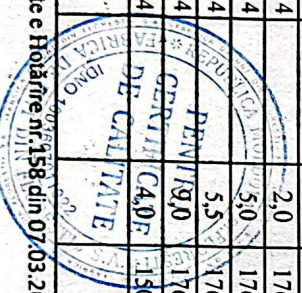




S.A. „Fabrica de unt din Florești”
CERTIFICAT DE CALITATE 190

Denumirea produsului	D.N.	Nr. Lotului	Cantitatea Novete	Indici fizico - chimici							Temperatura, °C	Ora finaliz. proces tehnol.	Data fabricari, ambalari, eliberarii	Data finalizarii 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 450ml/900ml/pel 1l/500 ml pel		15/14		2,5	16	1028,0					I	neg.	+2°C + +6°C	00 ²⁰	15.08.25/14.08.25	20/19.08.25	7	23 ⁵⁵
Lapte 1,5% de con.st. 900ml/pel 1l		15/14		1,5	16	1028,2					I	neg.	+2°C + +6°C	00 ²⁰	15.08.25/14.08.25	20/19.08.25	7	23 ⁵⁵
Lapte 3,5% de consum sticla 900 ml		15/14		3,5	16	1028,0					I	neg.	+2°C + +6°C	00 ²⁰	15.08.25/14.08.25	20/19.08.25	7	23 ⁵⁵
Lapte 3,8% de consum integral, st 900ml		15/14		3,8	16	1028,8						neg.	+2°C + +6°C	00 ¹⁰	15.08.25/14.08.25	20/19.08.25	7	23 ⁵⁵
Lapte acru, pah 400g/ covăsi 4,0% st 450g		14		4,0		7680						neg.	+2°C + +6°C	00 ¹⁰	14.08.25	23.08.25	10	23 ⁵⁵
Chefir 0% sticla degresat 900g/450g		14		0		9092						neg.	+2°C + +6°C	00 ¹⁰	14.08.25	23.08.25	10	23 ⁵⁵
Chefir 1,0% pelic 500g		14		1,0		9294						neg.	+2°C + +6°C	00 ¹⁰	14.08.25	23.08.25	10	23 ⁵⁵
Chefir 1,0% stic. 450g/900g		14		1,0		9294						neg.	+2°C + +6°C	00 ¹⁰	14.08.25	23.08.25	10	23 ⁵⁵
Chefir [™] Bun Straban ,2,5% sticla 900g		14		2,5		9294						neg.	+2°C + +6°C	00 ¹⁰	14.08.25	23.08.25	10	23 ⁵⁵
Chefir bifido. 2,5% sticla 450g/900g		14		2,5		9294						neg.	+2°C + +6°C	00 ¹⁰	14.08.25	23.08.25	10	23 ⁵⁵
Chefir 2,5% pel 500g		14		2,5		9294						neg.	+2°C + +6°C	00 ¹⁰	14.08.25	23.08.25	10	23 ⁵⁵
Chefir 2,5% sticla 450g/900g		14		2,5		9294						neg.	+2°C + +6°C	00 ¹⁰	14.08.25	23.08.25	10	23 ⁵⁵
Chefir 3,5% sticla 450g		14		3,5		9294						neg.	+2°C + +6°C	00 ¹⁰	14.08.25	23.08.25	10	23 ⁵⁵
Laurt piersic 1,5% sticla 450g		4		1,5		82						neg.	+2°C + +6°C	00 ¹⁰	13.08.25	26.08.25	14	23 ⁵⁵
Laurt multifruct 1,5% sticla 450g		4		1,5		82						neg.	+2°C + +6°C	00 ¹⁰	13.08.25	26.08.25	14	23 ⁵⁵
Laurt multifruct 1,5% 500g pel				1,5								neg.	+2°C + +6°C	00 ¹⁰			14	23 ⁵⁵
Laurt căpșună 1,5% sticla 450g		4		1,5		84						neg.	+2°C + +6°C	00 ¹⁰	13.08.25	26.08.25	14	23 ⁵⁵
Laurt caise 1,5% sticla 450g		4		1,5		84						neg.	+2°C + +6°C	00 ¹⁰	13.08.25	26.08.25	14	23 ⁵⁵
Laurt clasic 1,5% st. 450g		4		1,5		84						neg.	+2°C + +6°C	00 ¹⁰	13.08.25	26.08.25	14	23 ⁵⁵
Laurt clasic 2,6% pel. 500g				2,6								neg.	+2°C + +6°C	00 ¹⁰			14	23 ⁵⁵
Laurt clasic 2,5% pah 150g		13		2,5		80						neg.	+2°C + +6°C	00 ¹⁰	13.08.25	26.08.25	14	23 ⁵⁵
Smântână 15,0%, fer. 350g pah/ 500g pel		14/12		15,0		68						neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁵	14/12.08.25	28/26.08.25	15	00 ³⁵
Smântână 12,0%, fer. 350g pah		14/12		12,0		68						neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁵	14/12.08.25	28/26.08.25	15	23 ⁵⁵
Smântână 20,0% 250g 350 g ,500g pel		15/13		20,0		66						neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁵	15.08.25/13.08.25	29/27.08.25	15	23 ⁵⁵
Smântână 25,0% fermentată 350 g pah		15/13		25,0		66						neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁵	15.08.25/13.08.25	29/27.08.25	15	23 ⁵⁵
Smântână 10,0% fermentat pel.500 g/200/400g pah		14/12		10,0		66/72						neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁵	14/12.08.25	28/26.08.25	15	23 ⁵⁵
Brânză proaspătă 2,0% amb 500g		15/14		2,0		176						neg.	+2°C + +4°C	00 ⁰⁵	15/14.08.25	19/18.08.25	5	23 ⁵⁵
Brânză proaspătă 5,0% amb 500g/5 kg		15/14		5,0		176						neg.	+2°C + +4°C	00 ⁰⁵	15/14.08.25	19/18.08.25	5	23 ⁵⁵
Brânză proaspătă 5,5% amb 350 g		15/14		5,5		176						neg.	+2°C + +4°C	00 ⁰⁵	15/14.08.25	19/18.08.25	5	23 ⁵⁵
Brânză proaspătă 9,0% amb 500g/0,350g 3kg		15/14		9,0		176						neg.	+2°C + +4°C	00 ⁰⁵	15/14.08.25	19/18.08.25	5	23 ⁵⁵
Br. granulat 4,0% pah.300g/200g/0%3KG		15/14		4,0		150						neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁵	15/14.08.25	19/18.08.25	5	23 ⁵⁵

