

CERTIFICAT DE CALITATE Nr.271

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						Umiditatea aerului	Temperatura de pastrare, °C	Data fabricării (unt,br.topita,spred).Data ambalării(brinza maturata)	Termenul de realizare (zile) din ziua precambalării, livrării kg	Data finalizării termenului de valabilitate		
							Fosfatază	% de Grăsimi	Substanță uscată degresată, min.	Aciditatea, °T	Temperatura in produs, °C	Indicii organoleptici						Umiditatea, %	% de sare
1	Brânză maturată semitare „De Olanda”, amb	86	60	01.10.24	H.G 158 din 07.03.2019		neg.	45		4	caracter: brânzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4	14/13/12/11.11.24	60	12/11/10/09.01.25	
2	Brânză maturată semitare „De Olanda”kg	86	60	01.10.24				neg.	45		4	caracter: brânzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4	14/13/12/11.11.24	60	12/11/10/09.01.25
3	Brânză maturată semitare „Rossitschii ,amb	44	60	28.08.24				neg.	50		4	caracter: brânzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	14/13/12/11.11.24	60	12/11/10/09.01.25
4	Brânză maturată semitare „Rossitschii ,kg	46	60	29.08.24				neg.	45		4	caracter: brânzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	14/13/12/11.11.24	60	12/11/10/09.01.25
5	Brânza maturată semitare "De Posehonie"amb	4	60	02.10.24				neg.	45		4	caracter: Pr:brânzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4	14/13/12/11.11.24	60	12/11/10/09.01.25
6	Brânza maturată semitare "De Posehonie" kg	4	60	02.10.24				neg.	45		4	caracter: Pr:brânzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4	14/13/12/11.11.24	60	12/11/10/09.01.25
7	Produs de brânză „Russkii”Klasiceskii ,amb,kg Ucraina	3						neg.	50			caracter: Pr:brânzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	14/13/12/11.11.24	60	12/11/10/09.01.25
8	Brânză topită 175 g „Delicioasă”	1/5						neg.	40	34		pur lactat acid	max 65	max 3	85±5%	0,+4	13/05.11.24	60	11/03.01.25
9	Brânză topită afumată amb./kg „De Basarabia”, vid	1						neg.	30	34		picant, gust de afumare	min 55	max 3	85±5%	0,+4/°C.0	03.10.24	90	01.01.25
10	Unt „Sm.dulce 200 g	2						neg.	62,0		16	conspunde HG	35,0		max 80%	0,+4/-18°C	10.11.24	35/120	15.12.24/06.12.24
11	Unt „Tărănesc” 200 g	5/4						neg.	72,5		16	conspunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	13/10.11.24	35/120	18/15.12.24/17.03.25
12	Unt din smântână dulce 200g	2						neg.	82,5		16	conspunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	10.11.24	35/120	14.12.24/15.03.25
13	Amestec de grăsimi tartinabile "De Masă", 200 g	18						neg.	72,0		16	conspunde SF	25,5		max 80%	0,+4/-18°C	14.11.24	35/120	18.12.24/06.03.25
14	Amestec de grăsimi tartinabile „Dorința” 200 g	18						neg.	62,0		16	conspunde SF	35,7		max 80%	0,+4/-18°C	04.11.24	35/120	18.12.24/06.03.25
15	Unt „Tărănesc”10kg	4						neg.	72,5		16	conspunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	31/26.08.24	10/365	24.11.24/03.03.25
16	Unt „Tărănesc” 5kg	4						neg.	72,5		16	conspunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	12.07.24	10/365	24.11.24/12.07.25
17	Unt din smântână dulce 5 kg	1						neg.	82,5		16	conspunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	14/12.07.24	10/365	24.11.24/14/12.07.25



Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate Holtarie 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

15.11.24

Unul monolit s-a pastrat la t-18°C pîna la data livrării
Brînza maturată semitare după deschiderea ambalajului se păstrează la frigider ream
la temperatura 0, +4 °C- 15 zile fără depășirea termenului de valabilitate
Responsabil : Laborant pe calitate

[Signature]



