

Contract M&S valabil pînă la 07.04.2028															Indici fizico - chimici			Data fabricării ambalajului, eliberării			Data finalizării termenului de valabilitate			Termenul de valabilitate (zile)			Ora expirării termenului de valabilitate		
Denumirea produsului		D.N.	Nr. Lotului	Cantitatea Novote	F.m.g. % max.	Aciditatea, °T	Densitatea, °A	Umiditatea, % max.	SUD mie. %	ure, % max.	Grupa de putere	Probe la Fosforaza	Temperatura, °C	Ora finaliz. proces tehnol.															
Lapte 1,5% de conșum pelicular	11		22	15	16		1028.4		8.2		1	neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	22.01.26	28.01.26	7	23 ⁰⁰											
Lapte 1,5% de conșum sticlă	900 ml		22	15	16		1028.4		8.2		1	neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	22.01.26	28.01.26	7	23 ⁰⁰											
Lapte 2,5% de conșum pelicular	11		22	25	16		1028.2		8.2		1	neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	22.01.26	28.01.26	7	23 ⁰⁰											
Lapte 2,5% de conșum sticlă	900ml		22	25	16		1028.2		8.2		1	neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	22.01.26	28.01.26	7	23 ⁰⁰											
Lapte 2,5% de conșum pelicular	450ml		22	25	16		1028.2		8.2		1	neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	22.01.26	28.01.26	7	23 ⁰⁰											
Lapte 3,5% de conșum sticlă	900ml		22	35	16		1028.6		8.2		1	neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	22.01.26	28.01.26	7	23 ⁰⁰											
Lapte 3,8% integral sticlă	900ml		22	38	16		1028.8		8.2		1	neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	22.01.26	28.01.26	7	23 ⁰⁰											
Lapte acru 4,0%, p&ur	450g		22	40	78				7.8			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	22.01.26	31.01.26	10	23 ⁰⁰											
Chefir degreșat 0,05% sticlă /delacta	900g		22	005	92				7.8			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	22.01.26	31.01.26	10	23 ⁰⁰											
Chefir 0,05% sticlă	900g		22	10	94				7.8			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	22.01.26	31.01.26	10	23 ⁰⁰											
Chefir 1,0% pelicular	900g		22	10	94				7.8			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	22.01.26	31.01.26	10	23 ⁰⁰											
Chefir 1,0% sticlă	450g		22	10	94				7.8			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	22.01.26	31.01.26	10	23 ⁰⁰											
Chefir** Bun Străbun ,2,5% sticlă	900g		22	25	96				7.8			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	22.01.26	31.01.26	10	23 ⁰⁰											
Chefir bifidobacterii 2,5% sticlă	900g		22	25	96				7.8			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	22.01.26	31.01.26	10	23 ⁰⁰											
Chefir bifidobacterii 2,5% sticlă	450g		22	25	96				7.8			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	22.01.26	31.01.26	10	23 ⁰⁰											
Chefir 2,5% sticlă	900g		22	25	96				7.8			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	22.01.26	31.01.26	10	23 ⁰⁰											
Chefir 2,5% pel /delacta	900g		22	25	96				7.8			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	22.01.26	31.01.26	10	23 ⁰⁰											
Chefir 2,5% sticlă	450g		22	25	96				7.8			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	22.01.26	31.01.26	10	23 ⁰⁰											
Chefir 3,5% sticlă	450g		22	35	96				7.8			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	22.01.26	31.01.26	10	23 ⁰⁰											
Lapte clasic 2,6% pelicular	900g		5/3	26	84				7.8			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	21.01.26	03.02.26	14	23 ⁰⁰											
