

Denumirea produsului	D.N.	Nr. Lotului	Cantitatea Novete	Indici fizico - chimici							Temperatura, °C	Ora finaliz. proces tehnol.	Data fabricarii, ambala ri, eliberării	Data finalizării 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 Fostonaza	
Lapte 2,5% de con. st. 930/500/900 pel 1l	H.G 158 din 07.03.2019	19		2,5	16	1028,0					I	neg.	+2°C +6°C	00 ²⁰	19.12.23	25.12.23	7	23 ⁵⁵
Lapte 1,5% de con. st. 930/900ml pel 1l		19		1,5	16	1028,2					I	neg.	+2°C +6°C	00 ²⁰	19.12.23	25.12.23	7	23 ⁵⁵
Lapte 3,5% de consum sticla 930 ml		19		3,5	16	1028,0					I	neg.	+2°C +6°C	00 ²⁰	19.12.23	25.12.23	7	23 ⁵⁵
Lapte 3,8% de consum integral, st 900ml		19		3,8	16							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	19.12.23	25.12.23	7	23 ³⁵
Lapte acru, covăsit 4,0% pah 400gr, st 500g		19		4,0	75/80							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	19.12.23	28.12.23	10	23 ³⁵
Chefir 0% sticla degresat 930/900g		19		0	90							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	19.12.23	28.12.23	10	23 ³⁵
Chefir 1,0% pelic, stic. 500g/930/900g		19		1,0	92							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	19.12.23	28.12.23	10	23 ³⁵
Chefir bifido. 2,5% sticlă 500g/930/900g		19		2,5	92							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	19.12.23	28.12.23	10	23 ³⁵
Chefir 2,5% pel, sticlă 450g/500g/930/900g		19		2,5	92							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	19.12.23	28.12.23	10	23 ³⁵
Chefir 3,5% sticlă 500g		19		3,5	92							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	19.12.23	28.12.23	10	23 ³⁵
Iaurt piersic 1,5% sticlă 500g				1,5					9,5			neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰			14	23 ⁴⁵
Iaurt multifrukt 1,5% sticlă 500g				1,5					9,5			neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰			14	23 ²⁵
Iaurt căpșună 1,5% sticlă 500g				1,5					9,5			neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰			14	23 ²⁵
Iaurt caise 1,5% sticlă 500g				1,5					9,5			neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰			14	23 ²⁵
Iaurt clasic 1,5% st. 500g				1,5					9,5			neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰			14	23 ²⁵
Iaurt clasic 2,6% pel. 500g				2,6					9,5			neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰			14	23 ²⁵
Iaurt clasic 2,5% pah 125g, 150gr				2,5					9,5			neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰			14	23 ²⁵
Smântână 15,0% fer. 350g pah/ 500g pel		19		15,0	68							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	19.12.23	25.12.23	7	23 ⁴⁵
Smântână 20,0% 250g. 350 g ,500g pel		19		20,0	68							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	19.12.23	25.12.23	7	23 ⁴⁵
Smântână 25,0% fermentată 350 g pah	19		25,0	68							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	19.12.23	25.12.23	7	23 ⁴⁵	
Smântână 10,0% fermentat pel. 500 g/200/400g pah	19		10,0	70							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	19.12.23	25.12.23	7	23 ⁴⁵	
Smintina dulce de consum 35% l/pel			35,0					5,0			neg.	0°C +4°C	00 ²⁰			3	00 ²⁵	
Brânză proaspătă 2,0%, /5,0% amb 500g	19/28		2,0/5,0	188/188		80,0					neg.	0°C +4°C	00 ⁰⁵	19.12.23	23.12.23	5	23 ⁵⁵	
Brânză proaspătă 9,0% amb 500g/3kg	21		9,0	188		80,0					neg.	0°C +4°C	00 ⁰⁵	19.12.23	23.12.23	5	23 ⁵⁵	
Brânză proaspătă 9,0% amb 500g/3kg	19		9,0	188		80,0					neg.	0°C +4°C	00 ⁰⁵	19.12.23	23.12.23	5	23 ⁵⁵	
Br. granulată 4,0% pah. 300g/0% 3KG	19		4,0	150		78,0		max 1			neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	19.12.23	23.12.23	5	23 ⁵⁵	
Lapte 1,5 steril 1l UHT/0.900	CTE1746-2017/ TY Y 15-5-32861671-001		1,5	17	1030,4					I	neg.	(0;25)°C	28.08.23/10.07.23	22.08.24/04.07.24	365			
Lapte 2,5% steril 1l UHT/0.900			2,5	17	1029,0					I	neg.	(0;25)°C	08.11.23/02.10.23	02.11.24/26.09.24	365			
Lapte 3,2 steril 1l UHT			3,2	17	1029,0					I	neg.	(0;25)°C	08.11.23/02.10.23	02.11.24/26.09.24	365			
Brânza cu cheag tare CHeddar/SULUGUNI, Ucraina			45						5/1,8			neg.	-4°C +6°C	09.05.10.23	07.03.01.24	180/90		
Brânza cu cheag tare Mozzarella/SULUGUNI, Ucraina		45/30						6/3,0			neg.	-4°C +6°C	12.10.23	10.01.24	180/90			
Brânza glazurată: vanilie, cacao, piersic, visina, caramela, capsuna, nuci, afine, cocos			26/18	134/180							neg.	-18°C	28.08.23/13.09.23	24.02.24/13.03.24	120			

