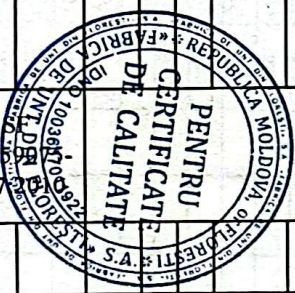


CERTIFICAT DE CALITATE Nr.64

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											
							Fosfatază	% de Grăsimi	Substanță uscată degresată, 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 ambalari(brinza maturata)	Termenul de realizare (zile) din ziua precambalarii, livrării kg
1	Brânză maturată semitare „De Olanda”, amb,kg	122/30	60	22/11.02.25	H.G 158 din 07.03.2019		neg.	45		4	caracter: brnzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4	18/7/14.03.25	60	16/15/12.05.25
2	Brânză maturată „ Olanda” Ucraina kg,amb	2	60	07.02.25			neg.	45		4	caracter: brnzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4	18/7/14.03.25	60	16/15/12.05.25
3	Brânză maturată semitare „Rossischii, amb	80	60	16.01.25			neg.	50		4	caracter: brnzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	18/7/14.03.25	60	16/15/12.05.25
4	Brânză maturată semitare „Rossischii, kg	80	60	16.01.25			neg.	45		4	caracter: brnzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	18/7/14.03.25	60	16/15/12.05.25
5	Brânza maturată semitare "De Posehonie"amb	1	60	02.03.25			neg.	45		4	caracter: Pr-brnzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4	18/7/14.03.25	60	16/15/12.05.25
6	Brinza maturată semitare "De Posehonie" kg	1	60	02.03.25			neg.	45		4	caracter: Pr-brnzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4	18/7/14.03.25	60	16/15/12.05.25
7	Brinza maturata „Ucrainischii”, amb,kg	2	60	18.12.24			neg.	50			caracter: Pr-brnzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	18/7/14.03.25	60	16/15/12.05.25
8	Brânză topită 175 g „Delicioasă”	4					neg.	40	34		pur lactat acid	max 65	max 3	85±5%	0,+4	11.03.25/06.03.25	60	09.05.25/06.05.25
9	Brânză topită afumată amb/ kg „De Basarabia”, vid	2/1					neg.	30	34		picant, gust de afumat	min 55	max 3	85±5%	0,+4	27.02.25	90	125.05.25
10	Unt „Sm.dulce 200 g	3/1					neg.	62,0		16 -12	corespunde HG	35,0		max 80%	0,+4/-18°C	14.03.25	35/120	26.03.25/04.04.25
11	Unt „Tărănesc” 200 g	3					neg.	72,5		16 -12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	14/10.03.25	35/120	14.03.25/04.04.25
12	Unt din smântână dulce 200g	2					neg.	82,5		16 -12	corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	14.03.25	35/120	11/02.04.25/04.04.25
13	Amestec de grăsimi tartinabile "De Masă", 200 g	1					neg.	72,0		16 -12	corespunde SF	25,5		max 80%	0,+4/-18°C	12.03.25	35/120	17/10.04.25/26.06.25
14	Amestec de grăsimi tartinabile „Dorința” 200 g	4					neg.	62,0		16 -12	corespunde SF	35,7		max 80%	0,+4/-18°C	12.03.25	35/120	17.04.25/26.06.25
15	Unt „Tărănesc” 10kg	7					neg.	72,5		16 -12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	28.07.24	10/765	28.03.25/07.07.25
16	Unt „Tărănesc” 5kg	1					neg.	72,5		16 -12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	07.02.25	10/365	28.03.25/07.07.25
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	10/365	28.03.25/07.07.25



corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate Hotarare 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

