

CERTIFICAT DE CALITATE Nr.125

Nr. ordine	Denumirea produsului	Nr. partidei	Termen de maturizare	Data fabricării (data finalizării procesului tehnologic)	Denumirea standardului	In greutate netto, kg/pac	INDICII FIZICO CHIMICI							Data fabricării (unt, br. topita, spread), Data ambalari (brinza maturata)	Termenul de realizare (zile) din ziua precambalarii, livrării kg	Data finalizari termenului de vabilitate		
							Fosfatază	% de Grăsimi	Substanță uscată degresată, min.	Aciditatea, °T	Temperatura in product °C	Indicii organoleptici	Umiditatea, %				% de sare	Umiditatea aerului
1	Brânză maturata semitare „De Olanda”, amb	26	45	12.05.24	H.G 158 din 07.03.2019		neg.	45		4	caracter: brinzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4	28.05.24	60	26.07.24
2	Brânză maturata semitare „De Olanda” kg	26	45	12.05.24			neg.	45		4	caracter: brinzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4	28.05.24	60	26.07.24
3	Brânză maturata semitare „Rossiischi, amb, kg	26	45	09/06.05.24			neg.	50		4	caracter: brinzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	28.05.24	60	26.07.24
4	Brânză maturata semitare „De Olanda”, kg, amb, Ucraina	1	60	04.05.24			neg.	45			caracter: brinzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	28.05.24	60	26.07.24
5	Brânză cu cheag tare „Ucrainschii, amb, kg. Ucraina	1	60	02.05.24			neg.	50			caracter: brinzei	max 45	1,5-2,5	85±5%	0,+4	28.05.24	60	26.07.24
6	Brânza maturată semitare "De Posehonie" amb	1	45	21.05.24			neg.	45		4	caracter: Pr: brinzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4	28.05.24	60	26.07.24
7	Brânza maturată semitare "De Posehonie" kg	1	45	21.05.24			neg.	45		4	caracter: Pr: brinzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4	28.05.24	60	26.07.24
8	Produs de brinza „Russki” Klasiceskii, amb, kg Ucraina	3	60	05.04.24			neg.	50			caracter: Pr: brinzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	28.05.24	60	26.07.24
9	Brânză topită 175 g „Delicioasă”	7					neg.	40	34		pur lactat acid	max 65	max 3	85±5%	0,+4	24.05.24	60	22.07.24
10	Brânză topită afumată amb./kg „De Basarabia”, vid	1					neg.	30	34		picant, gust de alinare	min 55	max 3	85±5%	0,+4°C	20.05.24	90	18.08.24
11	Unt „Sm.dulce 200 g	2					neg.	62,0		16	corespunde HG	35,0	max 80%	0,+4/-18°C	20.05.24	35/120	25.06.24	
12	Unt „Tăănesc” 200 g	7					neg.	72,5		16	corespunde HG	25,0	max 80%	0,+4/-18°C	26/22.05.24	35/120	31/27.06.24	
13	Unt din smintina dulce 200g/10kg	9					neg.	82,5		16	corespunde HG	16,0	max 80%	0,+4/-18°C	26.05.24	35/120	31.06.24	
14	Amestec de grăsimi tarfinabile "De Masă", 200 g	14					neg.	72,0		16	corespunde SF	25,5	max 80%	0,+4/-18°C	26.05.24	35/120	29.06.24/08.09.24	
15	Amestec de grăsimi tarfinabile "Dorinta" 200 g	13					neg.	72,5		16	corespunde SF	35,7	max 80%	0,+4/-18°C	24.05.24	35/120	29.06.24/22.09.24	
16	Unt „Tăănesc” 10kg	1					neg.	72,5		16	corespunde HG	25,0	max 80%	0,+4/-18°C	04.10.23	103/65	07.06.24/03.10.24	
17	Unt „Tăănesc” 5kg	2					neg.	72,5		16	corespunde HG	25,0	max 80%	0,+4/-18°C	08.01.24	103/65	07.06.24/07.01.25	
18	Unt din smintina dulce 5.0kg//10kg	1					neg.	82,5		16	corespunde HG	16,0	max 80%	0,+4/-18°C	07.06.24	103/65	07.06.24/05.05.25	

Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produselor lactate Hotarare 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

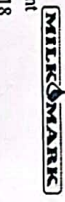
Data și ora eliberării certificatului

29.05.24

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

Brinza maturată semitare după deschiderea ambalajului se păstrează la frigider reamba la temperatura 0, +4 °C- 15 zile fără depășirea termenului de valabilitate

