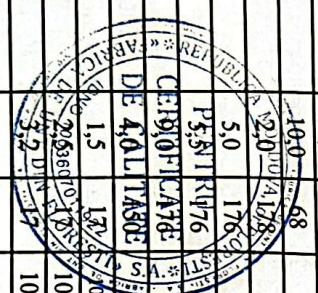




S.A. „Fabrica de unt din Florești”  
**CERTIFICAT DE CALITATE 98**

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 fabricarii, ambalari, eliberării	Data finalizării termenului de valabilitate	Termenul de valabilitate (zile)	Ora expirării termenului de valabilitate	
Lapte 2,5% de con.st.450ml/900ml/pel 1/1 500 ml pel		30/29		2,5	16	1028,0					I	neg.	+2°C ÷ +6°C	00 <sup>20</sup>	30.04.25/29.04.25	06.05.25/05.05.25	7	23 <sup>55</sup>
Lapte 1,5% de con.st.900ml/pel 11		30/29		1,5	16	1028,2					I	neg.	+2°C ÷ +6°C	00 <sup>20</sup>	30.04.25/29.04.25	06.05.25/05.05.25	7	23 <sup>55</sup>
Lapte 3,5% de consum sticla 900 ml		30/29		3,5	16	1028,0					I	neg.	+2°C ÷ +6°C	00 <sup>20</sup>	30.04.25/29.04.25	06.05.25/05.05.25	7	23 <sup>55</sup>
Lapte 3,8% de consum integral, st.900ml		30/29		3,8	16	1028,8						neg.	+2°C ÷ +6°C	00 <sup>10</sup>	30.04.25/29.04.25	09.05.25/08.05.25	10	23 <sup>35</sup>
Lapte acru, pah 400g/ covășit 4,0% st.450g		30/29		4,0	8482							neg.	+2°C ÷ +6°C	00 <sup>10</sup>	30.04.25/29.04.25	09.05.25/08.05.25	10	23 <sup>35</sup>
Chefir 0% sticla degresat 900g/1450g		30/29		0	90							neg.	+2°C ÷ +6°C	00 <sup>10</sup>	30.04.25/29.04.25	09.05.25/08.05.25	10	23 <sup>35</sup>
Chefir 1.0% pelic 500g, stic. 450g/900g		30/29		1,0	9294							neg.	+2°C ÷ +6°C	00 <sup>10</sup>	30.04.25/29.04.25	09.05.25/08.05.25	10	23 <sup>35</sup>
Chefir bifido. 2,5% sticla 450g/900g		30/29		2,5	9294							neg.	+2°C ÷ +6°C	00 <sup>10</sup>	30.04.25/29.04.25	09.05.25/08.05.25	10	23 <sup>35</sup>
Chefir 2,5% pel 500g, sticla 450g/900g		30/29		2,5	9294							neg.	+2°C ÷ +6°C	00 <sup>10</sup>	30.04.25/29.04.25	09.05.25/08.05.25	10	23 <sup>35</sup>
Chefir 3,5% sticla 450g		30/29		3,5	9294							neg.	+2°C ÷ +6°C	00 <sup>10</sup>	30.04.25/29.04.25	09.05.25/08.05.25	10	23 <sup>35</sup>
laurt piersic 1,5% sticla 450g		9/8		1,5	84/88							neg.	+2°C ÷ +6°C	00 <sup>10</sup>	30.04.25/29.04.25	13.05.25/12.05.25	14	23 <sup>45</sup>
laurt multifruet 1,5% sticla 450g/500g pel		9/8		1,5	84/88							neg.	+2°C ÷ +6°C	00 <sup>10</sup>	30.04.25/29.04.25	13.05.25/12.05.25	14	23 <sup>45</sup>
laurt căpșună 1,5% sticla 450g		9/8		1,5	84/88							neg.	+2°C ÷ +6°C	00 <sup>10</sup>	30.04.25/29.04.25	13.05.25/12.05.25	14	23 <sup>45</sup>
