

## Pegas

Denumirea produsului	D.N.	Nr. Lotului	Cantitatea Novete	Indici fizico - chimici							Temperatura, °C	Ora finaliz. proces tehnol.	Data fabricari,ambala ri,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 Fosforaza		
Lapte 2,5% de con st. 930/500/900 pel 1l	H.G 158 din 07.03.2019	22		2,5	16	1028,0					I	neg.	+2°C +6°C	00 <sup>20</sup>	22.12.23	28.12.23	7	23 <sup>55</sup>	
Lapte 1,5% de con. st. 930/900ml pel 1l		22		1,5	16	1028,2						I	neg.	+2°C +6°C	00 <sup>20</sup>	22.12.23	28.12.23	7	23 <sup>55</sup>
Lapte 3,5% de consum sticla 930 ml		22		3,5	16	1028,0						I	neg.	+2°C +6°C	00 <sup>20</sup>	22.12.23	28.12.23	7	23 <sup>55</sup>
Lapte 3,8% de consum integral,st 900ml		22		3,8	16								neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	22.12.23	28.12.23	7	23 <sup>35</sup>
Lapte acru, covăsit 4,0% pah400gr,st 500g		22		4,0	75/80								neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	22.12.23	31.12.23	10	23 <sup>35</sup>
Chefir 0% sticla degresat 930/900g		21		0	90								neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	21.12.23	30.12.23	10	23 <sup>35</sup>
Chefir 1,0% pelic.stic. 500g/930/900g		21		1,0	90								neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	21.12.23	30.12.23	10	23 <sup>35</sup>
Chefir bifido. 2,5% sticlă 500g/930/900g		21		2,5	90								neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	21.12.23	30.12.23	10	23 <sup>35</sup>
Chefir 2,5% pel,sticlă 450g/500g/930/900g		21		2,5	90								neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	21.12.23	30.12.23	10	23 <sup>35</sup>
Chefir 3,5% sticlă 500g		21		3,5	90								neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	21.12.23	30.12.23	10	23 <sup>35</sup>
Iaurt piersic 1,5% sticlă 500g				1,5					9,5				neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>			14	23 <sup>45</sup>
Iaurt multifruct 1,5% sticlă 500g				1,5					9,5				neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>			14	23 <sup>25</sup>
Iaurt căpșună 1,5% sticlă 500g				1,5					9,5				neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>			14	23 <sup>25</sup>
Iaurt caise 1,5% sticlă 500g				1,5					9,5				neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>			14	23 <sup>25</sup>
Iaurt clasic 1,5% st. 500g		8		1,5	80				9,5				neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	22.12.23	04.01.24	14	23 <sup>25</sup>
Iaurt clasic 2,6% pel. 500g				2,6					9,5				neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>			14	23 <sup>25</sup>
Iaurt clasic 2,5% pah 125g,150gr				2,5					9,5				neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>			14	23 <sup>25</sup>
Smântână 15.0% fer. 350g pah/ 500g pel		22		15,0	70								neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	22.12.23	28.12.23	7	23 <sup>45</sup>
Smântână 20.0% 250g, 350 g ,500g pel		22		20,0	68								neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	22.12.23	28.12.23	7	23 <sup>45</sup>
Smântână 25.0% fermentată 350 g păh	22		25,0	68								neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	22.12.23	28.12.23	7	23 <sup>45</sup>	
Smântână 10.0% fermentat pel.500 g/200/400gpah	22		10,0	74								neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	22.12.23	28.12.23	7	23 <sup>45</sup>	
Smintina dulce de consum 35%1l/pel			35,0					5,0				neg.	0°C +4°C	00 <sup>20</sup>			3	00 <sup>25</sup>	
Brînză proaspătă 2,0%, /5,0% amb 500g	22/34		2,0/5,0	188/186			80,0					neg.	0°C +4°C	00 <sup>05</sup>	22.12.23	26.12.23	5	23 <sup>55</sup>	
Brînză proaspătă 9,0% amb 500g/3kg	25		9,0	186			80,0					neg.	0°C +4°C	00 <sup>05</sup>	22.12.23	26.12.23	5	23 <sup>55</sup>	
Brînză proaspătă 9,0% amb 500g/3kg	22		9,0	186			80,0					neg.	0°C +4°C	00 <sup>05</sup>	22.12.23	26.12.23	5	23 <sup>55</sup>	
Br. granulat 4,0% pah.300g/0%3KG	22		4,0	150			78.0		max1			neg.	+2°C +6°C	00 <sup>05</sup>	22.12.23	26.12.23	5	23 <sup>55</sup>	
Lapte 1,5 steril 1l UHT/0.900	CTBI 146-2017/ TY Y 13.5-2861671-001		1,5	17			1030,4				I	neg.	(0,25)°C		28.08.23/10.07.23	22.08.24/04.02.24	365		
Lapte 2,5% steril 1l UHT/0.900			2,5	17			1029,4				I	neg.	(0,25)°C		08.11.23/02.10.23	02.11.24/26.09.23	365		
Lapte 3,2 steril 1l UHT			3,2	17			1028,8				I	neg.	(0,25)°C		08.11.23/02.10.23	02.11.24/26.09.24	365		
Brinza cu cheag tare CHEDDAR/ SULUGUNI, Ucraina			45						1,5/1,8			neg.	-4°C +6°C		09.05.10.23	07.03.01.24	180/90		
Brinza cu cheag tare MOZZARELA/SULUGUNI, Ucraina			45/30						1,6/3,0			neg.	-4°C +6°C		12.10.23	10.01.24	180/90		
Brînzica glazurata: 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 cerintelor de calitate pentru lapte si produselor lacta e Hotărîre 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

