

Удостоверение о качестве № 46

Дата выра- ботки	№ норма- тивного документа	Наименование продукта	№ партии	Количество мест	Вес нетто	Физико-химические показатели					Дата оконча- ния срока реализации
						Молоч жир, %	Кислот- ность, ° T	Молоч кислот, %	Фосфатаза	Темпера- тура, ° C	
9.01 0.00	SF 0045896-004:2010/A1:2014	Ряженка п/эт.	8			4,0	86		стр 6		13.01
		Ряженка бут. 0,415	8			4,0	86		стр 6		24.11
	SF 04928383-032:2011	Бифидок фр. п/эт. <i>перек</i>	5			2,5	88		стр 6		
		Бифидок фр. п/эт. <i>висинз</i>	4			2,5	87		стр 6		
		Бифидок фр. п/эт. <i>кп.дан</i>	4			2,5	87		стр 6		
		Бифидок фр. п/эт.									
		Бифидок фр. п/эт.									
	SF 04928383-025:2015	Бифидок фр. бут. <i>Перек</i>	4			2,5	88		стр 6		
		Бифидок фр. бут. <i>Висинз</i>	4			2,5	87		стр 6		
		Бифидок 3,2% РЕТ									
		Закваска «МАІА» бут. 0,415		6			2,5	87		стр 6	
		Кефир н/ж п/эт.		8			-	88		стр 6	
		Кефир 0% бут. 0,930		8			-	87		стр 6	
		Кефир н/ж Т/Р									
		Кефир 1,0% «Бифимакс»									
		Кефир 1,0% п/эт.		8			1,0	87		стр 6	
		Кефир 1,0% бут. 0,415		8			1,0	86		стр 6	
	Кефир 1,0% бут. 0,930		8			1,0	86		стр 6		
	Кефир 1,0% «Гугуца»										
	Кефир «Арм. Густ.» п/эт.										
	Кефир 2,5% п/эт. «Zi de zi»										
	Кефир 2,5% п/эт.		8			2,5	88		стр 6		
	Кефир 2,5% бут. 0,415		8			2,5	88		стр 6		
	Кефир 2,5% бут. 0,930		8			2,5	87		стр 6		
	Кефир 2,5% «Гугуца»		6			2,5	84		стр 6		
	Прод. твор. 18% фас. 0,25		8			18,0	140	60,0	стр 6		
	Прод. твор. 18% сладкий с ванилином, фас. 0,25		8			18,0	134	60,0	стр 6		
	Прод. твор. 18% сладкий с изюмом, фас. 0,25		8			18,0	136	60,0	стр 6		
	Прод. твор. 18% сладкий с курагой, фас. 0,25		8			18,0	136	60,0	стр 6		
	Прод. твор. 18% фас. 0,5		8			18,0	140	60,0	стр 6		
	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 изюмом, фас 1,0кг										
	Прод. твор. 18% сладкий с курагой, фас. 1,0кг										
	Прод. твор. 18% вес. <i>1кг</i>		8								
	Прод. твор. 30% вес. <i>5кг</i>		8								
	Прод. твор. 30% вес. <i>12кг</i>		7								
	SF 0045896-007:2011	Бифи-Тон бут. 0,415	5								



Температура хранения ст. 0. 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100.

SA"JLC" or. Chisinau

CERTIFICAT DE CALITATE Nr. 42

Eliberat: Sectia "Controlul calitatii"

