

Extras din Certificat De Calitate Nr.113/112

| Denumirea produsului | D.N. | Nr. Lotului | Nr. certificatului | Indici fizico - chimici | | | | | | | Temperatura, °C | Ora finaliz. proces tehnol. | Data fabricari, ambalari, eliberarii | Data finalizarii termenului de valabilitate | Termenul de valabilitate (zile) | Ora expirării termenului de valabilitate | | |
|---|------|-------------|--------------------|-------------------------|----------------|----------------|------------|--------------------|--------------|-------------------|-----------------|-----------------------------|--------------------------------------|---|---------------------------------|--|--------------------|------------------|
| | | | | F.m.g., % max. | Aciditatea, °T | Densitatea, °A | SUD min. % | Umiditatea, % max. | sare, % max. | Grupa de puritate | | | | | | | Proba la Fosfotaza | |
| Lapte 2,5% de con. st. 930/500 pel 11 | | 15/14 | 113/112 | 2,5 | 16 | 1028,0 | | | | | I | neg. | +2°C +6°C | 00 ⁰⁰ | 15.05.24/14.05.24 | 21.05.24/20.05.24 | 7 | 23 ⁵⁵ |
| Lapte 1,5% de con. st. 900g/ 930ml/pel 11 | | 15/14 | 113/112 | 1,5 | 16 | 1028,2 | | | | | I | neg. | +2°C +6°C | 00 ⁰⁰ | 15.05.24/14.05.24 | 21.05.24/20.05.24 | 7 | 23 ⁵⁵ |
| Lapte 3,5% de consum sticla 930 ml | | 15/14 | 113/112 | 3,5 | 16 | 1028,0 | | | | | I | neg. | +2°C +6°C | 00 ⁰⁰ | 15.05.24/14.05.24 | 21.05.24/20.05.24 | 7 | 23 ⁵⁵ |
| Lapte acru 4,0% paharel 400g | | 15/14 | 113/112 | 4,0 | 8078 | | | | | | | neg. | +2°C +6°C | 00 ⁰⁰ | 15.05.24/14.05.24 | 24.05.24/23.05.24 | 10 | 23 ⁵⁵ |
| Lapte covăsit 4,0% sticlă 500g | | 15/14 | 113/112 | 4,0 | 9078 | | | | | | | neg. | +2°C +6°C | 00 ⁰⁰ | 15.05.24/14.05.24 | 24.05.24/23.05.24 | 10 | 23 ⁵⁵ |
| Chefir 0% sticla degresat 930g | | 15/14 | 113/112 | 0 | 92 | | | | | | | neg. | +2°C +6°C | 00 ⁰⁰ | 15.05.24/14.05.24 | 24.05.24/23.05.24 | 10 | 23 ⁵⁵ |
| Chefir 1,0% pelic.stic. 500g/900/930g | | 15/14 | 113/112 | 1,0 | 92 | | | | | | | neg. | +2°C +6°C | 00 ⁰⁰ | 15.05.24/14.05.24 | 24.05.24/23.05.24 | 10 | 23 ⁵⁵ |
| Chefir bifido. 2,5% sticla 500g/450g/900g/930g | | 15/14 | 113/112 | 2,5 | 92 | | | | | | | neg. | +2°C +6°C | 00 ⁰⁰ | 15.05.24/14.05.24 | 24.05.24/23.05.24 | 10 | 23 ⁵⁵ |
| Chefir 2,5% pel, sticla 500g/900/930g | | 15/14 | 113/112 | 2,5 | 92 | | | | | | | neg. | +2°C +6°C | 00 ⁰⁰ | 15.05.24/14.05.24 | 24.05.24/23.05.24 | 10 | 23 ⁵⁵ |
| Chefir 3,5% sticla 500g | | 15/14 | 113/112 | 3,5 | 92 | | | | | | | neg. | +2°C +6°C | 00 ⁰⁰ | 15.05.24/14.05.24 | 24.05.24/23.05.24 | 10 | 23 ⁵⁵ |
| Laurt piestic 1,5% sticla 500g | | 3/2 | 113/107 | 2,5 | 82 | | | | | | | neg. | +2°C +6°C | 00 ⁰⁰ | 15/07.05.24 | 28/20.05.24 | 14 | 23 ⁵⁵ |
| Laurt multifuct 1,5% sticla 500g | | 6/5 | 113/112 | 2,6 | 80 | | | | | | | neg. | +2°C +6°C | 00 ⁰⁰ | 15/14.05.24 | 28/27.05.24 | 14 | 23 ⁵⁵ |
