



Nr	Denumirea produsului	Documentul Normativ	Numărul de locuri	În greutatea neto, kg	Indicii fizico-chimici					Data fabricării, eliberării	Data Finalizării Termenului de valabilitate	Termen de valabilitate	Caracteristici senzoriale	
					Grăsiimea %	Aciditatea °T	Densitatea °A	Umiditate %	Fosfor					Temperatura °C
1	Lapte pasteurizat, 1L	HG 158 din 07.03.2019		4320	2,5	18	1028		Absentă	4±2	25.11.2	30.11.2	72 ore	Corespunde Anexa 2 HG 158
2	Lapte pasteurizat, 0,5L	-/-		1040	2,5	18	1028		Absentă	4±2	25.11.2	30.11.2	5 zile	-/-
3	Lapte pasteurizat, 1L	-/-		940	3,5	18	1028		Absentă	4±2	25.11.2	30.11.2	5 zile	-/-
4	Lapte pasteurizat, 1L	-/-		40	1,5	18	1028		Absentă	4±2	25.11.2	30.11.2	5 zile	-/-
5	Chefir, 500 gr	HG 158 din 07.03.2019		110					Absentă	4±2	25.11.2	30.11.2	5 zile	Corespunde Anexa 4 HG 158

7333100

Сербия

Data fabricării	Data preambalării	Denumirea produsului	Termen de maturizare, zile	Termen de păstrare după maturizare conform standardului	Standard	Calupuri, unități	Greutate a în kg	Indicii fizico-chimici			Caracteristici senzoriale	Termen de realizare, zile	Temperatura de păstrare °C, umiditatea aerului %	Valabil până la
								% de grăsimi	% de umiditate	% de sare				
4-6-4108	23/12	Brinză cu cheag tare „de Rîșcani”	35	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	HG 158 din 07.03.2019		123,6	50±1,6	Max 44	1,5-2,5	Corespunde Anexa 5 HG 158	60	0°...4°C 85±5%	21/12
4108	22-23/12	Ambalat					45,3							20-21/12
4108	23/12	Brinză cu cheag tare „de Moldova”	40	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	HG 158 din 07.03.2019		150,1	50±1,6	Max 44	1,5-2,5	Corespunde Anexa 5 HG 158	60	0°...4°C 85±5%	21/12
4108	23/12	Ambalat					30,0							21/12
6108	23/12	Brinză cu cheag tare „de Olanda”	45	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	HG 158 din 07.03.2019		147,7	45±1,6	Max 44	1,5-2,5	Corespunde Anexa 5 HG 158	60	0°...4°C 85±5%	21/12
6108	23/12	Ambalat					30,0							21/12
2108	23/12	Brinză cu cheag tare „de Poșchonie”	45	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	HG 158 din 07.03.2019		109,6	45±1,6	Max 44	1,5-2,5	Corespunde Anexa 5 HG 158	60	0°...4°C 85±5%	21/12
4108	23/12	Ambalat					30,0							21/12
31104	23/12	Brinză cu cheag tare „de Rusia”	60	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	HG 158 din 07.03.2019		10,2	50±1,6	Max 43	1,5-2,5	Corespunde Anexa 5 HG 158	60	0°...4°C 85±5%	21/12
31104	23/12	Ambalat 0.4					45,3							21/12
24/12		Brinză cu cheag moale cu pătrunjel, mîrîr „Albă de Rîșcani”			SF 03947208 003:2009		18,97	35±1,6	Max 62	Max 4,5	Lactat pușin acid, cu gust de verdeața folioasă	5	4±2°C 85±5%	29/12
		Brinză cu cheag tare „Edam”	min30 zile	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	HG 158 din 07.03.2019			45±1,6	Max 48		Păcut, fin cu aromă caracteristică, pușin amărui	60	0°...4°C 85±5%	
		Ambalat												
20/12		Brinză topită tarinabilă „Mărgărit”			SF 03947208-001	240		Min 60	52		Caracteristic de brinză topită	25	0-6	20/12
		Brinză topită tarinabilă „Rîșcani”			SF 03947208-001			Min 55	55		Caracteristic de brinză topită	25	0-6	
9/108	23/12	Brinză cu cheag tare „de Brut”	15	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	HG 158 din 07.03.2019		1359	40±1,6	Max 50	1,5-2,5	Corespunde Anexa 5 HG 158	60	0°...4°C 85±5%	21/12
2/108	23/12	Ambalat					30,0							21/12
8/108	23/12	Brinză cu cheag tare „Lucafiurul”	45	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	HG 158 din 07.03.2019		15,5	30±2,0	Max 52	1,5-3,0	Corespunde Anexa 5 HG 158	60	0°...4°C 85±5%	21/12
5/108	23/12	Brinză cu cheag tare „Gouda”	30	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	HG 158 din 07.03.2019		130,3	48±1,6	Max 44	1,5-3,0	Ușor picant cu aromă caracteristică	60	0°...4°C 85±5%	21/12
4/108	23/12	Ambalat					34,5							21/12
		Brinză cu cheag tare „Bugac”	30	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	HG 158 din 07.03.2019			55±1,0	Max 50	1,5-2,5	Caracteristic brinzei, slab acidulat	60	0°...4°C 85±5%	
20/12	23/12	Cașcaval „Provincial”	15	4 luni la temperatura de -3°C ... 0°C	SF 03947208 002:2008		34,7	45±2,0	Max 50	1,0-3,0	Caracteristic brinzei pușin amărui	60	0°...4°C 85±5%	21/12
24/12	23/12	Ambalat					7,19							21/12
		Cașcaval „Provincial” cu punculă și adică	15	2 luni la temperatura de -3°C ... 0°C	SF 03947208 002:2008			45±2,0	Max 50	1,0-3,0	Caracteristic brinzei pușin amărui	30	0°...4°C 85±5%	
		Ambalat												
23/12	22-23/12	Brinză topită afumată „de Basarabia-LR”			SF 03947208 001:2008		150,9	Min 30	Max 55	3,0	Potrivit de picant, de afumat	60	0°...4°C 85±5%	20-21/12
22-23/12		Ambalat					8,5							
		Brinză topită afumată „de Basarabia-LR” cu mîrîr și usturoi			SF 03947208 001:2008			Min 30	Max 55	3,0	Potrivit de picant, afumat cu gust de marar și usturoi	60	0°...4°C 85±5%	
		Ambalat												
		Produs de brinză „De Olanda”	45	2 luni la temperatura de 0°C ... +4°C	SF 03947208 010:2012			45	Max 44	1,5-2,5	Promușat de brinză, slab acidulat, pușin amărui	60	0°...4°C 80±5%	
		Ambalat												
		Produs de brinză „De Rusia”	60	2 luni la temperatura de 0°C ... +4°C	SF 03947208 010:2012			50	Max 43	1,5-2,5	Corespunde Anexa 5 HG 158	60	0°...4°C 80±5%	
		Ambalat												
18/12		Brinză cu cheag la sărătură „Albă de Rîșcani”	5		SF 03947208 003:2009			45±1,6	Max 62	Max 4,5	Lactat acid, potrivit de alrat	30	4±2°C 85±5%	14/12

Corespunde cerințelor: HG al R. Moldova nr. 158 din 07.03.2019,
HG al R. Moldova nr. 520 din 22.06.2010 p.8,99,
HG al Republicii Moldova Nr. 221 din 16.03.2009
Data eliberării certificatului de calitate 24/12-12

certificat veterinar N°

Responsabil Șef laborator Toderiță Eduard

Laborant
(nume, prenume)Laborant
(semnătura)