Nr. crt		Denumirea produsului	D. N. al produselor	Numarul locurilor	Masa neta kg	Indicii fizico-chimiei				T°pastrarii produselor	Fabricarea		Exp.termenulu de realizare	
						%de grasime	Acidit °T	Fosfataza	Indicii organ.		Data	Ora	Data	Ora
1	07.01	Bioiaurt banan. 300g	SF04928383-039:2013			2,5	86	lips	cores	(0...4)°C	07.01	00:00	16.01	24:00
2	07.01	Bioiaurt ananas 300g	SF04928383-039:2013			2,5	86	lips	cores	(0...4)°C	07.01	00:00	16.01	24:00
3	09.01	Bioiaurt persic 300g	SF04928383-039:2013			2,5	86	lips	cores	(0...4)°C	09.01	00:00	18.01	24:00
4	09.01	Bioiaurt zmeura 300g	SF04928383-039:2013			2,5	86	lips	cores	(0...4)°C	09.01	00:00	18.01	24:00
5	09.01	"Delicato" struguri 140g	IT04928383-043:2015			0,1	86	lips	cores	(0...4)°C	09.01	00:00	18.01	24:00
6	09.01	"Delicato" visina 140g	IT04928383-043:2015			0,1	86	lips	cores	(0...4)°C	09.01	00:00	18.01	24:00
7	09.01	"Delicato" banana 140g	IT04928383-043:2015			0,1	86	lips	cores	(0...4)°C	09.01	00:00	18.01	24:00
8	09.01	"Delicato"pom. de padure 140g	IT04928383-043:2015			0,1	85	lips	cores	(0...4)°C	09.01	00:00	18.01	24:00
9	07.01	"Delicato" caise 140g	IT04928383-043:2015			2,5	85	lips	cores	(0...4)°C	07.01	00:00	16.01	24:00
10	07.01	"Delicato" capsuni 140g	IT04928383-043:2015			2,5	85	lips	cores	(0...4)°C	07.01	00:00	16.01	24:00
11	07.01	"Delicato" piersici 140g	IT04928383-043:2015			2,5	85	lips	cores	(0...4)°C	07.01	00:00	16.01	24:00
12	07.01	"Delicato" zmeura 140g	IT04928383-043:2015			2,5	85	lips	cores	(0...4)°C	07.01	00:00	16.01	24:00
13	06.01	"Delicato" caise 0,5 kg	IT04928383-043:2015			2,5	86	lips	cores	(0...4)°C	06.01	00:00	15.01	24:00
14	06.01	"Delicato" mango 0,5 kg	IT04928383-043:2015			2,5	86	lips	cores	(0...4)°C	06.01	00:00	15.01	24:00
15	06.01	"Delicato" gutuie 0,5 kg	IT04928383-043:2015			2,5	86	lips	cores	(0...4)°C	06.01	00:00	15.01	24:00
16	06.01	"Delicato" pepene gal 0,5 kg	IT04928383-043:2015			2,5	86	lips	cores	(0...4)°C	06.01	00:00	15.01	24:00
17	08.01	Chefir 0,200 kg	SF04928383-025:2010			2,5	95	lips	cores	(0...4)°C	08.01	00:00	12.01	24:00
18	08.01	Iaurt clasic 0,5 kg	IT04928383-043:2015			2,5	86	lips	cores	(0...4)°C	08.01	00:00	17.01	24:00
19	08.01	Iaurt clasic 3 kg	IT04928383-043:2015			2,5	86	lips	cores	(0...4)°C	08.01	00:00	17.01	24:00
20	08.01	Iaurt clasic 140 g	IT04928383-043:2015			2,5	86	lips	cores	(0...4)°C	08.01	00:00	17.01	24:00

Data eliberării certificatului: 09 Ianuarie 2020

Telefon de contact: 022 52-32-03



Responsabil: Bucari O.

SA «JLC» or. Chisinau
Eliberat: Sectia "Controlul calitatii"

CERTIFICAT DE CALITATE Nr 41

Nr. crt.	Data fabricarii	Denumirea produsului	D. N. al produselor	Cantitatea buc.	Masa neta kg	Indicii fizico-chimici					Fabricarea		Expirarea termenului de realizare		Termen de realizare a productiei (ore)	Temp pastrarii produselor (°C)
						Grasime %	Acidit °T	Umidit %	Fosfataza	Indicii organ	Data	Ora	Data	Ora		
1	09.01	Lapte past. p-len 1,0 L	Cerințe de calitate pentru lapte si produse lactate HG 158 din 07.03.2019 IT 00458963-013:2013			1,5	17	1028	lips	cores	09.01	00:00	12.01	24:00	96	(2.4)°C
2	09.01	Lapte past. p-len 1,0 L				2,5	17	1028	lips	cores	09.01	00:00	12.01	24:00	96	(2.4)°C
3	09.01	Lapte past. T/C 0,5 L				2,5	17	1028	lips	cores	09.01	00:00	12.01	24:00	96	(2.4)°C
4	09.01	Lapte past. p-len 1,0 L				3,5	17	1028	lips	cores	09.01	00:00	12.01	24:00	96	(2.4)°C

Data eliberarii certificatului: 09 Ianuarie 2020
Telefon de contact: 022-52-32-03



Responsabil : Bucari O.