| Laurt căpsună 1,5% sticla 500g | | 5/4 | 113/112 | 2,7 | 84 | | | | | | | neg. | +2°C +6°C | 00 ⁰⁰ | 15/14.05.24 | 28/27.05.24 | 14 | 23 ⁵⁵ |
| Laurt caise 1,5% sticla 500g | | 5/4 | 113/112 | 2,8 | 82 | | | | | | | neg. | +2°C +6°C | 00 ⁰⁰ | 15/14.05.24 | 28/27.05.24 | 14 | 23 ⁵⁵ |
| Laurt clasic 1,5% st. 500g | | 7/6 | 113/112 | 2,9 | 88 | | | | | | | neg. | +2°C +6°C | 00 ⁰⁰ | 15/14.05.24 | 28/27.05.24 | 14 | 23 ⁵⁵ |
| Laurt clasic 2,6% pel. 500g | | 1 | 113 | 2,10 | 78 | | | | | | | neg. | +2°C +6°C | 00 ⁰⁰ | 15.05.24 | 28.05.24 | 14 | 23 ⁵⁵ |
| Laurt clasic 2,5% pah 125g/150gr | | 3/2 | 113/112 | 2,11 | 76 | | | | | | | neg. | +2°C +6°C | 00 ⁰⁰ | 15/14.05.24 | 28/27.05.24 | 14 | 23 ⁵⁵ |
| Smântână 15,0% fer. 350g pah/15pel 500g | | 15/14 | 113/112 | 2,12 | 68/68 | | | | | | | neg. | +2°C +6°C | 00 ⁰⁰ | 15.05.24/14.05.24 | 21.05.24/20.05.24 | 7 | 23 ⁴⁵ |
| Smântână 20,0% 250 g 350 g 200g, 500g pel | | 15/14 | 113/112 | 2,13 | 68/68 | | | | | | | neg. | +2°C +6°C | 00 ⁰⁰ | 15.05.24/14.05.24 | 21.05.24/20.05.24 | 7 | 23 ⁴⁵ |
| Smântână 25,0% fermentată 250 g/ 350 g pah | | 15/14 | 113/112 | 2,14 | 68 | | | | | | | neg. | +2°C +6°C | 00 ⁰⁰ | 15.05.24/14.05.24 | 21.05.24/20.05.24 | 7 | 23 ⁴⁵ |
| Smântână 10,0% fermen.pel.500g/200/400g/pah | | 15/14 | 113/112 | 2,15 | 70/68 | | | | | | | neg. | +2°C +6°C | 00 ⁰⁰ | 15.05.24/14.05.24 | 21.05.24/20.05.24 | 7 | 23 ⁴⁵ |
| Brânză proaspătă 2,0% amb 500g | | 15/14 | 113/112 | 2,16 | 186 | | | | | | | neg. | +2°C +6°C | 00 ⁰⁰ | 15.05.24/14.05.24 | 19.05.24/18.05.24 | 5 | 23 ⁵⁵ |
| Brânză proaspătă 5,0% amb 500g/5kg | | 19/18/17 | 113/112 | 2,17 | 188 | | | | | | | neg. | +2°C +6°C | 00 ⁰⁰ | 15.05.24/14.05.24 | 19.05.24/18.05.24 | 5 | 23 ⁵⁵ |
| Brânză proaspătă 9,0% amb 500g/3kg | | 20/19 | 113/112 | 2,18 | 188 | | | | | | | neg. | +2°C +6°C | 00 ⁰⁰ | 15.05.24/14.05.24 | 19.05.24/18.05.24 | 5 | 23 ⁵⁵ |
| Br. granulat 4,0% pah.300g/0%3KG | | 15/14 | 113/112 | 2,19 | 150 | | | | | | | neg. | +2°C +6°C | 00 ⁰⁰ | 15.05.24/14.05.24 | 19.05.24/18.05.24 | 5 | 23 ⁵⁵ |
| Lapte 1,5% steril II UHT/0,900 | | | | 2,20 | 17 | 1030,4 | | | | | | neg. | +2°C +6°C | 00 ⁰⁰ | 08.11.23 | 01.11.24 | 365 | |
| Lapte 2,5% steril II UHT/fara lactoză 2,5% | | | | 2,21 | 17 | 1029,4 | | | | | | neg. | +2°C +6°C | 00 ⁰⁰ | 02.01.24/08.11.23 | 27.12.24/02.11.24 | 365 | |
| Lapte 3,2% /3,5% steril II UHT. | | | | 2,22 | 17 | 1028,7 | | | | | | neg. | +2°C +6°C | 00 ⁰⁰ | 02.01.24/08.11.23 | 27.12.24/02.11.24 | 365 | |
| Smântina dulce 33% 500gr Bel. | | | | 2,23 | 17 | | | | | | | neg. | +2°C +6°C | 00 ⁰⁰ | | | 182 | |
| Smântina dulce 10% 500gr Bel. | | | | 2,24 | 17 | | | | | | | neg. | +2°C +6°C | 00 ⁰⁰ | | | 182 | |
| Brânzica glazurata:vanilin, nuci, cacao, piestic, visina, caramela, capsuna, afine, cocos 36g | | | | 2,25 | 134/180 | | | | | | | neg. | -18°C | | 02.01.24/28.08.23 | 30.06.24/24.02.24 | 120 | |

