



S.A. „Fabrica de unt din Florești”
CERTIFICAT DE CALITATE 288

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 Fosfataza	
Lapte 2,5% de con.st.450ml/900ml/pel 1l/ 500 ml pel	H.G 158 din 07.03.2019	05/04	2,5	16	1028,0							+2°C +6°C	00 ⁰⁰	05/04/12.24	11/10/12.24	7	23 ³⁵	
Lapte 1,5% de con.st.900ml/pel 1l		05/04	1,5	16	1028,2								+2°C +6°C	00 ⁰⁰	05/04/12.24	11/10/12.24	7	23 ³⁵
Lapte 3,5% de consum sticla 900 ml		05/04	3,5	16	1028,0								+2°C +6°C	00 ⁰⁰	05/04/12.24	11/10/12.24	7	23 ³⁵
Lapte 3,8% de consum integral.st 900ml		05/04	3,8	16	1028,8								+2°C +6°C	00 ⁰⁰	05/04/12.24	11/10/12.24	7	23 ³⁵
Lapte acruL pah 400g/ covășit 4,0% st 450g		05/04	4,0	80/82									+2°C +6°C	00 ⁰⁰	05/04/12.24	14/13/12.24	10	23 ³⁵
Chefir 0% sticla degresat 900g/450g		05/04	0	90									+2°C +6°C	00 ⁰⁰	05/03/12.24	14/12/12.24	10	23 ³⁵
Chefir 1,0% pelic 500g, stic. 450g/900g		5/3	1,0	92/94									+2°C +6°C	00 ⁰⁰	05/03/12.24	14/12/12.24	10	23 ³⁵
Chefir bifido. 2,5% sticla 450g/900g		5/3	2,5	92									+2°C +6°C	00 ⁰⁰	05/03/12.24	14/12/12.24	10	23 ³⁵
Chefir 2,5% pel 500g, sticla 450g/900g		5/3	2,5	92									+2°C +6°C	00 ⁰⁰	05/03/12.24	14/12/12.24	10	23 ³⁵
Chefir 3,5% sticla 450g		5/3	3,5	92									+2°C +6°C	00 ⁰⁰	05/03/12.24	14/12/12.24	10	23 ³⁵
Laur piensic 1,5% sticla 450g		1..2	1,5	84					9,5				+2°C +6°C	00 ⁰⁰	04/02/12.24	17/15/12.24	14	23 ³⁵
Laur multifruct 1,5% sticla 450g/500g pel		2..1	1,5	84					9,5				+2°C +6°C	00 ⁰⁰	04/02/12.24	17/15/12.24	14	23 ³⁵
Laur căpșună 1,5% sticla 450g		2..1	1,5	84					9,5				+2°C +6°C	00 ⁰⁰	04/02/12.24	17/15/12.24	14	23 ³⁵
Laur caise 1,5% sticla 450g		2..1	1,5	84					9,5				+2°C +6°C	00 ⁰⁰	04/02/12.24	17/15/12.24	14	23 ³⁵
Laur clasic 1,5% st. 450g		2..1	1,5	84					9,5				+2°C +6°C	00 ⁰⁰	02/12.24	15/12.24	14	23 ³⁵
Laur clasic 2,6% pel. 500g	1..	2,6	80					9,5				+2°C +6°C	00 ⁰⁰	03/12.24	16/12.24	14	23 ³⁵	
Laur clasic 2,5% pah 150gr	1..2	2,5	78					9,5				+2°C +6°C	00 ⁰⁰			14	23 ³⁵	
Smântână 1,0% fer. 350g pah/ 500g pel	04/03/02	1,0	70									+2°C +6°C	00 ⁰⁰	05/04/03/02/12.24	18/17/16/12.24	15	23 ³⁵	
Smântână 20,0% 250g, 350 g, 500g pel	03/02/30	20,0	66									+2°C +6°C	00 ⁰⁰	05/05/02/12.24	18/17/16/12.24	15	23 ³⁵	
Smântână 25,0% fermentată 350 g pah	03/02/30	25,0	60									+2°C +6°C	00 ⁰⁰	05/05/02/12.24	18/17/16/12.24	15	23 ³⁵	
Smântână 10,0% fermentat pel.500 g/200/400g pah	04/03/02	10,0	68									+2°C +6°C	00 ⁰⁰	05/05/02/12.24	18/17/16/12.24	15	23 ³⁵	
Brînză proaspătă 2,0% amb 500g	5/3	2,0	182									+2°C +6°C	00 ⁰⁵	05/04/12.24	08/07/12.24	5	00 ³⁵	
Brînză proaspătă 5,0% amb 500g	12/9	5,0	182									+2°C +6°C	00 ⁰⁵	05/04/12.24	09/08/12.24	5	23 ³⁵	
Brînză proaspătă 5,0% amb 5kg	05/03	5,0	182									+2°C +6°C	00 ⁰⁵	05/04/12.24	09/08/12.24	5	23 ³⁵	
Brînză proaspătă 9,0% amb 500g/3kg	16/14	9,0	180									+2°C +6°C	00 ⁰⁵	05/04/12.24	09/08/12.24	5	23 ³⁵	
Br. granulat 4,0% pah.300g/0%3KG	5/3	4,0	150									+2°C +6°C	00 ⁰⁵	05/04/12.24	09/08/12.24	5	23 ³⁵	
Lapte 1,5 steril UHT/0,900		1,5	17	1030,4								+2°C +6°C	00 ⁰⁵	28/08/23/10/07.23	22/08/24/04/07.24	365		
Lapte2,5% steril UHT/f.lactoză/0,900		2,5	17	1029,4								+2°C +6°C	00 ⁰⁵	07/06/24/06/02.24	02/06/25/31/03.25	365		
Lapte3,2 steril UHT		3,2	17	1028,7								+2°C +6°C	00 ⁰⁵	07/06/24/06/02.24	02/06/25/31/03.25	365		
Brînza glazurata: vanilie cacao piensic, visina, caramela, capsuna,nuci, afine,cocos	CTB1746-2017/ TY Y 15.5-32861671-001	26/18	134/180									-18°C		28/08/23/02/01.24	24/02/24/30/06.24	180		

Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produselor lactate e 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 05.12.24

Responsabil: Laborant pe calitate

CERTIFICAT DE CALITATE Nr.288

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											
							Fosfatază	% de Grăsime	Substanță uscată degresată, min.	Aciditatea, °T	Temperatura în produs, °C	Indicii organoleptici	Umiditatea, %	% de sare	Umiditatea aerului	Temperatura de păstrare, °C	Data fabricării (unt,br.topita,spred),Data ambalari(brinza maturata)	Termenul de realizare (zile) din ziua precambalarii, livrării kg
1	Brânză maturată semitartare „De Olanda”, amb	88	60	02.10.24	H.G.158 din 07.03.2019		neg.	45		4	caracter: brânzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4	04/03/02.12.24	60	01.02.24/30.01.25
2	Brânză maturată semitartare „De Olanda”kg	88	60	02.10.24	H.G.158 din 07.03.2019		neg.	45		4	caracter: brânzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4	04/03/02.12.24	60	01.02.24/30.01.25
3	Brânză maturată semitartare „Rossiischi”, amb	55	60	04.10.24	H.G.158 din 07.03.2019		neg.	50		4	caracter: brânzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	04/03/02.12.24	60	01.02.24/30.01.25
4	Brânză maturată semitartare „Rossiischi”, kg	55	60	04.10.24	H.G.158 din 07.03.2019		neg.	45		4	caracter: brânzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	04/03/02.12.24	60	01.02.24/30.01.25
5	Brânză maturată semitartare „De Posehonie”amb	4	60	02.10.24	H.G.158 din 07.03.2019		neg.	45		4	caracter: Pr-brânzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4	04/03/02.12.24	60	01.02.24/30.01.25
6	Brânză maturată semitartare „De Posehonie” kg	4	60	02.10.24	H.G.158 din 07.03.2019		neg.	45		4	caracter: Pr-brânzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4	04/03/02.12.24	60	01.02.24/30.01.25
7	Produs de brinză „Russki”klasiiceski amb,kg Ucraina	3			H.G.158 din 07.03.2019		neg.	50			caracter: Pr-brânzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	04/03/02.12.24	60	01.02.24/30.01.25
8	Brânză topită 175 g „Delicioasă”	4			H.G.158 din 07.03.2019		neg.	40	34		pur lăcăt acid	max 65	max 3	85±5%	0,+4	28/20.11.24	60	26.01.25
9	Brânză topită afumată amb/ kg „De Basarabia”, vid	1			H.G.158 din 07.03.2019		neg.	30	34		plicant, gust de afumare	min. 55 max 3	85±5%	0,+4	08.10.24	90	06.01.25	
10	Unt „Sm.dulce” 200 g	4			H.G.158 din 07.03.2019		neg.	62,0		16 -12	corespunde HG	35,0	max 80%	0,+4/-18°C	30/11.24	35/120	28.12.24/16.03.25	
11	Unt „Tărănesc” 200 g	9/8			H.G.158 din 07.03.2019		neg.	72,5		16 -12	corespunde HG	25,0	max 80%	0,+4/-18°C	30/24.11.24	35/120	28.12.24/13.03.25	
12	Unt din smântână dulce 200g	7			H.G.158 din 07.03.2019		neg.	82,5		16 -12	corespunde HG	ppm-511	max 80%	0,+4/-18°C	30/11.24	35/120	28.12.24/16.03.25	
13	Amestec de grăsimi tartinabile „De Masă”, 200 g	19			H.G.158 din 07.03.2019		neg.	72,0		16 -12	corespunde SF	max 80%	0,+4/-18°C	29.11.24	35/120	31.12.24/28.03.25		
14	Amestec de grăsimi tartinabile „Dorința” 200 g	19			H.G.158 din 07.03.2019		neg.	62,0		16 -12	corespunde SF	35,7	max 80%	0,+4/-18°C	29.11.24	35/120	28.12.24/14.03.25	
15	Unt „Tărănesc” 10kg	2/1			H.G.158 din 07.03.2019		neg.	72,5		16 -12	corespunde HG	25,0	max 80%	0,+4/-18°C	06/02.06.24	103/65	14.12.24/02.06.25	
16	Unt „Tărănesc” 5kg	1			H.G.158 din 07.03.2019		neg.	72,5		16 -12	corespunde HG	25,0	max 80%	0,+4/-18°C	16/09.10.24	103/65	14.12.24/08.10.25	
17	Unt din smântână dulce 5 kg	1			H.G.158 din 07.03.2019		neg.	82,5		16 -12	corespunde HG	16,0	max 80%	0,+4/-18°C	12/07.24	103/65	14.12.24/12.07.25	

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
Data și ora eliberării certificatului

05.12.24

Untul monolit s-a păstrat la t-18°C pînă la data livrării

Brinza maturată semitartare după deschiderea ambalajului se păstrează la frigider reamb la temperatura 0, +4 °C- 15 zile fără depășirea termenului de valabilitate

Responsabil: Laborant pe calitate