19.03.25

Untul monolit s-a pastrat la t-18°C pîna la data livrării

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

Responsabil : Laborant pe calitate

Denumirea produsului	D.N.	Nr. Lotului	Cantitatea Novete	Indici fizico - chimici							Temperatura, °C	Ora finaliz. proces tehnol.	Data fabricării, ambalării, eliberării	Data finalizării termenului de valabilitate	Termenul de valabilitate (zile)	Ora expirării termenului de valabilitate		
				F.m.g. % max.	Aciditatea, °T	Densitatea, °A	Umiditatea, % max.	SUD min. %	sare, % max.	Grupa de puritate							Proba la Fosfoaza	
Lapte 2,5% de con.st.450ml/900ml/pel 1l/ 500 ml pel		19/18		2,5	16	1028,0					I	neg.	+2°C ÷ +6°C	00 ²⁰	19.03.25/18.03.25	25.03.25/24.03.25	7	23 ⁵⁵
Lapte 1,5% de con.st.900ml/pel 1l		19/18		1,5	16	1028,2					I	neg.	+2°C ÷ +6°C	00 ²⁰	19.03.25/18.03.25	25.03.25/24.03.25	7	23 ⁵⁵
Lapte 3,5% de consum sticla 900 ml		19/18		3,5	16	1028,0					I	neg.	+2°C ÷ +6°C	00 ²⁰	19.03.25/18.03.25	25.03.25/24.03.25	7	23 ⁵⁵
Lapte 3,8% de consum integral,st 900ml		19/18		3,8	16	1028,8						neg.	+2°C ÷ +6°C	00 ¹⁰	19.03.25/18.03.25	25.03.25/24.03.25	7	23 ³⁵
Lapte acru, pah 400g/ covășit 4,0% st 450g		18/17/19		4,0	78/84/82							neg.	+2°C ÷ +6°C	00 ¹⁰	18/17/19.03.25	27/26/28.03.25	10	23 ³⁵
Chefir 0% sticla degresat 900g /450g		18/17		0	90							neg.	+2°C ÷ +6°C	00 ¹⁰	18.03.25/17.03.25	27.03.25/26.03.25	10	23 ³⁵
Chefir 1,0% pelic 500g ,stic. 450g/900g		18/17		1,0	92							neg.	+2°C ÷ +6°C	00 ¹⁰	18.03.25/17.03.25	27.03.25/26.03.25	10	23 ³⁵
Chefir bifido. 2,5% sticlă 450g/900g		18/17		2,5	92							neg.	+2°C ÷ +6°C	00 ¹⁰	18.03.25/17.03.25	27.03.25/26.03.25	10	23 ³⁵
Chefir 2,5% pel 500g,sticlă 450g/900g		18/17		2,5	92							neg.	+2°C ÷ +6°C	00 ¹⁰	18.03.25/17.03.25	27.03.25/26.03.25	10	23 ³⁵
Chefir 3,5% sticlă 450g		18/17		3,5	92							neg.	+2°C ÷ +6°C	00 ¹⁰	18.03.25/17.03.25	27.03.25/26.03.25	10	23 ³⁵
Iaurt piersic 1,5% sticlă 450g		6/5		1,5	84			9,5				neg.	+2°C ÷ +6°C	00 ¹⁰	19/15.03.25	28.03.25	14	23 ⁴⁵
Iaurt multifruct 1,5% sticlă 450g/500g pel		6/5		1,5	84			9,5				neg.	+2°C ÷ +6°C	00 ¹⁰	19/15.03.25	28.03.25	14	23 ²⁵
Iaurt căpșună 1,5% sticlă 450g		6/5		1,5	84			9,5				neg.	+2°C ÷ +6°C	00 ¹⁰	19/15.03.25	28.03.25	14	23 ²⁵
Iaurt caise 1,5% sticlă 450g		6/5		1,5	84			9,5				neg.	+2°C ÷ +6°C	00 ¹⁰	19/15.03.25	28.03.25	14	23 ²⁵
Iaurt clasic 1,5% st. 450g		6/5		1,5	84			9,5				neg.	+2°C ÷ +6°C	00 ¹⁰	19/15.03.25	28.03.25	14	23 ²⁵
Iaurt clasic 2,6% pel. 500g		3		2,6	84			9,5				neg.	+2°C ÷ +6°C	00 ¹⁰	17.03.25	30.03.25	14	23 ²⁵
Iaurt clasic 2,5% pah 150g		5		2,5	82			9,5				neg.	+2°C ÷ +6°C	00 ¹⁰	19/17.03.25	30.03.25	14	23 ²⁵
Smântână 15,0% fer. 350g pah/ 500g pel		18/17		15,0	68							neg.	+2°C ÷ +6°C	00 ¹⁰	18/1.03.25	01.04.25	15	23 ²⁵
Smântână 20,0% 250g, 350 g ,500g pel		19/17		20,0	68							neg.	+2°C ÷ +6°C	00 ¹⁰	19/17.03.25	02.04.25/31.03.25	15	23 ⁴⁵
Smântână 25,0% fermentată 350 g pah		19/17		25,0	68							neg.	+2°C ÷ +6°C	00 ¹⁰	19/17.03.25	02.04.25/31.03.25	15	23 ⁴⁵
Smântână 10,0% fermentat pel.500 g/200/400g pah		18/17		10,0	68							neg.	+2°C ÷ +6°C	00 ¹⁰	18/17.03.25	01.04.25/31.03.25	15	23 ⁴⁵
Brinză proaspătă 2,0% amb 500g		19/18		2,0	176		80,0					neg.	0°C ÷ +4°C	00 ⁰⁵	19.03.25/18.03.25	23.03.25/22.03.25	5	00 ²⁵
Brinză proaspătă 5,0% amb 500g/5 kg		19/18		5,0	176		80,0					neg.	0°C ÷ +4°C	00 ⁰⁵	19.03.25/18.03.25	23.03.25/22.03.25	5	23 ⁵⁵
Brinză proaspătă 5,5% amb 350 g		19/18		5,5	176		80,0					neg.	0°C ÷ +4°C	00 ⁰⁵	19.03.25/18.03.25	23.03.25/22.03.25	5	23 ⁵⁵
Brinză proaspătă 9,0% amb 500g/3kg		23/22		9,0	176		80,0					neg.	0°C ÷ +4°C	00 ⁰⁵	19.03.25/18.03.25	23.03.25/22.03.25	5	23 ⁵⁵
Br. granulat 4,0% pah.300g/0%3KG		19/18		4,0	150		78,0		max1			neg.	+2°C ÷ +6°C	00 ⁰⁵	19.03.25/18.03.25	23.03.25/22.03.25	5	23 ⁵⁵
Lapte 2,5 steril UHT/1000 g	CTB1746-2017/ TY Y 15.5-32861671-001	4.9		1,5	17	1030,4					I	neg.	(0; ÷ +25)°C		06.02.25	01.02.26	365	
Lapte 2,5% steril UHT/1000 g Barista		4.9		2,5	17	1029,4					I	neg.	(0; ÷ +25)°C		06.02.25	01.02.26	365	
Lapte 3,2 steril UHT/1000 g		4.9		3,2	17	1028,7					I	neg.	(0; ÷ +25)°C		06.02.25	01.02.26	365	
Brinzica glazurata: vanilie,cacao,piersic, visina, caramela, capsuna,nuci, afine,cocos				26/18	134/180		39					neg.	-18°C		02.01.25	30.06.25	180	



Corespunde cerintelor de calitate pentru lapte si produselor lactate 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

19.03.25

Responsabil: Laborant pe calitate