Produse fabricate în sistemul de management al siguranței alimentelor ISO 22000:2018

Certificat Ne83 valabil pînă la 07.04.2028

Nr. ordine

Brîn

,Ro

kg,a

Pose Brîn

"De Brîr Proc Brin Ucra

CERTIFICAT DE CALITATE Nr.158

Certificat de atestare a laboratorului

Ne LI-070 C.N de A din R.M.-MOEDÁC
pînă la 03.06.2028

18.07.25/19.06.26	10/365	A (29)20.06.25	max 80% 0,+4/-18°C	max 80%	198	16.0	2 corespunde HG	16 4	5	neg. 82,5	ne		н.	Province Today		100	nt din smîntînă dulce 5 kg/10 kg
18.07.25/29.04.26	10/365	30.04.25	max 80% 0,+4/-18°C	max 80%	\$50 P.	25,0	- 12 Ococcapunde HG	家信	1/5	neg. 72,5	ne		G 1			3	ıt "Ţărănesc" 5kg
13.07.2506.05.26	10/365	10.05.25	0,+4/-18°C	max 80%	である。	25.0	2 corespundo HG	16/212	5 2	neg. 72,5	ne		58			2	it "Ţārānesc"10kg
20.07.25/14 10.25	35/120	1 3606.25	ma (80%) 7-41-18-6	may 30%	3	35.7	Dorespunde SF	50	PUBLIC	neg. 62,0	ne		00459 007:		V X	•	nestec de grăsimi tartinabile orința" 200 g
20.07.25/14.10.25	35/120	3686.25	0,+4/-18°C	max 80%	Selection of the select	25,5	oprespunde SF	16 75	1 MO	e. 72,0	neg.					4	nestec de grăsimi tartinabile "De asă", 200 g
17.07.25/10.10.25	35/120	29/18.0625	0,+4/-18°C	max 80%	50 (1)	16.0	2 Correspunde HG	ST ST		eg. 82,5	neg.					7	nt din smîntînă dulce 200g
13.07.25/07.10.25	35/120	29/18.06.25	0,+4/-18°C	max 80%	Town Sales	25,0	2 corespunde HG	16 -12	5.	g. 72,5	neg.					5	nt "Țărănesc" 200 g
13.07.25/06.10.25	35/120	18.06.25	0,+4/-18°C	max 80%		35,0	2 corespunde HG	16 -12		eg. 62,0	neg.	-	T -			4	nt "Sm.dulce 200 g
05/04/01.09.25	80	08/07/04.07.25	0,+4°C;0	85±5%	max 3	min 55	picant. gust de afumare		34	ig. 30	neg.			16.06.25		2	înză topită afumată amb./ kg)e Basarabia", vid
25.08.25	60	27.06.25	0,+4	85±5%	max 3	max 65	pur lactat acid		34	·g. 40	neg		Ī	The second secon	100 C 100 C	3	înză topită 175 g belicioasă"
05/04/01.09.25	60	08/07/04.07.25	0,+4	85±5%	1,3-1,8	max 43	caracter. Pr.brînzei	1		%: 50	neg.		H.G 15	27.03.25	60		inză maturata "Ucrainschii" ,amb,kg raina
05 04 01 09 25	60	08/07/04 07.25	0,+4	85±5%	1,5-3,0	max 42	caracter. Pr.brînzei	4		eg. 45	neg	4	8 din 0	07.01.25	60	2	odus "Russkii"amb,kg
05 04 01 09 25	60	08/07/04.07.25	0,+4	85±5%	1,5-3,0	max 42	caracter. Pr.brînzei	4	I de	·g. 45	neg.		7.03.20	15.06.25	45	3	înza maturată semitare "De sehonie"kg
05/04/01 09 25	8	08/07/04.07.25	0,+4	85±5%	1,3-1,8	max 43	caracter, brinzei	4.		·g. 45	neg.	the state of the s	19	15.06.25	45	ω	înza maturată semitare "De sehonie"amb
05/04/01.09.25	8	08/07/04.07.25	0,+4	85±5%	1,3-1,8	max 43	caracter, brînzei	4		·g. 50	neg.			19/05.06.25	60	25/24	înză maturata semitare ossiischii ,amb,kg
05/04/01.09.25	8	08/07/04.07.25	0,+4	85±5%	1,5-3,0	max 45	caracter, brînzei	4		·g. 45	neg.			15.04.25	60		înză maturata "Olanda"Ucraina ,amb
05/04/01.09.25	8	08/07/04.07.25	0,+4	85±5%	1,5-3,0	max 45	caracter. brînzei	4		·g. 45	neg,			04/05.06.25	45	24/25	înză maturata semitare "De anda",amb,kg
Data finaliza termenului d vabilitate	Termenul de realiz (zile) din ziua preambalarii, livrar	Data fabrical (unt,br.topital spred).Datal ambalari(brin maturata)	Temperatura pastrare, °C	Umiditatea aer	% de sare	Umiditatea, %	Indicii organoleptici	Aciditatea, °T Temperatura in product °C	Substanță uscată degresată, min.	Fosfatază % de Grăsime		In greutate netto,kg/pa	Denumirea standardulu	Data fabricării (d finalizarii process tehnologic)	Termen de maturizare	Nr. partidei	Denumirea produsului
		a. za		alui		CI	INDICII FIZICO CHIMICI	CII FI	INDI								Market Street Street Street Street

