



S.A. „Fabrica de unt din Florești”  
**CERTIFICAT DE CALITATE 66**

*Te Lurmi*

Denumirea produsului	D.N.	Nr. Lotului	Cantitatea Novete	Indici fizico - chimici														
				F.m.g.,% max.	Aciditatea, °T	Densitatea, °A	Umiditatea, % max.	SUD min. %	sare, % max.	Grupa de puritate	Proba la Fosfotaza	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	
Lapte 2,5% de con st. 930/500 pel 11		20	2,5	16	1028,0						I	neg.	+2°C +6°C	00 <sup>20</sup>	20.03.23	24.03.23	5	23 <sup>55</sup>
Lapte 1,5% de con. st. 930ml/pel 11		20	1,5	16	1028,2						I	neg.	+2°C +6°C	00 <sup>20</sup>	20.03.23	24.03.23	5	23 <sup>55</sup>
Lapte 3,5% de consum sticla 930 ml		20	3,5	16	1028,0						I	neg.	+2°C +6°C	00 <sup>20</sup>	20.03.23	24.03.23	5	23 <sup>55</sup>
Lapte acru 4,0% paharel 400g		20	4,0	78								neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	20.03.23	29.03.23	10	23 <sup>35</sup>
Lapte covăsit 4,0% sticlă 500g		20	4,0	80								neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	20.03.23	29.03.23	10	23 <sup>35</sup>
Chefir 0% sticla degresat 930g		20	0	90								neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	20.03.23	29.03.23	10	23 <sup>35</sup>
Chefir 1,0% pelic.stic. 500g/930g		20	1,0	92								neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	20.03.23	29.03.23	10	23 <sup>35</sup>
Chefir bifido. 2,5% sticla 500g/930g		20	2,5	90								neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	20.03.23	29.03.23	10	23 <sup>35</sup>
Chefir 2,5% pel, sticla 500g/930g		20	2,5	90								neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	20.03.23	29.03.23	10	23 <sup>35</sup>
Chefir 3,5% sticla 500g		20	3,5	90								neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	20.03.23	29.03.23	10	23 <sup>35</sup>
Laurt piersic 1,5% sticla 500g		6	1,5	80								neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	20.03.23	02.04.23	14	23 <sup>45</sup>
Laurt multifruet 1,5% sticla 500g		6	1,5	82								neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	20.03.23	02.04.23	14	23 <sup>25</sup>
Laurt căpsună 1,5% sticla 500g			1,5									neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>			14	23 <sup>25</sup>
Laurt caise 1,5% sticla 500g			1,5									neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>			14	23 <sup>25</sup>
Laurt clasic 1,5% st. 500g			1,5									neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>			14	23 <sup>25</sup>
Laurt clasic 2,6% pel. 500g		4	2,6	78								neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	20.03.23	02.04.23	14	23 <sup>25</sup>
Laurt clasic 2,5% pah 125g, 150gr		2	2,5	78								neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	20.03.23	02.04.23	14	23 <sup>25</sup>
Laurt clasic 2,5% pah 125g, 150gr		20	15,0	66								neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	20.03.23	26.03.23	7	23 <sup>45</sup>
Smântână 15,0% fer. 350g pah/ 500g pel		20	20,0	68								neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	20.03.23	26.03.23	7	23 <sup>45</sup>
Smântână 20,0% 250g, 350 g, 500g pel		20	25,0	68								neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	20.03.23	26.03.23	7	23 <sup>45</sup>
Smântână 25,0% fermentată 350 g pah		20	10,0	66								neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	20.03.23	26.03.23	7	23 <sup>45</sup>
Smântână 10,0% fermentat pel.500 g/200/400g pah		20	2,0	190								neg.	+2°C +6°C	00 <sup>05</sup>	20.03.23	24.03.23	5	23 <sup>55</sup>
Brânză proaspătă 2,0% amb 500g		20	5,0	190								neg.	+2°C +6°C	00 <sup>05</sup>	20.03.23	24.03.23	5	23 <sup>55</sup>
Brânză proaspătă 5,0% amb 500g		43	5,0	190								neg.	+2°C +6°C	00 <sup>05</sup>	20.03.23	24.03.23	5	23 <sup>55</sup>
Brânză proaspătă 5,0% amb 500g/5kg		42/41	9,0	190								neg.	+2°C +6°C	00 <sup>05</sup>	20.03.23	24.03.23	5	23 <sup>55</sup>
Brânză proaspătă 9,0% amb 500g/3kg		22	4,0	150								neg.	+2°C +6°C	00 <sup>05</sup>	20.03.23	24.03.23	5	23 <sup>55</sup>
Br. granulat 4,0% pah.300g/0%3KG		20	1,5	17	1030,4						I	neg.	(0;25)°C	29.09.22/16.04.23	29.09.22/11.01.24	365		
Lapte 1,5 steril 11 UHT/0,900			2,5	17	1029,4						I	neg.	(0;25)°C	16.01.23/16.04.23	11/11.01.24	365		
Lapte 2,5% steril 11 UHT/0,900			3,2	17	1028,7						I	neg.	(0;25)°C	16.01.23/16.04.23	11/11.01.24	365		
Lapte 3,2 steril 11 UHT			4,5									neg.	-4°C +6°C	14/14.02.23	13.08.23/15.05.23	180/90		
Lapte 3,2 steril 11 UHT			4,5									neg.	-4°C +6°C	14/13.02.23	13.08.23	180/90		
Brânza cu cheag lare CHEDDAR/ SULLUCUNI, Ucraina			45/30									neg.	-18°C	10/5.02.23	03.06.2023	120		
Brânza cu cheag lare MOZZARELLA/ SULLUCUNI, Ucraina			26/18	134/180								neg.	-18°C					

Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactice și Hoțărîre 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



Responsabil: Laborant pe calitate  
LABORANTUL DE CONTROL SANITAR VETERINAR

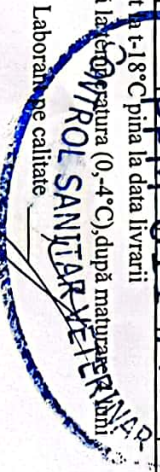
Nr. partidei	Denumirea produsului	Termen de maturizare	Data fabricării după maturizare	Denumirea standardului	In greutate neto, kg/pac	INDICIIL FIZICO CHIMICI							Umiditatea aerului	Temperatura, °C	Data fabricării unt, Data ambalării eliberării, brânza ora. finaliz. proc. tehnologic	Termenul de realizare (zile) din ziua preambalării, livrării kg	Data finalizării termenului de valabilitate	Ora expirării termenului de valabilitate
						Fosfatază	% de Grăsimi	Substanță uscată degresată, min.	Aciditatea, °T	Temperatura în produs °C	Indicii organoleptici	Umiditatea, %						
71	Brânză maturată semitare „De Olanda”, amb	60	31.12.22	H.G 158 din 07.03.2019	neg.	45				caracter: brânzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	17.03.23	60	15.05.23	
71	Brânză maturată semitare „De Olanda”, kg	60	31.12.22		neg.	45				caracter: brânzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	17.03.23	60	15.05.23	
26	Brânză maturată semitare „Rossișchii, amb	60	22.12.22		neg.	50				caracter: brânzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4°C	17.03.23	60	15.05.23	
26	Brânză maturată semitare „Rossișchii, kg	60	22.12.22		neg.	45				caracter: brânzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4°C	17.03.23	60	15.05.23	
30/55	Brânză cu cheag tare „Rossișchii”, большой amb, kg, Ucraina	45	09.02.23		neg.	50				caracter: brânzei	max 45	1,5-2,5	85±5%	0,+4°C	17.03.23	60	15.05.23	
22	Brânza maturată semitare "De Posehonië" amb, kg	60	22.11.22		neg.	45				caracter: Pr. brânzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	17.03.23	60	15.05.23	
13	Produs de brânză Russki "Klasičeski", amb Ucraina	60	29.12.23		neg.	50				caracter: Pr. brânzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+8°C	17.03.23	60	15.05.23	
3/2	Brânză topită 175 g „Delicioasă”				neg.	40	34			pur lactat acid	max 65	max 3	85±5%	0,+4°C	17/13.03.	60	15/11.05.	
1	Brânză topită afumată amb./kg „De Basarabia”, vid				neg.	30	34			picant, gust de afumare	min 55	max 3	85±5%	0,+4°C	02.03.23	90/60	30.05.23	
2	Unt „Sm.dulce 200 g				neg.	62,0		16	-12	conspunde HG	35,0		max 80%	0,+4/-18°C	07.03.23	35/120		
4/3	Unt „Tărănesc” 200 g			neg.	72,5		16	-12	conspunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	16/13.03	35/120			
3/2	Unt din smântina dulce 200g			neg.	82,5		16	-12	conspunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	16/07.03	35/120			
10	Amestec de grăsimi tartinabile "De Masă", 200 g			neg.	72,0		16	-12	conspunde SF	26,6		max 80%	0,+4/-18°C	16.03.23	35/120			
1	Amestec de grăsimi tartinabile „Dorintă” 200 g			neg.	62,0		16	-12	conspunde SF	35,7		max 80%	0,+4/-18°C	20.03.23	35/120			
8	Unt „Tărănesc” 10kg			neg.	72,5		16	-12	conspunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	26.06.22	103/65			
1/2	Unt „Tărănesc” 20 kg/5kg			neg.	72,5		16	-12	conspunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	13/18.02.23	103/65			
1	Unt din smântina dulce 5.0kg			neg.	82,5		16	-12	conspunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	16.03.23	103/65			

Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produselor lactate Hotărâre 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 **20.03.23**



Responsabili :

Laborator de calitate

Untul monolit s-a pasturat la t=18°C pînă la data livrării  
la temperatura (0,+4°C), după maturizarea din