

S.A. „Fabrica de unt din Florești”
CERTIFICAT DE CALITATE 257

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						
Lapte 2,5% de con.st.450ml/900ml/pel 11/ 500 ml pel	H.G 158 din 07.03.2019	30	2,5	16	1028,0							30.10.24	05.11.24	7	23 ⁵⁵	
Lapte 1,5% de con.st.900ml/pel 11		30	1,5	16	1028,2							30.10.24	05.11.24	7	23 ⁵⁵	
Lapte 3,5% de consum sticla 900 ml		30	3,5	16	1028,0							30.10.24	05.11.24	7	23 ⁵⁵	
Lapte 3,8% de consum integral, st 900ml		30	3,8	16	1028,8							30.10.24	05.11.24	7	23 ⁵⁵	
Lapte acru, pah 400g/ covășit 4,0% st 450g		30	4,0	80/78								30/29.10.24	08/07.11.24	10	23 ⁵⁵	
Chefir 0% sticla degresat 900g/450g		30/29	0	90								29.10.24	07.11.24	10	23 ⁵⁵	
Chefir 1,0% pelic 500g, stic. 450g/900g		29	1,0	90								29.10.24	07.11.24	10	23 ⁵⁵	
Chefir bițida, 2,5% sticla 450g/900g		29	2,5	90								29.10.24	07.11.24	10	23 ⁵⁵	
Chefir 2,5% pel 500g, sticla 450g/900g		29	2,5	90								29.10.24	07.11.24	10	23 ⁵⁵	
Chefir 3,5% sticla 450g		29	3,5	90								29.10.24	07.11.24	10	23 ⁵⁵	
laurt pierisic 1,5% sticla 450g		11	1,5	82								28.10.24	10.11.24	14	23 ⁵⁵	
laurt multifunct 1,5% sticla 450g/500g pel		11	1,5	88								28.10.24	10.11.24	14	23 ⁵⁵	
laurt căpsună 1,5% sticla 450g		14	1,5	82								28.10.24	10.11.24	14	23 ⁵⁵	
laurt caise 1,5% sticla 450g		14	1,5	82								28.10.24	10.11.24	14	23 ⁵⁵	
laurt classic 1,5% st. 450g		15/14	1,5	82								30/28.10.24	12/10.11.24	14	23 ⁵⁵	
laurt classic 2,6% pel. 500g	4	2,6	82								28.10.24	10.11.24	14	23 ⁵⁵		
laurt classic 2,5% pah 150gr	6	2,5	78								28.10.24	10.11.24	14	23 ⁵⁵		
Smântână 15,0% fer. 350g pah/ 500g pel	29	15,0	66								30/29.10.24	13/12.11.24	15	23 ⁴⁵		
Smântână 20,0% 250g, 350 g, 500g pel	29	20,0	66								30/29.10.24	13/12.11.24	15	23 ⁴⁵		
Smântână 25,0% fermentată 350 g pah	29	25,0	66								30/29.10.24	13/12.11.24	15	23 ⁴⁵		
Smântână 10,0% fermentat pel.500 g/200/400g pah	29	10,0	66								30/29.10.24	13/12.11.24	15	23 ⁴⁵		
Brânză proaspătă 2,0% amb 500g	29	2,0	80								30.10.24	03.11.24	5	00 ³⁵		
Brânză proaspătă 5,0% amb 500g	42.43	5,0	80								30.10.24	03.11.24	5	23 ⁵⁵		
Brânză proaspătă 5,0% amb 500g	29	5,0	80								30.10.24	03.11.24	5	23 ⁵⁵		
Brânză proaspătă 9,0% amb 500g/3kg	41/42	9,0	80								30.10.24	03.11.24	5	23 ⁵⁵		
Br. granulat 4,0% pah.300g/0,3KG	29	4,0	80								30.10.24	03.11.24	5	23 ⁵⁵		
Lapte 1,5 steril UHT/0,900		1,5	80								28.08.23/07.31	22.08.24/04.07.24	365			
Lapte 2,5% steril UHT/F.lactoză/0,900		2,5	80								07.06.23/06.02.24	02.06.23/31.05.25	365			
Lapte 3,2 steril UHT		3,2	80								07.06.23/06.02.24	02.06.23/31.05.25	365			
Brânza glazurată: vanilie,cașcao,pierisic, visina, caramela, capsunamuci, alfine,cocos		26/18	134/180								neg.	-18°C	28.08.23/02.01.24	24.02.24/30.06.24	180	

Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produselor lactate e Holărîre 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

30.10.24

Responsabili: Laborant pe calitate

CERTIFICAT DE CALITATE Nr.257

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 product °C	Indicii organoleptici	Umiditatea, %	% de sare	Umiditatea aerului	Temperatura de pasturare, °C	Data fabricării (unt,br.topita,spred),Data ambalari(brinza maturata)	Termenul de realizare (zile) din ziua precambalarii, livrării kg
1	Brînză maturată semitartare „De Olanda” amb	81	60	28.08.24	H.G 158 din 07.03.2019		neg.	45		4	caracter: brînzi	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4	29/28/25/23.10.24	60	27/26/23/21.12.24
2	Brînză maturată semitartare „De Olanda” kg	82	60	28.08.24			neg.	45		4	caracter: brînzi	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4	29/28/25/23.10.24	60	27/26/23/21.12.24
3	Brînză maturată semitartare „Rossiischii” amb	43/42	60	26.08.24			neg.	50		4	caracter: brînzi	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	29/28/25/23.10.24	60	27/26/23/21.12.24
4	Brînză maturată semitartare „Rossiischii” kg	43/42	60	26.08.24			neg.	45		4	caracter: brînzi	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	29/28/25/23.10.24	60	27/26/23/21.12.24
5	Brînză maturată semitartare „De Posehonic” amb	4	60	17.09.24			neg.	45		4	caracter: Pr.brînzi	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4	29/28/25/23.10.24	60	27/26/23/21.12.24
6	Brînză maturată semitartare „De Posehonic” kg	4	60	17.09.24			neg.	45		4	caracter: Pr.brînzi	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4	29/28/25/23.10.24	60	27/26/23/21.12.24
7	Produs de brînză „Russki”/klasiceskii amb,kg Ucraina	3					neg.	50			caracter: Pr.brînzi	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	29/28/25/23.10.24	60	27/26/23/21.12.24
8	Brînză topită 175 g „Delicioasă”	5/4					neg.	40	34		pur lactat acid	max 65	max 3	85±5%	0,+4	29/23/17.10.24	60	27/21/15.12.24
9	Brînză topită afumată amb./kg „De Basarabia”, vid	2					neg.	30	34		piciant, gust de afumare	min 55	max 3	85±5%	0,+4°C	27.09.24	90	24.12.24
10	Unt „Sm.dulce” 200 g	5					neg.	62,0		16	corespunde HG	35,0		max 80%	0,+4/-18°C	27.10.24	35/120	30.11.24/26.12.24
11	Unt „Tărănesc” 200 g	4					neg.	82,5		16	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	23.10.24	35/120	27.11.24/26.12.24
12	Unt din smîntînă dulce 200g	5					neg.	82,5		16	corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	23.10.24	35/120	13.11.24/26.12.24
13	Amestec de grăsimi tarfinabile „De Masă”, 200 g	14					SF			16	corespunde SF	25,5		max 80%	0,+4/-18°C	17.10.24	35/120	21.11.24
14	Amestec de grăsimi tarfinabile „Dorința” 200 g	15/14					SF			16	corespunde SF	35,7		max 80%	0,+4/-18°C	24/17.10.24	35/120	14.11.24
15	Unt „Tărănesc” 10kg	4					H.G 158			16	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	12.07.24	10/365	08.11.24/21.03.25
16	Unt „Tărănesc” 5kg	4					H.G 158			16	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	12.07.24	10/365	08.11.24/21.03.25
17	Unt din smîntînă dulce 5 kg	1					H.G 158			16	corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	14/17.07.24	10/365	08.11.24/21.03.25

Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produselor lactate Hotarare 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

30.10.24

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

Brînză maturată semitartare după deschiderea ambalajului se păstrează la frigider reamb la temperatura 0, +4 °C- 15 zile fără depășirea termenului de valabilitate

Responsabil: Laborant pe calitate