Untul monolit s-a pastrat la t-18°C pina la data livrarii
Brînza maturată semitare după deschiderea ambalajului se păstrează la frigider reambal
la temperatura 0, +4°C- 15 zile fără depășirea termenului de valabilitate

Responsabil: Laborant pe calitate

Data și ora eliberării certificatului

09.07.25

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

Corespunde cerintelor de calitate pentru lapte si produselor lactate Hotarire nr:158 din 07.03.2019

Scanat cu CamScanner

CERTIFICAT DE CALITATE 158

A siguranței alimentelor EN ISO 22000:2018 Certificat №83 valabil pînă la 07.04.2028			Ic			EKIIFICAI DE CALITA	E CA			120			:s		- O	-MOLDAC	, "
	7	i				Ind	ndici fizico -	o - chim	mici	A ALTER	The State of the S	°C	ces		de		le
Denumirea produsului	D.N.	Lotului	ntitatea ovete	% max.	ntea, °T	ntea, °A	atea, %	nin. %	% max.	pa de itate	ba la otaza	eratura,	aliz, pro ehnol,	Data ari,amb liberarii	finaliza enului o abilitate	menul d litate (z	expirāri enului d abilitate
and the second s		Ņr.		F.m.g.	Acidit	Densit	-	SUD	sare,			Temp		fabric	tern		tern
Lapte 2,5% de con st.450ml/900ml/pel 11/ 500 ml pel		9/8		2,5	16	1028,0					neg.	+2°C ÷+6°C	0020	09.07.25/08.07.25	15.07.25/14.07.25	7	2355
Lapte 1,5% de con.st.900ml/pel 11		9/8	Section of the sectio	1,5	16	1028,2		Security of		I	neg.	+2°C ÷ +6°C	0020	09.07.25/08.07.25	15.07.25/14.07.25	7	2355
Lapte 3,5% de consum sticla 900 ml	15 77 S	9/8		3,5	16	1028,0		1.00		N. Isri	neg.	+2°C ++6°C	0020	09.07.25/08.07.25	15.07.25/14.07.25	7	2355
Lapte 3,8% de consum integral,st 900ml		9/8		3,8	16	1028.8	8	1000		10013	neg.	+2°C ++6°C	0010	09.07.25/08.07.25	15.07.25/14.07.25	7	23*
5		8/7		4,0	88/80					base a	neg.	+2°C ÷+6°C	0010	09.07.25/08.07.25	18.07.25/17.07.25	10	23*5
Chefir 0% sticla degresat 900g /450g		8		0	92/90			1.5			neg.	+2°C ÷+6°C	0010	08.07.25	17.07.25	10	23*
Chefir 1,0% pelic 500g ,stic. 450g/900g		8		1,0	92						neg.	+2°C ÷+6°C	0010	08.07.25	17.07.25	10	2335
Chefir bifido. 2,5% sticlă 450g/900g		8		2,5	92						neg.	+2°C ÷+6°C	0010	08.07.25	17.07.25	10	2335
Chefir 2,5% pel 500g,sticlă 450g/900g		8		2,5	92						neg.	+2°C ÷+6°C	0010	08.07.25	17.07.25	10	2335
Chefir 3,5% sticlă 450g		∞		3,5	94						neg.	+2°C ÷+6°C	0010	08.07.25	17.07.25	10	2335
1		3/2		1,5	04			0,5			neg.		000	09/04/07.07.25	22/20.07.25	14	2345
