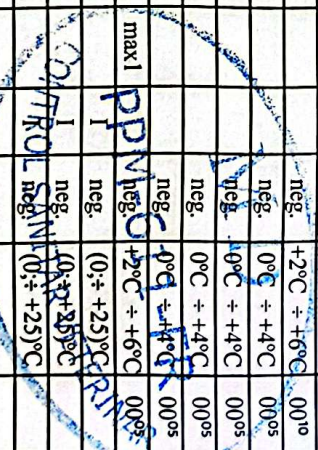
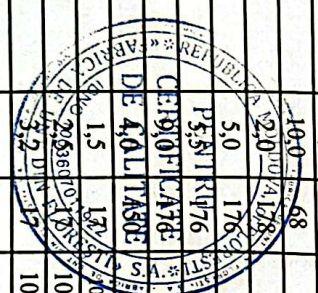


S.A. „Fabrica de unt din Florești”
CERTIFICAT DE CALITATE 98

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, ambalari, eliberării	Data finalizării termenului de valabilitate	Termenul de valabilitate (zile)	Ora expirării termenului de valabilitate		
Lapte 2,5% de con.st.450ml/900ml/pel 1/1 500 ml pel		30/29		2,5	16	1028,0								+2°C ÷ +6°C	00 ²⁰	30.04.25/29.04.25	06.05.25/05.05.25	7	23 ⁵⁵
Lapte 1,5% de con.st.900ml/pel 11		30/29		1,5	16	1028,2								+2°C ÷ +6°C	00 ²⁰	30.04.25/29.04.25	06.05.25/05.05.25	7	23 ⁵⁵
Lapte 3,5% de consum sticla 900 ml		30/29		3,5	16	1028,0								+2°C ÷ +6°C	00 ²⁰	30.04.25/29.04.25	06.05.25/05.05.25	7	23 ⁵⁵
Lapte 3,8% de consum integral, st.900ml		30/29		3,8	16	1028,8								+2°C ÷ +6°C	00 ¹⁰	30.04.25/29.04.25	09.05.25/08.05.25	10	23 ³⁵
Lapte acru, pah 400g/ covășit 4,0% st. 450g		30/29		4,0	16	848,2								+2°C ÷ +6°C	00 ¹⁰	30.04.25/29.04.25	09.05.25/08.05.25	10	23 ³⁵
Chefir 0% sticla degresat 900g/ 1450g		30/29		0	90									+2°C ÷ +6°C	00 ¹⁰	30.04.25/29.04.25	09.05.25/08.05.25	10	23 ³⁵
Chefir 1.0% peic 500g, stic. 450g/900g		30/29		1,0	929,4									+2°C ÷ +6°C	00 ¹⁰	30.04.25/29.04.25	09.05.25/08.05.25	10	23 ³⁵
Chefir bifido. 2,5% sticla 450g/900g		30/29		2,5	929,4									+2°C ÷ +6°C	00 ¹⁰	30.04.25/29.04.25	09.05.25/08.05.25	10	23 ³⁵
Chefir 2,5% pel 500g, sticla 450g/900g		30/29		2,5	929,4									+2°C ÷ +6°C	00 ¹⁰	30.04.25/29.04.25	09.05.25/08.05.25	10	23 ³⁵
Chefir 3,5% sticla 450g		30/29		3,5	929,4									+2°C ÷ +6°C	00 ¹⁰	30.04.25/29.04.25	09.05.25/08.05.25	10	23 ³⁵
laurt piersic 1,5% sticla 450g		9/8		1,5	84/88									+2°C ÷ +6°C	00 ¹⁰	30.04.25/29.04.25	13.05.25/12.05.25	14	23 ⁴⁵
laurt multifruet 1,5% sticla 450g/500g pel		9/8		1,5	84/88									+2°C ÷ +6°C	00 ¹⁰	30.04.25/29.04.25	13.05.25/12.05.25	14	23 ⁴⁵
laurt cãpșună 1,5% sticla 450g		9/8		1,5	84/88									+2°C ÷ +6°C	00 ¹⁰	30.04.25/29.04.25	13.05.25/12.05.25	14	23 ⁴⁵
