



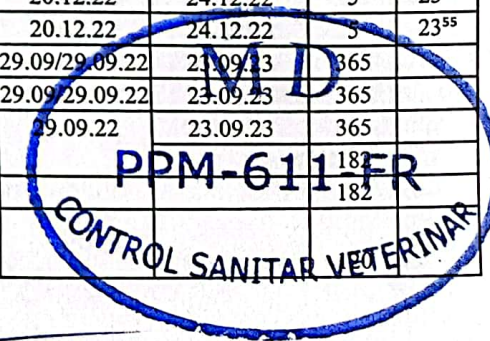
S.A. „Fabrica de unt din Florești”

**CERTIFICAT DE CALITATE Nr.299**

Produse fabricate în sistemul de management  
al siguranței alimentelor E N ISO 22000:2018  
Certificat №83 valabil pînă la 10.04.2025

Certificat de atestare a laboratorului  
№ LI-070 C.N.de A.din R.M.-MOLDAC  
pîna la 04.06.2025

Denumirea produsului	D.N.	Nr. Lotului	Cantitatea Novete	Indici fizico - chimici								Temperatura, °C	Ora finaliz. proces tehnol.	Data fabricării, ambala ri, 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	Proba la Fosforaza							
Lapte 2,5% de con. st. 930/500 pel 1l	H.G 158 din 07.03.2019	20		2,5	16	1028,0					I	neg.	+2°C +6°C	00 <sup>20</sup>	20.12.22	24.12.22	5	23 <sup>55</sup>
Lapte 1,5% de con. st. 930ml/pel 1l		20		1,5	16	1028,2					I	neg.	+2°C +6°C	00 <sup>20</sup>	20.12.22	24.12.22	5	23 <sup>55</sup>
Lapte 3,5% de consum sticla 930 ml		20		3,5	16	1028,0					I	neg.	+2°C +6°C	00 <sup>20</sup>	20.12.22	24.12.22	5	23 <sup>55</sup>
Lapte acru 4,0% paharel 400g		20		4,0	76							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	20.12.22	29.12.22	10	23 <sup>35</sup>
Lapte covăsit 4,0% sticlă 500g		20		4,0	90							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	20.12.22	29.12.22	10	23 <sup>35</sup>
Chefir 0% sticla degresat 930g		20		0	90							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	20.12.22	29.12.22	10	23 <sup>35</sup>
Chefir 1,0% pelic, stic. 500g/930g		20		1,0	90							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	20.12.22	29.12.22	10	23 <sup>35</sup>
Chefir bifido. 2,5% sticlă 500g/930g		20		2,5	90							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	20.12.22	29.12.22	10	23 <sup>35</sup>
Chefir 2,5% pel, sticlă 500g/930g		20		2,5	92							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	20.12.22	29.12.22	10	23 <sup>35</sup>
Chefir 3,5% sticlă 500g		20		3,5	92							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	20.12.22	29.12.22	10	23 <sup>35</sup>
Chefir 2,5% cu umplutură căpșună 500 g				2,5	90							neg.	4±2°C	00 <sup>10</sup>			5	23 <sup>45</sup>
laurt multifruct 1,5% sticlă 500g		H.G 158 din 07.03.2019			1,5					9,5		neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>				14
laurt căpșună 1,5% sticlă 500g	7			1,5	80				9,5		neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	20.12.22	02.01.23	14	23 <sup>25</sup>	
laurt caise 1,5% sticlă 500g	7			1,5	80				9,5		neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	20.12.22	02.01.23	14	23 <sup>25</sup>	
laurt clasic 1,5% st. 500g	13			1,5	80				9,5		neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	20.12.22	02.01.23	14	23 <sup>25</sup>	
laurt clasic 2,6% pel. 500g				2,6					9,5		neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>				14	23 <sup>25</sup>
laurt clasic 2,5% pah 125g, 150gr	4			2,5					9,5		neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	20.12.22	01.12.22	14	23 <sup>25</sup>	
Smântână 15,0% fer. 350g pah/ 500g pel	20			15,0	68						neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	20.12.22	26.12.22	7	23 <sup>45</sup>	
Smântână 20,0% 250g, 350 g ,500g pel	20			20,0	66						neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	20.12.22	26.12.22	7	23 <sup>45</sup>	
Smântână 25,0% fermentată 350 g pãh	20			25,0	68						neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	20.12.22	26.12.22	7	23 <sup>45</sup>	
Smântână 10,0% fermentat pel.500 g/200/400gpah	20			10,0	68						neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	20.12.22	26.12.22	7	23 <sup>45</sup>	
Brînză proaspătă 2,0% amb 500g	20			2,0	192			80.0			neg.	0°C +4°C	00 <sup>05</sup>	20.12.22	24.12.22	5	23 <sup>55</sup>	
Brînză proaspătă 5,0% amb 500g	38			5,0	190			80.0			neg.	0°C +4°C	00 <sup>05</sup>	20.12.22	24.12.22	5	23 <sup>55</sup>	
Brînză proaspătă 5,0% amb 500g/5kg	39		5,0	190			80.0			neg.	0°C +4°C	00 <sup>05</sup>	20.12.22	24.12.22	5	23 <sup>55</sup>		
Brînză proaspătă 9,0% amb 500g/3kg	20		9,0	190			80.0			neg.	0°C +4°C	00 <sup>05</sup>	20.12.22	24.12.22	5	23 <sup>55</sup>		
Br. granulată 4,0% pah.300g/0%3KG	20		4,0/0	150			78.0		max1	neg.	+2°C +6°C	00 <sup>05</sup>	20.12.22	24.12.22	5	23 <sup>55</sup>		
Lapte 1,5 steril 1l UHT/0.900	CTB1746-2017			1,5	17	1030,4				I	neg.	(0;25)°C		29.09/29.09.22	21.09.23	365		
Lapte 2,5% steril 1l UHT/0.900				2,5	17	1029,4				I	neg.	(0;25)°C		29.09/29.09.22	23.09.23	365		
Lapte 3,2 steril 1l UHT				3,2	17	1028,7				I	neg.	(0;25)°C		29.09.22	23.09.23	365		
Smîntîna dulce 33% 500gr Бел.				33	17						neg.	(0;20)°C					182	
Smîntîna dulce 10% 500gr Бел.				10	17						neg.	(0;20)°C					182	
Brînzica glazurată "vanilie"/"cacao"/condensat 45g TY BY 200030514.278				26/18	134/18						neg.	-18°C						



