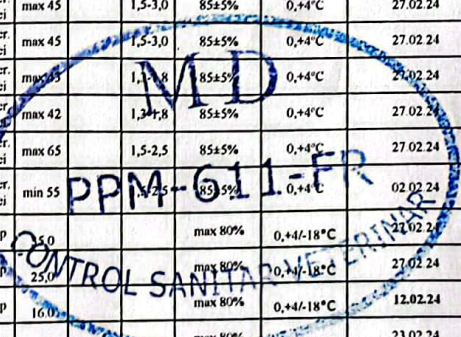
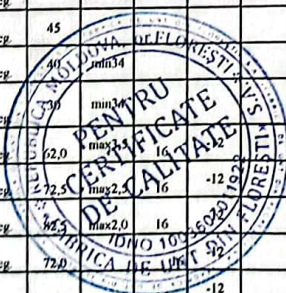


Nr. probă	Denumirea produsului	Denumirea metodei de analiză	INDICII FIZICO-CHIMICI											Data fabricării / Data anulării (în baza materiei)					
			Proba fizică	% de Grăsimi	Stabilitate la încălzire la apreciat	Aciditatea T ^o	Temperatura a la produsul T ^o	Densitatea T ^o	Indicele organoleptic G	Umiditatea %	Grupul de pământ	% de sare	Umiditatea activă		Temperatura T ^o				
29	Lapte 1,5% de con. st. 930/500/900 pel 1l	H.G158	neg.	1,5	min8,2	16		1028,0	coresp.									42°C / 6°C	29.02.24
29	Lapte 2,5% de con. st. 930/900ml pel 1l	H.G158	neg.	2,5	min8,2	16		1028,2	coresp.									42°C / 6°C	29.02.24
29	Lapte 3,5% de consum sticla 930 ml	H.G158	neg.	3,5	min8,2	16		1028,0	coresp.									42°C / 6°C	29.02.24
29	Lapte 3,8% de consum integral, st 900ml	H.G158	neg.	3,8	min8,2	16		1028,8	coresp.									42°C / 6°C	29.02.24
29	Lapte acru, covăsit 4,0% pah 400gr, st 500g	H.G158	neg.	4,0	min7,8	78/80			coresp.									42°C / 6°C	29.02.24
29	Chefir sticla degresat 900g	H.G158	neg.	0,05	min7,8	90			coresp.									42°C / 6°C	29.02.24
29	Chefir 1,0% pelic, stic. 500g/930/900g	H.G158	neg.	1,0	min7,8	90			coresp.									42°C / 6°C	29.02.24
29	Chefir bifido, 2,5% sticla 500g/900g	H.G158	neg.	2,5	min7,8	94			coresp.									42°C / 6°C	29.02.24
29	Chefir 2,5% pel, sticla 450g/500g/900g	H.G158	neg.	2,5	min7,8	92/92			coresp.									42°C / 6°C	29.02.24
27	Chefir 3,5% sticla 500g	H.G158	neg.	3,5	min7,8	94			coresp.									42°C / 6°C	27.02.24
9	Iaurt piersic 1,5% sticla 500g	H.G158	neg.	1,5	min9,5	85			coresp.									42°C / 6°C	28.02.24
9	Iaurt multifrukt 1,5% sticla 500g	H.G158	neg.	1,5	min9,5	85			coresp.									42°C / 6°C	28.02.24
10	Iaurt căpșună 1,5% sticla 500g	H.G158	neg.	1,5	min9,5	85			coresp.									42°C / 6°C	28.02.24
9	Iaurt caise 1,5% sticla 500g	H.G158	neg.	1,5	min9,5	80			coresp.									42°C / 6°C	28.02.24
9	Iaurt clasic 1,5% st. 500g	H.G158	neg.	1,5	min9,5	82			coresp.									42°C / 6°C	28.02.24
4	Iaurt clasic 2,6% pel. 500g	H.G158	neg.	2,6	min9,5	80			coresp.									42°C / 6°C	26.02.24
5	Iaurt clasic 2,5% pah 150gr	H.G158	neg.	2,5	min9,5	78			coresp.									42°C / 6°C	26.02.24
29	Smântână 15,0% fer. 350g pah / 500g pel	H.G158	neg.	15,0	min3,6	70/70			coresp.									42°C / 6°C	29.02.24
29	Smântână 20,0% 250g, 350 g, 500g pel	H.G158	neg.	20,0	min3,6	80/80			coresp.									42°C / 6°C	29.02.24
29	Smântână 25,0% fermentată 350 g pãh	H.G158	neg.	25,0	min3,6	80			coresp.									42°C / 6°C	29.02.24
