





### Удостоверение о качестве № 160

Дата выра ботки	№ нормативного документа	Наименование продукта	№ партии	Количество мест	Вес нетто	Физико-химические показатели					Дата окончания срока реализации
						Массовая доля жира, %	Кислотность, °Т	Массовая доля влаги, %	Фосфатаза	Температура, °С	
28.03 0°	SF 04928383-027:2010	Био-лайф ванил.									31.03 24
		Био-лайф корица									
	IT 04928383-38:2013	Smîntînă dulce	24			390	14		057	4	
	IT 00458963-12:2012	Творог 5%, 0,250									
		Творог 5%, 1 kg									
		Творог 5%, вес									
		Творог 9%, 0,5kg	24				9,0	104	73,0	057	6
		Творог 9%, весов.	24				9,0	104	73,0	057	6
		Творог н/ж весов.									

### Удостоверение о качестве № 163

Дата выра ботки	№ нормативного документа	Наименование продукта	№ партии	Количество мест	Вес нетто	Физико-химические показатели					Дата окончания срока реализации
						Массовая доля жира, %	Кислотность, °Т	Плотность, °А	Группа чистоты	Фосфатаза	
28.03 0°	IT 00458963-013:2013 Технический регламент	Молоко									30.03 24

### Удостоверение о качестве № 164

Дата выра ботки	№ нормативного документа	Наименование продукта	№ партии	Количество мест	Вес нетто	Физико-химические показатели					Дата окончания срока реализации
						Массовая доля жира, %	Кислотность, °Т	Массовая доля влаги, %	Фосфатаза	Температура, °С	
28.03 0°	SF04928383-037:2013	"Zi de Zi" с клубникой	24			5,0	150	70,0	057	6	31.03 24
		"Zi de Zi" со смород.	24			5,0	150	70,0	057	6	
		"Zi de Zi" с персиком	24			5,0	150	70,0	057	6	
		"Zi de Zi" с вишней	24			5,0	150	70,0	057	6	
		Сырки н/ж. с изюмом	24			-	196	70,0	057	6	
		Сырки 4% с изюмом	24			4,0	186	65,0	057	6	
		Сырки 4% с абрикосом	24			4,0	184	66,0	057	6	
		Сырки 7% с ванилин.	24			7,0	184	64,0	057	6	
		Сырки 7% с чернослив.	24			7,0	184	65,0	057	5	
		Крем творожный	24			5,0	142	65,0	057	6	
		Крем твор. клуб.-банан	24			5,0	144	70,0	057	6	
		Крем твор. малина	24			5,0	144	70,0	057	6	
		Масса особая с курагой	24			23,0	148	44,0	057	6	
		Масса особая с изюмом	24			23,0	144	46,0	057	6	