Удостоверение о качестве № 45

Дата выра- ботки	№ норма- тивного доку- мента	Наименование продукта	№ партии	Колличество мест	Вес нетто	Физико-химические показатели						Дата окончания срока реализации	
						Массовая доля жира, %	Кислотность, °Т	РН	Массовая доля соли, %	Фосфатаза	Температура, °С		
9.01	SF 04928383-025:2015	Айран Light	3			0,5	67	4,3	0,6	стр 4	4	11.01	
0.01		Айран	4			1,0	67	4,3	0,6	стр 4	4	24"	
		Био- Айран											
	IT 04928383-43:2015	Йогурт «Клубника» бут. 0,280											
		Йогурт «Персик - Маракуйя» бут. 0,280											
		Йогурт «Злаки» бут. 0,280											

Удостоверение о качестве № 45

Дата выра- ботки	№ Норма- тивного доку- мента	Наименование продукта	№ партии	Колличество мест	Вес нетто	Физико-химические показатели						Дата окончания срока реализации	
						Массовая доля жира, %	Кислотность, °Т	Плотность, °А	Группа чистоты	Фосфатаза	Температура, °С		
9.01	IT 00458963-013:2013	Молоко 1,5%, 415 мл, PET	8			1,5	18	1028	1	стр 4	4	12.01	
0.01		Молоко 1,5% 930 мл, PET	8			1,5	18	1028	1	стр 4	4	24"	
		Молоко 2,5%, 930 мл, PET	8				2,5	18	1028	1	стр 4		
		Молоко 3,5%, 930 мл, PET	8				3,5	18	1028	1	стр 4		



Температура хранения от 0 до 6°С

Лаборант готовой продукции

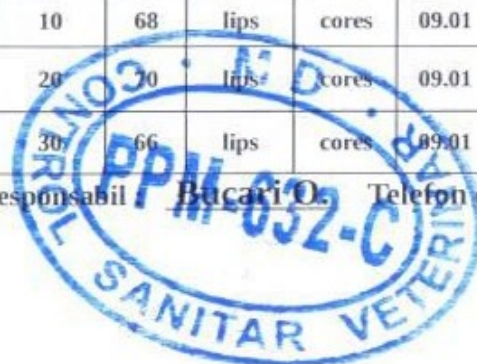
Eliberat: Sectia "Controlul calitatii"

