

# CERTIFICAT DE CALITATE Nr.158

Nr. ordine	Denumirea produsului	Nr. partidei	Termen de maturizare	Data fabricării (data finalizarii procesului tehnologic)	Denumirea standardului	In greutate netto,kg/pac	INDICII FIZICO CHIMICI							Umiditatea aerului	Temperatura de pastrare, °C	Data fabricarii (unt,br.topita, spread).Data ambalarii(brinza maturata)	Termenul de realizare (zile) din ziua preambalarii, livrarii kg	Data finalizarii termenului de valabilitate
							Fosfatază	% de Grăsimi	Substanță uscată degresată, min.	Aciditatea, °T	Temperatura în produs °C	Indicii organoleptici	Umiditatea, %					
1	Brînză maturata semitari „De Olanda”, amb,kg	24/25	45	04/05.06.25	H.G 158 din 07.03.2019		neg.	45		4	caracter. brânzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4	08/07/04.07.25	60	05/04/01.09.25
2	Brînză maturata „ Olanda” Ucraina kg.amb	1	60	15.04.25			neg.	45		4	caracter. brânzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4	08/07/04.07.25	60	05/04/01.09.25
3	Brînză maturata semitari „Rossiichii, amb,kg	25/24	60	19/05.06.25			neg.	50		4	caracter. brânzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	08/07/04.07.25	60	05/04/01.09.25
4	Brînza maturată semitari "De Posehonie"amb	3	45	15.06.25			neg.	45		4	caracter. brânzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	08/07/04.07.25	60	05/04/01.09.25
5	Brînza maturată semitari "De Posehonie"kg	3	45	15.06.25			neg.	45		4	caracter. brânzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4	08/07/04.07.25	60	05/04/01.09.25
6	Produs „Russkii”amb,kg	2	60	07.01.25			neg.	45		4	caracter. brânzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4	08/07/04.07.25	60	05/04/01.09.25
7	Brînza maturata „Ucrainischii” ,amb,kg	1	60	27.03.25			neg.	50			caracter. brânzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	08/07/04.07.25	60	05/04/01.09.25
8	Brînza topită 175 g „Delicioasă”	3					neg.	40	34		pur lactat acid	max 65	max 3	85±5%	0,+4	27.06.25	60	25.08.25
9	Brînza topită afumată amb./kg „De Basarabia”, vid	2		16.06.25			neg.	30	34		piciant, gust de afumare	min 55	max 3	85±5%	0,+4°C	08/07/04.07.25	60	05/04/01.09.25
10	Unt „Sm.dulce 200 g	4					neg.	62,0		16 -12	corespunde HG	35,0		max 80%	0,+4/-18°C	18.06.25	35/120	13.07.25/06.10.25
11	Unt „Țărănesc” 200 g	5					neg.	72,5		16 -12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	29/18.06.25	35/120	13.07.25/07.10.25
12	Unt din smîntîna dulce 200g	7					neg.	82,5		16 -12	corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	29/18.06.25	35/120	17.07.25/10.10.25
13	Amestec de grăsimi tartinabile "De Masă", 200 g	4				SF 00459075-007:2010	neg.	72,0		16 -12	corespunde SF	25,5		max 80%	0,+4/-18°C	26/06.25	35/120	20.07.25/14.10.25
14	Amestec de grăsimi tartinabile „Dorința” 200 g	4					neg.	62,0		16 -12	corespunde SF	35,7		max 80%	0,+4/-18°C	26/06.25	35/120	20.07.25/14.10.25
15	Unt „Țărănesc” 10kg	2					neg.	72,5		16 -12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	10.06.25	10/365	18.07.25/06.05.26
16	Unt „Țărănesc” 5kg	3					neg.	72,5		16 -12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	20.04.25	10/365	18.07.25/19.06.26
17	Unt din smîntîna dulce 5 kg/10 kg	1				H.G 158	neg.	82,5		16 -12	corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	20/06.25	10/365	18.07.25/19.06.26