Lapte clasic 2,5% p&ur	150g		5/4	25	84				7.8			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	21.01.26	03.02.26	14	23 ⁰⁰											
Lapte clasic 1,5% sticlă	450g		4	15	84				9.5			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	21.01.26	03.02.26	14	23 ⁰⁰											
Lapte clăpural 1,5% sticlă /pel /delacta	450g		8/7	15	82				9.5			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	21.01.26	03.02.26	14	23 ⁰⁰											
Lapte calice 1,5% sticlă /pel /delacta	450g		8/4	15	82				9.5			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	21.01.26	03.02.26	14	23 ⁰⁰											
Lapte pierse 1,5% sticlă	450g		6/5	15	82				9.5			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	21.01.26	03.02.26	14	23 ⁰⁰											
Lapte multiferuct 2,5% pelicular	900g		4/3	25	82				9.5			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	21.01.26	03.02.26	14	23 ⁰⁰											
Lapte multiferuct 1,5% sticlă	450g		6/5	15	84				9.5			neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	21.01.26	03.02.26	14	23 ⁰⁰											
Smântână 15,0%, pelicular / delacta	900g		22	150	68				3.6			neg.	+2°C + +4°C	00 ⁰⁰	22.01.26	05.02.26	15	23 ⁰⁰											
Smântână 15,0%, p&ur	150g		22	150	68				3.6			neg.	+2°C + +4°C	00 ⁰⁰	22.01.26	05.02.26	15	23 ⁰⁰											
Smântână 12,0%, p&ur	150g		22	120	68				9.5			neg.	+2°C + +4°C	00 ⁰⁰	22.01.26	05.02.26	15	23 ⁰⁰											
Smântână 20,0%, pelicular /delacta	900g		21	200	70				9.5			neg.	+2°C + +4°C	00 ⁰⁰	21.01.26	04.02.26	15	23 ⁰⁰											
Smântână 20,0%, p&ur	150g		21	200	68				9.5			neg.	+2°C + +4°C	00 ⁰⁰	21.01.26	04.02.26	15	23 ⁰⁰											
Smântână 20,0%, p&ur	250g		21	200	68				9.5			neg.	+2°C + +4°C	00 ⁰⁰	21.01.26	04.02.26	15	23 ⁰⁰											
Smântână 25,0%, p&ur	150g		21	250	68				9.5			neg.	+2°C + +4°C	00 ⁰⁰	21.01.26	04.02.26	15	23 ⁰⁰											
Smântână 10,0%, pelicular	900g		22	100	68				3.6			neg.	+2°C + +4°C	00 ⁰⁰	22.01.26	05.02.26	15	23 ⁰⁰											
Smântână 10,0%, p&ur	400g		22	100	68				3.6			neg.	+2°C + +4°C	00 ⁰⁰	22.01.26	05.02.26	15	23 ⁰⁰											
Smântână 10,0%, p&ur	200g		22	100	68				3.6			neg.	+2°C + +4°C	00 ⁰⁰	22.01.26	05.02.26	15	23 ⁰⁰											
Brânză proaspătă 2,0% pelicular	900g		22	20	176			80.0				neg.	+2°C + +4°C	00 ⁰⁰	22.01.26	26.01.26	5	23 ⁰⁰											
Brânză proaspătă 5,0% pelicular	510g		22	50	178			80.0				neg.	+2°C + +4°C	00 ⁰⁰	22.01.26	26.01.26	5	23 ⁰⁰											
Brânză proaspătă 5,0% pelicular	500g		22	50	178			80.0				neg.	+2°C + +4°C	00 ⁰⁰	22.01.26	26.01.26	5	23 ⁰⁰											
Brânză proaspătă 5,5% pelicular /delacta	150g		22	55	178			80.0				neg.	+2°C + +4°C	00 ⁰⁰	22.01.26	26.01.26	5	23 ⁰⁰											
Brânză proaspătă 9,0% pelicular	150g		22	90	176			80.0				neg.	+2°C + +4°C	00 ⁰⁰	22.01.26	26.01.26	5	23 ⁰⁰											
Brânză proaspătă 9,0% pelicular /delacta	900g		22	90	176			80.0				neg.	+2°C + +4°C	00 ⁰⁰	22.01.26	26.01.26	5	23 ⁰⁰											
Br. granulat 0,05% pelicular	150g		22	005				78.0		max 1		neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	22.01.26	26.01.26	5	23 ⁰⁰											
Br. granulat 4,0% p&ur	500g		22	40	150			78.0				neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	22.01.26	26.01.26	5	23 ⁰⁰											
Br. granulat 4,0% p&ur	250g		22	40	150			78.0				neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	22.01.26	26.01.26	5	23 ⁰⁰											

