al siguranței alimentelor E N ISO 22000:2018 Produse fabricate in sistemul de management

CERTIFICAT DE CALITATE 257 S.A. "Fabrica de unt din Florești" Ne Ll-070 C.N.de A.din R.M.-MOLDAC Certificat de atestare a laboratorului

Brinzica glazurata: vanilie,cacao,piersic, visina, caramela capsuna,nuci, afine,cocos			Lapte3,2 steril UHT	Lapte2,5% steril UHT/f.lactozã/0,900	Lapte 1,5 steril UHT/0.900	Br. granulat 4,0% pah.300g/0%3KG	Brînză proaspătă 9,0% amb 500g/3kg		Brînză proaspătă 5,0% amb 500g	Brînză proaspătă 2,0% amb 500g	Smântână 10,0% fermentat pel.500 g/200/400g pah	Smantană 25,0% fermentată 350 g păh	Smantana 20,0% 250g, 350 g ,500g pel	Småntånå 15,0% fer. 350g pah/ 500g pel	laurt clasic 2,5% pah 150gr	laurt clasic 2,6% pel. 500g	: 1,5% st. 4	1,5% sticlă	laurt căpşună 1,5% sticlă 450g	ET.	laurt piersic 1,5% sticlă 450g	Chefir 3,5% sticlă 450g	Chefir 2,5% pel 500g,sticlă 450g/900g	Chefir bifido. 2,5% sticlă 450g/900g		Chefir 0% sticla degresat 900g /450g		Lapte 3,8% de consum integral, st 900ml	Lapte 3,5% de consum sticla 900 ml	Lapte 1,5% de con.st.900ml/pel 11	Lapte 2,5% de con st.450ml/900ml/pel 11/ 500 ml pel	Denumirea produsului	CERTIFICATE CASE ANNOTED THE BEST OF CONTROL		
, ps	CTR	1746		0	YY	1	54	- 2	1	£	g pah	*17							Š.	; pel	K			を表							pel	D			
				71-00		1	4		4				. 4	4			1::			1747	97	100	15	100				\neg	89	98		D.N.	\dashv		
	¥.	40		39	E	29	41/42	29	4243	29	29	29	29	29	6	4	15/14	14	14	11	11	29	29	29	29	30/29	30	30	30	30	30	Nr. Lotulu			
	のでいるというが		A THE STREET					8 4 5 5									4							The same	考える。	のこと				2 - W	1 1 7	Cantitatea Novete			
26/18			3,2	2,5	1,5	4,0	905	503	5,6/2	2,0//	10,0	25,0	20,0	15,0	2,5	2,6	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	3,5	2,5	2,5	1,0	0	4,0	3,8	3,5	1,5	2,5	F.m.g.,% max.			
134/180			17	No.	(1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1)	1450	DISOC			(S) (S)	No.	66	66	66	78	82	82	82	82	88	82	90	90	90	90	90	80/78	16	16	16	16	Aciditatea, °T			
0			1028,7	7 010294	36 doso 45	2	CALITATI	TIFICATI	ENTRU	1	MOLDOVA		7570					-		MgC.						7	_	1028.8	1028,0	1028,2	1028,0	Densitatea, °A	Indic		
