

№ п/п	Наименование продукции	Ед. изм	Кол-во	Масса изд. (кг)	Число выпечки	Время выпечки	Срок хранения	Темп. Хран.	Относит. Влажн.	Соответствие Нормативной Документации
1.	Franzela din făină de grâu c.s.	buc	55	0.6	28.11.2020	20-10	24 ore	+6°C	65-75%	G.H.RM №775
2.	Franzela «Stolnicii» din făină de grâu c.s.	buc	0	0.4			24 ore	+6°C	65-75%	G.H.RM №775
3.	Franzela din făină de grâu c.s. feliată	buc	9252	0.6	28.11.2020	20-10	36ore	+6°C	65-75%	G.H.RM №775
4.	Franzela «de Sud» din făină de grâu c.s.	buc	7964	0.4	28.11.2020	20-10	24 ore	+6°C	65-75%	G.H.RM №775
5.	Pline impletită presărată cu susan c.s. coaptă în formă	buc	0	0.450			36 ore	+6°C	65-75%	G.H.RM №775
6.	Franzela «de Sud» din făină de grâu c.s. feliată	buc	18633	0.4	28.11.2020	20-10	36 ore	+6°C	65-75%	G.H.RM №775
7.	Pline din făină de grâu c.s. cu Târâță	buc	156	0.4	28.11.2020	18-30	36 ore	+6°C	65-75%	G.H.RM №775
8.	Pline impletită «Kolosa» din făină de grâu c.s.	buc	311	0.650	28.11.2020	23-25	24ore	+6°C	65-75%	G.H.RM №775
9.	Pline impletită «Roză» din făină de grâu c.s.	buc	0	0.550			24ore	+6°C	65-75%	G.H.RM №775
10.	Hala din făină de grâu c.s.	buc	154	0.4	28.11.2020	23-25	24ore	+6°C	65-75%	G.H.RM №775
11.	Colac din făină de grâu c.s.	buc	2762	0.3	28.11.2020	22-30	36ore	+6°C	65-75%	G.H.RM №775
12.	Pline pentru TOASTER din făină de grâu c.s.	buc	554	0.280	28.11.2020	18-30	36ore	+6°C	65-75%	G.H.RM №775
13.	Pline «Steluță» din făină de grâu c.s. cu susan	buc	151	0.4	28.11.2020	23-50	24ore	+6°C	65-75%	G.H.RM №775
14.	Colac de Sărbătoare din făină de grâu c.s.	buc	0	1.0			24ore	+6°C	65-75%	G.H.RM №775
15.	Pline din făină de grâu c.1 coaptă pe vatră	buc	0	0.390			24ore	+6°C	65-75%	G.H.RM №775
16.	Pline din făină de grâu c.2 coaptă pe vatră	buc	2423	0.4	28.11.2020	03-00	24ore	+6°C		G.H.RM №775
17.	Chiflă pentru Hot Dog din făină de grâu c.s.	buc	0	0.1			24ore	+6°C	65-75%	G.H.RM №775
18.	Colac de Sărbătoare din făină de grâu c.s.	buc	51	1.7	28.11.2020	07-00	36ore	+6°C	65-75%	G.H.RM №775
19.	Pline «Sergheevskii» din ames. făină de grâu și secară	buc	0	0.450			36ore	+6°C	65-75%	G.H.RM №775
20.	Pline de secară «Borodino»	buc	131	0.350	28.11.2020	04-30	36ore	+6°C	65-75%	G.H.RM №775
21.	Pline «Monastirskii» pe prospătură de secară	buc	3300	0.550	28.11.2020	04-00	36ore	+6°C	65-75%	G.H.RM №775
22.	Pline «Monastirskii» pe prospăt. de sec. cu chimen	buc	723	0.5	28.11.2020	18-30	36ore	+6°C	65-75%	G.H.RM №775
23.	Chiflă din aluat de cozonac cu scorțișoare	buc	88	0.08	28.11.2020	06-30	48ore	+6°C	65-75%	G.H.RM №775
24.	Chiflă din aluat de cozon. cu fărmături de margarină	buc	25	0.08	28.11.2020	06-30	48ore	+6°C	65-75%	G.H.RM №775
25.	Pline «Krestianskii» din făină de grâu c.s.	buc	0	0.5			24ore	+6°C	65-75%	G.H.RM №775
26.	Pline «de Casă» din făină de grâu c.s. cu susan	buc	0	0.3			24ore	+6°C	65-75%	G.H.RM №775
27.	Chiflă de POST din făină de grâu c.s.	buc	0	0.08			48ore	+6°C	65-75%	G.H.RM №775
28.	Chiflă din aluat de cozonac cu magiun	buc	973	0.08	28.11.2020	17-00	48ore	+6°C	65-75%	SF 37112001-001:2015
29.	Chiflă din aluat de cozonac cu mac	buc	727	0.08	28.11.2020	17-45	48ore	+6°C	65-75%	SF 37112001-001:2015
30.	Chiflă din aluat de cozonac cu ciocolată	buc	54	0.08	28.11.2020	17-45	48ore	+6°C	65-75%	SF 37112001-001:2015
31.	Chiflă din aluat de cozonac cu cremă de fructe	buc	10	0.08	28.11.2020	17-20	48ore	+6°C	65-75%	SF 37112001-001:2015
32.	Chiflă din aluat de cozonac cu pastă de brânză	buc	485	0.08	28.11.2020	17-20	48ore	+6°C	65-75%	SF 37112001-001:2015
33.	Chiflă cu cașcaval din foitaș cu drojdie	buc	757	0.08	28.11.2020	18-15	72ore	+6°C	65-75%	SF 37112001-001:2015
34.	Croisant cu ciocolată din făină de grâu c.s.	buc	2201	0.08	28.11.2020	18-15	72ore	+6°C	65-75%	SF 37112001-001:2015
35.	Mini croisanti cu ciocolată din foitaș cu drojdie	buc	632	0.120	28.11.2020	18-50	72ore	+6°C	65-75%	SF 37112001-001:2015
36.	Mini croisanti cu lapte condensat din foitaș cu drojd.	buc	365	0.120	28.11.2020	18-50	72ore	+6°C	65-75%	SF 37112001-001:2015
37.	Franzela din făină de grâu c.s.	buc	0	0.5			24 ore	+6°C	65-75%	G.H.RM №775
38.	«Urechiușe» mici din foitaș	cutie	11	1.3	28.11.2020	01-30	30zile	+6°C	65-75%	SF 37112001-001:2015
39.	«Hrusic» foitaș din făină de grâu c.s.	cutie	6	1.2	28.11.2020	02-30	30zile	+6°C	65-75%	SF 37112001-001:2015
40.	Colac duice cu mac din făină de grâu c.s.	buc	0	0.3			36ore	+6°C	65-75%	G.H.RM №775
41.	Pline impletită din făină de grâu c.s.	buc	628	0.9	28.11.2020	21-30	36ore	+6°C	65-75%	G.H.RM №775
42.	Baget tăiat din făină de grâu c.s.	buc	0	0.3			36ore	+6°C	65-75%	G.H.RM №775
43.	Pline «Chișinevskii» din făină de grâu c.2	buc	0	0.5			24ore	+6°C	65-75%	G.H.RM №775
44.	Pline din amestec de făină de grâu c.s. și de secară	buc	0	0.390			24ore	+6°C	65-75%	G.H.RM №775

Мастер производства

Юрку Татьяна Дмитриевна