Температура хранения от 0 до 6°С

Лаборант готовой продукции





# Удостоверение о качестве № 166

Дата выпуска	№ нормативного документа	Наименование продукта	№ партии	Количество мест	Вес нетто	Физико-химические показатели					Дата окончания срока реализации	
						М.доля жира, %	Кислотность, ° Т	М.доля влаги, %	Фосфатная	Температура, ° С		
28.03 00	SF 0045896-004:2010/A1:2014	Ряженка п/эт.	24			4,0	80		057	6	21.04 00	
		Ряженка бут. 0,415	26			4,0	80		057	6		
		Бифидок фр. п/эт. <i>перчик</i>	14			2,5	88		057	6		
		Бифидок фр. п/эт. <i>вишня</i>	14			2,5	88		057	6		
		Бифидок фр. п/эт. <i>цитрус</i>	14			2,5	88		057	6		
		Бифидок фр. п/эт. <i>апельс.</i>	16			2,5	88		057	6		
		Бифидок фр. п/эт.										
		Бифидок фр.бут. <i>перчик</i>	14			2,5	88		057	6		
		Бифидок фр.бут. <i>вишня</i>	14			2,5	88		057	6		
				Бифидок 3,2% РЕТ				2,5	88			057
	SF 0492838-044:2015	Закваска «МАІА» бут. 0,415										
	SF 04928383-025:2015	Кефир н/ж п/эт.	24			-	90		057	6		
		Кефир 0% бут.0,930	27			-	89		057	6		
		Кефир н/ж Т/Р	28			-	89		057	6		
		Кефир 1,0% «Бифимако»	25			1,0	90		057	6		
		Кефир 1,0% п/эт.	24			1,0	88		057	6		
		Кефир 1,0% бут.0,415	26			1,0	89		057	6		
		Кефир 1,0% бут.0,930	26			1,0	89		057	6		
		Кефир 1,0% «Гугуца»	26			1,0	89		057	6		
		Кефир «Арм. Густ.» п/эт.	19			2,5	90		057	6		
		Кефир 2,5% п/эт. «Zi de zi»	19			2,5	89		057	6		
		Кефир 2,5% п/эт.	27			2,5	89		057	6		
		Кефир 2,5% бут. 0,415	24			2,5	90		057	6		
		Кефир 2,5% бут.0,930	26			2,5	90		057	6		
		Кефир 2,5% «Гугуца»	26			2,5	89		057	6		
			SF 0045896-008:2011	Прод. твор. 18% фас.0,25								
Прод. твор. 18% сладкий с ванилином, фас.0,25	24					18,0	144	60,0	057	6		
Прод. твор. 18% сладкий с изюмом, фас.0,25	27					18,0	146	60,0	057	6		
Прод. твор. 18% сладкий с курагой, фас.0,25	27					18,0	146	60,0	057	6		
Прод. твор. 18% фас.0,5												
Прод. твор. 18% сладкий с ванилином, фас.0,5												
Прод. твор. 18% сладкий с изюмом, фас. 0,5												
Прод. твор. 18% сладкий с курагой, фас. 0,5												
Прод. твор. 18% сладкий с ванилином, фас. 1,0кг												
Прод. твор. 18% сладкий с изюмом, фас 1,0кг												
Прод. твор. 18% сладкий с курагой, фас. 1,0кг												
Прод. твор. 18% вес.												
Прод. твор. 30% вес.												
Прод. твор. 30% вес.												
	SF 0045896-007:2011			Бифи-Тон бут.0,415	20							



Температура хранения от 0 до 6°С  
Лаборант готовой продукции

*[Handwritten signature]*



Eliberat: Sectia "Controlul calitatii"

