

Denumirea produsului	D.N.	Nr. Lotului	Nr. certificatului	Indici fizico - chimici								Temperatura, °C	Ora finaliz. proces tehnol.	Data fabricării, ambalării, eliberării	Data finalizării termenului de valabilitate	Termenul de valabilitate (zile)	Ora expirării termenului de valabilitate	
				F.m.g., % max.	Aciditatea, °T	Densitatea, °A	SUD min. %	Umiditatea, % max.	sare, % max.	Grupa de puritate	Proba la Fosfoaza							
Lapte 2,5% de con. st. 930/500 pel 1l	HG 158 din 07.03.2019	19/18	169/168	2,5	16	1028,0					I	neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	19.07.24/18.07.24	25.07.24/24.07.24	7	23 ⁵⁵
Lapte 1,5% de con. st. 900g/ 930ml/pel 1l		19/18	169/168	1,5	16	1028,2					I	neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	19.07.24/18.07.24	25.07.24/24.07.24	7	23 ⁵⁵
Lapte 3,5% de consum sticla 930 ml		19/18	169/168	3,5	16	1028,0					I	neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	19.07.24/18.07.24	25.07.24/24.07.24	7	23 ⁵⁵
Lapte acru 4,0% paharel 400g		19/18	169/168	4,0	76							neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	19.07.24/18.07.24	28.07.24/27.07.24	10	23 ⁵⁵
Lapte covășit 4,0% sticlă 0,450g/ 500g		19/18	169/168	4,0	82							neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	19.07.24/18.07.24	28.07.24/27.07.24	10	23 ⁵⁵
Chefir 0% sticla degresat 930g		19/18	169/168	0	88							neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	19.07.24/18.07.24	28.07.24/27.07.24	10	23 ⁵⁵
Chefir 1,0% pelic.stic.0,450g/ 500g/930g		19/18	169/168	1,0	90							neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	19.07.24/18.07.24	28.07.24/27.07.24	10	23 ⁵⁵
Chefir bifido. 2,5% sticlă 500g/450g/900g/930g		19/18	169/168	2,5	90							neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	19.07.24/18.07.24	28.07.24/27.07.24	10	23 ⁵⁵
Chefir 2,5% pel.sticlă 0,450g/500g/930g		19/18	169/168	2,5	90							neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	19.07.24/18.07.24	28.07.24/27.07.24	10	23 ⁵⁵
Chefir 3,5% sticlă 0,450g/500g		19/18	169/168	3,5	90							neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	19.07.24/18.07.24	28.07.24/27.07.24	10	23 ⁵⁵
Iaurt piersic 1,5% sticlă 0,450g/ 500g		6	167	2,5	82			9,5				neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	17.07.24	30.07.24	14	23 ⁵⁵
Iaurt multifruct 1,5% sticlă 0,450g/ 500g		7/6	169/165	2,6	82			9,5				neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	19/17.07.24	01.08.24/30.07.24	14	23 ⁵⁵
Iaurt căpșună 1,5% sticlă 0,450g/ 500g		9/8	169/167	2,7	82			9,5				neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	19/17.07.24	01.08.24/30.07.24	14	23 ⁵⁵
Iaurt caise 1,5% sticlă 0,450g/ 500g		8/7	169/165	2,8	80			9,5				neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	19/17.07.24	01.08.24/30.07.24	14	23 ⁵⁵
Iaurt clasic 1,5% st. 0,450g/ 500g		8/7	165	2,9	80			9,5				neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	17/15.07.24	30.08.07.24	14	23 ⁵⁵
Iaurt clasic 2,6% pel. 500g		3	165	2,10	82			9,5				neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	15.07.24	28.07.24	14	23 ⁵⁵
Iaurt clasic 2,5% pah 125g/150gr		6	168	2,11	78			9,5				neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	18.07.24	31.07.24	14	23 ⁵⁵
Smântână 15,0% fer. 350g pah/15pel 500g		19/18	169/168	2,12	70							neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	19.07.24/18.07.24	25.07.24/24.07.24	7	23 ⁵⁵
Smântână 20,0% 250 g/ 350 g 200g.500g pel		19/18	169/168	2,13	66							neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	19.07.24/18.07.24	25.07.24/24.07.24	7	23 ⁵⁵
Smântână 25,0% fermentată 250 g/ 350 g păh		19/18	169/168	2,14	66							neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	19.07.24/18.07.24	25.07.24/24.07.24	7	23 ⁵⁵
Smântână 10,0% ferment. pel. 500g/200/400gpah		19/18	169/168	2,15	70							neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	19.07.24/18.07.24	25.07.24/24.07.24	7	23 ⁵⁵
Brinză proaspătă 2,0% amb 500g		19/18	169/168	2,16	188			76,0				neg.	0, +4°C	00 ⁰⁰	19.07.24/18.07.24	23.07.24/22.07.24	5	23 ⁵⁵
Brinză proaspătă 5,0% amb 500g /5kg		24/23	169/168	2,17	188			76,2				neg.	0, +4°C	00 ⁰⁰	19.07.24/18.07.24	23.07.24/22.07.24	5	23 ⁵⁵
Brinză proaspătă 9,0% amb 500g/3kg		30/29	169/168	2,18	188			76,2				neg.	0, +4°C	00 ⁰⁰	19.07.24/18.07.24	23.07.24/22.07.24	5	23 ⁵⁵
Br. granulată 4,0% pah.300g/0%3KG		19/18	169/168	2,19	150			78,0				neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	19.07.24/18.07.24	23.07.24/22.07.24	5	23 ⁵⁵
Lapte 1,5% steril 1l UHT/0.900		CTB1746-2017			2,20	17	1030,4						(0,25)°C		08.11.23	09.11.24		365
Lapte 2,5% steril 1l UHT/fără lactoză 2,5%					2,21	17	1029,4						(0,25)°C		02.01.24/08.11.23	27.12.24/02.11.24		365
Lapte 3,2 %/3,5% steril 1l UHT.					2,22	17	1028,7						(0,25)°C			27.12.24/02.11.24		365
Brinzica glazurată: vanilin, nuci, cacao, piersic, visina, caramela, capsuna, afine, cocos 36g					2,25	134/180			39				neg.	-18°C	02.01.24/28.08.23	30.06.24/24.02.24	120	

Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produsele 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

Caracteristicile organoleptice corespund cerințelor documentului normativ.