Data fabricarii	Denumirea produsului	D. N. al produselor	Indicii fizico-chimiei				Fabricarea		Exp. termenului de realizare		Termen de realizare a productiei (ore)	T ^o pastrarii produselor
			%de grasime	Acid it. °T	Fosfataza	Indicii organ.	Data	Ora	Data	Ora		
09.01	Smintina 300g 30%	SF00458963-003:2010	30	68	lips	cores	09.01	00:00	15.01	24:00	168	(1..6)°C
09.01	Smintina 450g 30%	SF00458963-003:2010	30	68	lips	cores	09.01	00:00	15.01	24:00	168	(1..6)°C
09.01	Smintina 8 kg 30%bid.	SF00458963-003:2010	30	68	lips	cores	09.01	00:00	15.01	24:00	168	(1..6)°C
09.01	Smintina 300g 25%	SF00458963-003:2010	25	68	lips	cores	09.01	00:00	15.01	24:00	168	(1..6)°C
09.01	Smintina 225g 20%	SF00458963-003:2010	20	70	lips	cores	09.01	00:00	15.01	24:00	168	(1..6)°C
09.01	Smintina 230g 20%	SF00458963-003:2010	20	70	lips	cores	09.01	00:00	15.01	24:00	168	(1..6)°C
09.01	Smintina 300g 20%	SF00458963-003:2010	20	70	lips	cores	09.01	00:00	15.01	24:00	168	(1..6)°C
09.01	Smintina 450g 20%	SF00458963-003:2010	20	70	lips	cores	09.01	00:00	15.01	24:00	168	(1..6)°C
09.01	Smintina 8 kg 20%bid.	SF00458963-003:2010	20	70	lips	cores	09.01	00:00	15.01	24:00	168	(1..6)°C
09.01	Smintina 1000g 20% cal.	SF00458963-003:2010	20	70	lips	cores	09.01	00:00	15.01	24:00	168	(1..6)°C
09.01	Smintina 1000g 15% cal.	SF00458963-003:2010	15	70	lips	cores	09.01	00:00	15.01	24:00	168	(1..6)°C
09.01	Smintina 400g 15%	SF00458963-003:2010	15	70	lips	cores	09.01	00:00	15.01	24:00	168	(1..6)°C
09.01	Smintina 400g 10%	SF00458963-003:2010	10	70	lips	cores	09.01	00:00	15.01	24:00	168	(1..6)°C
09.01	Produs de smintina 500g 10%	SF00458963-011:2011	10	74	lips	cores	09.01	00:00	15.01	24:00	168	(1..6)°C
09.01	Produs de smintina 500g 15%	SF00458963-011:2011	15	72	lips	cores	09.01	00:00	15.01	24:00	168	(1..6)°C
09.01	Produs de smintina 500g 20%	SF00458963-011:2011	20	72	lips	cores	09.01	00:00	15.01	24:00	168	(1..6)°C
09.01	Lapte acru 400g 2,5%	SF00458963-004:2010	2,5	86	lips	cores	09.01	05:00	13.01	05:00	120	(1..6)°C
09.01	Frisca 500g 10%	Cer. de calit p/u lapte si p/u lactate HG 158 din 07.03.2019 IT 04928383-038:2013	10	16	lips	cores	09.01	00:00	12.01	24:00	96	(1..6)°C
09.01	Smintina 5000g 10%	SF00458963-003:2010	10	68	lips	cores	09.01	00:00	15.01	24:00	168	(1..6)°C
09.01	Smintina 5000g 20%	SF00458963-003:2010	20	70	lips	cores	09.01	00:00	15.01	24:00	168	(1..6)°C
09.01	Smintina 5000g 30%	SF00458963-003:2010	30	66	lips	cores	09.01	00:00	15.01	24:00	168	(1..6)°C

Data eliberarii certificatului: 09 Ianuarie 2020



Responsabil: Bucari D. Telefon de contact: 022-52-32-03





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

Formularul 2



(autoritatea emitentă)
 Chișinău

Raionul/municipiul

CERTIFICAT SANITAR-VETERINAR

Seria SP Nr. 1113558

Din " 9 " ianuarie 2020 (01)

Eu, subsemnatul medic veterinar, am eliberat prezentul Certificat

S.A. «JLC»

(cu documentația tehnică și sanitară sau medică și prezumiile persoanelor fizice)

produse lactate refrigerate în asortiment

(denumirea și starea mărfii)

în cantitate (locuri) de c/f cu greutate de c/f kg

tipul ambalajului (mărcaj/etichetă) plastic, carton

Originea mărfii S.A. «JLC»

(produse, mărcă, pensă - abstracțivă, achiziționată, procesată, fabricată etc.)

mun. Chișinău, str. Sarmizegetusa 90

(se indică denumirea localității, gospodăria, unități)

favorabilă

situația operațională a localității (de proveniență)

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

realizare

(realizare fără restricții, realizare condiționată)

Marfa este expediată la

(indicându-se metodele sau modurile de producere, conform regulilor expertizei sanitar-veterinare)

rețeaua de comerț conform facturii

(punctul (le) de destinație, adresă)

cu transportul auto

(auto, feroviar, aerian, maritim, coodonați de transportare)

mun. Chișinău — R. Moldova

(se indică principalele puncte de pe traseu)

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

Raport de încercări

nr. 4271 din 20.12.19; nr. 4273 din 18.12.19

(denumirea laboratorului, nr. examenului de laborator și rezultatul cercetărilor)

NOTE SPECIALE:

condițiile de păstrare și termenul de valabilitate
 conform certificatelor de calitate



Valabilitatea prezentului Certificat este valabilă pentru o perioadă de timp egală marfii pentru care s-a eliberat prezentul document.