Nr. crt	Denumirea produsului	D. N. al producator	Numarul locu rilor	Masa neta kg	Indicii fizico-chimici				Fabricarea			Expermenului de realizare	
					%de grasime	Acidit °T	Fosforaza	Indicii organ.	T <sup>o</sup> pastrarii produselor	Data	Ora	Data	Ora
1	Biolaurt banan 300g	SF04928383-039-2013		2,5	86	lips	cores	(0..4)°C	27.03	00:00	05.04	24:00	
2	Biolaurt ananas 300g	SF04928383-039-2013		2,5	86	lips	cores	(0..4)°C	27.03	00:00	05.04	24:00	
3	Biolaurt persic 300g	SF04928383-039-2013		2,5	86	lips	cores	(0..4)°C	28.03	00:00	06.04	24:00	
4	Biolaurt zmeura 300g	SF04928383-039-2013		2,5	86	lips	cores	(0..4)°C	28.03	00:00	06.04	24:00	
5	"Delicato" struguri 140g	IT04928383-043-2015		0,1	87	lips	cores	(0..4)°C	26.03	00:00	04.04	24:00	
6	"Delicato" visina 140g	IT04928383-043-2015		0,1	87	lips	cores	(0..4)°C	26.03	00:00	04.04	24:00	
7	"Delicato" banana 140g	IT04928383-043-2015		0,1	87	lips	cores	(0..4)°C	26.03	00:00	04.04	24:00	
8	"Delicato" pom. de padure 140g	IT04928383-043-2015		0,1	87	lips	cores	(0..4)°C	26.03	00:00	04.04	24:00	
9	"Delicato" caise 140g	IT04928383-043-2015		2,5	87	lips	cores	(0..4)°C	28.03	00:00	06.04	24:00	
10	"Delicato" capsuni 140g	IT04928383-043-2015		2,5	87	lips	cores	(0..4)°C	28.03	00:00	06.04	24:00	
11	"Delicato" pierstici 140g	IT04928383-043-2015		2,5	87	lips	cores	(0..4)°C	28.03	00:00	06.04	24:00	
12	"Delicato" zmeura 140g	IT04928383-043-2015		2,5	87	lips	cores	(0..4)°C	28.03	00:00	06.04	24:00	
13	"Delicato" caise 0,5 kg	IT04928383-043-2015		2,5	86	lips	cores	(0..4)°C	27.03	00:00	31.03	24:00	
14	"Delicato" mango 0,5 kg	IT04928383-043-2015		2,5	86	lips	cores	(0..4)°C	27.03	00:00	31.03	24:00	
15	"Delicato" gutuie 0,5 kg	IT04928383-043-2015		2,5	86	lips	cores	(0..4)°C	27.03	00:00	31.03	24:00	
16	"Delicato" pepene gal 0,5 kg	IT04928383-043-2015		2,5	86	lips	cores	(0..4)°C	27.03	00:00	31.03	24:00	
17	Bio chefir 0,23kg	SF04928383-025-2010		2,5	92	lips	cores	(0..4)°C	27.03	00:00	31.03	24:00	
18	laurt clasic 0,5kg	IT04928383-043-2015		2,5	86	lips	cores	(0..4)°C	27.03	00:00	02.04	24:00	
19	laurt clasic 3 kg	IT04928383-043-2015		2,5	86	lips	cores	(0..4)°C	27.03	00:00	02.04	24:00	
20	laurt clasic 140 g	IT04928383-043-2015		2,5	86	lips	cores	(0..4)°C	27.03	00:00	05.04	24:00	

Data eliberării certificatului: 28 Martie 2019

Telefon de contact: 022 52-32-03

Responsabil:




**CERTIFICAT DE CALITATE Nr. 431**

Nr. crt.	Data fabricării	Denumirea produsului	D. N. al produselor	Cantitatea buc.	Masa netă kg	Indicii fizico-chimici					Fabricarea		Expirarea termenului de realizare		Termen de realizare a producției (ore)	Temp. pasturării produselor (°C)
						Grăsimi %	Aciditate °T	Umiditate %	Fosfor-taza	Indicii organici	Data	Ora	Data	Ora		
1	28.03	Lapte past. p-len 1,0 L				1,5	17	1028	lips	cores	28.03	00:00	31.03	24:00	96	(2..4)°C
2	28.03	Lapte past. p-len 1,0 L	Reglementarea tehnica prin HG nr.611 din 05.07.10 IT 00458963-013-2013			2,5	17	1027	lips	cores	28.03	00:00	31.03	24:00	96	(2..4)°C
3	28.03	Lapte past. T/C 0,5 L				2,5	17	1027	lips	cores	28.03	00:00	31.03	24:00	96	(2..4)°C
4	28.03	Lapte past. p-len 1,0 L				3,5	17	1027	lips	cores	28.03	00:00	31.03	24:00	96	(2..4)°C
5	28.03	Lapte Zi de Zi 2,5% 0,9L			2,5	17	1027	lips	cores	28.03	00:00	31.03	24:00	96	(2..4)°C	
6	28.03	Lapte Zi de Zi 2,5% 0,45L			2,5	17	1027	lips	cores	28.03	00:00	31.03	24:00	96	(2..4)°C	

Data eliberării certificatului: 28 Martie 2019  
 Telefon de contact: 022-52-32-03

Responsabil :






