

Denumirea produsului	D.N.	Nr. Lotului	Cantitatea Novete	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	Umiditatea, % max.	SUD min. %	sare, % max.	Grupa de puritate	Proba la Fosfoaza								
Lapte 2,5% de con. st. 930/500/900 pel 1l	H.G 158 din 07.03.2019	15		2,5	16	1028,0						I	neg.	+2°C +6°C	00 ²⁰	15.12.23	21.12.23	7	23 ⁵⁵
Lapte 1,5% de con. st. 930/900ml pel 1l		15		1,5	16	1028,2						I	neg.	+2°C +6°C	00 ²⁰	15.12.23	21.12.23	7	23 ⁵⁵
Lapte 3,5% de consum sticla 930 ml		15		3,5	16	1028,0						I	neg.	+2°C +6°C	00 ²⁰	15.12.23	21.12.23	7	23 ⁵⁵
Lapte 3,8% de consum integral, st 900ml		15		3,8	16								neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	15.12.23	21.12.23	7	23 ³⁵
Lapte acru, covăsit 4,0% pah 400gr, st 500g		15		4,0	75/90								neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	15.12.23	24.12.23	10	23 ³⁵
Chefir 0% sticla degresat 930/900g		14		0	90								neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	14.12.23	23.12.23	10	23 ³⁵
Chefir 1,0% pelic, stic. 500g/930/900g		14		1,0	92/95								neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	14.12.23	23.12.23	10	23 ³⁵
Chefir bifido. 2,5% sticlă 500g/930/900g		14		2,5	92/95								neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	14.12.23	23.12.23	10	23 ³⁵
Chefir 2,5% pel, sticlă 450g/500g/930/900g		14		2,5	92/95								neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	14.12.23	23.12.23	10	23 ³⁵
Chefir 3,5% sticlă 500g		14		3,5	94								neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	14.12.23	23.12.23	10	23 ³⁵
Iaurt piersic 1,5% sticlă 500g				1,5					9,5				neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰			14	23 ⁴⁵
Iaurt multifrukt 1,5% sticlă 500g		5		1,5	85				9,5				neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	15.12.23	28.12.23	14	23 ²⁵
Iaurt căpșună 1,5% sticlă 500g				1,5					9,5				neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰			14	23 ²⁵
Iaurt caise 1,5% sticlă 500g				1,5					9,5				neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰			14	23 ²⁵
Iaurt clasic 1,5% st. 500g		5		1,5	86				9,5				neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	15.12.23	28.12.23	14	23 ²⁵
Iaurt clasic 2,6% pel. 500g			2,6					9,5				neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰			14	23 ²⁵	
Iaurt clasic 2,5% pah 125g, 150gr			2,5					9,5				neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰			14	23 ²⁵	
Smântână 15,0% fer. 350g pah/ 500g pel	15		15,0	70								neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	15.12.23	21.12.23	7	23 ⁴⁵	
Smântână 20,0% 250g, 350 g .500g pel	15		20,0	70								neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	15.12.23	21.12.23	7	23 ⁴⁵	
Smântână 25,0% fermentată 350 g pah	15		25,0	70								neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	15.12.23	21.12.23	7	23 ⁴⁵	
Smântână 10,0% fermentat pel. 500 g/200/400g pah	15		10,0	80								neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	15.12.23	21.12.23	7	23 ⁴⁵	
Smintina dulce de consum 35% 1l/pel			35,0					5,0				neg.	0°C +4°C	00 ²⁰			3	00 ²⁵	
Brânză proaspătă 2,0%, /5,0% amb 500g	15/22		2,0/5,0	188/186			80,0					neg.	0°C +4°C	00 ⁰⁵	15.12.23	19.12.23	5	23 ⁵⁵	
Brânză proaspătă 9,0% amb 500g/3kg	16		9,0	186			80,0					neg.	0°C +4°C	00 ⁰⁵	15.12.23	19.12.23	5	23 ⁵⁵	
Brânză proaspătă 9,0% amb 500g/3kg	15		9,0	186			80,0					neg.	0°C +4°C	00 ⁰⁵	15.12.23	19.12.23	5	23 ⁵⁵	
Br. granulat 4,0% pah. 300g/0% 3KG	15		4,0	150					max 1			neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	15.12.23	19.12.23	5	23 ⁵⁵	
Lapte 1,5 steril 1l UHT/0.900	CTE 1746-2017 / TYY 15.5-3286 1671-401		1,5	17	1030,4							I	neg.	(0;25)°C		28.08.23/07.23	22.08.24/04.07.24	365	
Lapte 2,5% steril 1l UHT/0.900			2,5	17	1029,4							I	neg.	(0;25)°C		08.11.23/02.23	02.11.24/26.09.24	365	
Lapte 3,2 steril 1l UHT			3,2	17	1028,7								neg.	(0;25)°C		08.11.23/02.10.23	02.11.24/26.09.24	365	
Brânza cu cheag tare CHEDDAR/ SULUGUNI, Ucraina			45			46.0/36.0			1,5/1,8				neg.	-4°C +6°C		09/05/10.23	07/03.01.23	180/90	
Brânza cu cheag tare MOZZARELA/SULUGUNI, Ucraina			45/30			46.0/36.0			1,6/3,0				neg.	-4°C +6°C		12/10.23	10.01.23	180/90	
Brânzica glazurata: vanilie, cacao, piersic, visina, caramela, capsuna, nuci, afine, cocos			26/18	134/180								neg.			28.08.23/13.09.23	24.02.24/13.03.24	120		