Correspunde 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

09.07.25

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

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

Responsabil : Laborant pe calitate



S.A. „Fabrica de unt din Florești”  
**CERTIFICAT DE CALITATE 158**

Denumirea produsului	D.N.	Nr. Lotului	Cantitatea Novete	Indici fizico - chimici							Temperatura, °C	Ora finaliz. proces tehnol.	Data fabricarii, ambala ri, 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		9/8		2,5	16	1028,0				I	neg.	+20°C + +60°C	00 <sup>20</sup>	09.07.25/08.07.25	15.07.25/14.07.25	7	23 <sup>55</sup>
Lapte 1,5% de con.st.900ml/pel 1l		9/8		1,5	16	1028,2				I	neg.	+20°C + +60°C	00 <sup>20</sup>	09.07.25/08.07.25	15.07.25/14.07.25	7	23 <sup>55</sup>
Lapte 3,5% de consum sticla 900 ml		9/8		3,5	16	1028,0				I	neg.	+20°C + +60°C	00 <sup>20</sup>	09.07.25/08.07.25	15.07.25/14.07.25	7	23 <sup>55</sup>
Lapte 3,8% de consum integral, st 900ml		9/8		3,8	16	1028,8					neg.	+20°C + +60°C	00 <sup>10</sup>	09.07.25/08.07.25	15.07.25/14.07.25	7	23 <sup>55</sup>
Lapte acru, pah 400g/ covășit 4,0% st 450g		8/7		4,0	88/80						neg.	+20°C + +60°C	00 <sup>10</sup>	09.07.25/08.07.25	18.07.25/17.07.25	10	23 <sup>55</sup>
Chefir 0% sticla degresat 900g /450g		8		0	92/90						neg.	+20°C + +60°C	00 <sup>10</sup>	08.07.25	17.07.25	10	23 <sup>55</sup>
Chefir 1,0% pelic 500g, stic. 450g/900g		8		1,0	92						neg.	+20°C + +60°C	00 <sup>10</sup>	08.07.25	17.07.25	10	23 <sup>55</sup>
Chefir bifido. 2,5% sticla 450g/900g		8		2,5	92						neg.	+20°C + +60°C	00 <sup>10</sup>	08.07.25	17.07.25	10	23 <sup>55</sup>
Chefir 2,5% pel 500g, sticla 450g/900g		8		2,5	92						neg.	+20°C + +60°C	00 <sup>10</sup>	08.07.25	17.07.25	10	23 <sup>55</sup>
Chefir 3,5% sticla 450g		8		3,5	94						neg.	+20°C + +60°C	00 <sup>10</sup>	08.07.25	17.07.25	10	23 <sup>55</sup>
Iaurt piensic 1,5% sticla 450g		3/2		1,5	94						neg.	+20°C + +60°C	00 <sup>10</sup>	09.04.07.25	22.07.07.25	14	23 <sup>55</sup>
Iaurt multifruct 1,5% sticla 450g/500g pel		3/2		1,5	84						neg.	+20°C + +60°C	00 <sup>10</sup>	09.04.07.25	22.07.07.25	14	23 <sup>55</sup>
Iaurt ciupșună 1,5% sticla 450g		3/2		1,5	84						neg.	+20°C + +60°C	00 <sup>10</sup>	09.04.07.25	22.07.07.25	14	23 <sup>55</sup>
Iaurt ciupșună 1,5% sticla 450g		2/1		1,5	84						neg.	+20°C + +60°C	00 <sup>10</sup>	09.04.07.25	22.07.07.25	14	23 <sup>55</sup>
Iaurt ciupșună 1,5% st. 450g				1,5	84						neg.	+20°C + +60°C	00 <sup>10</sup>			14	23 <sup>55</sup>
Iaurt clasic 2,6% pel. 500g		1/2		2,6	78						neg.	+20°C + +60°C	00 <sup>10</sup>	07.03.06.25	20.15.13.04.25	14	23 <sup>55</sup>
Iaurt clasic 2,5% pah 150g		2/1		2,5	78						neg.	+20°C + +60°C	00 <sup>10</sup>	09.04.07.25	22.07.07.25	14	23 <sup>55</sup>
Smântână 15,0%, 12% fer. 350g pah/ 500g pel		08/05		15,0	68						neg.	+20°C + +60°C	00 <sup>10</sup>	08.05.07.25	22.07.07.25	15	23 <sup>55</sup>
Smântână 20,0% 250g, 350 g, 500g pel		9/7		20,0	68						neg.	+20°C + +60°C	00 <sup>10</sup>	09.07.25/07.25	23.07.18.07.25	15	23 <sup>55</sup>
Smântână 25,0% fermentată 350 g pah		9/7		25,0	68						neg.	+20°C + +60°C	00 <sup>10</sup>	09.07.25/07.25	23.07.18.07.25	15	23 <sup>55</sup>