S.A. „Fabrica de unt din Florești”
CERTIFICAT DE CALITATE 271

Denumirea produsului	D.N.	Nr. Lotului	Cantitatea Novete	Indici fizico - chimici							Temperatura, °C	Ora finaliz. proces tehnol.	Data fabricarii, ambalării, 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						
Lapte 2,5% de con.st.450ml/900ml/pel 1/1 500 ml pel		15/14		2,5	16	1028,0						00 ¹⁰	15/14.11.24	21/20.11.24	7	23 ⁵⁵
Lapte 1,5% de con.st.900ml/pel 11		15/14		1,5	16	1028,2						00 ¹⁰	15/14.11.24	21/20.11.24	7	23 ⁵⁵
Lapte 3,5% de consum sticla 900 ml		15/14		3,5	16	1028,0						00 ¹⁰	15/14.11.24	21/20.11.24	7	23 ⁵⁵
Lapte 3,8% de consum integral, st 900ml		15/14		3,8	16	1028,8						00 ¹⁰	15/14.11.24	21/20.11.24	7	23 ³⁵
Lapte acru, pah 400g/ covășit 4,0% st 450g		15/14		4,0	80/78							00 ¹⁰	15/14.11.24	23/22.11.24	10	23 ³⁵
Chefir 0% sticla degresat 900g /450g		15/14		0	90							00 ¹⁰	15/14.11.24	23/22.11.24	10	23 ³⁵
Chefir 1,0% pelic 500g, stic. 450g/900g		14		1,0	92/90							00 ¹⁰	14.11.24	23.11.24	10	23 ³⁵
Chefir bifido. 2,5% sticla 450g/900g		14		2,5	94/92							00 ¹⁰	14.11.24	23.11.24	10	23 ³⁵
Chefir 2,5% pel 500g, sticla 450g/900g		14/12		2,5	94/92							00 ¹⁰	14.11.24	23.11.24	10	23 ³⁵
Chefir 3,5% sticla 450g		14		3,5	94/92							00 ¹⁰	14.11.24	23.11.24	10	23 ³⁵
Laurt piersic 1,5% sticla 450g		6.5		1,5	84							00 ¹⁰	15/13/11.11.24	28/26/24.11.24	14	23 ⁴⁵
Laurt multifruct 1,5% sticla 450g/500g pel		5.4		1,5	84							00 ¹⁰	15/13/11.11.24	28/26/24.11.24	14	23 ²⁵
Laurt caise 1,5% sticla 450g		6.5		1,5	88							00 ¹⁰	15/13/11.11.24	28/26/24.11.24	14	23 ²⁵
Laurt classic 1,5% st. 450g		7.6		1,5	84							00 ¹⁰	15/13/11.11.24	28/26/24.11.24	14	23 ²⁵
Laurt classic 2,6% pel. 500g		3.2		2,6	86							00 ¹⁰	15/13/11.11.24	28/26/24.11.24	14	23 ²⁵
Laurt classic 2,5% pah 150gr		4.3		2,5	78							00 ¹⁰	15/13/11.11.24	28/26/24.11.24	14	23 ²⁵
Smântână 15,0% fer. 350g pah/ 500g pel		15/14/13		15,0	74							00 ¹⁰	15/14/12.11.24	29/28/26.11.24	15	23 ⁴⁵
Smântână 20,0% 250g, 350 g, 500g pel		15/14/13		20,0	74							00 ¹⁰	15/14/12.11.24	29/28/26.11.24	15	23 ⁴⁵
Smântână 25,0% fermentată 350 g pah		15/14/13		25,0	74							00 ¹⁰	15/14/12.11.24	29/28/26.11.24	15	23 ⁴⁵
Smântână 10,0% fermentată pel.500 g/200/400g pah		15/14/13		10,0	68							00 ¹⁰	15/14/12.11.24	29/28/26.11.24	15	23 ⁴⁵
Brânză proaspătă 2,0% amb 500g		13/12		2,0	180							00 ⁰⁵	15/14.11.24	19/18.11.24	5	00 ²⁵
Brânză proaspătă 5,0% amb 500g		23/22		5,0	180							00 ⁰⁵	15/14.11.24	19/18.11.24	5	23 ⁵⁵
Brânză proaspătă 5,0% amb 5kg		14/12		5,0	180							00 ⁰⁵	15/14.11.24	19/18.11.24	5	23 ⁵⁵
Brânză proaspătă 9,0% amb 500g/3kg		22/21		9,0	180							00 ⁰⁵	15/14.11.24	19/18.11.24	5	23 ⁵⁵
Br. granulat 4,0% pah.300g/0%3KG		14/13		4,0	180							00 ⁰⁵	15/14.11.24	19/18.11.24	5	23 ⁵⁵
Lapte 1,5 sterili UHT/0.900																
Lapte 2,5% sterili UHT/f.lactoza/0,900																
Lapte 3,2 sterili UHT																
Brânza glazurata: vanilie, cacao, piersic, visina, caramela, capsunari, nucii, alfine, coocos																



Correspunde cerintelor 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 15.11.24

Responsabil: Laborant pe calitate