(semnătura)

Mocati Grigore

(numele și prenumele)

Falsificarea prezentei / semnăturii este pedepsită conform legislației în vigoare.

Certificat de calitate

Cert. calit.	Denumirea produsului	Data fabricării	D.N. al prod.	Cantit.		Indici fizico-chimie		Indici organ.	Tem p. °C	Termen de realiz.
				loc	kg	grasime	umidit.			
2356 2377 2547 1007 1003	Unt "Crestianscoe" 72,5 % grăsime	28.12.19 29.12.19 30.12.19 06.01.20	HG nr-611 din 05.07.10 IT 04928383-11:2015			72,5	25,0	cores.	-5	0-4°C 45 zile
1007 1003	Unt "Cestianscoe" 72,5 % amb.	05.01.20 06.01.20				72,5	25,0	cores.	-5	0-4°C 45 zile
2493 1000 1009 1014 1021	Unt "Cestianscoe" sarat 71,5 % amb. Unt din smint, dulce "Magnifico" 82,5 % amb.	10.12.19 03.01.20 05.01.20 06.01.20 07.01.20				71,5	25,5	cores.	-5	0-4°C 45 zile
2548 1012 1014	Unt "Buterbrodnoe" 62,5 % amb. Unt din smint, dulce 70,0 % amb.	11.12.19 06.01.20 07.01.20				82,5	16,0	cores.	-5	0-4°C 45 zile
2577 2520 1003	Unt "Taranesce" din smint, dulce 70,0 % amb. Unt de ciocolata 62,0 % amb.	25.12.19 26.12.19 03.01.20	SF...03 6:2015			70,0	27,0	cores.	-5	0-4°C 45 zile
2550 1020	SPREDURI Raza Soarelui 62,5 % amb.	21.12.19 04.01.20				62,5	36,5	cores.	-5	0-4°C 45 zile
2536 1005	Deosebit 72,5 % amb.	29.12.19 03.01.20				72,5	26,5	cores.	-5	0-4°C 45 zile
2534 1017	Deosebit Delicios 78,0 % amb.	14.12.19 04.01.20				78,0	21,0	cores.	-5	0-4°C 45 zile
2543 1003 1019	Deosebit Premium 82,5 % amb.	11.12.19 03.01.20 04.01.20				82,5	16,5	cores.	-5	0-4°C 45 zile
2526 2549 1002	Buna Dimineata 72,5 % amb. Spred de Ciocolata 62,5% amb.	24.12.19 11.12.19 03.01.20	SF 04928383-033:2011			72,5	26,5	cores.	-5	0-4°C 45 zile
2525	Darnie 71,0 % amb.	30.12.19				71,0	26,0	cores.	-5	0-4°C 45 zile
	Deosebit 72,5 % cint. 10 kg					72,5	26,5	cores.	-12	-12°C 6 luni
	Deosebit Premium 82,5 % cint. 10 kg					82,5	16,5	cores.	-12	-12°C 6 luni
2535	Darnie 71,0 % cint. 5 kg	06.01.20				71,0	26,0	cores.	-12	-12°C 6 luni
	PASTE Pasta Perfecto de Post 55,0 % cint. 10 kg					55,0	44,0	cores.	-12	-12°C 6 luni
	Pasta Perfecto de Post 55,0 % amb.					55,0	44,0	cores.	-5	0-4°C 45 zile
	Pasta Perfecto Classic 60,0 % amb.					60,0	37,0	cores.	-5	0-4°C 45 zile



Data: 09.01.2020

Responsabil:

