

Denumirea produsului	D.N.	Nr. Lotului	Cantitatea Novete	Indici fizico - chimici								Temperatura, °C	Ora finaliz. proces tehnol.	Data fabricării, ambala ri, 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 Fosforaza							
Lapte 2,5% de con. st. 930/500 pel 1l	H.G 158 din 07.03.2019	14		2,5	16	1028,0					I	neg.	+2°C +6°C	00 <sup>20</sup>	14.12.22	18.12.22	5	23 <sup>55</sup>
Lapte 1,5% de con. st. 930ml/pel 1l		14		1,5	16	1028,2					I	neg.	+2°C +6°C	00 <sup>20</sup>	14.12.22	18.12.22	5	23 <sup>55</sup>
Lapte 3,5% de consum sticla 930 ml		14		3,5	16	1028,0					I	neg.	+2°C +6°C	00 <sup>20</sup>	14.12.22	18.12.22	5	23 <sup>55</sup>
Lapte acru 4,0% paharel 400g		14		4,0	74							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	14.12.22	23.12.22	10	23 <sup>35</sup>
Lapte covăsit 4,0% sticlă 500g		14		4,0	80							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	14.12.22	23.12.22	10	23 <sup>35</sup>
Chefir 0% sticla degresat 930g		14		0	90							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	14.12.22	23.12.22	10	23 <sup>35</sup>
Chefir 1,0% pelic, stic. 500g/930g		14		1,0	90							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	14.12.22	23.12.22	10	23 <sup>35</sup>
Chefir bifido. 2,5% sticlă 500g/930g		14		2,5	90							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	14.12.22	23.12.22	10	23 <sup>35</sup>
Chefir 2,5% pel, sticlă 500g/930g		14		2,5	90							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	14.12.22	23.12.22	10	23 <sup>35</sup>
Chefir 3,5% sticlă 500g		14		3,5	90							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	14.12.22	23.12.22	10	23 <sup>35</sup>
Chefir 2,5% cu umplutură căpșună 500 g				2,5								neg.	4±2°C	00 <sup>10</sup>			5	23 <sup>45</sup>
Iaurt multifruct 1,5% sticlă 500g			6		1,5	78			9,5			neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	14.12.22	27.12.22	14	23 <sup>25</sup>
Iaurt căpșună 1,5% sticlă 500g					1,5				9,5			neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>			14	23 <sup>25</sup>
Iaurt caise 1,5% sticlă 500g				1,5				9,5			neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>			14	23 <sup>25</sup>	
Iaurt clasic 1,5% st. 500g		9		1,5	78			9,5			neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	14.12.22	27.12.22	14	23 <sup>25</sup>	
Iaurt clasic 2,6% pel. 500g		2		2,6	78			9,5			neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	14.12.22	27.12.22	14	23 <sup>25</sup>	
Iaurt clasic 2,5% pah 125g, 150gr				2,5				9,5			neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>			14	23 <sup>25</sup>	
Smântână 15,0% fer. 350g pah/ 500g pel		14		15,0	64						neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	14.12.22	20.12.22	7	23 <sup>45</sup>	
Smântână 20,0% 250g, 350 g ,500g pel		14		20,0	66						neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	14.12.22	20.12.22	7	23 <sup>45</sup>	
Smântână 25,0% fermentată 350 g păh		14		25,0	66						neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	14.12.22	20.12.22	7	23 <sup>45</sup>	
Smântână 10,0% fermentat pel.500 g/200/400gpah		14		10,0	64						neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	14.12.22	20.12.22	7	23 <sup>45</sup>	
Brînză proaspătă 2,0% amb 500g		14		2,0	192		80.0				neg.	0°C +4°C	00 <sup>05</sup>	14.12.22	18.12.22	5	23 <sup>55</sup>	
Brînză proaspătă 5,0% amb 500g		27..		5,0	192		80.0				neg.	0°C +4°C	00 <sup>05</sup>	14.12.22	18.12.22	5	23 <sup>55</sup>	
Brînză proaspătă 5,0% amb 500g/5kg		28		5,0	192		80.0				neg.	0°C +4°C	00 <sup>05</sup>	14.12.22	18.12.22	5	23 <sup>55</sup>	
Brînză proaspătă 9,0% amb 500g/3kg		15..		9,0	192		80.0				neg.	0°C +4°C	00 <sup>05</sup>	14.12.22	18.12.22	5	23 <sup>55</sup>	
Br. granulat 4,0% pah.300g/0%3KG		14		4,0/0	150		78.0		max1		neg.	+2°C +6°C	00 <sup>05</sup>	14.12.22	18.12.22	5	23 <sup>55</sup>	
Lapte 1,5 steril 1l UHT/0.900	CTB1746-2017			1,5	17	1030,4					I	neg.	(0,25)°C	29.09/29.09.22	23.09.23	365		
Lapte 2,5% steril 1l UHT/0.900				2,5	17	1029,4						I	neg.	(0,25)°C	29.09/29.09.22	23.09.23	365	
Lapte 3,2 steril 1l UHT					3,2	17	1028,7					I	neg.	(0,25)°C	29.09.22	23.09.23	365	
Smîntîna dulce 33% 500gr Бел.					33	17						neg.	(0,20)°C			182		
Smîntîna dulce 10% 500gr Бел.					10	17						neg.	(0,20)°C			182		
Brînzica glazurata "vanilie"/"cacao"/condensat 45g TY BY 200030514.278				26/18	134/180		39				neg.	-18°C				120		

