

S.A. „Fabrica de unt din Florești”
Extras din Certificat De Calitate Nr.181/180

Certificat de atestare a laboratorului
 № LI-070 C.N.de A. din R.M.-MOLDAC

Produce fabricate în sistemul de management
 al siguranței alimentelor ISO 22000:2018

Denumirea produsului	D.N.	Nr. Lotului	Nr. Certificatului	Indici fizico - chimici						Temperatura, °C	Oră finalizare proces tehnol.	Data fabricării, ambalării, eliberării	Valabilitate termenului de valabilitate (zile)	Oră expirării termenului de valabilitate
				F.m.g., % max.	Aciditatea, °T	Densitatea, %A	SUD min. %	Umiditatea, % max.	sare, % max.					
Lapte 2,5% de con. st. 900/500 pel II		2/1	181/180	2,5	16	1028,0			+2°C +6°C	00 ^{ns}	08.08.24/07.08.24	7	23 ^{ns}	
Lapte 1,5% de con. st. 900g/900ml/pel II		2/1	181/180	1,5	16	1028,2			+2°C +6°C	00 ^{ns}	08.08.24/07.08.24	7	23 ^{ns}	
Lapte 3,5% de consum sticla 900 ml		2/1	181/180	3,5	16	1028,0			+2°C +6°C	00 ^{ns}	08.08.24/07.08.24	7	23 ^{ns}	
Lapte acru 4,0% paharel 400g		2/1	181/180	4,0	78				+2°C +6°C	00 ^{ns}	11.08.24/10.08.24	10	23 ^{ns}	
Lapte covășit 4,0% sticlă 0,450g		2/1	181/180	4,0	80				+2°C +6°C	00 ^{ns}	11.08.24/10.08.24	10	23 ^{ns}	
Chefir 0% sticla degresat 900g		2/1	181/180	0	90				+2°C +6°C	00 ^{ns}	10.08.24/08.08.24	10	23 ^{ns}	
Chefir 1,0% pelic.stic.0.450g/ 500g/900g		1	180	1,0	92				+2°C +6°C	00 ^{ns}	10.08.24	10	23 ^{ns}	
Chefir bifido. 2,5% sticla 450g/900g		1	180	2,5	92				+2°C +6°C	00 ^{ns}	10.08.24	10	23 ^{ns}	
Chefir 2,5% pel.sticla 0,500g/450g/900g		1	180	2,5	92				+2°C +6°C	00 ^{ns}	10.08.24	10	23 ^{ns}	
Chefir 3,5% sticla 0,450g		1	180	3,5	92				+2°C +6°C	00 ^{ns}	10.08.24	10	23 ^{ns}	
laurt piersic 1,5% sticla 0,450g		1/9	180/177	2,5	84	9,5			+2°C +6°C	00 ^{ns}	14.08.24/11.08.24	14	23 ^{ns}	
laurt multifruet 1,5% sticla 0,450g		1/10	180/177	2,6	84	9,5			+2°C +6°C	00 ^{ns}	14.08.24/11.08.24	14	23 ^{ns}	
laurt căpșună 1,5% sticla 0,450g		1/13	180/177	2,7	84	9,5			+2°C +6°C	00 ^{ns}	14.08.24/11.08.24	14	23 ^{ns}	
laurt caise 1,5% sticla 0,450g		1/11	180/177	2,8	84	9,5			+2°C +6°C	00 ^{ns}	14.08.24/11.08.24	14	23 ^{ns}	
laurt clasic 1,5% st. 0,450g		1/12	180/177	2,9	86	9,5			+2°C +6°C	00 ^{ns}	14.08.24/11.08.24	14	23 ^{ns}	
laurt clasic 2,6% pel. 500g		1/5	180/177	2,10	78	9,5			+2°C +6°C	00 ^{ns}	14.08.24/11.08.24	14	23 ^{ns}	
laurt clasic 2,5% pah 150gr		1/9	180/177	2,11	76	9,5			+2°C +6°C	00 ^{ns}	14.08.24/11.08.24	14	23 ^{ns}	
Smântână 15,0% fer. 350g pah/15pel 500g		2/1	181/180	2,12	68				+2°C +6°C	00 ^{ns}	08.08.24/07.08.24	7	23 ^{ns}	
Smântână 20,0% 250 g/ 350 g, 500g pel		2/1	181/180	2,13	68				+2°C +6°C	00 ^{ns}	08.08.24/07.08.24	7	23 ^{ns}	
Smântână 25,0% fermentată 350 g pah		2/1	181/180	2,14	68				+2°C +6°C	00 ^{ns}	08.08.24/07.08.24	7	23 ^{ns}	
Smântână 10,0% ferment.pel.500g/200/400gpah		2/1	181/180	2,15	66				+2°C +6°C	00 ^{ns}	08.08.24/07.08.24	7	23 ^{ns}	
Brânză proaspătă 2,0% amb 500g		2/1	181/180	2,16	188				0, +4°C	00 ^{ns}	06.08.24/05.08.24	5	23 ^{ns}	
Brânză proaspătă 5,0% amb 500g/5kg		2/1	181/180	2,17	188				0, +4°C	00 ^{ns}	06.08.24/05.08.24	5	23 ^{ns}	
Brânză proaspătă 9,0% amb 500g/3kg		2/1	181/180	2,18	188				0, +4°C	00 ^{ns}	06.08.24/05.08.24	5	23 ^{ns}	
Br. granulat 4,0% pah.300g/0%3KG		2/1	181/180	2,19	150				+2°C +6°C	00 ^{ns}	06.08.24/05.08.24	5	23 ^{ns}	
Lapte 1,5% steril UHT/0.900				2,20	17	1030,4			(0,25)°C		02.11.24	365		
				2,21	17	1029,4			(0,25)°C		27.12.24/02.11.24	365		
				2,22	17	1028,7			(0,25)°C		27.12.24/02.11.24	365		
Brânzica.glazurata:vanilin, nuci, cacao, piersic, visina. caramela, capsuna. afine, cocos 36g				2,25	134/180			39			02.01.24/08.08.23		120	