laurt caise 1,5% sticla 450g		9/8		1,5	84/88									+2°C ÷ +6°C	00 ¹⁰	30.04.25/29.04.25	13.05.25/12.05.25	14	23 ⁴⁵
laurt clasic 1,5% st. 450g		10/9		1,5	90									+2°C ÷ +6°C	00 ¹⁰	30.04.25/29.04.25	13.05.25/12.05.25	14	23 ⁴⁵
laurt clasic 2,6% pel. 500g		4		2,6	82									+2°C ÷ +6°C	00 ¹⁰	30.04.25/29.04.25	13.05.25/12.05.25	14	23 ⁴⁵
laurt clasic 2,5% pah 150g		7.6		2,5	84									+2°C ÷ +6°C	00 ¹⁰	30.04.25/29.04.25	13.05.25/12.05.25	14	23 ⁴⁵
Smãntãna 15,0% fer. 350g pah/ 500g pel		29/2625		15,0	68									+2°C ÷ +6°C	00 ¹⁰	29.04.25	13/09/08.05.25	15	23 ⁴⁵
Smãntãna 20,0% 250g. 350 g. 500g pel		29/2625		20,0	68									+2°C ÷ +6°C	00 ¹⁰	29/2625/24.04.25	13/09.05.25	15	23 ⁴⁵
Smãntãna 25,0% fermentatã 350 g pah		29/2625		25,0	68									+2°C ÷ +6°C	00 ¹⁰	29/2625/04.25	13/10/09.05.25	15	23 ⁴⁵
Smãntãna 10,0% fermentatã pel.500 g/200/400g pah		29/2625		10,0	68									+2°C ÷ +6°C	00 ¹⁰	29/2625/04.25	13/09/07.05.25	15	23 ⁴⁵
Brînzã proaspãtã 2,0% amb 500g		30/29		2,0	176									+2°C ÷ +4°C	00 ⁰⁵	30.04.25/29.04.25	04.05.25/03.05.25	5	00 ³⁵
Brînzã proaspãtã 5,0% amb 500g/5 kg		33/32		5,0	176									+2°C ÷ +4°C	00 ⁰⁵	30.04.25/29.04.25	04.05.25/03.05.25	5	23 ⁵⁵
Brînzã proaspãtã 5,5% amb 350 g		30/29		5,5	176									+2°C ÷ +4°C	00 ⁰⁵	30.04.25/29.04.25	04.05.25/03.05.25	5	23 ⁵⁵
Brînzã proaspãtã 9,0% amb 300g/0.350g 3kg		30/29		9,0	176									+2°C ÷ +4°C	00 ⁰⁵	30.04.25/29.04.25	04.05.25/03.05.25	5	23 ⁵⁵
Br. granulat 4,0% pah.300g/0%3KG		30/29		4,0	176									+2°C ÷ +6°C	00 ⁰⁵	30.04.25/29.04.25	04.05.25/03.05.25	5	23 ⁵⁵
Lapte 2,5% sterili UHT/1000 g		4.9		1,5	130									+2°C ÷ +25°C	00 ³⁵	06.02.25	01.02.26	365	
Lapte 2,5% sterili UHT/1000 g Barista		4.9		1,5	130									+2°C ÷ +25°C	00 ³⁵	06.02.25	01.02.26	365	
Lapte 3,2 sterili UHT/1000 g		4.9		1,5	130									+2°C ÷ +25°C	00 ³⁵	06.02.25	01.02.26	365	
Brînzica glazurata: vanilie,cacao,piersic, visina, caramela, capsuna,nuci, affine,cocos		CT61746-2017/15.5-32861671-001																	



