

# CERTIFICAT DE CALITATE Nr.55

Nr. ordine	Denumirea produsului	kg	Nr. partidei	Termen de maturizare	Data fabricării (data finalizării procesului tehnologic)	Denumirea standardului	In greutate netto,kg/pac	INDICII FIZICO CHIMICI												
								Fosfatază	% de Grăsimi	SUD, min./sare-max	Aciditatea, °T	Temperatura in produs °C	Indicii organoleptici	Umiditatea, %	umiditatea aerului	Umiditatea aerului	Temperatura de pasturare, °C	Data fabricarii (unt,br.topita,spred),Data ambalari(brinza maturata)	Termenul de realizare (zile) din ziua precambalarii, livrării kg	Data finalizarii termenului de valabilitate
1	Brinză maturată semitare „De Olanda”	kg	106	45	02.02.26			neg.	45	3.0		4	caracter: brinzai	max 45	85±5%		0,+4	06.03.26	60	04.05.26
2	Brinză maturată semitare „De Olanda”	kg/amb	106	45	25.02.26			neg.	45	3.0		4	caracter: brinzai	max 45	85±5%		0,+4	06.03.26	60	04.05.26
3	Brinză maturată semitare „Rossiischi	amb	74	60	02.02.26			neg.	45	3.0		4	caracter: brinzai	max 45	85±5%		0,+4	06.03.26	60	04.05.26
4	„Rossiischi	kg	75	60	02.02.26			neg.	50	3.0		4	caracter: brinzai	max 45	85±5%		0,+4	06.03.26	60	04.05.26
5	Brînza maturată semitare "De Posehonia"	amb	9	60	11.02.26			neg.	45	3.0		4	caracter: brinzai	max 45	85±5%		0,+4	06.03.26	60	04.05.26
6	Brînza maturată semitare "De Posehonia"	kg	9	60	11.02.26			neg.	45	3.0		4	caracter: brinzai	max 43	85±5%		0,+4	06.03.26	60	04.05.26
7	Brînza topită „Delicioasă”	175g	8				0	neg.	40	3/3.0			pur lactat acid	max 65	85±5%		0,+4	03.03.26	60	01.05.26
8	Brînza topită afumată amb „De Basarabia”	amb	2		05.02.26			neg.	30	3.0			picant, gust de afumare	min 55	85±5%		0,+4	06.03.26	90	04.05.26
9	Brînza topită afumată kg „De Basarabia”	kg	2		05.02.26			neg.	30	3/3.0			picant, gust de afumare	min 55	85±5%		0,+4	06.03.26	90	04.05.26
10	Unt „Sm.dulce 200 g	200 g	5					neg.	62,0		16 -12		corespunde HG	35,0	max 80%		0,+4,-1,8°C	11.02.26	35/120	16.03.26/25/03.06.26
11	Unt „Tărănesc” 200 g	200 g	9					neg.	72,5		16 -12		corespunde HG	25,0	max 80%		0,+4,-1,8°C	01.03.26	35/120	06.04.26/25.05.26
12	Unt din smântână dulce 200g	200 g	8/9					neg.	82,5		16 -12		corespunde HG	16,0	max 80%		0,+4,-1,8°C	01.03.26	35/120	06.04.26/01.07.26
13	Amestec de grăsimi tarținabile "De Masă", 200 g	200 g	1					neg.	72,0		16 -12		corespunde SF	25,5	max 80%		0,+4,-1,8°C	04.03.26	35/120	09.04.26/29.03.26/04.06.26
14	Amestec de grăsimi tarținabile „Dorința” 200 g	200 g	5					neg.	62,0		16 -12		corespunde SF	35,7	max 80%		0,+4,-1,8°C	04.03.26	35/120	09.04.26/28.05.26
15	Unt „Tărănesc” 10kg	10kg	2					neg.	72,5		16 -12		corespunde HG	25,0	max 80%		0,+4,-1,8°C	09.12.25	10/365	18.03.26/09.12.26
16	Unt „Tărănesc” 5kg	5kg	1					neg.	72,5		16 -12		corespunde HG	25,0	max 80%		0,+4,-1,8°C	10.09.25	10/365	18.03.26/01.08.26
17	Unt din smântână dulce 10 kg	10kg						neg.									0,+4,-1,8°C			
18	Unt din smântână dulce 5 kg	5kg	1					neg.	82,5		16 -12		corespunde HG	16,0	max 80%		0,+4,-1,8°C	18.02.26	10/365	18.03.26/18.03.27

Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate 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 09.03.26

Untul monolit s-a păstrat la t-18°C pînă la data livrării

Brînza maturată 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