39			5 mm 5	1	X	1.980	17	7	0.00	0.0			10.0							lar ^a ;	-		7			*			7			Umiditatea, % max.	ndici fizico -		
kn.k		51,		8 8		18.37	1				*:5				9,5	9,5	9,5	9,5	9,5	9,5	9,5	~	-			TC.				Ī		SUD min. %	- chim		
	W	を ここ	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	90	E.	max1				•	,						=	Arti									-			100		sare, % max.	nici		
	or	Ø	I	I	I		***	: :		1					in dia			. *				-		7	27		250	37	Ι	I	I	Grupa de puritate			
neg.			neg.	neg.	neg	i neg.	neg.	neg.	neg.	neg. 🛫	neg.	neg.	neg.	neg.	neg.	neg.	neg.	neg.	neg.	neg.	neg.	neg.	neg.	neg.	neg.	neg.	neg.	neg.	neg.	neg.	neg.	Proba la Fosfotaza			
-18°C		7	79°(5250).	176275)°C, 11708	(0;25)°C	HZCH60C	0°C +4°C	0°C +4°C	0°C +¥°€3	POC THOCK	+2°.G-+6°C	+2°C +6°C	+2°C +6°C	+2°C +6°C	+2°C +6°C	+2°C +6°C	+2°C +6°C	+2°C +6°C	+2°C +6°C	+2°C +6°C	+2°C +6°C	+2°C +6°C	+2°C +6°C	+2°C +6°C	+2°C +6°C	+2°C +6°C	+2°C +6°C	+2°C +6°C	+2°C +6°C	+2°C +6°C	+2°C +6°C	Temperatura,	°C		
		-	11 TA	TATE		COOpos A	100°5	00°s			0010	0010	0010	0010	0010	0010	0010	0010	0010	0010	0010	0010	0010	0010	0010	0010	0010	0010	0020	0020	0020	Ora finaliz, pro tehnol.	oces		
28.08.23/02.01.24		Tarks.	07.06.24/06.02.24	/	28.08.23 10.07.23	Γ	Ę	30.10.24	30.10.24	7/2			30/29.10.24	30/29.10.24	28.10.24	28.10.24	30/28.10.24	28.10.24	28.10.24	28.10.24	28.10.24	29.10.24	29.10.24	29.10.24	29.10.24	30/29.10.24	30/29.10.24	30.10.24	30.10.24	30.10.24	30.10.24	Data			
24.02.24/30.06.24			02.06.25/31.05.25	02.06.25/31.05.25	22.08.24/04.07.24	30.10.24 3 03.11.24	\$ 03.11.24	03.11.24	03.11.24	03.11.24	13/12.11.24	13/12.11.24	13/12.11.24	13/12.11.24	10.11.24	10.11.24	12/10.11.24	10.11.24	10.11.24	10.11.24	10.11.24	07.11.24	07.11.24	07.11.24	07.11.24	08/07.11.24	08/07.11.24	05.11.24	05.11.24	05.11.24	05.11.24	Data finaliza termenului valabilitat	de		
180			365	365	365	5	S	5	5	5	15	15	15	15	14	14	14	14	14	14	14	10	10	10	10	10	10	7	7	7	7	Termenul (ie		
						23**	23**	23**	23**	905	2345	2349	23*3	23%	1		-	23.3	236	230	23,5	235	23%	235	23*5	235	23%	23*5	2355	2355	2355	Ora expirării termenului de valabilitate			

