

CERTIFICAT DE CALITATE Nr.96

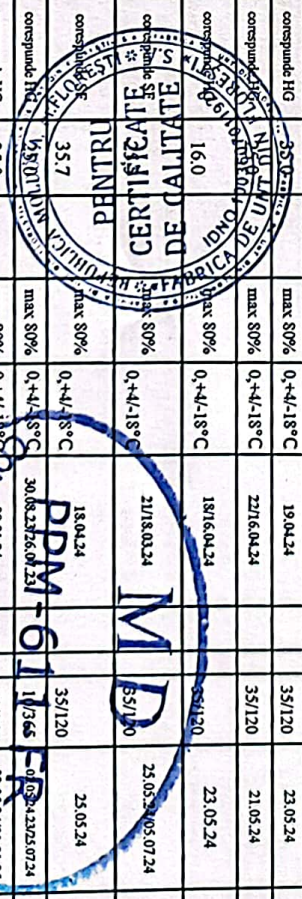
Nr. partidei	Denumirea produsului	Termen de maturizare	Data fabricării după maturizare	Denumirea standardului	In greutate netto,kg/pac	INDICII FIZICO CHIMICI						Indicii organoleptici	Umiditatea, %	% de sare	Umiditatea aerului	Temperatura, °C	Data fabricari unt.Data ambalari eliberarii,brinza	ora.finaliz.proc.tehno logic	Termenul de realizare (zile) din ziua precambalari, livrarii kg	Data finalizari termenului de valabilitate	Ora expirării termenului de valabilitate
						Fosfatază	% de Grăsime	Substanță uscată degresată, min.	Aciditatea, °T	Temperatura in product °C											
10	Brînză maturată semitare „De Olanda” amb	60	13.04.24	H.G 158 din 07.03.2019	neg.	45					caracter: brînzi	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	22.04.24		60	20.06.24		
9	Brînză maturată semitare „De Olanda”kg	45	13.04.24		neg.	45					caracter: brînzi	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	22.04.24		60	20.06.24		
8784	Brînză maturată semitare „De Olanda”kg,amb ,Ucraina	60	08.03.24		neg.	45					caracter: brînzi	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4°C	22.04.24		60	20.06.24		
1	Brînză cu cheag tare „Ucrainischii ,amb, kg. Ucraina	60	04.01.24		neg.	50					caracter: brînzi	max 45	1,5-2,5	85±5%	0,+4°C	22.04.24		60	20.06.24		
10	Brînză maturată semitare "De Posehonie"amb	60	27.12.23		neg.	45					caracter: Pr-brînzi	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	22.04.24		60	20.06.24		
11	Brînză maturată semitare "De Posehonie" kg	60	28.12.23		neg.	45					caracter: Pr-brînzi	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	22.04.24		60	20.06.24		
2	Produs de brînză „Russkii”Klasiceskii ,amb,kg Ucraina	60	02.08.23		neg.	50					caracter: Pr-brînzi	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+8°C	22.04.24		60	20.06.24		
3	Brînză topită 175 g „Delicioasă”				neg.	40	34				pur lactat acid	max 65	max 3	85±5%	0,+4°C	16.04.24		60	14.06.24		
2	Brînză topită afumată amb./kg „De Basarabia”, vid				neg.	30	34				picant, gust de afumat	min 55	max 3	85±5%	0,+4°C,0	15.04.24		90	12.07.24		
3	Unt „Sm dulce 200 g				neg.	62,0					conspunde HG	max 80%	0,+4/-18°C	max 80%	0,+4/-18°C	19.04.24		35/120	23.05.24		
5/4	Unt „Tărănesc” 200 g				neg.	72,5					conspunde HG	max 80%	0,+4/-18°C	max 80%	0,+4/-18°C	22/16.04.24		35/120	21.05.24		
3	Unt din smintina dulce 200g/10kg			neg.	82,5					conspunde HG	max 80%	0,+4/-18°C	max 80%	0,+4/-18°C	18/16.04.24		35/120	23.05.24			
9	Amestec de grăsimi tartinabile "De Masă", 200 g			neg.	72,0					conspunde HG	max 80%	0,+4/-18°C	max 80%	0,+4/-18°C	21/18.03.24		35/120	25.05.24			
9	Amestec de grăsimi tartinabile			SF						conspunde HG	max 80%	0,+4/-18°C	max 80%	0,+4/-18°C	18.04.24		35/120	25.05.24			
9	„Dorința” 200 g			neg.	62,0					conspunde HG	max 80%	0,+4/-18°C	max 80%	0,+4/-18°C	30.08.23/06.23		11/765	02.05.24/01.24			
9	Unt „Tărănesc” 10kg			neg.	72,5					conspunde HG	max 80%	0,+4/-18°C	max 80%	0,+4/-18°C	08.01.24		10/365	02.05.24/01.24			
2	Unt „Tărănesc” 5kg			neg.	72,5					conspunde HG	max 80%	0,+4/-18°C	max 80%	0,+4/-18°C	08.01.24		10/365	02.05.24/01.24			
1/4	Unt din smintina dulce 5.0kg/10kg			H.G 158	neg.	82,5				conspunde HG	max 80%	0,+4/-18°C	max 80%	0,+4/-18°C	08.01.24		10/365	02.05.24/01.24			

Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produselor lactate Hoțarie nr:158 din 07.03.2019

Untul monolit s-a pastrat la t-18°C pîna la data livrării

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 23.04.24

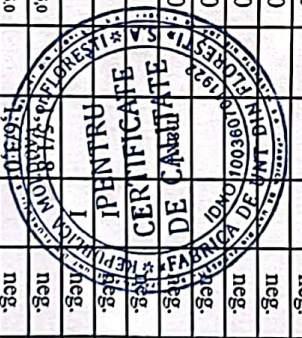
Brînză maturată semitare după deschiderea ambalajului se păstrează la frigider-reambalată la temperatura 0, +4 °C- 15 zile fără depășirea termenului de valabilitate
Responsabili : Laborant pe calitate





S.A. „Fabrica de unt din Florești”
CERTIFICAT DE CALITATE

Denumirea produsului	D.N.	Nr. Lotului	Cantitatea Novete	Indici fizico - chimici													
				F.m.g.,% max.	Aciditatea, °T	Densitatea, °A	Umiditatea, % max.	SUD min. %	sare, % max.	Grupa de puritate	Proba la Fosfataza	Temperatura, °C	Ora finaliz. proces tehnol.	Data fabricarii, ambala ri, eliberarii	Data finalizarii termenului de valabilitate	Termenul de valabilitate (zile)	Ora expirării termenului de valabilitate
Lapte 2,5% de con. st. 500/900 pel 11	H.G 158 din 07.03.2019	23		2,5	16	1028,0				I	neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	23.04.24	29.04.24	7	23 ⁵⁵
Lapte 1,5% de con. st. 930/900ml pel 11		23		1,5	16	1028,2				I	neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	23.04.24	29.04.24	7	23 ⁵⁵
Lapte 3,5% de consum sticla 900 ml		23		3,5	16	1028,0				I	neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	23.04.24	29.04.24	7	23 ⁵⁵
Lapte 3,8% de consum integral, st 900ml		23		3,8	16	1028,8					neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	23.04.24	29.04.24	7	23 ³⁵
Lapte acru, covășit 4,0% pah/400gr, st 500g		23		4,0	76/80						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	23.04.24	02.05.24	10	23 ³⁵
Chefir 0% sticla degresat 900g		23		0	90						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	23.04.24	02.05.24	10	23 ³⁵
Chefir 1,0% pelic.stic. 500g/930/900g		23		1,0	94/94						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	23.04.24	02.05.24	10	23 ³⁵
Chefir bifido. 2,5% sticla 500g/900g		23		2,5	94/94						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	23.04.24	02.05.24	10	23 ³⁵
Chefir 2,5% pel.sticla 500g/900g		23		2,5	94/94						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	23.04.24	02.05.24	10	23 ³⁵
Chefir 3,5% sticla 500g		23		3,5	94						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	23.04.24	02.05.24	10	23 ³⁵
Laurt pieric 1,5% sticla 500g		7		1,5	82						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	22.04.24	05.05.24	14	23 ²⁵
Laurt multifruct 1,5% sticla 500g		7		1,5	80						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	22.04.24	05.05.24	14	23 ²⁵
Laurt căpșună 1,5% sticla 500g		7		1,5	84						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	22.04.24	05.05.24	14	23 ²⁵