Certificat de calitate

Cert. calit. Nr	Denumirea produsului	Data fabricarii	D.N. al prod.	Cantit.		Indici fizico-chimie		Indici organ.	Tem p. °C	Termen de realiz.					
				loc	kg	grasime	umidit.								
1013	Unt "Crestianscoe" 72,5 % cint.	6.01	HG nr-611 din 05.07.10 FT 04928383-11:2015	30	540	72,5	25,0	cores.	-12	-12°C 6 luni					
	Unt "Cestianscoe" 72,5 % amb.										72,5	25,0	cores.	-5	0-4°C 45 zile
	Unt "Cestianscoe" sarat 71,5 % amb.														
	Unt din smint. dulce "Magnifico" 82,5 % amb.			82,5	16,0	cores.	-5	0-4°C 45 zile							
	Unt "Buterbrodnoe" 62,5 % amb.			62,5	35,5	cores.	-5	0-4°C 45 zile.							
	Unt din smint. dulce 70,0 % amb.			70,0	27,0	cores.	-5	0-4°C 45 zile							
2498	Unt "Taranesc" din smint. dulce 70,0 % amb.	20.12	SF...03 6:2015	4	72	70,0	27,0	cores.	-5	0-4°C 45 zile					
	Unt de ciocolata 62,0 % amb.			62,0	16,0	cores.	-5	0-4°C 45 zile							
	SPREDURI														
1010	Raza Soarelui 62,5 % amb.	4.01	SF 04928383-033:2011	5	90	62,5	36,5	cores.	-5	0-4°C 45 zile					
	Deosebit 72,5 % amb.			72,5	26,5	cores.	-5	0-4°C 45 zile							
	Deosebit Delicios 78,0 % amb.			78,0	21,0	cores.	-5	0-4°C 45 zile							
	Deosebit Premium 82,5 % amb.			82,5	16,5	cores.	-5	0-4°C 45 zile							
	Buna Dimineata 72,5 % amb.			72,5	26,5	cores.	-5	0-4°C 45 zile							
	Spred de Ciocolata 62,5% amb.			62,5	15,5	cores.	-5	0-4°C 45 zile							
	Darnic 71,0 % % amb.			71,0	26,0	cores.	-5	0-4°C 45 zile							
	Deosebit 72,5 % cint. 10 kg			72,5	26,5	cores.	-12	-12°C 6 luni							
	Deosebit Premium 82,5 % cint. 10 kg			82,5	16,5	cores.	-12	-12°C 6 luni							
	Darnic 71,0 % cint. 5 kg			71,0	26,0	cores.	-12	-12°C 6 luni							
	PASTE														
	Pasta Perfecto de Post 55,0 % cint. 10 kg		SF 04928383033:2011			55,0	44,0	cores.	-12	-12°C 6 luni					
	Pasta Perfecto de Post 55,0 % amb.					55,0	44,0	cores.	-5	0-4°C 45 zile					
	Pasta Perfecto Classic 60,0 % amb.					60,0	7,0	cores.	-5	0-4°C 45 zile					

Data: 9.01.2020



Удостоверение о качестве № 44

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 влага, %	Фосфатаза	Температура, °С	
8.01		Сырки гл. « Mic-vis» ванилин	5			20.0	150	43.0	стр 4	4	17.01
0.00		Сырки гл. « Mic-vis» лимон	8			20.0	150	43.0	стр 4	4	21.01
		Сырки гл. « Mic-vis» орех	7			20.0	150	43.0	стр 4	4	
		Сырки гл. « Mic-vis» кокос	7			20.0	150	43.0	стр 4	4	
		Сырки гл. « Mic-vis» какао	8			20.0	150	43.0	стр 4	4	
		Сырки гл. « Mic-vis» курага	8			20.0	150	43.0	стр 4	4	
		Сырки гл. « Mic-vis» ассорти									
		Сырки гл. « Milky Smile » вишня	4			20.0	152	43.0	стр 4	4	
		Сырки гл. « Milky Smile » зеленое яблоко	4			20.0	152	43.0	стр 4	4	
		Сырки гл. « Milky Smile » клубника	4			20.0	152	43.0	стр 4	4	
		Сырки гл. « Milky Smile » абрикос	8			20.0	152	43.0	стр 4	4	
		Сырки гл. « Milky Smile » ассорти	8			20.0	152	43.0	стр 4	4	
		Сырки гл. « INCOMLAC » сгущенка	8			26.0	148	36.5	стр 4	4	
		Сырки гл. « INCOMLAC » кофе	8			26.0	148	36.5	стр 4	4	
		Сырки гл. « INCOMLAC » какао	8			26.0	148	36.5	стр 4	4	
		Сырки гл. « INCOMLAC » ассорти	8			26.0	148	36.5	стр 4	4	

