

Produse fabricate în sistemul de management  
al siguranței alimentelor ISO 22000:2005  
Certificat №55 valabil pînă la 14.04.2022



S.A. „Fabrica de unt din Florești”

# CERTIFICAT DE CALITATE Nr.277

Certificat de atestare a laboratorului  
№ L1-070 C.N.de A.din R.M.-MOLDAC  
pina la 03.06.2022

Chisinau

Denumirea produsului	Denumirea standardului			În greutate netto, kg	Indici fizico - chimici							Temperatura, °C	Ora finaliz. proces tehnol.	Data fabricării, ambala ri, 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.	zaharoză, % min.	sare, % max.	Grupa de puritate							Proba la Fosfoaza	
Lapte 2,5% de consum pelicula I	H.G 158 din 07.03.2019	3	3585		2,5	16	1028,2					I	neg.	4±2°C	00 <sup>20</sup>	03.06.21	07.06.21	5	23 <sup>55</sup>
Lapte 2,5% de consum sticla 930/500	H.G 158 din 07.03.2019	3	774/960		2,5	16	1028,2					I	neg.	4±2°C	00 <sup>20</sup>	03.06.21	07.06.21	5	23 <sup>55</sup>
Lapte 1,5% de con. st. 930ml/pel II	H.G 158 din 07.03.2019	3	900/216		1,5	16	1028,6					I	neg.	4±2°C	00 <sup>20</sup>	03.06.21	07.06.21	5	23 <sup>55</sup>
Lapte 3,5% de consum sticla 930 ml	H.G 158 din 07.03.2019	3	576		3,5	16	1029,0					I	neg.	4±2°C	00 <sup>20</sup>	03.06.21	07.06.21	5	23 <sup>55</sup>
Lapte 1,5 steril II Бел.	СТБ1746-2017				1,5	17	1030,4							(0;25)°C				365	
Lapte 2,5% steril II Бел.	СТБ1746-2017				2,5	17	1029,4							(0;25)°C				365	
Lapte 3,2 steril II Бел.	СТБ1746-2017		24		3,2	17	1028,7							(0;25)°C		22.04.21	22.04.22	365	
Lapte acru 4,0% paharel 400g	H.G 158 din 07.03.2019	3	576		4,0	74						neg.	4±2°C	00 <sup>10</sup>	03.06.21	12.06.21	10	23 <sup>35</sup>	
Lapte covăsit 4,0% sticlă 500g	H.G 158 din 07.03.2019	3	468		4,0	74						neg.	4±2°C	00 <sup>10</sup>	03.06.21	12.06.21	10	23 <sup>35</sup>	
Chefir 0% sticla degresat 930g	H.G 158 din 07.03.2019	3			0							neg.	4±2°C	00 <sup>10</sup>	03.06.21	12.06.21	10	23 <sup>35</sup>	
Chefir 1,0% pelic, stic. 500g/930g	H.G 158 din 07.03.2019	3	420/624/90		1,0	92						neg.	4±2°C	00 <sup>10</sup>	03.06.21	12.06.21	10	23 <sup>35</sup>	
Chefir bifido. 2,5% sticlă 500g/930g	H.G 158 din 07.03.2019	3	1164/522		2,5	90						neg.	4±2°C	00 <sup>10</sup>	03.06.21	12.06.21	10	23 <sup>35</sup>	
Chefir 2,5% pel, sticlă 500g/930g	H.G 158 din 07.03.2019	3	1410/1320/882		2,5	90						neg.	4±2°C	00 <sup>10</sup>	03.06.21	12.06.21	10	23 <sup>35</sup>	
Iaurt clasic 1,5% sticlă 500g	H.G 158 din 07.03.2019	2	240		1,5	80			4			neg.	max 4°C	00 <sup>10</sup>	03.06.21	16.06.21	14	23 <sup>25</sup>	
Iaurt multifrukt 1,5% sticlă 500g	H.G 158 din 07.03.2019				1,5				8			neg.	max 4°C	00 <sup>10</sup>				14	23 <sup>25</sup>
Iaurt căpșună 1,5% sticlă 500g	H.G 158 din 07.03.2019	2	504		1,5	78			8			neg.	max 4°C	00 <sup>10</sup>	03.06.21	16.06.21	14	23 <sup>25</sup>	
Iaurt caise 1,5% sticlă 500g	H.G 158 din 07.03.2019				1,5				8			neg.	max 4°C	00 <sup>10</sup>				14	23 <sup>25</sup>
Chefir 2,5% cu umplutură căpșună 500 g	H.G 158 din 07.03.2019				2,5				5			neg.	4±2°C	00 <sup>10</sup>				5	23 <sup>45</sup>
Smântână 15,0% fermentată pel. 500g/350gpah	H.G 158 din 07.03.2019	3	330/168		15,0	64						neg.	4±2°C	00 <sup>10</sup>	03.06.21	09.06.21	7	23 <sup>45</sup>	
Smântână 20,0% fermentată păh. 250 g/ 350 g	H.G 158 din 07.03.2019	3	24/168		20,0	66						neg.	4±2°C	00 <sup>10</sup>	03.06.21	09.06.21	7	23 <sup>45</sup>	
Smântână 25,0% fermentată păh. 250 g/ 350 g	H.G 158 din 07.03.2019	3	240		25,0	66						neg.	4±2°C	00 <sup>10</sup>	03.06.21	09.06.21	7	23 <sup>45</sup>	
Smântână 10,0% fermentat pel. 500 g/400gpah	H.G 158 din 07.03.2019	3	600/336		10,0	66						neg.	4±2°C	00 <sup>10</sup>	03.06.21	09.06.21	7	23 <sup>45</sup>	
Smântână 20,0% peliculă 500 g	H.G 158 din 07.03.2019	3	480		20,0	66						neg.	4±2°C	00 <sup>10</sup>	03.06.21	09.06.21	7	23 <sup>45</sup>	
Brînză proaspătă 2,0% amb 500g	H.G 158 din 07.03.2019	3	60		2,0	188		74				neg.	0-4°C	00 <sup>05</sup>	03.06.21	07.06.21	5	23 <sup>55</sup>	
Brînză proaspătă 5,0% amb 500g/5kg	H.G 158 din 07.03.2019	3	450/5		5,0	188		74,5				neg.	0-4°C	00 <sup>05</sup>	03.06.21	07.06.21	5	23 <sup>55</sup>	
Brînză proaspătă 9,0% amb 500g/3kg	H.G 158 din 07.03.2019	3	360/38		9,0	188		75				neg.	0-4°C	00 <sup>05</sup>	03.06.21	07.06.21	5	23 <sup>55</sup>	
Br. granulat 4,0% pah. 300g/0%3KG	H.G 158 din 07.03.2019	3	840/240		4,0/0	148		78		max 1		neg.	4±2°C	00 <sup>05</sup>	03.06.21	07.06.21	5	23 <sup>55</sup>	
Brînzica glazurată / vanilie / cacao 50g	TY BY 200030514.278		140/112									neg.	2-6/-18°C	27.05	20.04.21	17.06.21	15/120		

Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produselor 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: 299 din 15.12.2017, Legii nr: 221 din 10.03.2009

Data și ora eliberării certificatului

03.06.21

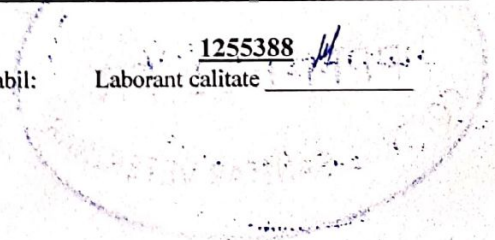
Brînză glazurată:  
Termen de valabilitate  
5 zile din ziua livrării

Certificat veterinar № S.P

Responsabil:

1255388

Laborant calitate





Nr. partidei	Denumirea produsului	Termen de maturizare	Data fabricării după maturizare	Denumirea standardului	In greutate neto, kg/pac	INDICII FIZICO CHIMICI							Umiditatea aerului	Temperatura, °C	Data fabricării, ambalării, eliberării	Ora finaliz. proc. tehnologice	Data preambalării	Termenul de realizare (zile) din ziua preambalării	Data finalizării termenului de valabilitate	Ora expirării termenului de valabilitate
						Fosfatază	% de Grăsimi	Substanță uscată degresată, min.	Aciditatea, °T	Temperatura în produs, °C	Gustul	Umiditatea, %								
6	Brînză cu cheag tare „De Olanda” amb SA	45	20.05.21	H.G 158 din 07.03.2019		neg.	45				caracter. brînzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0-4°C	02.06.21		60	01.08.21	
7	Brînză cu cheag tare „De Olanda” kg SA	45	20.05.21	H.G 158 din 07.03.2019		neg.	45				caracter. brînzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0-4°C	02.06.21		60	01.08.21	
1	Brînză cu cheag tare „Rossiischii”kg SA	45	30.05.21	H.G 158 din 07.03.2019		neg.	50±1,6				caracter. brînzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0-4°C	02.06.21		60	01.08.21	
1	Brînză cu cheag tare „Rossiischii” amb Uc	45	30.05.21	H.G 158 din 07.03.2019		neg.	50±1,6				caracter. brînzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0-4°C	02.06.21		60	01.08.21	
4	Brînză cu cheag tare „De Posehonie” amb/kg.SA	60	24.05.21	H.G 158 din 07.03.2019		neg.	45±1,6				caracter. brînzei	max 45	1,5-2,5	85±5%	0-4°C	02.06.21		60	01.08.21	
4	Brînză cu cheag tare „De Posehonie”kg.SA	60	24.05.21	H.G 158 din 07.03.2019		neg.	45±1,6				caracter. brînzei	max 45	1,5-2,5	85±5%	0-4°C	02.06.21		60	01.08.21	
6	Brînză maturată semitare „De Olanda” amb/kg SA	45	20.05.21	H.G 158 din 07.03.2019		neg.	45				caracter. brînzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0-4°C	02.06.21		60	01.08.21	
1	Brînză maturată semitare „Rossiischii” amb/kg SA	60	06.12.20	H.G 158 din 07.03.2019		neg.	50±1,6				caracter. brînzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0-4°C	02.06.21		60	01.08.21	
8	Brînză topită 175 g „Delicioasă”			H.G 158 din 07.03.2019		neg.	40	34			pur lactat acid	max 65	max 3	max 85%	0-4°C	31.05.21		60	29.07.21	
1	Brînză topită afumată amb./kg „De Basarabia” vid			H.G 158 din 07.03.2019		neg.	30	34			picant, gust de afumare	min 55	max 3	max 85%	0-4°C	13.05.21		90/60	11.08.21	
1	Unt „Pentru tartine” 200 g			H.G 158 din 07.03.2019		neg.	61,5					35,0			0-4/-18°C	01.06.21		35/120		
9	Unt „Țărănesc” 200 g			H.G 158 din 07.03.2019		neg.	72,5					25,0			0-4/-18°C	29.05.21		35/120		
5	Unt din smintina dulce 200g			H.G 158 din 07.03.2020		neg.	82,5					16,0			0-4/-18°C	20.05.21		35/120		
21	Amestec de grăsimi tartinabile "De Masă" 200 g			SF 00459075-007:2010		neg.	72,0					26,6			0-4/-18°C	28.05.21		35/120		
19	Amestec de grăsimi tartinabile „Dorint” 200 g			SF 00459075-007:2010		neg.	62,0					35,7			0-4/-18°C	28.05.21		35/120		
4	Unt „Țărănesc” 5kg / 10 kg			H.G 158 din 07.03.2019		neg.	72,5					25,0			0-4/-18°C	25.05.21		10/365	12.06.21	
1	Unt „Țărănesc” 10 kg / 20 kg			H.G 158 din 07.03.2019		neg.	72,5					25,0			0-4/-18°C	05.05.21		10/365	12.06.21	
2	Unt din smintina dulce 5.0kg			H.G 158 din 07.03.2019		neg.	82,5					16,0			0-4/-18°C	25.05.21		10/365	12.06.21	