laurt caise 1,5% sticla 450g		9/8		1,5	84/88							neg.	+2°C ÷ +6°C	00 <sup>10</sup>	30.04.25/29.04.25	13.05.25/12.05.25	14	23 <sup>45</sup>
laurt clasic 1,5% st. 450g		10/9		1,5	90							neg.	+2°C ÷ +6°C	00 <sup>10</sup>	30.04.25/29.04.25	13.05.25/12.05.25	14	23 <sup>45</sup>
laurt clasic 2,6% pel. 500g		4		2,6	82							neg.	+2°C ÷ +6°C	00 <sup>10</sup>	29/23.04.25	12.05.25/23.04.25	14	23 <sup>45</sup>
laurt clasic 2,5% pah 150g		7.6		2,5	84							neg.	+2°C ÷ +6°C	00 <sup>10</sup>	30.04.25/29.04.25	13.05.25/12.05.25	14	23 <sup>45</sup>
Smântână 15.0% fer. 350g pah/ 500g pel		29/2625		15,0	68							neg.	+2°C ÷ +6°C	00 <sup>10</sup>	29.04.25	13/09/08.05.25	15	23 <sup>45</sup>
Smântână 20.0% 250g. 350 g. 500g pel		29/2625		20,0	68							neg.	+2°C ÷ +6°C	00 <sup>10</sup>	29/2625/24.04.25	13/09.05.25	15	23 <sup>45</sup>
Smântână 25.0% fermentată 350 g pah		29/2625		25,0	68							neg.	+2°C ÷ +6°C	00 <sup>10</sup>	29/2625/04.25	13/10/09.05.25	15	23 <sup>45</sup>
Smântână 10.0% fermentată pel.500 g/200/400g pah		29/2625		10,0	68							neg.	+2°C ÷ +6°C	00 <sup>10</sup>	29/2625/04.25	13/09/07.05.25	15	23 <sup>45</sup>
Brânză proaspătă 2,0% amb 500g		30/29		2,0	176							neg.	0°C ÷ +4°C	00 <sup>05</sup>	30.04.25/29.04.25	04.05.25/03.05.25	5	00 <sup>35</sup>
Brânză proaspătă 5,0% amb 500g/5 kg		33/32		5,0	176							neg.	0°C ÷ +4°C	00 <sup>05</sup>	30.04.25/29.04.25	04.05.25/03.05.25	5	23 <sup>55</sup>
Brânză proaspătă 5,5% amb 350 g		30/29		5,5	176							neg.	0°C ÷ +4°C	00 <sup>05</sup>	30.04.25/29.04.25	04.05.25/03.05.25	5	23 <sup>55</sup>
Brânză proaspătă 9,0% amb 500g/0.350g 3kg		30/29		9,0	176							neg.	0°C ÷ +4°C	00 <sup>05</sup>	30.04.25/29.04.25	04.05.25/03.05.25	5	23 <sup>55</sup>
Br. granulat 4,0% pah.300g/0%3KG		30/29		4,0	176							neg.	0°C ÷ +4°C	00 <sup>05</sup>	30.04.25/29.04.25	04.05.25/03.05.25	5	23 <sup>55</sup>
Lapte 2,5% sterili UHT/1000 g		4..9		1,5	130							neg.	0°C ÷ +25°C	00 <sup>05</sup>	06.02.25	01.02.26	365	
Lapte 2,5% sterili UHT/1000 g Barista		4..9		1,5	130							neg.	0°C ÷ +25°C	00 <sup>05</sup>	06.02.25	01.02.26	365	
Lapte 3,2 sterili UHT/1000 g		4..9		1,5	130							neg.	0°C ÷ +25°C	00 <sup>05</sup>	06.02.25	01.02.26	365	
Brânza glazurata: vanilie, cacao, piersic, visina, caramela, capsuna, nucii, affine, cocos		CT61746-2017/15.5-32861671-001		26/18	134/180							neg.	-18°C		02.01.25	30.06.25	180	



