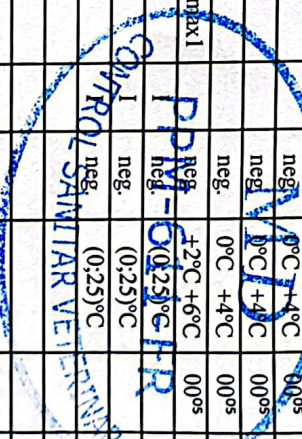


S.A. „Fabrica de unt din Florești”
CERTIFICAT DE CALITATE 279

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.450ml/900ml/pel 1l/ 500 ml pel	H.G 158 din 07.03.2019	25/23		2,5	16	1028,0					I	neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	25/23.11.24	01.12/29.11.24	7	23 ⁵⁵
Lapte 1,5% de con.st.900ml/pel 1l		25/23		1,5	16	1028,2					I	neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	25/23.11.24	01.12/29.11.24	7	23 ⁵⁵
Lapte 3,5% de con.sum sticla 900 ml		25/23		3,5	16	1028,0					I	neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	25/23.11.24	01.12/29.11.24	7	23 ⁵⁵
Lapte 3,8% de con.sum integral,st 900ml		25/23		3,8	16	1028,8						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	25/23.11.24	01.12/29.11.24	7	23 ⁵⁵
Lapte acru, pah 400g/ covășit 4,0% st 450g		25/23		4,0	16	80/82						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	25/23.11.24	04.12/02.12.24	10	23 ³⁵
Chefir 0% sticla degresat 900g /450g		25/23			0	90						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	25/23.11.24	04.12/02.12.24	10	23 ³⁵
Chefir 1,0% pelic 500g .stic. 450g/900g		25/23			1,0	90/90						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	25/23.11.24	04.12/02.12.24	10	23 ³⁵
Chefir bifido. 2,5% sticla 450g/900g		25/23			2,5	92/90						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	25/23.11.24	04.12/02.12.24	10	23 ³⁵
Chefir 2,5% pel 500g.sticla 450g/900g		25/23			2,5	92/90						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	25/23.11.24	04.12/02.12.24	10	23 ³⁵
Chefir 3,5% sticla 450g		25/23			3,5	92/90						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	25/23.11.24	04.12/02.12.24	10	23 ³⁵
laurt pierisic 1,5% sticla 450g		9/8			1,5	85						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	25/20/18.11.24	08/03/01.12.24	14	23 ⁴⁵
laurt multifruct 1,5% sticla 450g/500g pel		8.7			1,5	85						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	25/23/20.11.24	08/06/03.12.24	14	23 ³⁵
laurt cãpsună 1,5% sticla 450g		9.7			1,5	85						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	25/20/18.11.24	08/03/01.12.24	14	23 ³⁵
laurt caise 1,5% sticla 450g		10.9			1,5	85						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	25/20/18.11.24	08/03/06.12.24	14	23 ³⁵
laurt clasic 1,5% st. 450g					1,5	82						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	25/20/18.11.24	08/06/03.12.24	14	23 ³⁵
laurt clasic 2,6% pel. 500g	3...4			2,6	80						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	25/20/18.11.24	08/06/03.12.24	14	23 ³⁵	
laurt clasic 2,5% pah 150gr	5...6			2,5	78				9,5		neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	25/20/18.11.24	08/03/06.12.24	14	23 ³⁵	
Smântână 15.0% fer. 350g pah/ 500g pel	25/23/22			15,0	68						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	25/23.11.24	07/06/05.12.24	15	23 ⁴⁵	
Smântână 20.0% 250g. 350 g. 500g pel	25/23/22			20,0	66						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	25/23.11.24	07/06/05.12.24	15	23 ⁴⁵	
Smântână 25.0% fermentată 350 g pãh	25/23/22			25,0	66						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	25/23.11.24	07/06/05.12.24	15	23 ⁴⁵	
Smântână 10.0% fermentat pel.500 g/200/400g pah	25/23/22			10,0	68						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	25/23.11.24	07/06/05.12.24	15	23 ⁴⁵	
Brînză proaspătă 2,0% amb 500g	25/23			2,0	182						neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	25/23.11.24	29/27.11.24	5	23 ⁵⁵	
Brînză proaspătă 5,0% amb 500g	50/48			5,0	182						neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	25/23.11.24	29/27.11.24	5	23 ⁵⁵	
Brînză proaspătă 5,0% amb 5kg	25/23			5,0	182						neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	25/23.11.24	29/27.11.24	5	23 ⁵⁵	
Brînză proaspătă 9,0% amb 500g/3kg	45/24			9,0	182						neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	25/23.11.24	29/27.11.24	5	23 ⁵⁵	
Br. granulat 4,0% pah.300g/0%3KG	37/23			4,0	150				80,0		neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	25/23.11.24	29/27.11.24	5	23 ⁵⁵	
Lapte 1,5 steril UHT/0,900				1,5	17	1030,4					neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	28.08.23/07.23	22.08.24/04.07.24	365		
Lapte2,5% steril UHT/1,1acoză/0,900				2,5	17	1029,4					neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	07.06.24/06.02.24	02.06.25/31.05.25	365		
Lapte3,2 steril UHT				3,2	17	1028,7					neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	07.06.24/06.02.24	02.06.25/31.05.25	365		
Brînzica glazurata, vanilie,cacao,pierisic, visina, caramela, capsuna,nuci, alfine,cocos				26/18	134/180				39		neg.	-18°C		28.08.23/02.01.24	24.02.24/30.06.24	180		



