



S.A. „Fabrica de unt din Florești”
CERTIFICAT DE CALITATE 51

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							Proba la Fosfotaza	
Lapte 2,5% de con. st. 930/500 pel 1l		2		2,5	16	1028,0					I	neg.	+2°C +6°C	00 ²⁰	02.03.23	06.03.23	5	23 ³⁵
Lapte 1,5% de con. st. 930ml/pel 1l		2		1,5	16	1028,2					I	neg.	+2°C +6°C	00 ²⁰	02.03.23	06.03.23	5	23 ³⁵
Lapte 3,5% de consum sticla 930 ml		2		3,5	16	1028,0					I	neg.	+2°C +6°C	00 ²⁰	02.03.23	06.03.23	5	23 ³⁵
Lapte acru 4,0% paharel 400g		2		4,0	80							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	02.03.23	10.03.23	10	23 ³⁵
Lapte covășit 4,0% sticla 500g		2		4,0	85							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	02.03.23	10.03.23	10	23 ³⁵
Chefir 0% sticla degresat 930g		2		0	88							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	02.03.23	10.03.23	10	23 ³⁵
Chefir 1,0% pelic.stic. 500g/930g		2		1,0	90							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	02.03.23	10.03.23	10	23 ³⁵
Chefir bifido. 2,5% sticla 500g/930g		2		2,5	92							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	02.03.23	10.03.23	10	23 ³⁵
Chefir 2,5% pel, sticla 500g/930g		2		2,5	92							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	02.03.23	10.03.23	10	23 ³⁵
Chefir 3,5% sticla 500g				3,5								neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰			10	23 ³⁵
laurt pierșic 1,5% sticla 500g				1,5								neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰			14	23 ³⁵
laurt multifruct 1,5% sticla 500g				1,5								neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰			14	23 ³⁵
laurt căpsună 1,5% sticla 500g				1,5								neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰			14	23 ³⁵
laurt caise 1,5% sticla 500g		1		1,5	80							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	02.03.23	15.03.23	14	23 ³⁵
laurt clasic 1,5% st. 500g		2		1,5	83							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	02.03.23	15.03.23	14	23 ³⁵
laurt clasic 2,6% pel. 500g				2,6								neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰			14	23 ³⁵
laurt clasic 2,5% pah 125g, 150gr		1		2,5	76							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	02.03.23	15.03.23	14	23 ³⁵
Smântână 15,0% fer. 350g pah/ 500g pel		2		15,0	68							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	02.03.23	06.03.23	7	23 ⁴⁵
Smântână 20,0% 250g, 350 g, 500g pel		2		20,0	66							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	02.03.23	06.03.23	7	23 ⁴⁵
Smântână 25,0% fermentată 350 g pah		2		25,0	66							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	02.03.23	06.03.23	7	23 ⁴⁵
Smântână 10,0% fermentat pel, 500 g/200/400gpah		2		10,0	66							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	02.03.23	06.03.23	7	23 ⁴⁵
Brînză proaspătă 5,0% amb 500g		2		2,0	190							neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	02.03.23	06.03.23	5	23 ⁵⁵
Brînză proaspătă 5,0% amb 500g/5kg		4		5,0	190							neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	02.03.23	06.03.23	5	23 ⁵⁵
Brînză proaspătă 5,0% amb 500g/5kg		3		5,0	190							neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	02.03.23	06.03.23	5	23 ⁵⁵
Brînză proaspătă 9,0% amb 500g/3kg		1		9,0	192							neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	02.03.23	06.03.23	5	23 ⁵⁵
Br. granulat 4,0% pah. 300g/0%3KG		2		4,0	150							neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	02.03.23	06.03.23	5	23 ⁵⁵
Lapte 1,5 steril II UHT/0.900				1,5	17	1030,4					I	neg.	+2°C +6°C	00 ²⁰	16.01.23/16.01.23	11/11.01.24	365	
Lapte 2,5% steril II UHT/0.900				2,5	17	1029,4					I	neg.	+2°C +6°C	00 ²⁰	16.01.23/16.01.23	11/11.01.24	365	
Lapte 3,2 steril II UHT				3,2	17	1028,7						neg.	+2°C +6°C	00 ²⁰	16.01.23/16.01.23	11/11.01.24	365	
Brînza cu oblag lare CHIDDAK/ SUTJUCUNI, Ucraina				45								neg.	+4°C +6°C	00 ²⁰	14/14.02.23	13.08.23/15.05.23	180/90	
Brînza cu oblag lare KOZZAREK/ SUTJUCUNI, Ucraina				45/30								neg.	+4°C +6°C	00 ²⁰	14/13.02.23	13.08.23	180/90	
Brînza cu oblag lare MOZZAREK/ SUTJUCUNI, Ucraina				26/18	134/180							neg.	+4°C +6°C	00 ²⁰	05.12.22	03.06.2023	120	

Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactice a 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 02.03.23
Responsabil: Laborant pe calitate

CERTIFICAT DE CALITATE NR. 83

Nr. partidei	Denumirea produsului	Termen de maturizare	Data fabricării după maturizare	Denumirea standardului	In greutate netto, kg/pac	INDICII FIZICO CHIMICI													
						Fosfatază	% de Grăsimi	Substanță uscată degresată, min.	Aciditatea, T	temperatura în produs, °C	Indicii organoleptici	Umiditatea, %	% de sare	Umiditatea aerului	Temperatura, °C	Data fabricării unt, Data ambalării, Data eliberării, brânza	ora finaliz. proc. tehnologic	Termenul de realizare (zile) din ziua preambalării, livrării kg	Data finalizării termenului de valabilitate
71	Brânză maturată semitari „De Olanda”, amb	60	31.12.22	H.G 158 din 07.03.2019	neg.	45				caracter: brânzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	01.03.23		60	29.04.23	
2	Brânză maturată semitari „De Olanda”, kg	60	31.12.22		neg.	45				caracter: brânzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	01.03.23		60	29.04.23	
2	Brânză maturată semitari „Rossiischi”, amb	60	22.12.22	neg.	50				caracter: brânzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4°C	01.03.23		60	29.04.23		
2	Brânză maturată semitari „Rossiischi”, kg	60	22.12.22	neg.	45				caracter: brânzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4°C	01.03.23		60	29.04.23		
35	Brânză cu cheag tare „Gollandskii”, amb, kg. Ucraina	60	13.02.23	neg.	50				caracter: brânzei	max 45	1,5-2,5	85±5%	0,+4°C	01.03.23		60	29.04.23		
23	Brânză cu cheag tare „Rossiischi”, Gornimoi amb, kg. Ucraina	60	25.12.23	neg.	50				caracter: brânzei	max 45	1,5-2,5	85±5%	0,+4°C	01.03.23		60	29.04.23		
22	Brânza maturată semitari „De Posehonic” amb, kg	60	22.11.22	neg.	45				caracter: Pr-brânzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	01.03.23		60	29.04.23		
20/23	Produs de brânză „Russkii” „klaseskii”, amb Ucraina		29.12.23	neg.	50				caracter: Pr-brânzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+8°C	01.03.23		60	29.04.23		
5/4	Brânză topită 175 g „Delicioasă”			neg.	40	34			pur lactat acid	max 65	max 3	85±5%	0,+4°C	28/21.02.23		60	28/21.04.23		
1	Brânză topită afumată amb./kg „De Basarabia”, vid			neg.	30	34			picant, gust de afumicat	min 55	max 3	85±5%	0,+4°C	20.01.23		90/60	20.03.23		
5/4	Unt „Sm. dulce 200 g			neg.	62,0		16	-12	corespunde HG	35,0		max 80%	0,+4/-18°C	01.03/16.02		35/120			
6/5	Unt „Tărănesc” 200 g			neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	01.03/18.02.		35/120			
3	Unt din smântina dulce 200g			neg.	82,5		16	-12	corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	18.02.23		35/120			
8	Amestec de grăsimi tartinabile „De Masă”, 200 g			neg.	72,0		16	-12	corespunde SF	26,6		max 80%	0,+4/-18°C	25.02.23		35/120			
8	Amestec de grăsimi tartinabile „Dorința” 200 g			neg.	62,0		16	-12	corespunde SF	35,7		max 80%	0,+4/-18°C	01.03.23		35/120			
8	Unt „Tărănesc” 10kg			neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	26.06.22		10/765			
1	Unt „Tărănesc” 20 kg/5kg			neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	18.02.23		10/765			
2	Unt din smântina dulce 5.0kg			neg.	82,5		16	-12	corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	18.02.23		10/765			

corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate Hoțarire 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

02.03.23

Brânza maturată semitari se păstrează la temperatura (0,+4°C) după maturare 4 luni

Responsabil Sanitar Laborant pe calitate