

Nr. analiză	Denumirea produsului	Descrierea standardului	INDICII FIZICO-CHIMICI										Unitatea de măsură	Temperatura, °C	Oră finalizat proces tehnologic	Data fabricării / Data ambalării (brânza brută)	Oră expirării termenului de valabilitate
			Proba	% de	Substanță	Aciditate,	Temperatura	Descriere	Indicii	Unități	Grupă de	% de					
24/23	Lapte 1,5% de con. st. 500/900 pel II	H.G158	neg	1,5	min8,2	16		1028,8	coresp		I			+2°C +6°C	00 ^h	24.09.25/23.09.25	23 ^h
24/23	Lapte 2,5% de con. st. 450ml/900ml pel II / 500 ml pel	H.G158	neg	2,5	min8,2	16		1028,2	coresp		I			+2°C +6°C	00 ^h	23.09.25/22.09.25	23 ^h
24/23	Lapte 3,5% de consum sticla 900 ml	H.G158	neg	3,5	min8,2	16		1028,8	coresp		I			+2°C +6°C	00 ^h	23.09.25/22.09.25	23 ^h
24/23	Lapte 3,8% de consum integral, st 900ml	H.G158	neg	3,8	min8,2	16		1028,8	coresp		I			+2°C +6°C	00 ^h	24.09.25/23.09.25	23 ^h
22	Lapte acru, covăsit 4,0% pah 400gr, st 450g/500g	H.G158	neg	4,0	min7,8	78/84			coresp					+2°C +6°C	00 ^h	22.09.25	23 ^h
23/22	Chefir sticla degresat 900g /450g	H.G158	neg	0,05	min7,8	98/92			coresp					+2°C +6°C	00 ^h	23/22.09.25	23 ^h
23/22	Chefir 1,0% pelic, stic. 500g/450g/900g	H.G158	neg	1,0	min7,8	92/94			coresp					+2°C +6°C	00 ^h	23/22.09.25	23 ^h
23/22	Chefir bifido. 2,5% sticlă 450g/900g	H.G158	neg	2,5	min7,8	92/94			coresp					+2°C +6°C	00 ^h	23/22.09.25	23 ^h
23/22	Chefir 2,5% pel, sticlă 450g/500g/900g	H.G158	neg	2,5	min7,8	92/94			coresp					+2°C +6°C	00 ^h	23/22.09.25	23 ^h
23/22	Chefir 3,5% sticlă 450g	H.G158	neg	3,5	min7,8	92/94			coresp					+2°C +6°C	00 ^h	23/22.09.25	23 ^h
7/6	Iaurt piersic 1,5% sticlă 450g	H.G158	neg	1,5	min9,5	82/85			coresp					+2°C +6°C	00 ^h	24/20.09.25	23 ^h
7/6/5	Iaurt multifruct 1,5% sticlă 450g/ 500g pel	H.G158	neg	1,5	min9,5	82/88			coresp					+2°C +6°C	00 ^h	24/20/15.09.25	23 ^h
8/7	Iaurt căpșună 1,5% sticlă 450g	H.G158	neg	1,5	min9,5	84/88			coresp					+2°C +6°C	00 ^h	24/20.09.25	23 ^h
7/6	Iaurt caise 1,5% sticlă 450g	H.G158	neg	1,5	min9,5	82/88			coresp					+2°C +6°C	00 ^h	24/20.09.25	23 ^h
7/6	Iaurt clasic 1,5% st. 450g	H.G158	neg	1,5	min9,5	84/84			coresp					+2°C +6°C	00 ^h	24/20.09.25	23 ^h
5	Iaurt clasic 2,6% pel. 500g	H.G158	neg	2,6	min9,5	85			coresp					+2°C +6°C	00 ^h	24/22.09.25	23 ^h
9/8	Iaurt clasic 2,5% pah 150gr	H.G158	neg	2,5	min9,5	72/78			coresp					+2°C +6°C	00 ^h	24/19.09.25	23 ^h
23/22	Smântână 15,0% fer. 350g pah/ 500g pel	H.G158	neg	15,0	min1,6	70/68			coresp					+2°C +4°C	00 ^h	23/22.09.25	23 ^h
24/23	Smântână 12% fer. 350g pah	H.G158	neg	20,0	min1,6	68/70			coresp					+2°C +4°C	00 ^h	24/23.09.25	23 ^h
24/22	Smântână 20,0% 250g, 350 g /500g pel	H.G158	neg	25,0	min1,6	68/70			coresp					+2°C +4°C	00 ^h	24/22.09.25	23 ^h