Corespunde cerintelor de calitate pentru lapte si produsele 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

15.12.23

Responsabil: Laborant pe calitate

CONTROL SANITAR VETERINAR

CERTIFICAT DE CALITATE Nr.29

Nr. partidei	Denumirea produsului	Termen de maturizare	Data fabricării după maturizare	Denumirea standardului	In greutate netto,kg/pac	INDICIIL FIZICO CHIMICI													
						Fosfatază	% de Grăsimi	Substanță uscată degresată, min.	Aciditatea, °T	temperatura in product °C	Indicii organoleptici	Umiditatea, %	% de sare	Umiditatea aerului	Temperatura, °C	Data fabricari unt,Data ambalari eliberarii,brinza	ora finaliz proc tehnologic	Termenul de realizare (zile) din ziua precambalari, livrarii kg	Data finalizari termenului de valabilitate
09	Brînză maturata semitare „De Olanda”, amb	60	03.11.23	H.G 158 din 07.03.2019	neg.	45				caracter: brinzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	14.12.23		60	11.02.24	
09	Brînză maturata semitare „De Olanda”kg	60	03.11.23		neg.	45				caracter: brinzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	14.12.23		60	11.02.24	
09	Brînză maturata semitare „Rossischii”, amb,kg	60	13.11.23		neg.	50				caracter: brinzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4°C	14.12.23		60	11.02.24	
5K/59	Brînză cu cheag tare „Golandskii”	60	09.10.23		neg.	45				caracter: brinzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4°C	14.12.23		60	11.02.24	
1	Brînză cu cheag tare „Ucrainia”, amb, kg, Ucraina	60	04.08.23/1/13 1.08.23		neg.	50				caracter: brinzei	max 45	1,5-2,5	85±5%	0,+4°C	14.12.23		60	11.02.24	
2	Brînza cu cheag tare „Rossischii”, Gombuioi amb,kg, Ucraina	60	04.05.23		neg.	50				caracter: brinzei	max 45	1,5-2,5	85±5%	0,+4°C	14.12.23		60	11.02.24	
2	Brînza maturată semitare "De Posehonic"amb,kg	60	17.11.23		neg.	45				caracter: Pr:brinzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	14.12.23		60	11.02.24	
8	Produs de brinză „Russkii”klaseskii amb,kg Ucraina	60	02.08.23		neg.	50				caracter: Pr:brinzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+8°C	14.12.23		60	11.02.24	
1	Brînză topită 175 g „Delicioasă”				neg.	40	34			pur laetac acid	max 65	max 3	85±5%	0,+4°C	14.12.23		60	11.02.24	
2	Brînza topită afumată amb./kg „De Basarabia”, vid				neg.	30	34			piceant, gust de alutnare	min 55	max 3	85±5%	0,+4°C	30.11.23		90	28.02.24	
2/1	Unt „Sm.dulce 200 g			neg.	62,0		16	-12	corespunde HG	35,0		max 80%	0,+4,-18°C	13.09.12.23		35/120	17.01.24/28.03.24		
4/3	Unt „Tărănesc” 200 g			neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4,-18°C	13.12.23		35/120	17.01.24/28.03.24		
4/2/1	Unt din smintina dulce 200g/10kg			neg.	82,5		16	-12	corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4,-18°C	13.09.12.23/07.23		35/120	17.01.24/02.01.24/		
21	Amestec de grăsimi tartinabile "De Masă", 200 g			neg.	72,0		16	-12	corespunde SF	25,5		max 80%	0,+4,-18°C	15.12.23		35/120	19.01.24		
19/18	Amestec de grăsimi tartinabile „Dorința” 200 g			SF	00459075-007:2010														
3	Unt „Tărănesc”10kg			neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4,-18°C	14.12.23		10/365	19.01.24/25.12.23		
6/5	Unt „Tărănesc” 5kg Ucraina			neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4,-18°C	14.12.23		10/365	24.12.23/19.04.24		
1	Unt din smintina dulce 5.0kg/ucraina			neg.	82,5		16	-12	corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4,-18°C	13.09.12.23		10/365	24.12.23/04.24		

corespunde cerintelor de calitate pentru lapte și produsele lactate Hoțarire 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 15.12.23



Brinza maturata 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