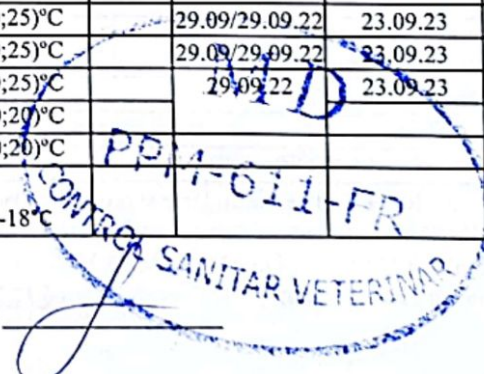


Denumirea produsului	D.N.	Nr. Lotului	Cantitatea Novete	Indici fizico - chimici								Temperatura, °C	Ora finaliz. proces tehnol.	Data fabricării, ambala ri, eliberării	Data finalizării termenului de valabilitate	Termenul de valabilitate (zile)	Ora expirării termenului de valabilitate		
				F.m.g., % max.	Aciditatea, °T	Densitatea, °A	Umiditatea, % max.	SUD min. %	sare, % max.	Grupa de puritate	Proba la Fosfoaza								
Lapte 2,5% de con. st. 930/500 pel II	H.G 158 din 07.03.2019	6		2,5	16	1028,0					I	neg.	+2°C +6°C	00 ²⁰	06.12.22	10.12.22	5	23 ⁵⁵	
Lapte 1,5% de con. st. 930ml/pel II		6		1,5	16	1028,2					I	neg.	+2°C +6°C	00 ²⁰	06.12.22	10.12.22	5	23 ⁵⁵	
Lapte 3,5% de consum sticla 930 ml		6		3,5	16	1028,0					I	neg.	+2°C +6°C	00 ²⁰	06.12.22	10.12.22	5	23 ⁵⁵	
Lapte acru 4,0% paharel 400g		6		4,0	74								neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	06.12.22	10.12.22	10	23 ³⁵
Lapte covăsit 4,0% sticlă 500g		6		4,0	82								neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	06.12.22	15.12.22	10	23 ³⁵
Chefir 0% sticla degresat 930g		6		0	90								neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	06.12.22	15.12.22	10	23 ³⁵
Chefir 1,0% pelic, stic. 500g/930g		6		1,0	92								neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	06.12.22	15.12.22	10	23 ³⁵
Chefir bifido. 2,5% sticlă 500g/930g		6		2,5	90								neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	06.12.22	15.12.22	10	23 ³⁵
Chefir 2,5% pel, sticlă 500g/930g		6		2,5	90								neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	06.12.22	15.12.22	10	23 ³⁵
Chefir 3,5% sticlă 500g				3,5									neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰			10	23 ³⁵
Chefir 2,5% cu umplutură căpșună 500 g				2,5									neg.	4±2°C	00 ¹⁰			5	23 ⁴⁵
Iaurt multifrukt 1,5% sticlă 500g				1,5						9,5			neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰			14	23 ²⁵
Iaurt căpșună 1,5% sticlă 500g				1,5						9,5			neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰			14	23 ²⁵
Iaurt caise 1,5% sticlă 500g	H.G 158 din 07.03.2019	4		1,5	78				9,5			neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	06.12.22	19.12.22	14	23 ²⁵	
Iaurt clasic 1,5% st. 500g				1,5					9,5			neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰			14	23 ²⁵	
Iaurt clasic 2,6% pel. 500g				2,6					9,5			neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰			14	23 ²⁵	
Iaurt clasic 2,5% pah 125g, 150gr		1		2,5	72				9,5			neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	06.12.22	19.12.22	14	23 ²⁵	
Smântână 15,0% fer. 350g pah/ 500g pel		6		15,0	68							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	06.12.22	12.12.22	7	23 ⁴⁵	
Smântână 20,0% 250g, 350 g ,500g pel		6		20,0	66							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	06.12.22	12.12.22	7	23 ⁴⁵	
Smântână 25,0% fermentată 350 g păh		6		25,0	66							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	06.12.22	12.12.22	7	23 ⁴⁵	
Smântână 10,0% fermentat pel.500 g/200/400gpah		6		10,0	66							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	06.12.22	12.12.22	7	23 ⁴⁵	
Brînză proaspătă 2,0% amb 500g		6		2,0	190			80.0				neg.	0°C +4°C	00 ⁰⁵	06.12.22	10.12.22	5	23 ⁵⁵	
Brînză proaspătă 5,0% amb 500g		1..12		5,0	190			80.0				neg.	0°C +4°C	00 ⁰⁵	06.12.22	10.12.22	5	23 ⁵⁵	
Brînză proaspătă 5,0% amb 500g/5kg		1..12		5,0	190			80.0				neg.	0°C +4°C	00 ⁰⁵	06.12.22	10.12.22	5	23 ⁵⁵	
Brînză proaspătă 9,0% amb 500g/3kg		7		9,0	192			80.0				neg.	0°C +4°C	00 ⁰⁵	06.12.22	10.12.22	5	23 ⁵⁵	
Br. granulat 4,0% pah.300g/0%3KG		6		4,0/0	150			78.0		max1		neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	06.12.22	10.12.22	5	23 ⁵⁵	
Lapte 1,5 steril II 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 II 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 II 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						neg.	-18°C				120		



Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produselor lactice 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 **06.12.22**

Responsabil: Laborant pe calitate

CERTIFICAT DE CALITATE Nr.28

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 fabricari, ambalari, eliberării	ora finalizat proces tehnologic	Termenul de realizare (zile) din ziua creșterii	Data finalizării termenului de valabilitate	Ora expirării termenului de valabilitate
						Fosfatază	% de Grăsimi	Substanță uscată degresată, min.	Aciditatea, °T	Temperatura în product °C	Indicii organoleptici	Umiditatea, %							
59	Brinză maturata semitare „De Olanda”,kg	45	15.11.22	H.G 158 din 07.03.2019		neg.	45				caracter. brinzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	05.12.22		60	31.01.23
55	Brinză maturata semitare „De Olanda”,amb	45	16.11.22			neg.	45				caracter. brinzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	05.12.22		60	31.01.23
15	Brinză maturata semitare „Rossiischii”amb ,kg	60	25.10.22			neg.	50				caracter. brinzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4°C	05.12.22		60	31.01.23
24	Brinză cu cheag tare „De Olanda,, amb,kg. Ucraina	60	31.10.22			neg.	45				caracter. brinzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4°C	05.12.22		60	31.01.23
27	Brinză cu cheag tare „Rossiischii” amb, Ucraina	60	27.10.22			neg.	50				caracter. brinzei	max 45	1,5-2,5	85±5%	0,+4°C	05.12.22		60	31.01.23
27	Brinză cu cheag tare „Rossiischii” kg Ucraina	60	27.10.22			neg.	50				caracter. brinzei	max 45	1,5-2,5	85±5%	0,+4°C	05.12.22		60	31.01.23
6	Brinza maturată semitare "De Posehonic"amb,kg	60	21.10.22/11.11.22			neg.	45				caracter. Pr.brinzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	05.12.22		60	31.01.23
28	Produs de Brinză tare "Ruschii,," Bel		05.10.22			neg.	50				caracter. Pr.brinzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0+8°C	05.12.22		60	31.01.23
8	Brinză topită 175 g „Delicioasă”					neg.	40	34			pur lactat acid	max 65	max 3	85±5%	0,+4°C	01.12.22		60	29.01.23
1	Brinză 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
4/2	Unt „Sm.dulce 200 g					neg.	62,0		16	-12	corespunde HG	35,0		max 80%	0,+4/-18°C	04.12.22		35/120	
8/7	Unt „Tărănesc” 200 g					neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	29.12.22		35/120	
1	Unt din smintina dulce 200g					neg.	82,5		16	-12	corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	01.12.22		35/120	
18	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	18.11.22		35/120	
17	Amestec de grăsimi tartinabile „Dorinta” 200 g			neg.		62,0		16	-12	corespunde SF	35,7		max 80%	0,+4/-18°C	25.11.22		35/120		
5	Unt „Tărănesc” 10kg			H.G 158	neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	15.08.22		10/365		
4/1	Unt „Tărănesc” 20 kg /5kg				neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	20.11/26.11		10/365		
1	Unt din smintina dulce 5.0kg				neg.	82,5		16	-12	corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	10.11.22		10/365		

Corespunde cerintelor de calitate pentru lapte și produselor lactate Hotarire 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

06.12.22

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

Responsabil :

Laborant pe calitate

