

Extras din Certificat De Calitate Nr.107/106

Denumirea produsului	D.N.	Nr. Lotului	Nr. certificatului	Indici fizico - chimici						Temperatura, °C	Ora finaliz. proces tehnol.	Data fabricari, ambalari, eliberarii	Data finalizarii termenului de valabilitate	Termenul de valabilitate (zile)	Ora expirării termenului de valabilitate			
				F.m.g.,% max.	Aciditatea, °T	Densitatea, °A	SUD min. %	Umiditatea, % max.	sare, % max.							Grupa de puritate	Proba la Fosforaza	
Lapte 2,5% de con st. 930/500 pel 11		7/4	107/106	2,5	16	1028,0				I	neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	07.05.24/04.05.24	13.05.24/10.05.24	7	23 ³⁵	
Lapte 1,5% de con. st.900g/ 930ml/pel 11		7/4	107/106	1,5	16	1028,2				I	neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	07.05.24/04.05.24	13.05.24/10.05.24	7	23 ³⁵	
Lapte 3,5% de consum sticla 930 ml		7/4	107/106	3,5	16	1028,0				I	neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	07.05.24/04.05.24	13.05.24/10.05.24	7	23 ³⁵	
Lapte acru 4,0% paharel 400g		7/4	107/106	4,0	78						neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	07.05.24/04.05.24	16.05.24/13.05.24	10	23 ³⁵	
Lapte covășit 4,0% sticlă 500g		7/4	107/106	4,0	80						neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	07.05.24/04.05.24	16.05.24/13.05.24	10	23 ³⁵	
Chefir 0% sticla degresat 930g		7/4	107/106	0	88						neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	07.05.24/04.05.24	16.05.24/13.05.24	10	23 ³⁵	
Chefir 1,0% pelic, stic. 500g/900/930g		7/4	107/106	1,0	90						neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	07.05.24/04.05.24	16.05.24/13.05.24	10	23 ³⁵	
Chefir bifido. 2,5% sticla 500g/450g/900g/930g		7/4	107/106	2,5	90						neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	07.05.24/04.05.24	16.05.24/13.05.24	10	23 ³⁵	
Chefir 2,5% pel, sticla 500g/900/930g		7/4	107/106	2,5	90						neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	07.05.24/04.05.24	16.05.24/13.05.24	10	23 ³⁵	
Chefir 3,5% sticla 500g		7/4	107/106	3,5	90						neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	07.05.24/04.05.24	16.05.24/13.05.24	10	23 ³⁵	
Laurt piersic 1,5% sticla 500g		2/1	107/104	2,5	82						neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	07.02.05.24	20.15.05.24	14	23 ³⁵	
Laurt multifruct 1,5% sticla 500g		2/1	107/104	2,6	80						neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	07.02.05.24	20.15.05.24	14	23 ³⁵	
Laurt căpșună 1,5% sticla 500g		2/1	107/104	2,7	80						neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	07.02.05.24	20.15.05.24	14	23 ³⁵	
Laurt caise 1,5% sticla 500g		3/2/1	107/06/104	2,8	82						neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	07.04/02.05.24	20.17/15.05.24	14	23 ³⁵	
Laurt clasic 1,5% st. 500g		2/1	107/104	2,9	84						neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	07.02.05.24	20.15.05.24	14	23 ³⁵	
Laurt clasic 2,6% pel. 500g				2,10							neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰			14	23 ³⁵	
Laurt clasic 2,5% pah 125g/150gr		2/1	107/104	2,11	78						neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	04/02.05.24	20.15.05.24	14	23 ³⁵	
Smântână 15,0% fer. 350g pah/15pel 500g		7/4	107/106	2,12	68/68						neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	07.05.24/04.05.24	13.05.24/10.05.24	7	23 ³⁵	
Smântână 20,0% 250 g/ 350 g. 200g.500g pel		7/4	107/106	2,13	68/68						neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	07.05.24/04.05.24	13.05.24/10.05.24	7	23 ³⁵	
Smântână 25,0% fermentată 250 g/ 350 g păh		7/4	107/106	2,14	68						neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	07.05.24/04.05.24	13.05.24/10.05.24	7	23 ³⁵	
Smântână 10,0% ferment. pel.500g/200/400g pah		7/4	107/106	2,15	66/66						neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	07.05.24/04.05.24	13.05.24/10.05.24	7	23 ³⁵	
Brânză proaspătă 2,0% amb 500g		7/4	107/106	2,16	186						neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	07.05.24/04.05.24	11.05.24/08.05.24	5	23 ³⁵	
Brânză proaspătă 5,0% amb 500g /5kg		8/7/6/5	107/106	2,17	188						neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	07.05.24/04.05.24	11.05.24/08.05.24	5	23 ³⁵	
Brânză proaspătă 9,0% amb 500g/3kg		7/6/5	107/106	2,18	188						neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	07.05.24/04.05.24	11.05.24/08.05.24	5	23 ³⁵	
Br. granulat 4,0% pah.300g/0%3KG		7/4	107/106	2,19	150						neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	07.05.24/04.05.24	11.05.24/08.05.24	5	23 ³⁵	
Lapte 1,5% steril II UHT/0.900	СТБ1746-2017			2,20	17	1030,4					neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	08.11.23	27.12.24/02.11.24	365		
Lapte 2,5% steril II UHT/fara lactoz 2,5%				2,21	17	1029,4					I	neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	02.01.24/08.11.23	27.12.24/02.11.24	365	
Lapte 3,2 %/3,5%steril II UHT.				2,22	17	1028,7					I	neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	02.01.24/08.11.23	27.12.24/02.11.24	365	
Smântina dulce 33% 500gr Bel.				2,23	17							neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰			182	
Smântina dulce 10% 500gr Bel.				2,24	17							neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰			182	
Brânza glacurata:vanilin, nuci, cacao, piersic, visina, caramela, capsuna, afine, cocos 36g				2,25	134/180					39		neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	02.01.24/28.08.23	30.06.24/24.02.24	120	