22.12.23

Responsabil: Laborant pe calitate

# CERTIFICAT DE CALITATE NR.303

Nr. partidei	Denumirea produsului	Termen de maturizare	Data fabricării după maturizare	Denumirea standardului	In greutate netto,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 tehnologic	Termenul de realizare (zile) din ziua preambalării, livrării kg	Data finalizării termenului de valabilitate
12	Brânză maturată semitare „De Olanda”, amb	60	03.11.23	H.G 158 din 07.03.2019	neg.	45				caracter: brânzi	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,-4°C	21.12.23		60	18.02.24	
12	Brânză maturată semitare „De Olanda”kg	60	03.11.23		neg.	45				caracter: brânzi	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,-4°C	21.12.23		60	18.02.24	
59/63	Brânză maturată semitare „Rossișchii, amb,kg	60	15.11.23		neg.	50				caracter: brânzi	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,-4°C	21.12.23		60	18.02.24	
1	Brânză cu cheag tare „Golandskii” kg,amb, Ucraina	60	09.10.23		neg.	45				caracter: brânzi	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,-4°C	21.12.23		60	18.02.24	
2	Brânză cu cheag tare „Ucrainșchii, amb, kg. Ucraina	60	04.08.23/1/3 1.08.23		neg.	50				caracter: brânzi	max 45	1,5-2,5	85±5%	0,-4°C	21.12.23		60	18.02.24	
2	Brânză cu cheag tare „Rossișchii”, бонирної amb,kg. Ucraina	60	04.05.23		neg.	50				caracter: brânzi	max 45	1,5-2,5	85±5%	0,-4°C	21.12.23		60	18.02.24	
8	Brânza maturată semitare "De Posehonie"amb,kg	60	17.11.23		neg.	45				caracter: P-brânzi	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,-4°C	21.12.23		60	18.02.24	
1	Produs de brânză „Russkii”Klasičeskkii, amb,kg Ucraina	60	02.08.23		neg.	50				caracter: P-brânzi	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,-8°C	21.12.23		60	18.02.24	
32	Brânză topită 175 g „Delicioasă”				neg.	40	34			pur lactat acid	max 65	max 3	85±5%	0,-4°C	19/14.12.23		60	16/11.02.24	
2	Brânză topită afumată amb./kg „De Basarabia”, vid				neg.	30	34			picant, gust de afumare	min 55	max 3	85±5%	0,-4°C	21.12.23/20.11.23		90	18.02.24/28.02.24	
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	01.24/28.03.24	
6/5	Unt „Tărănesc” 200 g				neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,-4,-18°C	20/17.12.23		35/120	22/17.01.24/28.03.24	
5/4/2/1	Unt din smântina dulce 200g/10kg			neg.	82,5		16	-12	corespunde HG	16,0		max 80%	0,-4,-18°C	17/13.12.23/09.07.23		35/120	22.01.24/02.01.24/		
21	Amestec de grăsimi tarfinabile "De Masă", 200 g			neg.	72,0		16	-12	corespunde SF	25,5		max 80%	0,-4,-18°C	15.12.23		35/120	20.01.24		
	Amestec de grăsimi tarfinabile „Dorința” 200 g			SF	62,0		16	-12	corespunde SF	35,7		max 80%	0,-4,-18°C	25/08.12.23		35/120	30.01.24		
19/18	Unt „Tărănesc” 10kg			neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,-4,-18°C	14/12.07.23		10/365	20/12.23/20.07.24		
6/7	Unt „Tărănesc” 5kg Ucraina			neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,-4,-18°C	16/11.23/16.08.23		10/365	30.12.23/19.04.24		
1	Unt din smântina dulce 5.0kg/ucraina			neg.	82,5		16	-12	corespunde HG	16,0		max 80%	0,-4,-18°C	16/11.23/09.07.23		10/365	20/12.23/09.07.24		

Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate Holartice 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

22.12.23



Responsabil: Laborant pe calitate

Unul monolit s-a pastrat la +18°C pînă la data livrării

Brânza maturată semitare după deschiderea ambalajului se păstrează la frigider în ambalajul original până la data de expirare indicată pe ambalaj.

Unul monolit s-a pastrat la +18°C pînă la data livrării

Brânza maturată semitare după deschiderea ambalajului se păstrează la frigider în ambalajul original până la data de expirare indicată pe ambalaj.