

CERTIFICAT DE CALITATE Nr.108

Certificat de atestare a laboratorului
№ LL070 C.N. de A din R.M. MOLDOVA
până la 04.06.2025

Nr. ordine	Denumirea produsului	Nr. partidei	Termen de maturizare	Data fabricării (data finalizarii procesului tehnologic)	Denumirea standardului	In greutate netto,kg/pac	INDICII FIZICO CHIMICI							Umiditatea aerului	Temperatura de pastrare, °C	Data fabricarii (unt,br.topita, spread),Data ambalari(brinza maturata)	Termenul de realizare (zile) din ziua preambalarii, livrării kg	Data finalizarii termenului de vabilitate	
							Fosfatază	% de Grăsimi	Substanță uscată degresată, min.	Aciditatea, °T	Temperatura in produs °C	Indicii organoleptici	Umiditatea, %						% de sare
1	Brînză maturata semitare „De Olanda”,amb,kg	109	60	27.04.25	H.G 158 din 07.03.2019		neg.	45		4	caracter: brânzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4	08/07/06/05 05.25	60	06/05/04/03 07.25	
2	Brînză maturata „ Olanda”Ucraina kg,amb	1	60	15.04.25			neg.	45		4	caracter: brânzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4	08/07/06/05 05.25	60	06/05/04/03 07.25	
3	Brînză maturata semitare „Rossischii, amb	9	60	04.05.25			neg.	50		4	caracter: brânzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	08/07/06/05 05.25	60	06/05/04/03 07.25	
4	Brînză maturata semitare „Rossischii, kg	9	60	04.05.25			neg.	45		4	caracter: brânzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	08/07/06/05 05.25	60	06/05/04/03 07.25	
5	Brînza maturată semitare "De Posehonie"amb	21	60	02.03.25			neg.	45		4	caracter: Pr. brânzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4	08/07/06/05 05.25	60	06/05/04/03 07.25	
6	Brînza maturată semitare "De Posehonie" kg	21	60	02.03.25			neg.	45		4	caracter: Pr. brânzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4	08/07/06/05 05.25	60	06/05/04/03 07.25	
7	Brînza maturata „Ucrainischii",amb,kg	1	60	27.03.25			neg.	50			caracter: Pr. brânzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	08/07/06/05 05.25	60	06/05/04/03 07.25	
8	Brînză topită 175 g „Delicioasă"	1/3					neg.	40	34		pur lactat acid	max 65	max 3	85±5%	0,+4	06/05.25/17.04.25	60	04/07.25/15.06.25	
9	Brînză topită afumată amb/ kg „De Basarabia", vid	1		10.04.25			neg.	30	34		piceant, gust de afumare	min 55	max 3	85±5%	0,+4°C,0	10.04.25	90/60	08.07.25/08.06.25	
10	Unt „Sm.dulce 200 g	1					neg.	62,0		16	-12	corespunde HG	35,0		max 80%	0,+4/-18°C	01.06.25	35/120	28/11.05.25/04.04.25
11	Unt „Tărănesc" 200 g	7					neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	01.06.25	35/120	02.06.25/25.06.25
12	Unt din smântână dulce 200g	6/5					neg.	82,5		16	-12	corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	01.06.25	35/120	02.06.25/25.06.25
13	Amestec de grăsimi tarinabile "De Masă", 200 g	2					neg.	72,0		16	-12	corespunde SF	25,5		max 80%	0,+4/-18°C	16.04.25	35/120	07.05.25/26.06.25
14	Amestec de grăsimi tarinabile „Dorința" 200 g						neg.	62,0		16	-12	corespunde SF	35,7		max 80%	0,+4/-18°C		35/120	
15	Unt „Tărănesc" 10kg	1					neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	14.06.24	10/365	21.05.25/28.07.25
16	Unt „Tărănesc" 5kg	2					neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	08.02.25	10/365	21.05.25/07.02.26
17	Unt din smântână dulce 5 kg/10 kg	1					H.G 158	neg.	82,5		16	-12	corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	25.04.25	10/365