Corespunde cerintelor de calitate pentru lapte si produselor lactate e Hotărîre nr.158 din 07.03.2019

H G nr.1459 din 30.12.2016,H G nr.520 din 22.06.2010 Data și ora eliberării certificatului Legii nr.279 din 15.12.2017,Legii nr.221 din 16.03.2009

Responsabil: Laborant pe calitate

Produse fabricate în sistemul de management al siguranței alimentelor ISO 22000:2018 Certificat Ne83 valabil pînă la 10.04.2025

Nr. ordine

CERTIFICAT DE CALITATE Nr.257

№ LÎ-070 C.N.de A.din R.M.-MOLDAC Certificat de atestare a laboratorului pînă la 04.06.2025

		1.31	J	11		25.3			42.7			4						Nr. ordine	-1
Corespunde cerintelor de calitate pentru lapte si	Unt din smîntînă dulce 5 kg	Unt "Ţărănesc" 5kg	Unt "Ţărănesc"10kg	Amestec de grăsimi tartinabile "Dorința" 200 g	Amestec de grăsimi tartinabile "De Masă", 200 g	Unt din smîntînă dulce 200g	Unt "Ţărănesc" 200 g	Unt "Sm.dulce 200 g	Brînză topită afumată amb./ kg "De Basarabia", vid	Brînză topită 175 g "Delicioasă"	Produs de brinză "Russkii"klasiceskii "amb,kg Ucraina	Brînza maturată semitare "De Posehonie" kg	Brînza maturată semitare "De Posehonie"amb	Brînză maturata semitare,,Rossiischii,kg	Brînză maturata semitare,,Rossiischii ,amb	Brînză maturata semitare "De Olanda"kg	Brînză maturata semitare "De Olanda", amb	Denumirea produsului	
pte si	1	4	4	15/14	7	v	4	5	2	5/4	ω	4	•	43/42	43/42	82	81	Nr. partidei	1
i produselor lactate Hotarire nr:158 din 07.03.2019		1882	1			4						60	60	60	60	60	60	Termen de maturizare	1
		11.19.11	100	177							77	17.09.24	17.09.24	26.08.24	26.08.24	28.08.24	28.08.24	Data fabricārii (data finalizarii procesului tehnologic)	
arire nr:158 d	Н.	G 1	58	0045	SF 9075- 2010			The second second			H.G 15	8 din 0'	7.03.20	19				Denumirea standardului	
in 07.03.20	100			DIABA DIABA				Sample and the Control										In greutate netto,kg/pac	
19	neg.	// Here	Tinge of	DE CAL	SHEN I	_	Heer	neg.	neg.	neg.	neg.	neg.	neg.	neg.	neg.	neg.	neg.	Fosfatază	$\frac{1}{2}$
	82,5	ST.		TATE 62,0	CARIGE	82,3	地で	62,0	30	40	50	45	45	45	50	45	45	% de Grăsime	<u></u>
	The State of	F	X	77.5.			13	港下	34	34	E-S-F-S-	1000	so-1 feet	7			P 10	Substanță uscată degresată, min.	DICI
	16	16-	16 -	16	16	16	16-	16-	ELEGES.		100			4	4	4	4	Temperatura in	_
,	-12 corespunde HG	-12 corespunde HG	-12 corespunde HG	-12 corespunde SF	-12 corespunde SF	-12 corespunde HG	-12 corespunde HG	-12 corespunde HG	picant. gust de afumare	pur lactat acid	caracter. Pr.brînzei	4 caracter. Pr.brînzei	4 caracter. Pr.brînzei	caracter. brînzei	caracter. brînzei	caracter. brînzei	caracter. brînzei	Indicii organoleptici	FIZICO CHIMICI
Untul	16.0	25.0	25.0	35.7	25		25,0	35,0	min 55	max 65	max 43	max 42	max 42	max 43	max 43	max 45	max 45	Umiditatea, %	3
monoli			A.	C	NO.	0		1	max 3	max 3	1,3-1,8	1,5-3,0	1,5-3,0	1,3-1,8	1,3-1,8	1,5-3,0	1,5-3,0	% de sare	
it s-a past	max 80%	max vege	max 80%	54780% p.+4/-18°C	max 80%	max 80%	max 80%	max 80%	85±5%	.85±5%	85±5%	85±5%	85±5%	85±5%	85±5%	85±5%	85±5%	Umiditatea aeruli	ui
at la t-18	0,+4/-18°C	max88% 0,+4/-18°C	0.10.184	0,+4/-18°C	£17.3	0,+4/-18°C	14418°G	max 80% 0,+4/-18°C	0,+4°C;0	0,+4	0,+4	0,+4	0,+4	0,+4	0,‡	0,+4	0,+4	Temperatura de pastrare, °C	
Untul monolit s-a pastrat la t-18°C pina la data livrarii	14/12.07.24	12.07.24	TEPAWS .	24/17.10.24	77 17.10.24	23.10.24	E STATE	27.10.24	27.09.24	29/23/17.10.24	29/28/25/23.10.24	29/28/25/23.10.24	29/28/25/23.10.24	29/28/25/23.10.24	29/28/25/23.10.24	29/28/25/23.10.24	29/28/25/23.10.24	Data fabricarii (unt,br.topita. spred).Data ambalari(brinza maturata)	
	10/365	10/365	10/365	35/120	35/120	35/120	35/120	35/120	90	60	60	8	8	8	8	8	60	Termenul de realizar (zile) din ziua preambalarii, livrarii l	ua
6.1.11	08.11.24/14/12.07.25	08.11.24/12.07.25	08.11.24/23.05.25	14.11.24	21.11.24	13.11.2426.12.24	27.11.24/26.12.24	30.11.24/26.12.24	24.12.24	27/21/15.12.24	27/26/23/21.12.24	27/26/23/21.12.24	27/26/23/21.12.24	27/26/23/21.12.24	27/26/23/21.12.24	27/26/23/21.12.24	27/26/23/21.12.24	Data finalizari termenului de vabilitate	

30.10.24

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

Brînza maturată semitare după deschiderea ambalajului se păstrează la frigider reamb la temperatura 0, +4 °C- 15 zile fără depășirea termenului de yalabilitate

Responsabil: Laborant pe calitate