



S.A. „Fabrica de unt din Florești”
CERTIFICAT DE CALITATE 60

De Lupșii

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 Fosfataza	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	
Lapte 2,5% de con. st. 930/500 pel 11	H.G 158 din 07.03.2019	13		2,5	16	1028,0					I	neg.	+2°C +6°C	00 ²⁰	13.03.23	17.03.23	5	23 ⁵⁵
Lapte 1,5% de con. st. 930ml/pel 11		13		1,5	16	1028,2					I	neg.	+2°C +6°C	00 ²⁰	13.03.23	17.03.23	5	23 ⁵⁵
Lapte 3,5% de consum sticla 930 ml		13		3,5	16	1028,0					I	neg.	+2°C +6°C	00 ²⁰	13.03.23	17.03.23	5	23 ⁵⁵
Lapte acru 4,0% paharel 400g		13		4,0	76							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	13.03.23	22.03.23	10	23 ³⁵
Lapte covășit 4,0% sticlă 500g		13		4,0	80							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	13.03.23	22.03.23	10	23 ³⁵
Chefir 0% sticla degresat 930g		13		0	90							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	13.03.23	22.03.23	10	23 ³⁵
Chefir 1,0% pelic.stic. 500g/930g		13		1,0	90							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	13.03.23	22.03.23	10	23 ³⁵
Chefir bifido. 2,5% sticlă 500g/930g		13		2,5	90							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	13.03.23	22.03.23	10	23 ³⁵
Chefir 2,5% pel, sticlă 500g/930g		13		2,5	92							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	13.03.23	22.03.23	10	23 ³⁵
Chefir 3,5% sticlă 500g		13		3,5	92							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	13.03.23	22.03.23	10	23 ³⁵
Laurt piersic 1,5% sticlă 500g					1,5							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	13.03.23	26.03.23	14	23 ⁴⁵
Laurt multifruct 1,5% sticlă 500g					1,5	82						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	13.03.23	26.03.23	14	23 ²⁵
Laurt căpșună 1,5% sticlă 500g					1,5	78						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	13.03.23	26.03.23	14	23 ²⁵
Laurt clasic 1,5% st. 500g				1,5	78						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	13.03.23	26.03.23	14	23 ²⁵	
Laurt clasic 2,6% pel. 500g				2,6	78						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	13.03.23	26.03.23	14	23 ²⁵	
Laurt clasic 2,5% pah 125g, 150gr				2,5	76						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	13.03.23	26.03.23	14	23 ²⁵	
Smântână 15,0% fer. 350g pah/ 500g pel				15,0	66						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	13.03.23	19.03.23	7	23 ⁴⁵	
Smântână 20,0% 250g. 350 g. 500g pel				20,0	66						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	13.03.23	19.03.23	7	23 ⁴⁵	
Smântână 25,0% fermentată 350 g pah				25,0	66						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	13.03.23	19.03.23	7	23 ⁴⁵	
Smântână 10,0% fermentat pel.500 g/200/400g pah				10,0	66						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	13.03.23	19.03.23	7	23 ⁴⁵	
Brînză proaspătă 2,0% amb 500g				2,0	188						neg.	0°C +4°C	00 ⁰⁵	13.03.23	17.03.23	5	23 ⁵⁵	
Brînză proaspătă 5,0% amb 500g				5,0	190						neg.	0°C +4°C	00 ⁰⁵	13.03.23	17.03.23	5	23 ⁵⁵	
Brînză proaspătă 5,0% amb 500g/5kg				5,0	190						neg.	0°C +4°C	00 ⁰⁵	13.03.23	17.03.23	5	23 ⁵⁵	
Brînză proaspătă 9,0% amb 500g/3kg				9,0	190						neg.	0°C +4°C	00 ⁰⁵	13.03.23	17.03.23	5	23 ⁵⁵	
Br. granulat 4,0% pah.300g/0%3KG				4,0	150						neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	13.03.23	17.03.23	5	23 ⁵⁵	
Lapte 1,5 steril II UHT/0.900				1,5	17						I	neg.	(0-25)°C	11/11.01.24	11/11.01.24	365		
Lapte 2,5% steril II UHT/0.900				2,5	17						I	neg.	(0-25)°C	11/11.01.24	11/11.01.24	365		
Lapte 3,2 steril II UHT				3,2	17						I	neg.	(0-25)°C	11/11.01.24	11/11.01.24	365		
Lapte 4,5 steril II UHT				4,5	17						I	neg.	(0-25)°C	11/11.01.24	11/11.01.24	365		
Brânza cu cheag latic. CHEDDAR/SLUCUN/ Ucraina	CTB1746-2017/ TY Y 15.5-32861671-001			45/30								neg.	-4°C +6°C	14/13.02.23	13.08.23	180/90		
Brânza cu cheag latic. MOZZARELLA/SLUCUN/ Ucraina				26/18	134/180							neg.	-4°C +6°C	14/13.02.23	03.06.2023	120		

Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produselor lactate 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
13.03.23

Responsabil: Laborant pe calitate
[Signature]

Nr. partidei	Denumirea produsului	Termen de maturizare	Data fabricării după maturizare	Denumirea standardului	In greutate netto,kg/pac	INDICII FIZICO CHIMICI													
						Fosfatază	% de Grăsimi	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	Ora expirării termenului de valabilitate
71	Brânză maturată semitare „De Olanda”, amb	60	31.12.22	H.G 158 din 07.03.2019	neg.	45					caracter: brânzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	10.03.23	60	08.05.23	
71	Brânză maturată semitare „De Olanda”, kg	60	31.12.22	H.G 158 din 07.03.2019	neg.	45					caracter: brânzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	10.03.23	60	08.05.23	
26	Brânză maturată semitare „Rossiischi”, amb	60	22.12.22	H.G 158 din 07.03.2019	neg.	50					caracter: brânzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4°C	10.03.23	60	08.05.23	
26	Brânză maturată semitare „Rossiischi”, kg	60	22.12.22	H.G 158 din 07.03.2019	neg.	45					caracter: brânzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4°C	10.03.23	60	08.05.23	
35	Brânză cu cheag tare „Gollandskii”, amb,kg. Ucraina	60	13.02.23	H.G 158 din 07.03.2019	neg.	50					caracter: brânzei	max 45	1,5-2,5	85±5%	0,+4°C	10.03.23	60	08.05.23	
26	Brânză cu cheag tare „Rossiischi”, amb,kg. Ucraina	60	25.12.23	H.G 158 din 07.03.2019	neg.	50					caracter: brânzei	max 45	1,5-2,5	85±5%	0,+4°C	10.03.23	60	08.05.23	
22	Brânza maturată semitare "De Posehomie",amb,kg	60	22.11.22	H.G 158 din 07.03.2019	neg.	45					caracter: Pr-brânzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	10.03.23	60	08.05.23	
13	Produs de brinză „Russkii”Klaseskii, amb Ucraina	60	29.12.23	H.G 158 din 07.03.2019	neg.	50					caracter: Pr-brânzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0+8°C	10.03.23	60	08.05.23	
1	Brânză topită 175 g „Delicioasă”			H.G 158 din 07.03.2019	neg.	40	34				pur licat acid	max 65	max 3	85±5%	0,+4°C	09.03.23	60	07.05.23	
1	Brânză topită afumată amb./kg „De Basarabia”, vid			H.G 158 din 07.03.2019	neg.	30	34				picant, gust de afumare	min 55	max 3	85±5%	0,+4°C	02.03.23	90/60	30.05.23	
2/1	Unt „Sm.dulce 200 g			H.G 158 din 07.03.2019	neg.	62,0					corespunde HG	35,0	max 80%	0,+4/-18°C	07/01.03.	35/120			
2	Unt „Tărănesc” 200 g			H.G 158 din 07.03.2019	neg.	72,5					corespunde HG	25,0	max 80%	0,+4/-18°C	07/03.23	35/120			
2/1	Unt din smintina dulce 200g			H.G 158 din 07.03.2019	neg.	82,5					corespunde HG	16,0	max 80%	0,+4/-18°C	07/01.03.	35/120			
8/1	Amestec de grăsimi tartinabile "De Masă", 200 g			SF 00459075-007:2010	neg.	72,0					corespunde SF	26,6	max 80%	0,+4/-18°C	04.03/25.02.	35/120			
9	Amestec de grăsimi tartinabile „Dorintă” 200 g			SF 00459075-007:2010	neg.	62,0					corespunde SF	35,7	min 80%	0,+4/-18°C	10/03.23	35/120			
8	Unt „Tărănesc” 10kg			H.G 158	neg.	72,5					corespunde HG	25,0	max 80%	0,+4/-18°C	26.06.22	10/165			
1	Unt „Tărănesc” 20 kg/5kg			H.G 158	neg.	72,5					corespunde HG	35,0	max 80%	0,+4/-18°C	18.02.23	10/165			
2	Unt din smintina dulce 5.0kg			H.G 158	neg.	82,5					corespunde HG	16,0	max 80%	0,+4/-18°C	18/03.23	10/165			

Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate Holțarice 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

13.03.23

Brânza maturată semitare se păstrează la temperatura (0-4°C) după maturare 4 luni

Responsabil :

Laborant pe calitate

(Signature and Stamp)