Laurt caise 1,5% sticla 500g		8		1,5	82						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	22.04.24	05.05.24	14	23 ²⁵
Laurt clasic 1,5% st. 500g		8		1,5	88						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	22.04.24	05.05.24	14	23 ²⁵
Laurt clasic 2,6% pel. 500g	3		2,6	80						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	22.04.24	05.05.24	14	23 ²⁵	
Laurt clasic 2,5% pah 125g/150gr	8		2,5	76						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	22.04.24	05.05.24	14	23 ²⁵	
Smântână 15,0% fer. 350g pah/ 500g pel	23		15,0	68						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	23.04.24	29.04.24	7	23 ⁴⁵	
Smântână 20,0% 250g. 350 g. 500g pel	23		20,0	70						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	23.04.24	29.04.24	7	23 ⁴⁵	
Smântână 25,0% fermentată 350 g pah	23		25,0	70						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	23.04.24	29.04.24	7	23 ⁴⁵	
Smântână 10,0% fermentat pel.500 g/200/400g pah	23		10,0	68						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	23.04.24	29.04.24	7	23 ⁴⁵	
Brânză proaspătă 2,0% amb 500g	23		2,0	186						neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	23.04.24	27.04.24	5	23 ⁵⁵	
Brânză proaspătă 5,0% amb 500g/5kg	37		5,0	188						neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	23.04.24	27.04.24	5	23 ⁵⁵	
Brânză proaspătă 5,0% amb 500g/5kg	36		5,0	188						neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	23.04.24	27.04.24	5	23 ⁵⁵	
Brânză proaspătă 9,0% amb 500g/3kg	50/48		9,0	188						neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	23.04.24	27.04.24	5	23 ⁵⁵	
Br. granulat 4,0% pah.300g/0%3KG	23		4,0	150						neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	23.04.24	27.04.24	5	23 ⁵⁵	
Lapte 1,5 sterili II UHT/0.900	CTB1746-2017/ Y 15.5-32861671-001			1,5	17	1030,4					neg.	(0;25)°C		23.04.24	27.04.24	365	
Lapte 5,5% sterili II UHT/F.lactoză/0,900				2,5	17	1029,4					neg.	(0;25)°C		23.04.24	27.04.24	365	
Lapte 3,2 sterili II UHT					3,2	17	1028,7					neg.	(0;25)°C		23.04.24	27.04.24	365
Brânza cu cheag tare CHERDAR/ SUDUGUNI, Ucraina				45							neg.	-4°C +6°C		08.09.12/13.01.24	07.08.09.12/01.25	180/90	
Brânza cu cheag tare MOZZARELLA/ SUDUGUNI, Ucraina				45/30							neg.	-4°C +6°C		08.09.12/13.01.24	07.08.09.12/01.25	180/90	
Brânza cu cheag tare MOZZARELLA/ SUDUGUNI, Ucraina				26/18		134/180					neg.	-18°C		28.08.23/02.01.24	24.02.24/30.06.24	180	



Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate e 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

Data și ora eliberării certificatului” 23.04.24

Responsabil: Laborant pe calitate

[Signature]