Data și ora eliberării certificatului 19.07.2024

Responsabil : Laborant pe calitate

Extras din certificat de calitate Nr.169/168

Nr. ordine	Denumirea produsului	Nr. partidei	Termen de maturizare	Data fabricării (data finalizării procesului tehnologic)	Denumirea documentului	INDICII FIZICO CHIMICI						Umiditatea aerului		Data fabricării (unt, br. topita, spread). Data ambalării (brinza maturata)	Termenul de realizare (zile) din ziua preambalării	Data finalizării termenului de valabilitate	
						Fosfatază	% de Grăsimi	Substanță uscată degresată, min.	Aciditatea, °T	temperatura in product °C	Indicii organoleptici	Umiditatea, %	% de sare				Umiditatea aerului
1	Brânză maturata semitare „De Olanda” amb, kg	2728/42	60	04.06.24/15.05.24	H.G 158 din 07.03.19	neg.	45				max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4	18/17/16/15/12.07.24	60	15/14/13/12/09.09.24
2	Brânză maturata semitare „De Olanda”, amb, kg, Ucraina	131/6	60	06.06.24	H.G 158 din 07.03.19	neg.	45				max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4	18/17/16/15/12.07.24	60	15/14/13/12/09.09.24
3	Brânză maturata semitare „De Olanda”, amb, kg, Ucraina	1	60	04.05.24	H.G 158 din 07.03.19	neg.	50				max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	18/17/16/15/12.07.24	60	15/14/13/12/09.09.24
4	Brânză maturata semitare „De Olanda”, amb, kg, Ucraina	1	60	02.05.24	H.G 158 din 07.03.19	neg.	45				max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	18/17/16/15/12.07.24	60	15/14/13/12/09.09.24
5	Brânză maturata semitare „De Olanda”, amb, kg, Ucraina	37	60	04.06.24	H.G 158 din 07.03.19	neg.	45				max 45	1,5-2,5	85±5%	0,+4	18/17/16/15/12.07.24	60	15/14/13/12/09.09.24
6	Brânză maturata semitare „De Olanda”, amb, kg, Ucraina	1	60	06.05.24	H.G 158 din 07.03.19	neg.	50				max 45	1,5-2,5	85±5%	0,+4	18/17/16/15/12.07.24	60	15/14/13/12/09.09.24
7	Brânză maturata semitare „De Olanda”, amb, kg, Ucraina	1	60	05.06.24	H.G 158 din 07.03.19	neg.	45				max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4	18/17/16/15/12.07.24	60	15/14/13/12/09.09.24
8	Brânză maturata semitare „De Olanda”, amb, kg, Ucraina	3	60	06.05.24	H.G 158 din 07.03.19	neg.	50				max 43	1,3-1,8	85±5%	0+8	18/17/16/15/12.07.24	60	15/14/13/12/09.09.24
9	Brânză topită 175 g „Delicioasă”	1			H.G 158 din 07.03.19	neg.	40	34			max 65	max 3	max 85%	0,+4	18/17.07.24	60	15/14.09.24
10	Brânză topită afumată amb/ kg „De Basarabia” vid	2			H.G 158 din 07.03.19	neg.	30	34			min 55	max 3	max 85%	0,+4	20.06.24	90	17.09.24
11	Unt „Sm.dulce” 200g	3			H.G 158 din 07.03.19	neg.	62,0				max 35,0		max 80%	0,+4-18	14.07.24	35/120	18.08.24
12	Unt „Tărănesc” 200 g	6/1			H.G 158 din 07.03.19	neg.	72,5				max 25,0		max 80%	0,+4-18	14/05.07.24	35/120	18/10.08.24
13	Unt din smintina dulce 200g/10kg	3/1			H.G 158 din 07.03.19	neg.	82,5				max 16,0		max 80%	0,+4-18	05-07.24	34/120/85	10.08.24
14	Amestec de grăsimi tartinabile „De Masă” 200 g	19/20			SF00459075 - 007:2010	neg.	72,0				max 16		max 80%	0,+4-18	05.07.24	35/120	10.08.24/20.10.24
15	Amestec de grăsimi tartinabile „Dorința” 200 g.	18			SF00459075 - 007:2010	neg.	62,0				max 16		max 80%	0,+4-18	12.07.24	35/120	10.08.24
16	Unt „Tărănesc” 10kg	2			H.G 158 din 07.03.19	neg.	72,5				max 16		max 80%	0,+4-18	25.10.24	10/365	28.07.24/24.10.24
17	Unt „Tărănesc” 5 kg	2			H.G 158 din 07.03.19	neg.	72,5				max 16		max 80%	0,+4-18	05.07.24/30.06.24	10/365	28.07.24/11.06.25
18	Unt din smintina dulce 5.0kg	3			H.G 158 din 07.03.19	neg.	82,5				max 16		max 80%	0,+4-18	26.06.24	10/365	28.07.24/30.06.25

Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produselor lactate Holaiter 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 19.07.2024

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

Responsabil: Laborant pe calitate