

Nr. ordine	Denumirea produsului	kg	Nr. partidei	Termen de maturizare	Data fabricării (data finalizării procesului tehnologic)	Denumirea standardului	In greutate neto,kg/pac	INDICII FIZICO CHIMICI							Umiditatea aerului	Temperatura de pastrare, °C	Data fabricării (unt,br.topita, spre d.)Data ambalării (br.izematurata)	Termenul de valabilitate (zile) din ziua preambalării livrării (br)	Data finalizării termenului de valabilitate	
								Fosfatază	% de Grăsimi	SUD, min./sare-max	Aciditatea, °T	Temperatura în produs °C	Indicii organoleptici	Umiditatea, %						umiditatea aerului
1	Brînză maturata semitare „De Olanda”	kg	12	45	12.05.26			neg.	45	/3.0			caracter. brinzei	max 45	85±5%		0,+4	26.05.26	60	24.07.26
1	Brînză maturata semitare „De Olanda”	kg/amb	13	45	12.05.26			neg.	45	/3.0		4	caracter. brinzei	max 45	85±5%		0,+4	26.05.26	60	24.07.26
3	Brînză maturata semitare „Rossiischii	amb	8	60	06.05.26			neg.	45	/3.0		4	caracter. brinzei	max 45	85±5%		0,+4	26.05.26	60	24.07.26
4	Brînză maturata semitare „Rossiischii	kg	7	60	06.05.26			neg.	50	/3.0		4	caracter. brinzei	max 45	85±5%		0,+4	26.05.26	60	24.07.26
5	Brînză maturată semitare "De Posehonic"	amb	1	60	13.05.26			neg.	45	/3.0			caracter. brinzei	max 45	85±5%		0,+4	26.05.26	60	24.07.26
6	Brînză maturată semitare "De Posehonic"	kg	1	60	13.05.26			neg.	45	/3.0		4	caracter. brinzei	max 43	85±5%		0,+4	26.05.26	60	24.07.26
7	Brînză topită „Delicioasă"	150 g	20				0	neg.	40	34/3.0			pur lactat acid	max 65	85±5%		0,+4	21.05.26	60	19.07.26
8	Brînză topită afumată amb „De Basarabia”	amb	4					neg.	30	/3.0			picant, gust de afumare	min 55	85±5%		0,+4	26.05.26	60	24.07.26
9	Brînză topită afumată kg „De Basarabia”	kg	4					neg.	30	34/3.0			picant, gust de afumare	min 55	85±5%		0,+4	26.05.26	90	24.07.26
10	Unt „Sm.dulce 200 g	200 g	12					neg.	62,0		16	-12	corespunde HG	35,0	max 80%		0,+4/-18	23.05.26	35/120	26.06..26/10.09.26
11	Unt „Țărănesc” 200 g	200 g	26					neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0	max 80%		0,+4/-6,-12	20.05.26	35/120	23.06.26/11.09.26
12	Unt din smîntînă dulce 200g	200 g	27					neg.	82,5		16	-12	corespunde HG	16,0	max 80%		0,+4/-6,-12	20.05.26	35/120	23.06.26/07.09.26
13	Amestec de grăsimi tartinabile "De Masă", 200 g	200 g	13					neg.	72,0		16	-12	corespunde SF	25,5	max 80%		0,+4/-18	14.05.26	35/120	17.06.26/03.09.26
14	Amestec de grăsimi tartinabile „Dorința” 200 g	200 g	10					neg.	62,0		16	-12	corespunde SF	35,7	max 80%		0,+4/-18	07.05.26	35/120	10.06.26/09.08.26
15	Unt „Țărănesc” 10kg	10kg	2					neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0	max 80%		0,+4/-18	20.03.26	10/365	06.06.26/19.03.27
16	Unt „Țărănesc” 5kg	5kg	1					neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0	max 80%		0,+4/-18	17.05.26	10/365	06.06.26/16.05.27
17	Unt din smîntînă dulce 10 kg	10kg	1					neg.	82,5								0,+4/-18			
18	Unt din smîntînă dulce 5 kg	5kg	4					neg.	82,5		16	-12	corespunde HG	16,0	max 80%		0,+4/-18	25.03.26	10/365	06.06.26/24.03.27

H.G 158 din 07.03.2019

IT 00459075-

H.G 158

Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate Hotarire 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

27.05.26

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

Untul 200 g la t-18 °C. valabil 120 zile

Brînză maturată semitare după deschiderea ambalajului se păstrează la frigider reambalată

la temperatura 0, +4 °C- 10 zile fără depășirea termenului de valabilitate

Responsabil :

Laborant pe calitate _____

