 l				2,5	17	1028	lips	cores	11.01	00:00	14.01	24:00	96		(2..4)°C	
7	11.01	Chefir past. P/P 0,5 L				4,6	92					11.01	00:00	15.01	24:00	120		(2..4)°C
8				SF04928383-025:2010			4,6	90										
9	11.01	Chefir past. 0,5 L																

TORENTA S. A. S. S. A. S



Data eliberării certificatului: 11 Ianuarie 2021

Responsabil: Tabunică