Correspunde cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate Notar nr.158 din 07.03.2019

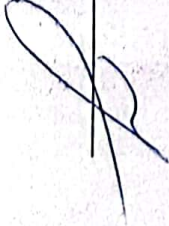
H G nr:1459 din 30.12.2016, H G nr:520 din 22.06.2010

Legii nr:279 din 15.12.2017, Legii nr:221 din 16.03.2009

Caracteristicile organoleptice corespund cerințelor documentului normativ.

Data și ora eliberării certificatului 07.05.2024

Responsabil: Laborant pe calitate



Extras din certificat de calitate Nr.107/106

Nr. partidei	Denumirea produsului	Termen de maturizare	Data fabricării după maturizare	Denumirea documentului	INDICII FIZICO CHIMICI						Umiditatea aerului	Temperatura, °C	Data fabricarii, ambalarii, eliberarii	Termenul de realizare (zile) din ziua preambalării	Data finalizari termenului de vabilitate	
					Fosfatază	% de Grăsime	Substanță uscată degresată, min.	Aciditatea, °T	Temperatura in product °C	Indicii organoleptici						Umiditatea, %
17/6	Brînză maturata semitare „De Olanda” amb,kg	45	24/23.04.24	H.G 158 din 07.03.19	neg.	45			coresp. H.G	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	03/02.05.24/30.04.24	60	02/01.07.24/28.06.24
2	Brînză maturata semitare „Rossiiskii” amb	60	02.05.24		neg.	45			coresp. H.G	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	03/02.05.24/30.04.24	60	02/01.07.24/28.06.24
2	Brînză maturata semitare „De Olanda” amb, kg, Ucraina	60	08.03.24		neg.	50			coresp. H.G	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4°C	03/02.05.24/30.04.24	60	02/01.07.24/28.06.24
1	Brînză cu cheag tare „Ucrainskii” amb, kg Ucraina	60	04.01.24		neg.	45			coresp. H.G	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4°C	03/02.05.24/26.04.24	60	02/01.07.24/24.06.24
1	Brînză maturata semitare „Rossiiskii” kg	60	23.12.23		neg.	45			coresp. H.G	max 45	1,5-2,5	85±5%	0,+4°C	03/02.05.24/30.04.24	60	02/01.07.24/28.06.24
12	Brînză maturată semitare "De Posehoni" amb,kg	45	28.12.23		neg.	45			coresp. H.G	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	03/02.05.24/29.04.24	60	02/01.07.24/27.06.24
2	"Russchii" amb,kg Ucraina	60	02.08.23		neg.	50			coresp. H.G	max 43	1,3-1,8	85±5%	0+8°C	30.04.24	60	28.06.24
6/5	Brînză topită 175 g „Delicioasă”				neg.	40	34		coresp. H.G	max 65	max 3	max 85%	0,+4°C	30/24.04.24	60	28/22.06.24
2	Brînză topită afumată amb./kg „De Basarabia” vid				neg.	30	34		coresp. H.G	min 55	max 3	max 85%	0,+4°C	15.04.24	90	13.06.24
4	Unt „Sm.dulce” 200g				neg.	62,0			coresp. H.G	35,0	max 80%	0,+4-18°C	26.04.24	35/120	30.05.24	
6	Unt „Tărănesc” 200 g				neg.	72,5			coresp. H.G	25,0	max 80%	0,+4-18°C	26.04.24	35/120	29.05.24	
7	Unt din smintina dulce 200g/10kg				neg.	82,5			coresp. H.G	16,0	max 80%	0,+4-18°C	02.05.24	35/120/65	07/06.24	
11	Amestec de grăsimi tartinabile "De Masă", 200 g				neg.	72,0			coresp. S.F	26,1	max 80%	0,+4-18°C	25.04.24	35/120	30.05.24	
11	Amestec de grăsimi tartinabile „Dorintă” 200 g				neg.	62,0			coresp. S.F	35,7	max 80%	0,+4-18°C	25.04.24	35/120	30.05.24	
9	Unt „Tărănesc” 10kg				neg.	72,5			coresp. H.G	25,0	max 80%	0,+4-18°C	04.10.23	10/365	16.05.24/03.10.24	
2	Unt „Tărănesc” 5 kg				neg.	72,5			coresp. H.G	25,0	max 80%	0,+4-18°C	08.01.24	10/365	16.05.24/07.01.25	
2	Unt din smintina dulce 5,0kg				neg.	82,5			coresp. H.G	16,0	max 80%	0,+4-18°C	08.04.24	10/365	16.05.24/02.01.25	

Correspunde cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate Hotărâre nr.158 din 07.03.2019 Untul monolet s-a păstrat la t-18°C pînă la data livrării
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 07.05.2024

Brînză maturată semiată după deschiderea ambalajului se păstrează la frigider reambalată la temperatura 0, +4 °C- 15 zile fără depășirea termenului de valabilitate
Responsabil: Laborant pe calitate