Smântână 10,0% fermentat pel.500 g/200/400g pah		8/5		10,0	68						neg.	+20°C + +60°C	00 <sup>10</sup>	08.05.07.25	22.07.07.25	15	23 <sup>55</sup>
Brânză proaspătă 2,0% amb 500g		9/8		2,0	174						neg.	+20°C + +60°C	00 <sup>10</sup>	09.07.25/08.07.25	13.07.25/12.07.25	5	23 <sup>55</sup>
Brânză proaspătă 5,0% amb 500g/5 kg		9/8		5,0	174						neg.	+20°C + +60°C	00 <sup>10</sup>	09.07.25/08.07.25	13.07.25/12.07.25	5	23 <sup>55</sup>
Brânză proaspătă 5,5% amb 350 g		9/8		5,5	174						neg.	+20°C + +60°C	00 <sup>10</sup>	09.07.25/08.07.25	13.07.25/12.07.25	5	23 <sup>55</sup>
Brânză proaspătă 9,0% amb 500g/0.350g 3kg		9/8		9,0	174						neg.	+20°C + +60°C	00 <sup>10</sup>	09.07.25/08.07.25	13.07.25/12.07.25	5	23 <sup>55</sup>
Br. granulat 4,0% pah.300g /200g /0%3KG		9/8		4,0	150						neg.	+20°C + +60°C	00 <sup>10</sup>	09.07.25/08.07.25	13.07.25/12.07.25	5	23 <sup>55</sup>
Lapte 2,5 steril UHT/1000 g		4.9		2,5	17	1030,4				I	neg.	+20°C + +60°C	00 <sup>10</sup>	06.02.25	01.02.26	365	
Lapte 2,5% steril UHT/1000 g Barista		4.9		2,5	17	1029,4				I	neg.	+20°C + +60°C	00 <sup>10</sup>	06.02.25	01.02.26	365	
Lapte 3,2 steril UHT/1000 g		4.9		3,2	17	1028,7				I	neg.	+20°C + +60°C	00 <sup>10</sup>	06.02.25	01.02.26	365	
Brânză găluzată vanilie,cacao,piensic, visina, caramela, capsuni, fruct, alune, cacao											neg.	+20°C + +60°C	00 <sup>10</sup>				
											neg.	+20°C + +60°C	00 <sup>10</sup>				
											neg.	+20°C + +60°C	00 <sup>10</sup>				
											neg.	+20°C + +60°C	00 <sup>10</sup>				
											neg.	+20°C + +60°C	00 <sup>10</sup>				
											neg.	+20°C + +60°C	00 <sup>10</sup>				
											neg.	+20°C + +60°C	00 <sup>10</sup>				
											neg.	+20°C + +60°C	00 <sup>10</sup>				
											neg.	+20°C + +60°C	00 <sup>10</sup>				
											neg.	+20°C + +60°C	00 <sup>10</sup>				
											neg.	+20°C + +60°C	00 <sup>10</sup>				
											neg.	+20°C + +60°C	00 <sup>10</sup>				
											neg.	+20°C + +60°C	00 <sup>10</sup>				
											neg.	+20°C + +60°C	00 <sup>10</sup>				
											neg.	+20°C + +60°C	00 <sup>10</sup>				
											neg.	+20°C + +60°C	00 <sup>10</sup>				
											neg.	+20°C + +60°C	00 <sup>10</sup>				
											neg.	+20°C + +60°C	00 <sup>10</sup>				
											neg.	+20°C + +60°C	00 <sup>10</sup>				
											neg.	+20°C + +60°C	00 <sup>10</sup>				
											neg.	+20°C + +60°C	00 <sup>10</sup>				
											neg.	+20°C + +60°C	00 <sup>10</sup>				
											neg.	+20°C + +60°C	00 <sup>10</sup>				
											neg.	+20°C + +60°C	00 <sup>10</sup>				
											neg.	+20°C + +60°C	00 <sup>10</sup>				
											neg.	+20°C + +60°C	00 <sup>10</sup>				
											neg.	+20°C + +60°C	00 <sup>10</sup>				
											neg.	+20°C + +60°C	00 <sup>10</sup>				
											neg.	+20°C + +60°C	00 <sup>10</sup>				
											neg.	+20°C + +60°C	00 <sup>10</sup>				
											neg.	+20°C + +60°C	00 <sup>10</sup>				
											neg.	+20°C + +60°C	00 <sup>10</sup>				
											neg.	+20°C + +60°C	00 <sup>10</sup>				
											neg.	+20°C + +60°C	00 <sup>10</sup>				
											neg.	+20°C + +60°C	00 <sup>10</sup>				
											neg.	+20°C + +					

Correspondența 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 09.07.25

Responsabil: Laborant pe calitate