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

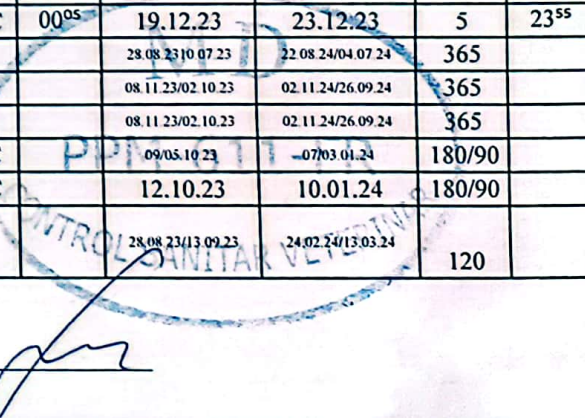
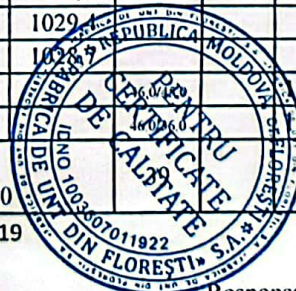
H G nr:1459 din 30.12.2016, H G nr:520 din 22.06.2010

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

Data și ora eliberării certificatului

19.12.23

Responsabil: Laborant pe calitate



CERTIFICAT DE CALITATE Nr.30

Nr. partidei	Denumirea produsului	Termen de maturizare	Data fabricării după maturizare	Denumirea standardului	In greutate neto,kg/pac	INDICII FIZICO CHIMICI													
						Fosfatază	% de Grăsime	Substanță uscată degresată, min.	Aciditatea, °T	Temperatura în produs °C	Indicii organoleptici	Umiditatea, %	% de sare	Umiditatea aerului	Temperatura, °C	Data fabricării unt,Data ambalării eliberării,brinza	ora finaliz.proc.technologic	Termenul de realizare (zile) din ziua preambalării, livrării kg	Data finalizării termenului de valabilitate
09	Brînză maturată semitare „De Olanda”, amb	60	03.11.23	H.G 158 din 07.03.2019	neg.	45				caracter: brînzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	18.12.23		60	15.02.24	
09	Brînză maturată semitare „De Olanda”kg	60	03.11.23		neg.	45				caracter: brînzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	18.12.23		60	15.02.24	
09	Brînză maturată semitare „Rossiichii”, amb,kg	60	15.11.23		neg.	50				caracter: brînzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4°C	18.12.23		60	15.02.24	
1	Brînză cu cheag tare „Golandskii” ,kg, amb, Ucraina	60	09.10.23		neg.	45				caracter: brînzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4°C	18.12.23		60	15.02.24	
2	„Ucraineschii”, amb, kg. Ucraina	60	04.08.23//13 1.08.23		neg.	50				caracter: brînzei	max 45	1,5-2,5	85±5%	0,+4°C	18.12.23		60	15.02.24	
2	Brînză cu cheag tare „Rossiichii”, 600g/mb,kg, Ucraina	60	04.05.23		neg.	50				caracter: brînzei	max 45	1,5-2,5	85±5%	0,+4°C	18.12.23		60	15.02.24	
8	Brînză maturată semitare „De Posehonie” amb,kg	60	17.11.23		neg.	45				caracter: Pr:brînzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	18.12.23		60	15.02.24	
1	Produs de brînză „Russkii” „Klasiceskii” amb,kg Ucraina	60	02.08.23		neg.	50				caracter: Pr:brînzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+8°C	18.12.23		60	15.02.24	
2	Brînză topită 175 g „Delicioasă”				neg.	40	34			pur lăcăt acid	max 65	max 3	85±5%	0,+4°C	14.12.23		60	11.02.24	
2	Brînză topită afumată amb./kg „De Basarabia”, vid				neg.	30	34			picanț, gust de alimente	min 55	max 3	85±5%	0,+4°C	30.11.23		90	28.02.24	
3	Unt „Sm.dulce 200 g			neg.	62,0		16	-12	corespunde HG	35,0		max 80%	0,+4/-18°C	13.12.23		35/120	17.01.24/28.03.24		
5/4	Unt „Tărănesc” 200 g			neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	17/13.12.23		35/120	19/17.01.24/28.03.24		
5/4/1/1	Unt din smintina dulce 200g/10kg			neg.	82,5		16	-12	corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	17/13.12.23/07.23		35/120	19.01.24/02.01.24/		
21	Amestec de grăsimi tartinabile „De Masă”, 200 g			neg.	72,0		16	-12	corespunde SF	25,5		max 80%	0,+4/-18°C	15.12.23		35/120	19.01.24		
18	Amestec de grăsimi tartinabile „Dorința” 200 g			neg.	62,0		16	-12	corespunde SF	35,7		max 80%	0,+4/-18°C	08.12.23		35/120	12.01.24		
6/7	Unt „Tărănesc” 10kg			neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	14/12.07.23		10/365	28.12.23/28.01.24		
6/5	Unt „Tărănesc” 5kg Ucraina			neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	14/11.24/19.08.23		10/365	28.12.23/19.04.24		
1	Unt din smintina dulce 5,0kg/Ucraina			neg.	82,5		16	-12	corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	13.09.23		10/365	28.12.23/08.24		

Correspunde cerințelor de calitate pentru lapte și produselor lactate Hoțarire nr:158 din 07.03.2019

Untul monolit s-a păstrat la 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: 19.12.23

Brînză maturată semitare după deschiderea ambalajului se păstrează în frigider reambalată la temperatura 0, +4 °C - 15 zile fără depășirea termenului de valabilitate

Responsabil: Laborant pe calitate



[Handwritten signature]