24/22	Smântână 25,0% fermentată 350 g pah	H.G158	neg	10,0	min1,6	68/70			coresp					+2°C +4°C	00 ^h	24/21.09.25	23 ^h
23/22	Smântână 10,0% fermentat pel. 500g/200,400g pah	H.G158	neg	2,0		68/70			coresp	80,0				0,+4°C	00 ^h	23/21.09.25	23 ^h
24/23	Brânză proaspătă 2,0% amb 500g	H.G158	neg	2,0		176			coresp	80,0				0,+4°C	00 ^h	24/23.09.25	23 ^h
24/23	Brânză proaspătă 5,0% amb 500g, 3 kg	H.G158	neg	5,0		176			coresp	80,0				0,+4°C	00 ^h	24/23.09.25	23 ^h
24/23	Brânză proaspătă 5,5% amb 350 g	H.G158	neg	5,5		176			coresp	80,0				0,+4°C	00 ^h	24/23.09.25	23 ^h
24/23	Brânză proaspătă 9,0% amb 500g/0.350g3kg	H.G158	neg	9,0		176			coresp	78,0	max 1			0,+4°C	00 ^h	24/23.09.25	23 ^h
24/23	Br. granulat 4,0% pah. 300g/200g/0%3KG	H.G158	neg	4,0		150			caracter. brânză	max 45	1,5-3,0	85a5%		0,+4°C		24/23.09.25	23 ^h
47/46	Brânză maturată semitare „De Olanda” amb, kg, pel	H.G158	neg	45					caracter. brânză	max 45	1,5-3,0	85a5%		0,+4°C		23/22/19.09.25	
43/42	Brânză maturată semitare „Rossiiskii” amb, kg, pel	H.G158	neg	50					caracter. brânză	max 43	1,3-1,8	85a5%		0,+4°C		23/22/19.09.25	
5	Brânza maturată semitare „De Posehonic” amb, kg	H.G158	neg	45					caracter. brânză	max 42	1,3-1,8	85a5%		0,+4°C		23/22/19.09.25	
2	Brânză topită 175 g. pah „Delicioasă”	H.G158	neg	40	min34				caracter. brânză	max 65	1,5-2,5	85a5%		0,+4°C		11.09.25	
3	Brânză topită afumată amb./ kg „De Basarabia”, vid	H.G158	neg	30	min34				caracter. brânză	min 55	1,5-2,5	85a5%		0,+4°C		17.09.25	
3/2	Unt „Sm. dulce 200 g	H.G158	neg	62,0	max3,5	16	-12		coresp	35,0		max 80%		0,+4/-18°C		21/17.09.25	
6	Unt „Tărănesc” 200 g	H.G158	neg	72,5	max2,5	16	-12		coresp	25,0		max 80%		0,+4/-18°C		17.09.25	
6/5	Unt din smintina dulce 200g	H.G158	neg	82,5	max2,0	16	-12		coresp	16,0		max 80%		0,+4/-18°C		21/17.09.25	
2	Amestec de grăsimi tartinabile „De Masă”, 200 g	S.F	neg	72,0		16	-12		coresp	25,5		max 80%		0,+4/-18°C		18.09.25	
2	Amestec de grăsimi tartinabile „Dorința” 200 g	S.F	neg	62,0		16	-12		coresp	35,7		max 80%		0,+4/-18°C		18.09.25	
4	Unt „Tărănesc” 10kg	H.G158	neg	72,5	max2,5	16	-12		coresp	25,0		max 80%		0,+4/-18°C		16.05.25	
1	Unt „Tărănesc” 5kg	H.G158	neg	72,5	max2,5	16	-12		coresp	25,0		max 80%		0,+4/-18°C		02.07.25	
2	Unt din smintina dulce 5.0kg/10kg	H.G158	neg	82,5		16	-12		coresp	16,0		max 80%		0,+4/-18°C		11.07.25	
2	Lapte praf degresat	H.G158	neg	0,07		16			coresp	5,0		max 80%		0,+10°C		03.07.24	
12,3	Brânză topită afumată amb./ kg „SULUGUNI, vid	TVV 18.5	neg	30,0					coresp	max 36	max 3,0	85a5%		-4°C...+6°C		17.08.25	

Brânza maturată semitare: De Olanda, Rossiiskii, De Posehonic, după deschidere a se consuma în decurs de 14 zile. Untul monolit s-a păstrat la t -18°C pînă la data înregistrării.

Data eliberării raportului 24.09.2025

Rezultatele încercărilor se referă numai la probele analizate