Corespunde cerintelor de calitate pentru lapte si produselor lacta e Hotărîre 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

14.12.22

Responsabil: Laborant pe calitate

PPM 611-FR  
CONTROL SANITAR VETERINAR

Nr. partidei	Denumirea produsului	Termen de maturizare	Data fabricării după maturizare	Denumirea standardului	In greutate netto, kg/pac	INDICII FIZICO CHIMICI							Umiditatea aerului	Temperatura, °C	Data fabricării, ambalării, eliberării	Ora finaliz. proc. tehnologic	Termenul de realizare (zile) din ziua rambalării	Data finalizării termenului de valabilitate	Ora expirării termenului de valabilitate
						Fosfatază	% de Grăsimi	Substanță uscată degresată, min.	Aciditatea, °T	Temperatura în produs, °C	Indicii organoleptici	Umiditatea, %							
62	Brînză maturată semitare „De Olanda”, kg	45	30.11.22	H.G 158 din 07.03.2019		neg.	45				caracter. brînzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	13.12.22		60	10.02.23
62	Brînză maturată semitare „De Olanda”, amb	60	30.11.22			neg.	45				caracter. brînzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	13.12.22		60	10.02.23
21/18	Brînză maturată semitare „Rossiischii”, kg/amb	60	25.11.22			neg.	50				caracter. brînzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4°C	13.12.22		60	10.02.23
24	Brînză cu cheag tare „De Olanda”, amb, kg. Ucraina	60	31.10.22			neg.	45				caracter. brînzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4°C	13.12.22		60	10.02.23
27	Brînză cu cheag tare „Rossiischii” amb, Ucraina	60	27.10.22			neg.	50				caracter. brînzei	max 45	1,5-2,5	85±5%	0,+4°C	13.12.22		60	10.02.23
27	Brînză cu cheag tare „Rossiischii” kg Ucraina	60	28.10.22			neg.	50				caracter. brînzei	max 45	1,5-2,5	85±5%	0,+4°C	13.12.22		60	10.02.23
12	Brînză maturată semitare "De Posehonie" amb, kg	60	02.11.22			neg.	45				caracter. Pr. brînzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	13.12.22		60	10.02.23
30	Produs de Brînză tare "Ruschii", Bel		02.10.22			neg.	50				caracter. Pr. brînzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0+8°C	13.12.22		60	10.02.23
2	Brînză topită 175 g „Delicioasă”					neg.	40	34			pur lactat acid	max 65	max 3	85±5%	0,+4°C	05.12.22		60	02.02.23
1	Brînză topită afumată amb./ kg „De Basarabia” vid					neg.	30	34			picant. gust de afumare	min 55	max 3	85±5%	0,+4°C	09.11.22		90/60	08.01.23
2	Unt „Sm.dulce 200 g					neg.	62,0		16	-12	corespunde HG	35,0		max 80%	0,+4/-18°C	14.12.22		35/120	
3	Unt „Țărănesc” 200 g					neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	08.12.22		35/120	
2/1	Unt din smintina dulce 200g					neg.	82,5		16	-12	corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	12/08.12.22		35/120	
18/19	Amestec de grăsimi tartinabile "De Masă", 200 g				SF 00459075-007:2010	neg.	72,0		16	-12	corespunde SF	26,6		max 80%	0,+4/-18°C	18/25..11.22		35/120	
17/18	Amestec de grăsimi tartinabile „Dorința” 200 g			neg.		62,0		16	-12	corespunde SF	35,7		max 80%	0,+4/-18°C	25.11.22/04.12.22		35/120		
5	Unt „Țărănesc” 10kg			H.G 158	neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	15.06.22		10/365		
4/5/1	Unt „Țărănesc” 20 kg /5kg				neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	20/23/26.11		10/365		
2	Unt din smintina dulce 5.0kg				neg.	82,5		16	-12	corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	08.12.22		10/365		

Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produselor lactate Hotărîre 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

**14.12.22**

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

Responsabil :

Laborant pe calitate