Correspunde 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 30.04.25

Responsabili: Laborant pe calitate

CERTIFICAT DE CALITATE NR.98

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											
							Fosfatază	% de Grăsimi	Substanță uscată degresată, min.	Aciditatea, °T	Temperatura în produs, °C	Indicii organoleptici	Umiditatea, %	% de sare	Umiditatea aerului	Temperatura de păstrare, °C	Data fabricării (unt,br.topita,spred),Data ambalării(brinza maturată)	Termenul de realizare (zile) din ziua preambalării, livrării kg
1	Brânză maturată semitare „De Olanda”, amb,kg	3	60	05.03.25	H.G 158 din 07.03.2019		neg.	45		4	caracter. brnzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4	29/25/24/23 04 25	60	27/23/22/21 06 25
2	Brânză maturată „ Olanda”Ucraina kg,amb	1	60	10.02.25			neg.	45		4	caracter. brnzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4	29/25/24/23 04 25	60	27/23/22/21 06 25
3	Brânză maturată semitare „Rossischii ,amb	8	60	04.04.25			neg.	50		4	caracter. brnzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	29/25/24/23 04 25	60	27/23/22/21 06 25
4	Brânză maturată semitare „Rossischii ,kg	8	60	04.04.25			neg.	45		4	caracter. brnzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	29/25/24/23 04 25	60	27/23/22/21 06 25
5	Brânza maturată semitare "De Posehonic"amb	1	60	02.03.25			neg.	45		4	caracter. Pr.brnzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4	29/25/24/23 04 25	60	27/23/22/21 06 25
6	Brânza maturată semitare "De Posehonic" kg	1	60	02.03.25			neg.	45		4	caracter. Pr.brnzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4	29/25/24/23 04 25	60	27/23/22/21 06 25
7	Brânză maturată „Ucrainischii” ,amb,kg	2	60	18.12.24			neg.	50			caracter. Pr.brnzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	29/25/24/23 04 25	60	27/23/22/21 06 25
8	Brânză topită 175 g „Delicioasă”	3/2					neg.	40	34		pur lactat acid	max 65	max 3	85±5%	0,+4	17/15 04 25	60	15/13 06 25
9	Brânză topită afumată amb./kg „De Basarabia”, vid	2		27.02.25			neg.	30	34		picant, gust de afumare	min 55	max 3	85±5%	0,+4/18°C	27.02.25	90/60	25 04 25
10	Unt „Sm.dulce 200 g	2/3					neg.	62,0		16	corespunde HG	35,0		max 80%	0,+4/-18°C	23/13,04,25	35/120	28/18 05 25/04 04 25
11	Unt „Tărănesc” 200 g	6					neg.	72,5		16	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	23/04,25	35/120	28/14 05 25/04 04 25
12	Unt din smântână dulce 200g	6/5					neg.	82,5		16	corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	23/20,04,25	35/120	28/14 05 25/04 04 25
13	Amestec de grăsimi tartinabile Masă”, 200 g	2					neg.	72,0		16	corespunde SF	25,5		max 80%	0,+4/-18°C	09/02, 04,25	35/120	07 05 25/26 06 25
14	Amestec de grăsimi tartinabile „Dorința” 200 g	2					neg.	62,0		16	corespunde SF	35,7		max 80%	0,+4/-18°C	09/02, 04,25	35/120	07 05 25/26 06 25
15	Unt „Tărănesc”10kg	1					neg.	72,5		16	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	1.08.24	10/365	09 05 25/28 07 25
16	Unt „Tărănesc” 5kg	2					neg.	72,5		16	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	08.02.25	10/365	09 05 25/07 02 28
17	Unt din smântână dulce 5 kg/10 kg	1					neg.	82,5		16	corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	25.04.25	10/365	09 05 25/02 05 28



Corеспunde cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate HG nr.158 din 07.03.2019
H G nr:1459 din 30.12.2016,H G nr:520 din 22.06.2010
Legii nr279 din 15.12.2017,Legii nr 221 din 16.03.2009
Data și ora eliberării certificatului

Unul din cele două sigilare este în vigoare până la data livrării
Brânza 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