Corespunde 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

Caracteristicile organoleptice corespund cerințelor documentului normativ:

Data și ora eliberării certificatului 15.05.2024

Responsabili : Laborant pe calitate

Extras din certificat de calitate Nr.113/112

| Nr. partidei | Denumirea produsului | Termen de maturizare | Data fabricării după maturizare | Denumirea documentului | 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, ambalării, eliberării | Termenul de realizare (zile) din ziua preambalării | Data finalizării termenului de valabilitate |
| 1/16 | Brânză maturată semitare „De Olanda” amb,kg | 45 | 23.04.24 | H.G 158 din 07.03.19 | neg. | 45 | | | | max | 45 | 1,5-3,0 | 85±5% | 0,+4°C | 14/10/08/07.05.24 | 60 | 12/08/06/05.07.24 |
| 7/5 | Brânză maturată semitare „De Olanda”, amb, kg, Ucraina | 45 | 07/06.05.24 | | neg. | 45 | | | | max | 45 | 1,5-3,0 | 85±5% | 0,+4°C | 14/10/08/07.05.24 | 60 | 12/08/06/05.07.24 |
| 1 | Brânză cu cheag tare, „Ucrainian” amb, kg Ucraina | 60 | 07.03.24 | | neg. | 50 | | | | max | 43 | 1,3-1,8 | 85±5% | 0,+4°C | 14/10/08/07.05.24 | 60 | 12/08/06/05.07.24 |
| 1 | Brânză maturată semitare „Rossiiskii” kg | 60 | 02.05.24 | | neg. | 45 | | | | max | 43 | 1,3-1,8 | 85±5% | 0,+4°C | 14/10/08/07.05.24 | 60 | 12/08/06/05.07.24 |
| 1 | Brânză maturată semitare „Rossiiskii” kg, amb, Ucraina | 60 | 06.05.24 | | neg. | 50 | | | | max | 45 | 1,5-2,5 | 85±5% | 0,+4°C | 14/10/08/07.05.24 | 60 | 12/08/06/05.07.24 |
| 12 | Brânză maturată semitare „De Posehonie” amb,kg | 45 | 28.12.23 | | neg. | 45 | | | | max | 45 | 1,5-3,0 | 85±5% | 0,+4°C | 14/10/08/07.05.24 | 60 | 12/08/06/05.07.24 |
| 3 | Produs de Brânză tare „Russchii” amb,kg Ucraina | 60 | 06.05.24 | | neg. | 50 | | | | max | 43 | 1,3-1,8 | 85±5% | 0,+8°C | 14/10/08/07.05.24 | 60 | 12/08/06/05.07.24 |
| 1 | Brânză topită 175 g „Delicioasă” | | | | neg. | 40 | 34 | | | max | 65 | max 3 | max 85% | 0,+4°C | 08.05.24 | 60 | 06.07.24 |
| 2 | Brânză topită afumată amb./kg „De Basarabia” vid | | | | neg. | 30 | 34 | | | min | 55 | max 3 | max 85% | 0,+4°C | 15.04.24 | 90 | 13.06.24 |
| 4 | Unt „Sm.dulce” 200g | | | | neg. | 62,0 | | | | max | 35,0 | | max 80% | 0,+4/-18°C | 07.05.24 | 35/120 | 19.06.24 |
| 6/7 | Unt „Tărănesc” 200 g | | | | neg. | 72,5 | | | | max | 25,0 | | max 80% | 0,+4/-18°C | 02.05.24 | 35/120 | 19.06.24 |
| 2/3 | Unt din smântina dulce 200g/10kg | | | | neg. | 82,5 | | | | max | 16,0 | | max 80% | 0,+4/-18°C | 12.05.24/07.05.24 | 35/120 | 19.06.24 |
| 12/13 | Armeștec de grăsimi tartinabile „De Masă”, 200 g | | | neg. | 72,0 | | | | max | 26,1 | | max 80% | 0,+4/-18°C | 02.05.24/09.05.24 | 35/120 | 19.06.24/01.09.24 | |
| 12 | Armeștec de grăsimi tartinabile „Dorintă” 200 g | | | neg. | 62,0 | | | | max | 35,7 | | max 80% | 0,+4/-18°C | 02.05.24 | 35/120 | 19.06.24 | |
| 9/11 | Unt „Tărănesc” 10kg | | | neg. | 72,5 | | | | max | 25,0 | | max 80% | 0,+4/-18°C | 04.10.23 | 10/365 | 24.05.24/25.07.24 | |
| 2 | Unt „Tărănesc” 5 kg | | | neg. | 72,5 | | | | max | 25,0 | | max 80% | 0,+4/-18°C | 08.01.24 | 10/365 | 24.05.24/01.01.25 | |
| 2 | Unt din smântina dulce 5.0kg | | | neg. | 82,5 | | | | max | 16,0 | | max 80% | 0,+4/-18°C | 02.05.24/07.05.24 | 10/365 | 24.05.24/07.04.25 | |

Correspunde cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate Hoțarie 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 **15.05.2024**

Unitul monitorizat este păstrat la t-18°C pînă la data livrării
Brânza maturată semitare după deschiderea ambalajului se păstrează la frigider reambalată la temperatura 0,+4 °C- 15 zile fără depășirea termenului de valabilitate
Responsabil: Laborant pe calitate