

Denumirea produsului	D.N.	Nr. Lotului	Cantitatea Novete	Indici fizico - chimici										Temperatura, °C	Ora finaliz. proces tehnol.	Data fabricarii, ambalării, eliberării	Data finalizării termenului de valabilitate	Termenul de valabilitate (zile)	Ora expirării termenului de valabilitate
				F.m.g., % max.	Aciditatea, °T	Densitatea, °A	Umiditatea, % max.	SUD min. %	sare, % max.	Grupa de puritate	Proba la Fosfotaza								
Lapte 2,5% de con. st. 500/900 pel 1l	H.G 158 din 07.03.2019	1		2,5	16	1028,0					I	neg.	+2°C +6°C	00 <sup>20</sup>	01.03.24	07.03.24	7	23 <sup>55</sup>	
Lapte 1,5% de con. st. 930/900ml pel 1l		1		1,5	16	1028,2					I	neg.	+2°C +6°C	00 <sup>20</sup>	01.03.24	07.03.24	7	23 <sup>55</sup>	
Lapte 3,5% de consum sticla 900 ml		1		3,5	16	1028,0					I	neg.	+2°C +6°C	00 <sup>20</sup>	01.03.24	07.03.24	7	23 <sup>55</sup>	
Lapte 3,8% de consum integral, st 900ml		1		3,8	16	1028,8						neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	01.03.24	07.03.24	7	23 <sup>55</sup>	
Lapte acru, covășit 4,0% pah/400gr, st 500g		1		4,0	76/80							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	01.03.24	10.03.24	10	23 <sup>35</sup>	
Chefir 0% sticla degresat 900g		1		0	90							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	01.03.24	10.03.24	10	23 <sup>35</sup>	
Chefir 1,0% pelic, stic. 500g/930/900g		29		1,0	90/90							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	29.02.24	09.03.24	10	23 <sup>35</sup>	
Chefir bifido. 2.5% sticla 500g/900g		29		2,5	94							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	29.02.24	09.03.24	10	23 <sup>35</sup>	
Chefir 2,5% pel, sticla 500g/900g		29		2,5	92/92							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	29.02.24	09.03.24	10	23 <sup>35</sup>	
Chefir 3,5% sticla 500g		29		3,5	92							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	01.03.24	14.03.24	14	23 <sup>45</sup>	
Laut piestic 1,5% sticla 500g		1		1,5	84							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	01.03.24	14.03.24	14	23 <sup>45</sup>	
Laut multifruct 1,5% sticla 500g		1		1,5	84							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	01.03.24	14.03.24	14	23 <sup>45</sup>	
Laut capsună 1,5% sticla 500g		1		1,5	84							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	01.03.24	14.03.24	14	23 <sup>45</sup>	
Laut caise 1,5% sticla 500g		1		1,5	84							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	01.03.24	14.03.24	14	23 <sup>45</sup>	
Laut clasic 1,5% st. 500g		9		1,5	82							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	28.02.24	12.03.24	14	23 <sup>45</sup>	
Laut clasic 2,6% pel. 500g		4		2,6	80							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	26.02.24	10.03.24	14	23 <sup>45</sup>	
Laut clasic 2,5% pah 125g, 150gr		5		2,5	78							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	26.02.24	10.03.24	14	23 <sup>45</sup>	
Smântână 15,0% fer. 350g pah/ 500g pel		1		15,0	70/70							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	01.03.24	07.03.24	7	23 <sup>45</sup>	
Smântână 20,0% 250g. 350 g. 500g pel		1		20,0	68/68							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	01.03.24	07.03.24	7	23 <sup>45</sup>	
Smântână 25,0% fermentată 350 g pah		1		25,0	68							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	01.03.24	07.03.24	7	23 <sup>45</sup>	
Smântână 10,0% fermentat pel.500 g/200/400g pah	1		10,0	70/70							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	01.03.24	07.03.24	7	23 <sup>45</sup>		
Brânză proaspătă 2,0% amb 500g	1		2,0	188							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>05</sup>	01.03.24	05.03.24	5	00 <sup>35</sup>		
Brânză proaspătă 5,0% amb 500g/5kg	1		5,0	188							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>05</sup>	01.03.24	05.03.24	5	23 <sup>55</sup>		
Brânză proaspătă 9,0% amb 500g/3kg	1		9,0	188							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>05</sup>	01.03.24	05.03.24	5	23 <sup>55</sup>		
Brânză proaspătă 9,0% amb 500g/3kg	2		9,0	188							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>05</sup>	01.03.24	05.03.24	5	23 <sup>55</sup>		
Br. granulat 4,0% pah.300g/0%3KG	1		4,0	150							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>05</sup>	01.03.24	05.03.24	5	23 <sup>55</sup>		
Lapte 1,5 steril 1l UHT/0,900	TY Y CTE1746-2017/ 15.5-32861671-001		1,5	17	1036,3	78,0	80,0				I	neg.	+2°C +6°C	00 <sup>05</sup>	01.03.24	05.03.24	365		
Lapte 2,5% steril 1l UHT/F.lactoza/0,900			2,5	17	1028,4							I	neg.	+2°C +6°C	00 <sup>05</sup>	01.03.24	05.03.24	365	
Lapte 3,2 steril 1l UHT			3,2	17	1028,4							I	neg.	+2°C +6°C	00 <sup>05</sup>	01.03.24	05.03.24	365	
Brânza cu cheag tare CHERDAR/SULJUGUNI, Ucraina			45			46,0/45,0	39					neg.	+2°C +6°C	00 <sup>05</sup>	01.03.24	05.03.24	180/90		
Brânza cu cheag tare MOZZARELLA/SULJUGUNI, Ucraina			45/30			46,0/45,0	39					neg.	+2°C +6°C	00 <sup>05</sup>	01.03.24	05.03.24	180/90		
Brânza de găluză: vanilie, cacao, piestic, visina, caramela, capsuna, nucii, alfine, cocos			26/18	134/180								neg.	-18°C					180	