SF 04928383-034:2016

Температура хранения от 0 до 6°C

Лаборант готовой продукции



Signature

CERTIFICAT DE CALITATE Nr. 43

N r. crt	Data fabricării	Denumirea produsului	D. N. al produselor	Indicii fizico-chimiei						Fabricarea		Exp. termenului de realizare		Termen de realizare a producției (ore)	T ^o pastrării produselor
				% de grăsimi	Aciditate °T	Densitate % de Umiditate	Sare	Fosfor	Indicii organici	Data	Ora	Data	Ora		
1	09.01	Brinza de casa 0,4 kg 6,0%	SF049288383-040:2014	6,0	134	77,2	0,9	lips	cores	09.01	00:00	12.01	24:00	96	(0..6)°C
2	09.01	Grauncior 0,4 kg 4,0 %	SF049288383-040:2014	4,0	130	76,4	0,9	lips	cores	09.01	00:00	12.01	24:00	96	(0..6)°C
3	09.01	Gingasie 0,4 kg 4,0 %	SF00458963-005-2010	4,0	138	78,0	1,0	lips	cores	09.01	00:00	12.01	24:00	96	(0..6)°C
4	09.01	Faguras 0,2 kg, 5,0 %	SF049288383-040:2014	5,0	130	77,6	0,9	lips	cores	09.01	00:00	12.01	24:00	96	(0..6)°C
5	09.01	Brinza impact. 0,5kg 0 %	Cerințe de calitate pentru lapte și produse lactate HG 158 din 07.03.2019	0,0	212	78,0		lips	cores	09.01	00:00	12.01	24:00	96	(0..6)°C
6	09.01	Brinza impact. 0,25kg 0 %		0,0	216	78,8		lips	cores	09.01	00:00	12.01	24:00	96	(0..6)°C
7	09.01	Brinza impact. 0,25kg 2, 0 %		2,0	202	74,6		lips	cores	09.01	00:00	12.01	24:00	96	(0..6)°C
8	09.01	Brinza impact. 0,25kg 5, 0 %		5,0	208	71,8		lips	cores	09.01	00:00	12.01	24:00	96	(0..6)°C
9	09.01	Brinza cîntar 2 %		2,0	208	74,8		lips	cores	09.01	00:00	12.01	24:00	96	(0..6)°C
10	09.01	Brinza impact. 0,5kg 5 %		5,0	206	72,4		lips	cores	09.01	00:00	12.01	24:00	96	(0..6)°C
11	28.12	Brinza "Suluguni" 45 %	SF00458963-019:2015/A1:2016	46,4		50,0	1,8	lips	cores	28.12	00:00	10.02	24:00	1080	(0..6)°C
12	29.12	Brinza "Suluguni" 45 %af	SF00458963-019:2015/A1:2016	45,6		49,0	1,9	lips	cores	29.12	00:00	11.02	24:00	1080	(0..6)°C
13	09.01	Produs de brinza 0,25kg; 18%	SF00458963-008:2011	18,0	120	59,8		lips	cores	09.01	00:00	13.01	24:00	120	(0..6)°C
14	09.01	Produs de brinza 0,5kg; 18%	SF00458963-008:2011	18,0	130	58,6		lips	cores	09.01	00:00	13.01	24:00	120	(0..6)°C
15	09.01	Produs de brinza (1 kg); 18%	SF00458963-008:2011	18,0	126	59,6		lips	cores	09.01	00:00	13.01	24:00	120	(0..6)°C
16	09.01	Produs de brinza cîntar, 18%	SF00458963-008:2011	18,0	126	59,0		lips	cores	09.01	00:00	13.01	24:00	120	(0..6)°C
17	09.01	Produs de brinza cîntar, 23%	SF04928383-037:2013	23,0	160	68,0		lips	cores	09.01	00:00	13.01	24:00	120	(0..6)°C
18	09.01	Produs de brinza 0,25kg, 26%	SF00458963-008:2011	26,0	120	60,0		lips	cores	09.01	00:00	13.01	24:00	120	(0..6)°C
19	09.01	Produs de brinza 0,5kg, 26%	SF00458963-008:2011	26,0	124	59,4		lips	cores	09.01	00:00	13.01	24:00	120	(0..6)°C
20	09.01	Produs de brinza (1 kg) 26%	SF00458963-008:2011	26,0	130	59,8		lips	cores	09.01	00:00	13.01	24:00	120	(0..6)°C
21	09.01	Produs de brinza cîntar, 26%	SF00458963-008:2011	26,0	128	60,0		lips	cores	09.01	00:00	13.01	24:00	120	(0..6)°C
22	05.01	Produse de brînzeturi în saramură (4 kg)	SF00458963-006:2011	58,4		64,0	3,0	lips	cores	05.01	00:00	04.05	24:00	2880	(0..6)°C
23	04.01	Prod de brînz în saram (amb)	SF00458963-006:2011	59,0		57,2	2,0	lips	cores	04.01	00:00	03.03	24:00	1440	(0..6)°C