STB1746-2017/ TTY
15.5-32861671-001



CONTROL SANITAR VETERINAR
PPM-611-FR

Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produse lactate c Holăre 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 15.08.25

Responsabil Laborant pe calitate

CERTIFICAT DE CALITATE Nr.190

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											
							Fosfatază	% de Grăsimi	Substanță uscată degresată, min.	Aciditatea, °T	temperatura în product °C	Indicii organoleptici	Umiditatea, %	% de sare	Umiditatea aerului	Temperatura de pasturare, °C	Data fabricării (unt,br.topita spre)d>Data ambalari(brinza maturata)	Termenul de realizare (zile) din ziua precambalari, livrării kg
1	Brânză maturată semitare „De Olanda” amb,kg	33/32	60	12/02.07.25	H.G 158 din 07.03.2019		neg.	45		4	caracter: brânzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4	14/13/12.08.25	60	12/11/10/09/06.10.25
2	Brânză maturată „ Olanda”Ucraina kg.amb	1	60	15.04.25			neg.	45		4	caracter: brânzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4	14/13/12.08.25	60	12/11/10/09/06.10.25
3	Brânză maturată semitare „Rossischii ,amb,kg	33/32	60	27/10.07.25			neg.	50		4	caracter: brânzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	14/13/12.08.25	60	12/11/10/09/06.10.25
4	Brânza maturată semitare "De Posehonic"amb	4/3	60	30/15.06.25			neg.	45		4	caracter: brânzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	14/13/12.08.25	60	12/11/10/09/06.10.25
5	Brânza maturată semitare "De Posehonic"kg	4/3	60	30/15.06.25			neg.	45		4	caracter: Pr-brânzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4	14/13/12.08.25	60	12/11/10/09/06.10.25
6	Produs „Russkii”amb,kg						neg.	45		4	caracter: Pr-brânzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4		60	
7	Brânză maturată „Ucrainscii” ,amb,kg Ucraina						neg.	50			caracter: Pr-brânzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4		60	
8	Brânză topită 175 g „Delicioasă”	2/3					neg.	40	34		pur lăcăt acid	max 65	max 3	85±5%	0,+4	12/04.08.25/29.07.25	60	10.05.10.25/26.09.25
9	Brânză topită afumată amb./kg „De Basarabia”, vid	1/2					neg.	30	34		piciant, gust de afumare	min 55	max 3	85±5%	0,+4°C	04.08.25/17.07.25	60	02.10.25/27.09.25
10	Unt „Sm.dulce 200 g	4/3					neg.	62,0		16 -12	corespunde HG	35,0		max 80%	0,+4/-18°C	14/10.08.25	35/120	18/14.09.25
11	Unt „Tărănesc” 200 g	5/4/3					neg.	72,5		16 -12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	14/13/10.08.25	35/120	18/17/14.09.25
12	Unt din smântână dulce 200g	4/3					neg.	82,5		16 -12	corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	13/10.08.25	35/120	17/14.09.25
13	Amețec de grăsimi tartinabile "De Masă" 200 g	2			SF		neg.	72,0		16 -12	corespunde SF	25,5		max 80%	0,+4/-18°C	08.08.25	35/120	12.09.25
14	Amețec de grăsimi tartinabile „Dorina” 200 g	2			SF		neg.	62,0		16 -12	corespunde SF	35,7		max 80%	0,+4/-18°C	08.08.25	35/120	12.09.25
15	Unt „Tărănesc” 10kg	2					neg.	72,5		16 -12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	14.05.25	10/365	24.08.25/06.07.26
16	Unt „Tărănesc” 5kg	2/1					neg.	72,5		16 -12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	30.05.25/06.06.25	10/365	24.08.25/16.07.26
17	Unt din smântână dulce 5 kg/10 kg	1			H.G 158		neg.	82,5		16 -12	corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	11.07.25	10/365	24.08.25/11.07.26

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

15.08.25



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

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

Responsabil: Laborant pe calitate