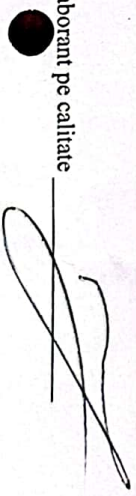
Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate e Holăfire nr.158 din 07.03.2019

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 01.03.24

Responsabil: Laborant pe calitate





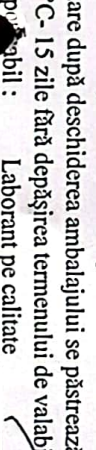
# CERTIFICAT DE CALITATE Nr.51

Nr. partidei	Denumirea produsului	Termen de maturizare	Data fabricării după maturizare	Denumirea standardului	In greutate netto, kg/pac	INDICII FIZICO CHIMICI													
						Fosfatază	% de Grăsimi	Substanță uscată degresată, min.	Aciditatea, °T	temperatura in product °C	Indicii organoleptici	Umiditatea, %	% de sare	Umiditatea aerului	Temperatura, °C	Data fabricari unt, Data ambalari eliberarii, brinza	ora finaliz proc. tehnologic	Termenul de realizare (zile) din ziua preambalari, livrării kg	Data finalizarii termenului de valabilitate
30	Brînză maturata semitare „De Olanda”, amb	60	22.02.24	H.G 158 din 07.03.2019	neg.	45				caracter: brînzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	29.02.24		60	28.04.24	
30	Brînză maturata semitare „De Olanda” kg	60	25.02.24		neg.	45				caracter: brînzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	29.02.24		60	28.04.24	
327	Brînză maturata semitare „De Olanda” kg, amb, Ucraina	60	16.01.24		neg.	45				caracter: brînzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4°C	29.02.24		60	28.04.24	
1	Brînză cu cheag tare „Ucrainischii, amb, kg. Ucraina	60	04.01.24		neg.	50				caracter: brînzei	max 45	1,5-2,5	85±5%	0,+4°C	29.02.24		60	28.04.24	
1	Brînză maturată semitare "De Posehonie" amb		27.12.23		neg.	45				caracter: Pr. brînzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	29.02.24		60	28.04.24	
9	Brînză maturată semitare "De Posehonie" kg	60	27.12.23		neg.	45				caracter: Pr. brînzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	29.02.24		60	28.04.24	
1	Produs de brînză „Russkii” klasiceskii, amb, kg Ucraina	60	02.08.23		neg.	50				caracter: Pr. brînzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+8°C	29.02.24		60	28.04.24	
7	Brînză topită 175 g „Delicioasă”		29.02.24		neg.	40	34			pur lăcut acid	max 65	max 3	85±5%	0,+4°C	29.02.24		60	28.04.24	
1	Brînză topită afumată amb, / kg „De Basarabia”, vid				neg.	30	34			picant, gust de afumare	min 55	max 3	85±5%	0,+4°C	02.02.24		90	01.05.24	
3	Unt „Sim. dulce 200 g				neg.	62,0		16	-12	corespunde HG	35,0		max 80%	0,+4/-1,8°C	27.02.24		35/120	25.03.24/28.03.24	
6	Unt „Tărănesc” 200 g			neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-1,8°C	27.02.24		35/120	26.06.24/28.03.24		
41	Unt din smîntina dulce 200g/10kg			neg.	82,5				corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-1,8°C	12.02.24/20.04.24		35/120	14.03.24/24.02.24		
6	Amestec de grăsimi tartinabile "De Masă", 200 g			neg.	72,0		36	-12	corespunde HG	25,5		max 80%	0,+4/-1,8°C	27.02.24		35/120	28.03.24		
5	Amestec de grăsimi tartinabile „Dorina” 200 g			neg.	62,0		16	-12	corespunde HG	35,7		max 80%	0,+4/-1,8°C	16.02.24		35/120	21/14.03.24		
9	Unt „Tărănesc” 10kg			neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-1,8°C	02.01.24		10/365	10.03.24/05.07.24		
1	Unt „Tărănesc” 5kg			neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-1,8°C	02.01.24		10/365	10.03.24/01.01.25		
1/1	Unt din smîntina dulce 5.0kg/10kg			neg.	82,5		16	-12	corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-1,8°C	09.02.24/09.02.24		10/365	10.04.24/08.07.24		

Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate Hotărâre nr:158 din 07.03.2019

Untul monolit s-a pastrat la t-18°C pîna la data îvriării

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 01.03.24

Brînză 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