PPM  
CONTROL SANITAR  
max 1

Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate e 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 30.04.25

Responsabili: Laborant pe calitate

# CERTIFICAT DE CALITATE NR.98

Nr. ordine	Denumirea produsului	Nr. partidei	Termen de maturizare	Data fabricării (data finalizării procesului tehnologic)	Denumirea standardului	In greutate netto,kg/pac	INDICII FIZICO CHIMICI							Data fabricării (unt,br.topita,spred).Data ambalari(brinza maturata)	Termenul de realizare (zile) din ziua preambalari, livrării kg	Data finalizari termenului de vabitate		
							Fosfatază	% de Grăsimi	Substanță uscată degresată, min.	Aciditatea, °T	Temperatura in product °C	Indicii organoleptici	Umiditatea, %				% de sare	Umiditatea aerului
1	Brînză maturata semitare „De Olanda”, amb,kg	3	60	05.03.25	H.G 158 din 07.03.2019		neg.	45		4	caracter. brinzei	max 45	1.5-3.0	85±5%	0,+4	29/29/24/23 04 25	60	27/23/22/21 06 25
2	Brînză maturata „ Olanda”Ucraina kg,amb	1	60	10.02.25			neg.	45		4	caracter. brinzei	max 45	1.5-3.0	85±5%	0,+4	29/29/24/23 04 25	60	27/23/22/21 06 25
3	Brînză maturata „Rossischii ,amb	8	60	04.04.25			neg.	50		4	caracter. brinzei	max 43	1.3-1.8	85±5%	0,+4	29/29/24/23 04 25	60	27/23/22/21 06 25
4	Brînză maturata semitare „Rossischii ,kg	8	60	04.04.25			neg.	45		4	caracter. brinzei	max 43	1.3-1.8	85±5%	0,+4	29/29/24/23 04 25	60	27/23/22/21 06 25
5	Brînza maturată semitare "De Posehonic"amb	1	60	02.03.25			neg.	45		4	caracter. Pr.brinzei	max 42	1.5-3.0	85±5%	0,+4	29/29/24/23 04 25	60	27/23/22/21 06 25
6	Brînza maturată semitare "De Posehonic" kg	1	60	02.03.25			neg.	45		4	caracter. Pr.brinzei	max 42	1.5-3.0	85±5%	0,+4	29/29/24/23 04 25	60	27/23/22/21 06 25
7	Brînza maturata „Ucrainischii” ,amb,kg Ucraina	2	60	18.12.24			neg.	50		1	caracter. Pr.brinzei	max 43	1.3-1.8	85±5%	0,+4	29/29/24/23 04 25	60	27/23/22/21 06 25
8	Brînza topită 175 g „Delicioasă”	3/2					neg.	40	34		pur lactat acid	max 65	max 3	85±5%	0,+4	17/15 04 25	60	15/13 06 25
9	Brînza topită afumată amb./kg „De Basarabia”, vid	2		27.02.25			neg.	30	34		picant, gust de alimente	min 55	max 3	85±5%	0,+4/18°C	27.02.25	90/60	25 04 25
10	Unt „Sm.dulce 200 g	2/3					neg.	62.0		16	corespunde HG	35.0		max 80%	0,+4/-18°C	23/13/04.25	35/120	28/18 05 25/04 04 25
11	Unt „Tărănesc” 200 g	6					neg.	72,5		16	corespunde HG	25.0		max 80%	0,+4/-18°C	23/04.25	35/120	28/14 05 25/04 04 25
12	Unt din smântână dulce 200g	6/5					neg.	82,5		16	corespunde HG	16.0		max 80%	0,+4/-18°C	23/20/04.25	35/120	28/14 05 25/04 04 25
13	Amestec de grăsimi tartinabile Masă”, 200 g	2					neg.	72,0		16	corespunde SF	25.5		max 80%	0,+4/-18°C	09/02.04.25	35/120	07 05 25/26 06 25
14	Amestec de grăsimi tartinabile „Dorința” 200 g	2					neg.	62,0		16	corespunde SF	35.7		max 80%	0,+4/-18°C	09/02.04.25	35/120	07 05 25/26 06 25
15	Unt „Tărănesc”10kg	1					neg.	72,5		16	corespunde HG	25.0		max 80%	0,+4/-18°C	1.08.24	10/365	09 05 25/28 07 25
16	Unt „Tărănesc” 5kg	2					neg.	72,5		16	corespunde HG	25.0		max 80%	0,+4/-18°C	08/02.25	10/365	09 05 25/07 02 28
17	Unt din smântână dulce 5 kg/10 kg	1					neg.	82,5		16	corespunde HG	16.0		max 80%	0,+4/-18°C	25.04.25	10/365	09 05 25/02 05 28



Corespunde cerintelor de calitate pentru lapte și produsele lactate HG nr.158 din 07.03.2019  
H G nr:1459 din 30.12.2016,H G nr:520 din 22.06.2010  
Legii nr279 din 15.12.2017,Legii nr 221 din 16.03.2009  
Data și ora eliberării certificatului 30.04.25

Unul din cele 8 sigilare la data livrării  
Brînza maturată semitare după deschiderea ambalajului se păstrează la frigider reambal la temperatura 0, +4 °C - 15 zile fără depășirea termenului de valabilitate  
Responsabili: Laborant pe calitate