Correspondențe 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

Responsabil: Laborant pe calitate

[Handwritten signature]

CERTIFICAT DE CALITATE Nr.279

Nr. ordine	Denumirea produsului	Nr. partidei	Termen de maturizare	Data fabricării (data finalizării procesului tehnologic)	Denumirea standardului	In greutate neto, kg/pac	INDICII FIZICO CHIMICI							Umiditatea aerului	Temperatura de pastrare, °C	Data fabricării (unt, br, topita, sprecl). Data ambalării (brinza maturata)	Termenul de realizare (zile) din ziua preambalării, livrării kg	Data finalizării termenului de valabilitate	
							Fosfatază	% de Grăsimi	Substanță uscată degresată, min.	Aciditatea, °T	Temperatura în product °C	Indicii organoleptici	Umiditatea, %						% de sare
1	Brînză maturata semitare „De Olanda”, amb	86	60	01.10.24	H.G 158 din 07.03.2019		neg.	45			4	caracter. brinzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4	22/21/20/19.11.24	60	20/19/18/17.01.25
2	Brînză maturata semitare „De Olanda” kg	86	60	01.10.24			neg.	45			4	caracter. brinzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4	22/21/20/19.11.24	60	20/19/18/17.01.25
3	Brînză maturata semitare „Rossiischii”, amb	44	60	28.08.24			neg.	50			4	caracter. brinzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	22/21/20/19.11.24	60	20/19/18/17.01.25
4	Brînză maturata semitare „Rossiischii”, kg	46	60	29.08.24			neg.	45			4	caracter. brinzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	22/21/20/19.11.24	60	20/19/18/17.01.25
5	Brînza maturată semitare "De Posehonie" amb	4	60	02.10.24			neg.	45			4	caracter. Pr.brinzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4	22/21/20/19.11.24	60	20/19/18/17.01.25
6	Brînza maturată semitare "De Posehonie" kg	4	60	02.10.24			neg.	45			4	caracter. Pr.brinzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4	22/21/20/19.11.24	60	20/19/18/17.01.25
7	Produs de brînză „Russkii” klasiceskii, amb, kg Ucraina	3					neg.	50				caracter. Pr.brinzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	22/21/20/19.11.24	60	20/19/18/17.01.25
8	Brînză topită 175 g „Delicioasă”	1/5					neg.	40	34			pur lactat acid	max 65	max 3	85±5%	0,+4	20/13.11.24	60	18/11.01.25
9	Brînză topită afumată amb./ kg „De Basarabia”, vid	1					neg.	30	34			picant, gust de afumare	min 55	max 3	85±5%	0,+4°C;0	03.10.24	90	01.01.25
10	Unt „Sm.dulce 200 g	4					neg.	62,0		16	-12	corespunde HG	35,0		max 80%	0,+4/-18°C	17.11.24	35/120	21.12.24/16.03.25
11	Unt „Tărănesc” 200 g	6					neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	17.11.24	35/120	21.12.24/13.03.25
12	Unt din smîntînă dulce 200g	4					neg.	82,5		16	-12	corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	17.11.24	35/120	21.12.24/16.03.25
13	Amestec de grăsimi tartinabile "De Masă", 200 g	19/18					neg.	72,0		16	-12	corespunde SF	25,5		max 80%	0,+4/-18°C	21/14.11.24	35/120	25/18.12.24/14.03.25
14	Amestec de grăsimi tartinabile „Dorința” 200 g	19/18					neg.	62,0		16	-12	corespunde SF	35,7		max 80%	0,+4/-18°C	21/14.11.24	35/120	25/18.12.24/14.03.25
15	Unt „Tărănesc” 10kg	8/1					neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	31.05.24/02.06.24	10/365	04.12.24/30.05.25
16	Unt „Tărănesc” 5kg	1					neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	14/12.07.24	10/365	04.12.24/12.07.25
17	Unt din smîntînă dulce 5 kg	1/2					neg.	82,5		16	-12	corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	14/12.07.24	10/365	04.12.24/14/12.07.25

Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produselor lactate. 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

25.11.24

Untul monolit s-a pastrat la t-18°C pîna la data livrării
Brînza maturată semitare după deschiderea ambalajului se păstrează la frigider reamb
la temperatura 0, +4 °C- 15 zile fără depășirea termenului de valabilitate

Responsabil: Laborant pe calitate