Corespunde de nivel de calitate pentru lapte și produselor lactate Hotarire nr:158 din 07.03.2019

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

MC nr:1459 din 30.12.2016, H.G nr:520 din 22.06.2010  
Legii nr:279 din 15.12.2017, Legii nr 224 din 16.03.2009

Certificat veterinar № 1255388

Data și ora eliberării certificatului

03.06.21

Responsabil :

Laborant pe calitate







REPUBLICA MOLDOVA  
AGENȚIA NAȚIONALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR  
Supravegherea Sanitară Veterinară de Stat

D.T.S.A - Florești  
(autoritatea emitentă)

Raionul/municipiul Florești



**CERTIFICAT SANITAR-VETERINAR**

Seria SP nr. 1255388

Din „03” iunie

Subsemnatul, medic veterinar, am eliberat prezentul Certificat S.A. Fabrica de unt  
din Florești s. Văzvăreuca

și certific că produse lactate ambalate în asortiment  
răcit

în cantitate (locuri) de 1800 cu greutate de 26000,0 kg

tipul ambalajului (marcaj/etichetă) pachete, pahari, pet din p/p în noвете de plastic

Originea mărfii produse fabricate  
(produse, materie primă - absozită, achiziționată, procesată, fabricată etc.)

care provine din s. Văzvăreuca - localitatea favorabilă  
în ce privește bolile infectioase la animale  
(se indică denumirea localității, gospodăriei, unității  
situația epizootică a localității de proveniență)

a fost supusă expertizei sanitar-veterinare și este admisă pentru: Realizare fără  
restricții  
(realizare fără restricții; realizare condiționată -

Marfa este expediată la prața întrecă - R. Moldova  
(punctul de destinație, adresa)

cu transportul auto  
(auto, feroviar, aerian, maritim, condiții de transportare)

pe ruta s. Văzvăreuca - R. Moldova  
(se indică principalele puncte de pe traseu)

Marfa a fost supusă (după caz) examenului suplimentar de laborator C.D.V. - Donoșeni rapoart  
N68-1-15 din 11.02.21, N142-1-12 din 10.03.21, N301-1-14 din 13.04.21, N333-1-11 din 28.04.21,  
(denumirea laboratorului, nr. examenului de laborator și rezultatul cercetărilor)

NOTE SPECIALE N396-1-10 din 05.05.21, N476-1-13 din 25.05.21, Cor espunde D.N. Certificat  
de valabilitate N27-27 din 03.06.21, dat de laboratorul fabricii.  
(condiții și permisiuni (indicații) speciale, informații și condiții de fabricație, etc.)

Condiții de păstrare, și termen de valabilitate, conform  
indicilor de pe ambalaj datați de producător.  
(valabilitatea prezentului Certificat este identică cu valabilitatea mărfii pentru care s-a eliberat prezentul document.)



Medic veterinar D. Bernice  
(semnătura)  
D. Bernice  
(numele și prenumele)