Data eliberării certificatului 09 Ianuarie 2020

Responsabil: Bucari O.

Eliberat: Sectia "Controlul calitatii" Telefon de contact: 022-52-32-03 SA"JLC" or. Chisinau

Дата выра- ботки	№ нормативного документа	Наименование продукта	№ партии	Количество мест	Вес нетто	Физико-химические показатели					Дата окончания срока реализации
						Массовая доля жира, %	Кислотность, °Т	Массовая доля влаги, %	Фосфатаза	Температура, °С	
9.01	SF 04928383-027:2010	Био-лайф ванил.	8			2.5	86		стр 6	11.01	
0.00		Био-лайф корица	8			2.5	87		стр 6	24"	
	IT 04928383-38:2013	Smîntînă dulce	8			35.0	14		стр 4		
		Творог 5%, 0,250	8			5.0	192	43.0	стр 6		
	IT 00458963-12:2012	Творог 5%, 1 kg									
		Творог 5%, вес									
		Творог 9%, 0,5kg	8			9.0	142	43.0	стр 6		
		Творог 9%, весов.									
		Творог н/ж весов.									

Удостоверение о качестве № 43

Дата выра- ботки	№ нормативного документа	Наименование продукта	№ партии	Количество мест	Вес нетто	Физико-химические показатели					Дата окончания срока реализации
						Массовая доля жира, %	Кислотность, °Т	Плотность, °А	Группа чистоты	Фосфатаза	
9.01	IT 00458963-013:2013	Молоко	11			2.5	18	1028	1	стр 4	11.01
0.00											24"

Удостоверение о качестве № 44

Дата выра- ботки	№ норматив- ного документа	Наименование продукта	№ партии	Количество мест	Вес нетто	Физико-химические показатели					Дата окончания срока реализации
						Массовая доля жира, %	Кислотность, °Т	Массовая доля влаги, %	Фосфатаза	Температура, °С	
9.01	SF04928383-037:2013	"Zi de Zi" с клубничной	9			5.0	150	40.0	стр 6	11.01	
0.00		"Zi de Zi" со смород.	9			5.0	150	40.0	стр 6	12"	
		"Zi de Zi" с персиком	9				5.0	150	40.0	стр 6	
		"Zi de Zi" с вишней	9				5.0	150	40.0	стр 6	
		Сырки н/ж. с изюмом	9				-	150	40.0	стр 6	
		Сырки 4% с изюмом	9				4.0	188	66.0	стр 6	
		Сырки 4% с абрикосом	9				4.0	150	66.0	стр 6	
		Сырки 7% с ванилин.	9				7.0	186	64.0	стр 6	
		Сырки 7% с чернослив.	9				7.0	190	65.0	стр 6	
		Крем творожный	9				5.0	144	65.0	стр 6	
		Крем твор. клуб.-банан	9				5.0	144	40.0	стр 6	
		Крем твор. малина	9				5.0	148	40.0	стр 6	
	Масса особая с курагой	9				23.0	148	40.0	стр 6		
	Масса особая с изюмом	9				23.0	146	40.0	стр 6		

Температура хранения от 0 до 6°C

Лаборант готовой продукции