Correspunde cerințelor de calitate pentru lapte și produsele 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

12.05.25

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

Brânza maturată semitâr după deschiderea ambalajului se păstrează la frigider reambal la temperatura 0,+4°C 15 zile fără depășirea termenului de valabilitate

Responsabil: Laborant pe calitate

CERTIFICAT DE CALITATE 108

Certificat №83 valabil pînă la 10.04.2025

Denumirea produsului	D.N.	Nr. Lotului	Cantitatea Novete	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	Umiditatea, % max.	SUD min. %	sare, % max.	Grupa de puritate							Proba la Fosfotaza
Lapte 2,5% de con.st.450ml/900ml/pel II/ 500 ml pel		12/10		2,5	16	1028,0				I	neg.	+20°C ÷ +6°C	00 ³⁰	12.05.25/10.05.25	18.05.25/16.05.25	7	23 ⁵⁵
Lapte 1,5% de con.st.900ml/pel II		12/10		1,5	16	1028,2				I	neg.	+20°C ÷ +6°C	00 ³⁰	12.05.25/10.05.25	18.05.25/16.05.25	7	23 ⁵⁵
Lapte 3,5% de consum sticla 900 ml		12/10		3,5	16	1028,0				I	neg.	+20°C ÷ +6°C	00 ³⁰	12.05.25/10.05.25	18.05.25/16.05.25	7	23 ⁵⁵
Lapte 3,8% de consum integral,st 900ml		12/10		3,8	16	1028,8					neg.	+20°C ÷ +6°C	00 ³⁰	12.05.25/10.05.25	21.05.25/19.05.25	10	23 ³⁵
Lapte acru, pah 400g/ covăsit 4,0% st 450g		12/10		4,0	16	84/82					neg.	+20°C ÷ +6°C	00 ³⁰	12.05.25/10.05.25	21.05.25/19.05.25	10	23 ³⁵
Chefir 0% sticla degresat 900g /450g		12/10		0	90						neg.	+20°C ÷ +6°C	00 ³⁰	12.05.25/10.05.25	21.05.25/19.05.25	10	23 ³⁵
Chefir 1,0% pelic 500g ,stic. 450g/900g		12/10		1,0	92/94						neg.	+20°C ÷ +6°C	00 ³⁰	12.05.25/10.05.25	21.05.25/19.05.25	10	23 ³⁵
Chefir bifido. 2,5% sticla 450g/900g		12/10		2,5	92/94						neg.	+20°C ÷ +6°C	00 ³⁰	12.05.25/10.05.25	21.05.25/19.05.25	10	23 ³⁵
Chefir 2,5% pel 500g,sticla 450g/900g		12/10		2,5	92/94						neg.	+20°C ÷ +6°C	00 ³⁰	12.05.25/10.05.25	21.05.25/19.05.25	10	23 ³⁵
Chefir 3,5% sticla 450g		12/10		3,5	92/94						neg.	+20°C ÷ +6°C	00 ³⁰	12.05.25/10.05.25	21.05.25/19.05.25	10	23 ³⁵
Laut piersic 1,5% sticla 450g		3/2		1,5	84/82			9,5			neg.	+20°C ÷ +6°C	00 ³⁰	18.07.05.25	23.05.25/20.05.25	14	23 ³⁵
Laut multifruct 1,5% sticla 450g/500g pel		3/2		1,5	84/82			9,5			neg.	+20°C ÷ +6°C	00 ³⁰	18.07.05.25	23.05.25/20.05.25	14	23 ³⁵
Laut multifruct 1,5% sticla 450g/500g pel		3/2		1,5	84/82			9,5			neg.	+20°C ÷ +6°C	00 ³⁰	18.07.05.25	23.05.25/20.05.25	14	23 ³⁵
Laut căpsună 1,5% sticla 450g		3/2		1,5	84/82			9,5			neg.	+20°C ÷ +6°C	00 ³⁰	18.07.05.25	23.05.25/20.05.25	14	23 ³⁵