Conșumate conșumate de calitate pentru lapte și produse lactate: Hicore nr.158 din 07.04.2023

Hicore nr.149 din 30.12.2016 Hicore nr.550 din 22.06.2010

Lapte nr.279 din 15.12.2017, Lapte nr.221 din 16.03.2009

Data și ora eliberării certificatului

22.01.2026

Responsabil:

Laborant pe calitate

[Signature]

CERTIFICAT DE CALITATE Nr.16

Nr. ordine	Denumirea produsului		Nr. partidei	Termen de maturizare	Data fabricării (data finalizării procesului tehnologic)	Denumirea standardului	In greutate netto,kg/pac	INDICII FIZICO CHIMICI										Data finalizari termenului de vabilitate		
								Fosfatază	% de Grăsimi	Substanță uscată degresată, min.	Aciditatea, °T	Temperatura in producti °C	Indicii organoleptici	Umiditatea, %	% de sare	Umiditatea aerului	Temperatura de pastrare, °C		Data fabricarii (unt,br,topita,spred),Data ambalari(brinza maturata)	Termenul de realizare (zile) din ziua preambalarii, livrării kg
1	Brânză maturata semiare „De Olanda”	kg	95	60	30.12.25			neg.	45				caracter: brinzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4	21/20/19.01.26	60	21/20/19/16.03.26
2	Brînză maturata semiare „De Olanda”	kg/a mb	95	60	30.12.25			neg.	45			4	caracter: brinzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4	21/20/19.01.26	60	21/20/19/16.03.26
3	Brînză maturata semiare „Rossischii	amb	69	60	17.12.25			neg.	45			4	caracter: brinzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4	21/20/19.01.26	60	21/20/19/16.03.26
4	Brînză maturata semiare „Rossischii	kg	69	60	17.12.25			neg.	50			4	caracter: brinzei	max 45	1,3-1,8	85±5%	0,+4	21/20/19.01.26	60	21/20/19/16.03.26
5	Brînza maturată semiare "De Posehonic"	amb	6	60	24.10.25			neg.	45				caracter: brinzei	max 45	1,3-1,8	85±5%	0,+4	21/20/19.01.26	60	21/20/19/16.03.26
6	Brînza maturată semiare "De Posehonic"	kg	6	60	24.10.25			neg.	45			4	caracter: brinzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	21/20/19.01.26	60	21/20/19/16.03.26
7	Brînză topită „Delicioasă”	175g	1/3				0	neg.	40	34			pur lactat acid	max 65	max 3	85±5%	0,+4	20/13/06.01.26	60	20/13/06.03.26
8	Brînză topită afumată amb „De Basarabia”	amb	4/3					neg.	30				piciant, gust de afumare	min 55	min 55	85±5%	0,+4	21/20/19.01.26	60	21/20/19/16.03.26
9	Brînză topită afumată kg „De Basarabia”	kg	2	2				neg.	30	34			piciant, gust de afumare	min 55	min 55	85±5%	0,+4	20/19/01.26/11	60	21/20/19/16.03.26
10	Unt „Sm.dulce 200 g	200 g	4					neg.	62,0		16	-12	corespunde HG	35,0		max 80%	0,+4/-18°C	01.01.26	35/120	06.02.26/01.05.26
11	Unt „Tărănesc” 200 g	200 g	3					neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	01.01.26	35/120	06.02.26/01.05.26
12	Unt din smântână dulce 200g	200 g	4					neg.	82,5		16	-12	corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	09.01.26	35/120	13.02.26/09.04.26
13	Amestec de grăsimi tartinabile "De Masă", 200 g	200 g	3					neg.	72,0		16	-12	corespunde SF	25,5		max 80%	0,+4/-18°C	02.01.26	35/120	07.02.26
14	Amestec de grăsimi tartinabile „Dorința” 200 g	200 g	4/2					neg.	62,0		16	-12	corespunde SF	35,7		max 80%	0,+4/-18°C	02.01.26	35/120	07.02.26
15	Unt „Tărănesc” 10kg	10kg	2					neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	13.08.25	10/365	31.01.26/01.08.26
16	Unt „Tărănesc” 5kg	5kg	1					neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	01.08.25	10/365	31.01.26/01.08.26
17	Unt din smântână dulce 10 kg	10kg						neg.												
18	Unt din smântână dulce 5 kg	5kg	1					neg.	82,5		16	-12	corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	08.10.25/25.09.25	10/365	31.01.26/10.07.26

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

Untul monolit s-a pastrat la t-18°C pînă la data livrării
Brînza maturată semiatară după deschiderea ambalajului se păstrează la frigider reambalată la temperatura 0, +4 °C- 15 zile fără depășirea termenului de valabilitate
Responsabil: Laborant pe calitate

22.01.26