Responsabil: Laborant pe calitate



S.A. „Fabrica de unt din Florești”
CERTIFICAT DE CALITATE 125

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 Fosfotaza	Temperatura, °C	Ora finaliz. proces tehnol.	Data fabricarii, ambalării, eliberării	Data finalizării termenului de valabilitate	Termenul de valabilitate (zile)	Ora expirării termenului de valabilitate
Lapte 2,5% de con. st. 500/900 pel 1l	H.G 158 din 07.03.2019	29	2,5	16	1028,0					I	neg.	+2°C +6°C	00 ²⁰	29.05.24	04.06.24	7	23 ⁵⁵
Lapte 1,5% de con. st. 930/900ml pel 1l		29	1,5	16	1028,2					I	neg.	+2°C +6°C	00 ²⁰	29.05.24	04.06.24	7	23 ⁵⁵
Lapte 3,5% de consum sticla 900 ml		29	3,5	16	1028,0					I	neg.	+2°C +6°C	00 ²⁰	29.05.24	04.06.24	7	23 ⁵⁵
Lapte 3,8% de consum integral, st 900ml		29	3,8	16	1028,8						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	29.05.24	04.06.24	7	23 ⁵⁵
Lapie acru, covăsit 4,0% pah.400gr, st 500g		29	4,0	78/82							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	29.05.24	07.06.24	10	23 ³⁵
Chefir 0% sticla degresat 900g		29	0	88							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	29.05.24	07.06.24	10	23 ³⁵
Chefir 1,0% pelic, stic. 500g/930/900g		29	1,0	92							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	29.05.24	07.06.24	10	23 ³⁵
Chefir bifido. 2,5% sticla 500g/900g		29	2,5	92							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	29.05.24	07.06.24	10	23 ³⁵
Chefir 2,5% pel, sticla 500g/900g		29	2,5	92							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	29.05.24	07.06.24	10	23 ³⁵
Chefir 3,5% sticla 500g		29	3,5	92							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	29.05.24	07.06.24	10	23 ³⁵
laurt piersic 1,5% sticla 500g		1,5								neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰				14	23 ⁴⁵
laurt multifruct 1,5% sticla 500g		1,5								neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰				14	23 ³⁵
laurt căpsună 1,5% sticla 500g		1,5								neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰				14	23 ³⁵
laurt caise 1,5% sticla 500g		1,5								neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰				14	23 ³⁵
laurt clasic 1,5% st. 500g		1,5								neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰				14	23 ³⁵
laurt clasic 2,6% pel. 500g		2,6								neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰				14	23 ³⁵
laurt clasic 2,5% pah 125g, 150gr		2,5								neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰				14	23 ³⁵
Smântână 15,0% fer. 350g pah/ 500g pel.		29	15,0	68/68						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	29.05.24	04.06.24	7	23 ⁴⁵	
Smântână 20,0% 250g, 350 g, 500g pel		29	20,0	70/70						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	29.05.24	04.06.24	7	23 ⁴⁵	
Smântână 25,0% fermentată 350 g pah		29	25,0	70						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	29.05.24	04.06.24	7	23 ⁴⁵	
Smântână 10,0% fermentat pel 500 g/200/400gpah		29	10,0	68/68						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	29.05.24	04.06.24	7	23 ⁴⁵	
Brânză proaspătă 2,0% amb 500g		29	2,0	186			80,0			neg.	+2°C +6°C	00 ³⁵	29.05.24	02.06.24	5	23 ⁵⁵	
Brânză proaspătă 5,0% amb 500g/5kg		43	5,0	186			80,0			neg.	+2°C +6°C	00 ³⁵	29.05.24	02.06.24	5	23 ⁵⁵	
Brânză proaspătă 5,0% amb 500g/5kg		42	5,0	186			80,0			neg.	+2°C +6°C	00 ³⁵	29.05.24	02.06.24	5	23 ⁵⁵	
Brânză proaspătă 9,0% amb 500g/3kg		35	9,0	186			80,0			neg.	+2°C +6°C	00 ³⁵	29.05.24	02.06.24	5	23 ⁵⁵	
Br. granulată 4,0% pah.300g/0%3KG		28	4,0	150			78,0			neg.	+2°C +6°C	00 ³⁵	29.05.24	02.06.24	5	23 ⁵⁵	
Lapie 1,5 steril 1l UHT/70,900	CTB1746-2017/ TY Y 15.5-32861671-001		1,5	17	1028,4					I	neg.	+2°C +6°C	00 ²⁰	29.05.24	04.06.24	365	
Lapie 2,5% steril 1l UHT/1, lactoză/0,900			2,5	17	1029,4					I	neg.	+2°C +6°C	00 ²⁰	29.05.24	04.06.24	365	
Lapie 3,2 steril 1l UHT			3,2	17	1028,7					I	neg.	+2°C +6°C	00 ²⁰	29.05.24	04.06.24	365	
Brânza cu cheag mare MOZZARELLA/SUJUCIUNI, Ursului			45				46,035,0				neg.	+2°C +6°C		29.05.24	07.06.24	180,90	
Brânza cu cheag mic MOZZARELLA/SUJUCIUNI, Ursului			45/30				46,036,0				neg.	+2°C +6°C		29.05.24	07.06.24	180,90	
Brânza glazurată: vanilie, cacao, piersic, visina, curamela, capsuni, nucii, afine, cocos			26/18	134/180			39				neg.	-18°C		29.05.24	24.06.24	180	

Corस्पunde 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 29.05.2025

Responsabil: Laborant pe calitate