



### Certificat de calitate № 239

Sistem de management integrat ISO 9001/22000

Agentul economic: SA „Incomlac”  
Destinatar: Conform facturii  
Transport: Auto specializat

Denumirea produsului	D.N. al produselor	Tip ambalaj	Numărul lotului	Data fabricării	Data expirării	Termen de realizare a producției (zile)	Indicii fizico-chimici					Numărul locurilor	Masa netă (buc)
							Grăsime, %	Acidit., °T	Densit., kg/ m <sup>3</sup> umidit., %	Fosfataza	Temp. păstrării produselor (°C)		
Brânzică glaz. „Mic Vis” cu „Vanilie” 20%, 50g.	SF 04928383-34-2021	Peliculă poliprop.	30	30.12	08.01	10 zile	20,0	152	43,0	lips	(1...6)°C		
Brânzică glaz. „Mic Vis” cu „Lămâie” 20%, 50g.		Peliculă poliprop.	30	30.12	08.01	10 zile	20,0	152	43,0	lips	(1...6)°C		
Brânzică glaz. „Mic Vis” cu „Nuci” 20%, 50g.		Peliculă poliprop.	30	30.12	08.01	10 zile	20,0	152	43,0	lips	(1...6)°C		
Brânzică glaz. „Mic Vis” cu „Cocos” 20%, 50g.		Peliculă poliprop.	30	30.12	08.01	10 zile	20,0	152	43,0	lips	(1...6)°C		
Brânzică glaz. „Mic Vis” cu „Cacao” 20%, 50g.		Peliculă poliprop.	30	30.12	08.01	10 zile	20,0	152	43,0	lips	(1...6)°C		
Brânzică glaz. „Mic Vis” cu „Caise” 20%, 50g.		Peliculă poliprop.	30	30.12	08.01	10 zile	20,0	152	43,0	lips	(1...6)°C		
Brânzică glaz. „Mic Vis”, în sortiment 20%, 50g.		Peliculă poliprop.	30	30.12	08.01	10 zile	20,0	152	43,0	lips	(1...6)°C		
Brânzică glaz. „Milky Smile” cu ump. „căsușuă” 20%, 40g.		Peliculă poliprop.	30	30.12	08.01	10 zile	20,0	152	43,0	lips	(1...6)°C		
Brânzică glaz. „Milky Smile” cu ump. „caise” 20%, 40g.		Peliculă poliprop.	30	30.12	08.01	10 zile	20,0	152	43,0	lips	(1...6)°C		
Brânzică glaz. „Milky Smile” cu ump. „visină” 20%, 40g.		Peliculă poliprop.	30	30.12	08.01	10 zile	20,0	152	43,0	lips	(1...6)°C		
Brânzică glaz. „Milky Smile” cu ump. „măr verde” 20%, 40g.		Peliculă poliprop.	30	30.12	08.01	10 zile	20,0	152	43,0	lips	(1...6)°C		
Brânzică glaz. „Milky Smile”, în sortiment, 20%, 40g.		Peliculă poliprop.	30	30.12	08.01	10 zile	20,0	152	43,0	lips	(1...6)°C		
Brânzică glaz. „Incomlac” cu ump. „lapte condensat” 26%, 50g.		Peliculă poliprop.	30	30.12	08.01	10 zile	26,0	150	36,5	lips	(1...6)°C		
Brânzică glaz. „Incomlac” cu ump. „cafea” 26%, 50g.		Peliculă poliprop.	30	30.12	08.01	10 zile	26,0	150	36,5	lips	(1...6)°C		
Brânzică glaz. „Incomlac” cacao cu ump. „lapte condensat” 26%, 50g.		Peliculă poliprop.	30	30.12	08.01	10 zile	26,0	150	36,5	lips	(1...6)°C		
Brânzică glaz. „Incomlac” în sortiment, 26%, 50g.		Peliculă poliprop.	30	30.12	08.01	10 zile	26,0	150	36,5	lips	(1...6)°C		

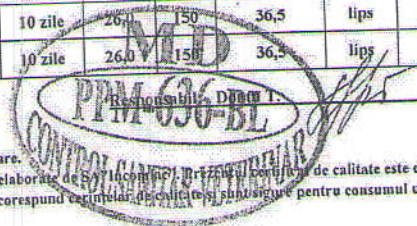
Eliberat: Laborator      Funcția: Laborant expert

Temperatura de transportare de la +1°C până la +6°C

Indicii organoleptici corespund. Indicatorii senzoriali corespund documentelor normative în vigoare.