29	Smântână 10,0% fermentat pel. 500g/200,400g pah	H.G158	neg.	10,0	min3,6	70/70			coresp.									42°C / 6°C	29.02.24
29	Brinză proaspătă 2,0% amb 500g	H.G158	neg.	2,0		188			coresp.	80,0							0,+4°C	29.02.24	
51/29	Brinză proaspătă 5,0% amb 500g/3kg	H.G158	neg.	5,0		188			coresp.	80,0							0,+4°C	29.02.24	
50/29	Brinză proaspătă 5,0% amb 500g/3kg	H.G158	neg.	5,0		188			coresp.	80,0							0,+4°C	29.02.24	
58/29	Brinză proaspătă 9,0% amb 500g/3kg	H.G158	neg.	9,0		188			coresp.	80,0							0,+4°C	29.02.24	
29	Br. granulat 4,0% pah. 300g/0%3KG	H.G158	neg.	4,0		150			coresp.	78,0	max1						0,+4°C	29.02.24	
30/26	Brinză maturată semitare „De Olanda”, amb, pel	H.G158	neg.	45					caracter. brinzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C				27.02.24		
30/26	Brinză maturată semitare „De Olanda” kg, pel	H.G158	neg.	45					caracter. brinzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C				27.02.24		
77/82	Brinză maturată semitare „Rossiischii”, amb, kg, pel	H.G158	neg.	50					caracter. brinzei	max 53	1,1-1,8	85±5%	0,+4°C				27.02.24		
1	Brinza maturată semitare "De Posconie" amb, kg	H.G158	neg.	45					caracter. brinzei	max 42	1,2-1,8	85±5%	0,+4°C				27.02.24		
6	Brinză topită 175 g pah „Delicioasă”	H.G158	neg.	30	min3,4				caracter. brinzei	max 65	1,5-2,5	85±5%	0,+4°C				27.02.24		
1	Brinză topită alumată amb. / kg „De Basarabia”, vid	H.G158	neg.	30	min3,4				caracter. brinzei	min 55	1,2-2,5	85±5%	0,+4°C				02.01.24		
3	Unt „Sm. dulce 200 g	H.G158	neg.	62,0	max 3,5	16			coresp.	25,0		max 80%	0,+4/-18°C				27.02.24		
6	Unt „Tărănesc” 200 g	H.G158	neg.	72,5	max 2,5	16	-12		coresp.	25,0		max 80%	0,+4/-18°C				27.02.24		
4	Unt din smintina dulce 200g	H.G158	neg.	82,5	max 2,0	16			coresp.	16,0		max 80%	0,+4/-18°C				12.02.24		
6	Amestec de grăsimi tartinabile "De Masă", 200 g	S.F	neg.	72,0					coresp.	25,5		max 80%	0,+4/-18°C				23.02.24		
5	Amestec de grăsimi tartinabile „Dorința” 200 g	S.F	neg.	62,0		16	-12		coresp.	35,7		max 80%	0,+4/-18°C				16.02.24		
9	Unt „Tărănesc” 10kg	H.G158	neg.	72,5	max 2,5	16	-12		coresp.	25,0		max 80%	0,+4/-18°C				26.07.23		
1	Unt „Tărănesc” 5kg	H.G158	neg.	72,5	max 2,5	16	-12		coresp.	25,0		max 80%	0,+4/-18°C				02.01.24		
2	Unt din smintina dulce 5.0kg/10kg	H.G158	neg.	82,5		16	-12		coresp.	16,0		max 80%	0,+4/-18°C				27.02.24		



Data eliberării raportului 29.02.2024

Responsabil

[Handwritten signature]

Laborant pe calitate

[Handwritten signature]