		3/2		15	2 4			9.5			neg.	+3°C ÷ +6°C	0000	09/04/07/07/25	22/20.07.25	14	2335
1.5% sticlă 450g		2/1		1,5	84		K	9,5			neg.	+2°C ÷ +6°C	0000	09/04/07.07.25	22/20.07.25	14	3
				1,5	84	The same		9,5			neg.	+2°C ÷ +6°C	0010			14	2329
2,6% pel. :		1/2	The state of the s	2,6	78			9,5			neg.	+2°C ÷+6°C	0010	07/30.06.25	20/15/13.04.25	14	
clasic 2,5% pa		2/1		2,5	78			9,5		SU S	neg.	+2°C ÷ +6°C	0010	09/04/07.07.25	22/20,07.25	14	
0%		08/05		15,0	68						neg.	+2°C ÷+6°C	0010	08/05.07.25	22/19_07.25	· 15	23
Smântână 20,0% 250g, 350 g, 500g pel		9/7		20,0	.768						neg.	+2°C ++6°C	0010	09.07.25/07.07.25	23/21/18.07.25	15	2345
Smântână 25,0% fermentată 350 g păh		9/7		125,00	11.68		200	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1		7	neg.	+2°C .÷.+6°C	0010	09.07.25/07.07.25	23/21/18.07.25	15	
	IP.	8/5	1/27	TO SEE	680	(30)		10003			neg.	+2°C ++6°C	100 is	08/05,07.25	22/19.07.25	15	23*6
Brînză proaspătă 2,0% amb 500g		9/8	1/2/	KU 沿下A	174	121	80.0				negy	0°C ÷ +4°C	\$000s	09.07.25/08.07.25	13.07.25/12.07.25	5	0025
Brînză proaspătă 5,0% amb 500g/5 kg		9/8	DOV	TO	17436	-0	80.0	A STATE OF THE PARTY OF THE PAR	True L		neg.	0°C ÷ +4°C	00005	09:07.25/08.07.23	13.07.25/12.07.25	5	2355
5,5% amb 350 g		9/8	1991	回知に	174	(<u> </u>	80.0				neg.	1	so00	09.07.25/08.07.25	¥3.07.25/12.07.25	5	2355
nb 500g/0.350g 3kg	•	9/8	EX	± 0,0 ±	- 13XX	18	80.0		U. in		nego	0°C + +4°C	(000)	99.07,25/08.07.25	3.07.25/12.07.25	5	2355
Br. granulat 4,0% pah.300g /200g /0%3KG		9/8	1	4,0	150		78.0		max1		neg.	72°C ÷+6°C	0005	09.07.23,08.07.25	13.07.25/12.07.25	5	2355
Lapte 2,5 steril UHT/1000 g		49		1,50	17	1030,4			70	I	neg,	(0;3/+25)°C		06.02.25	/ 01.02.26	365	See T
Lapte2,5% steril UHT/1000 g Barista	/ T	49	34.8	2,5	17	1029,4				10	neg.	(0;÷+25)°C/	GAT	1/1-1-06.02.25	01.02.26	365	
Lapte3,2 steril UHT/1000 g		49	Aught to the	3,2	17	1028,7	Property.		4	1	neg.	(0;÷+25)°C		6.02.25	01.02.26	365	
						500	J. Market				100		A Million	Salar Andrews		15.0	
					187.78		1000	11-1									
Brinzica glazurata vanilie,cacao,piersic, Visina, caramela,				26/10	26/10 174/100	Š	39				980	-18°0		02.01.25	30.06.25	180	
		10/12/01	The second second	20,10	1	1	-				9	1000					

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

09.07.25

Responsabil: Laborant pe calitate