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

20.12.22

Responsabil: Laborant pe calitate



# CERTIFICAT DE CALITATE Nr.299

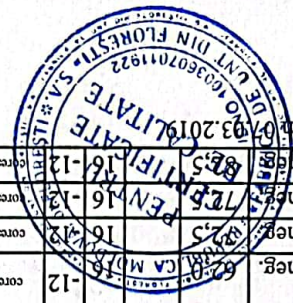
Certificat de atestare a laboratorului  
 Nr.LI-070 C.N.de A.din R.M.-MOLDAC  
 pînă la 04.06.2025

Nr. partidei	Denumirea produsului	Termen de maturizare	Data fabricării după maturizare	INDICII FIZICO CHIMICI															
				In greutate netto,kg/pac	Fosfatază % de Grășime	Substanță uscată degresată, mln.	Aciditatea, °T	Temperatura în produs, °C	Indicii organoleptici	Unitatea, %	% de sare	Unitatea aerului	Temperatura, °C	Data fabricării, ambalării, eliberării	ora finaliz. proc. tehnologic	Termenul de realizare (zile) din ziua preambalării	Data finalizării termenului de valabilitate	Ora expirării termenului de valabilitate	
66	Brînză maturată semitare „De Olanda”,kg	45	07.12.22	neg.	45					caracter. brnzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,4°C	19.12.22		60	16.02.23	
65	Brînză maturată semitare „De Olanda”,amb	45	03.12.22	neg.	45					caracter. brnzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,4°C	19.12.22		60	16.02.23	
22/18	Brînză maturată semitare„Rossiischii”,kg/amb	60	06.12.22	neg.	50					caracter. brnzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,4°C	19.12.22		60	16.02.23	
24	Brînză cu cheag tare „De Olanda”, amb,kg. Ucraina	60	31.10.22	neg.	45					caracter. brnzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,4°C	19.12.22		60	16.02.23	
27	Brînză cu cheag tare„Rossiischii” amb, Ucraina	60	27.10.22	neg.	50					caracter. brnzei	max 45	1,5-2,5	85±5%	0,4°C	19.12.22		60	16.02.23	
27	kg Ucraina	60	28.10.22	neg.	50					caracter. brnzei	max 45	1,5-2,5	85±5%	0,4°C	19.12.22		60	16.02.23	
12	Brînză maturată semitare „De Posehonié”amb,kg	60	02.11.22	neg.	45					caracter.	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,4°C	19.12.22		60	16.02.23	
30	Produs de Brînză tare „Ruschii,” Bel	02.10.22		neg.	50					caracter. brnzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0+8°C	19.12.22		60	16.02.23	
3/2	Brînză topită 175 g „Delicioasă”			neg.	40	34				pur lactat acid	max 65		85±5%	0,4°C	14/05.12.22		60	11/02.23	
1	Brînză topită afumată amb./kg „De Basarabia” vid			neg.	30	34				picanț, gust de afumare	min 55		85±5%	0,4°C	09.11.22		90/60	08.01.23	
2	Unt „Sm.dulce 200 g			neg.	62,0	16	-12			corpunde HG	max 35,0		80%	0,4-18°C	14.12.22		35/120		
5/4	Unt „Tărănesc” 200 g			neg.	72,5	16	-12			corpunde HG	max 25,0		80%	0,4-18°C	18/14.12.22		35/120		
4/3	Unt din smîntina dulce 200g			neg.	82,5	16	-12			corpunde HG	max 16,0		80%	0,4-18°C	18/14.12.22		35/120		
19	Masă”, 200 g			neg.	72,0	16	-12			corpunde SF	max 26,6		80%	0,4-18°C	25.11.22		35/120		
18	Amstec de grășimi tartinabile „Dorina” 200 g			neg.						corpunde SF	max 35,7		80%	0,4-18°C	04.12.22				
4/5	Unt „Tărănesc” 10kg			neg.						corpunde HG	max 25,0		80%	0,4-18°C	12/15.06.22				
4/5/1	Unt „Tărănesc” 20 kg/5kg			neg.						corpunde HG	max 25,0		80%	0,4-18°C	14.12/17.12.22		10/365		
2	Unt din smîntina dulce 5.0kg			neg.						corpunde HG	max 16,0		80%	0,4-18°C	08.12.22		10/365		

H.G 158 din 07.03.2019

SF  
00459075-  
007-2010

H.G 158



Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate 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  
 20.12.22

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

Responsabil :

Laborant pe calitate



M.D.

PPM-611-FR