Controlul siguranței produselor lactate este efectuat în conformitate cu planurile de autocontrol, elaborate de SA „Incomlac”. Certificatul de calitate este eliberat în urma rezultatelor încercărilor de laborator efectuate de laboratorul atestat, prin care se atestă ca produsele livrate corespund cerințelor de calitate și siguranțe pentru consumul uman.

Data eliberării certificatului 30.12.2024





### Certificat de calitate № 233

Sistem de management integrat ISO 9001/22000

Agentul economic: SA „Incomlac”  
Destinatar: Conform facturii  
Transport: Auto specializat

Denumirea produsului	D.N. al produselor	Tip ambalaj	Numărul lotului	Data fabricării	Data expirării	Termen de realizare a producției (zile)	Indicii fizico-chimici					Numărul locurilor	Masa Neta (buc.)
							Grăsimi, %	Aciditate, °T	Densitate, kg/m <sup>3</sup> umiditate, %	Fosfor, %	Temp. păstrării produselor (°C)		
Brânză dulce cu stafide 4%, 100g	SF 04928383-037/2013	Hârtie laminată	30	30.12	02.01	4 zile	4,0	194	66,0	lips	(1...6)°C		
Brânză dulce cu caise 4%, 100g		Hârtie laminată	30	30.12	02.01	4 zile	4,0	196	66,0	lips	(1...6)°C		
Brânză dulce cu vanilie 7%, 100g		Hârtie laminată	30	30.12	02.01	4 zile	7,0	192	64,0	lips	(1...6)°C		
Brânză dulce cu prune 7%, 100g		Hârtie laminată	30	30.12	02.01	4 zile	7,0	196	65,0	lips	(1...6)°C		
Cremă de brânză "Mic Vis" 5% cu vanilie, 150g		Pahar	30	30.12	02.01	4 zile	5,0	144	65,0	lips	(1...6)°C		
Cremă de brânză "Mic Vis" 5% cu zmeură, 150g		Pahar	30	30.12	02.01	4 zile	5,0	146	70,0	lips	(1...6)°C		
Cremă de brânză "Mic Vis" 5% cu caps-banan, 150g		Pahar	30	30.12	02.01	4 zile	5,0	146	70,0	lips	(1...6)°C		
Cremă de brânză "Zi de Zi" 5% cu umplutură "căpsună", 250g		Pahar	30	30.12	02.01	4 zile	5,0	150	70,0	lips	(1...6)°C		
Cremă de brânză "Zi de Zi" 5% cu umplutură "coacăză neagră", 250g		Pahar	30	30.12	02.01	4 zile	5,0	150	70,0	lips	(1...6)°C		
Cremă de brânză "Zi de Zi" 5% cu umplutură "piersic", 250g		Pahar	30	30.12	02.01	4 zile	5,0	150	70,0	lips	(1...6)°C		
Cremă de brânză "Zi de Zi" 5% cu umplutură "vișină", 250g		Pahar	30	30.12	02.01	4 zile	5,0	150	70,0	lips	(1...6)°C		

Responsabil: **Donut**

Eliberat: Laborator

Functia: Laborant expert

Temperatura de transportare de la +1°C până la +6°C

Indicii organoleptici corespund. Indicatorii senzoriali corespund documentelor normative în vigoare.

Controlul siguranței produselor lactate este efectuat în conformitate cu planurile de autocontrol, elaborate de SA "Incomlac". Prezentul certificat de calitate este eliberat în urma rezultatelor încreierilor de laborator efectuate de laboratorul atestat, prin care se atestă că produsele livrate corespund cerințelor de calitate și sunt sigure pentru consumul uman.

Data eliberării certificatului: 30.12.2024