Laut caise 1,5% sticla 450g		3/2		1,5	84/82			9,5			neg.	+20°C ÷ +6°C	00 ³⁰	18.07.05.25	23.05.25/20.05.25	14	23 ³⁵
Laut clasic 1,5% st. 450g		2.1		2,6	82			9,5			neg.	+20°C ÷ +6°C	00 ³⁰	12.05.05.25	25.18.05.25	14	23 ³⁵
Laut clasic 2,6% pel. 500g		2.1		2,5	78			9,5			neg.	+20°C ÷ +6°C	00 ³⁰	12.05.05.25	25.18.05.25	14	23 ³⁵
Laut clasic 2,5% pah 150g		2.1		15,0	70						neg.	+20°C ÷ +6°C	00 ³⁰	12.05.05.25	25.18.05.25	14	23 ³⁵
Smântână 15,0% fer. 350g pah/ 500g pel		12/10/08		20,0	68						neg.	+20°C ÷ +6°C	00 ³⁰	12.09.07.05.25	26.24.07.05.25	15	23 ⁴⁵
Smântână 20,0% 250g, 350 g, 500g pel		12/09/07		25,0	68						neg.	+20°C ÷ +6°C	00 ³⁰	12.09.07.05.25	26.24.07.05.25	15	23 ⁴⁵
Smântână 25,0% fermentaia 350 g păh		12/09/07		10,0	72						neg.	+20°C ÷ +6°C	00 ³⁰	12.05.25/10.05.25	16.05.25/14.05.25	5	23 ⁴⁵
Smântână 10,0% fermentat pel.500 g/200/400g pah		12/10/08		2,0	178			80,0			neg.	+20°C ÷ +4°C	00 ³⁵	12.05.25/10.05.25	16.05.25/14.05.25	5	23 ⁵⁵
Brînză proaspătă 2,0% amb 500g		12/10		5,0	176			80,0			neg.	+20°C ÷ +4°C	00 ³⁵	12.05.25/10.05.25	16.05.25/14.05.25	5	23 ⁵⁵
Brînză proaspătă 5,0% amb 500g/5 kg		12/10		5,5	176			80,0			neg.	+20°C ÷ +4°C	00 ³⁵	12.05.25/10.05.25	16.05.25/14.05.25	5	23 ⁵⁵
Brînză proaspătă 5,5% amb 350 g		12/10		9,0	176			80,0			neg.	+20°C ÷ +6°C	00 ³⁵	12.05.25/10.05.25	16.05.25/14.05.25	5	23 ⁵⁵
Brînză proaspătă 5,5% amb 350 g		12/10		4,0	150			78,0			neg.	+20°C ÷ +6°C	00 ³⁵	12.05.25/10.05.25	16.05.25/14.05.25	5	23 ⁵⁵
Brînză proaspătă 9,0% amb 500g/0,350g 3kg		12/10		1,5	17	1030,4					neg.	+20°C ÷ +25°C	00 ³⁵	06.02.25	01.02.26	365	
Br. granulat 4,0% pah.300g/0%3KG		4.9		2,5	17	1029,4					neg.	+20°C ÷ +25°C	00 ³⁵	01.02.26		365	
Lapte 2,5 steril UHT/1000 g		4.9		3,2	17	1028,7					neg.	+20°C ÷ +25°C	00 ³⁵	01.02.26		365	
Lapte2,5% steril UHT/1000 g Barista		4.9									neg.	+20°C ÷ +25°C	00 ³⁵				
Lapte3,2 steril UHT/1000 g		4.9									neg.	+20°C ÷ +25°C	00 ³⁵				
Brînzică glazurată: vanilie,cacao,piersic, visina, caramela, capsuna,nuci, alfine,cocos	CT61746-2017/ TY Y 15.5-32861671-001			26/18	134/180			39			neg.	+18°C			30.06.25	180	

CONTROL SANITAR VETERINAR
02.01.25

Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produselor lactate e Hotărâre nr.158 din 07.03.2019

HG nr.1459 din 30.12.2016,HG nr.520 din 22.06.2010

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

Nota ei ora eliberării certificatului

Responsabil: Laborant pe calitate

Laborant pe calitate