CONTROL SANITAR VETERINAR
 Nr. 6
 27.12.24/02.11.24

Hotarare nr:158 din 07.03.2019
 Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate
 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
 Caracteristicile organoleptice corespund documentului normativ.
 Data și ora eliberării certificatului **02.08.2024**
 Responsabil: Laborant pe calitate

Extras din certificat de calitate Nr.181/180

Nr. ordine	Denumirea produsului	Nr. partidei	Termen de maturizare	Data fabricării (data finalizării procesului tehnologic)	Denumirea documentului	INDICII FIZICO CHIMICI										
						Fosfatază	% de Grăsimi	Substanță uscată degresată, min.	Aciditatea, °T	temperatura în produs, °C	Indicii organoleptici	Umiditatea, %	% de sare	Umiditatea aerului	Temperatura de pasturare, °C	Data fabricării (unt, br. topita, spread), Data ambalari (brinza maturata)
1	Brânză maturată semitare „De Olanda” amb, kg	25/46	60	21.06.24/11/1 5.06.24	H.G 158 din 07.03.19	neg.	45			max 45	max 1,5-3,0	85±5%	0,+4	01.08.24/31/30/29.07.24	60	29/28/27/26.09.24
2	Brânză maturată semitare „De Olanda”, amb, kg, Ucraina	20	60	13.06.24		neg.	45			max 45	max 1,5-3,0	85±5%	0,+4	01.08.24/31/30/29.07.24	60	29/28/27/26.09.24
3	Brânză maturată semitare „De Olanda”, amb, kg, Ucraina	1	60	04.05.24		neg.	50			max 43	max 1,3-1,8	85±5%	0,+4	01.08.24/31/30/29.07.24	60	29/28/27/26.09.24
4	Brânză cu cheag tare „Ucrainiskii” amb, kg Ucraina	1	60	30.06.24		neg.	45			max 43	max 1,3-1,8	85±5%	0,+4	01.08.24/31/30/29.07.24	60	29/28/27/26.09.24
5	Brânză maturată semitare „Rossiiskii” kg	21	60	13.06.24		neg.	45			max 45	max 1,5-2,5	85±5%	0,+4	01.08.24/31/30/29.07.24	60	29/28/27/26.09.24
6	Brânză cu cheag tare „Rossiiskii” kg, amb, Ucraina		60			neg.	50			max 45	max 1,5-2,5	85±5%	0,+4		60	
7	Brânză maturată semitare „De Posehonie” amb, kg	2	60	05.06.24		neg.	45			max 45	max 1,5-3,0	85±5%	0,+4	31/30/29.07.24	60	29/28/27/26.09.24
8	Produs de Brânză tare „Russchii” amb, kg, Ucraina	3	60	06.05.24		neg.	50			max 43	max 1,3-1,8	85±5%	0+8	01.08.24/31/30/29.07.24	60	29/28/27/26.09.24
9	Brânză topită 175 g „Delicioasă”	1/1/1				neg.	40	34		max 65	max 3	max 85%	0,+4	01.08.24/31/30/29.07.24	60	29/28/27/26.09.24
10	Brânză topită afumată amb / kg „De Basarabia” vid	2				neg.	30	34		min 55	max 3	max 85%	0,+4	19.07.24/24.06.24	90	16.10.24/21.09.24
11	Unt „Sm dulce” 200g-	3				neg.	62,0			max 35,0		max 80%	0,+4/-18	28.07.24	35/120	02.09.24/20.11.24
12	Unt „Tărănesc” 200 g	3				neg.	72,5			max 25,0		max 80%	0,+4/-18	24.07.24	35/120	30.08.24
13	Unt din smântina dulce 200g/10kg	3				neg.	82,5			max 16,12		max 80%	0,+4/-18	28.07.24	34/120/65	02.09.24/31.08.24
14	Amestec de grăsimi tartinabile „De Masă”, 200 g	1				neg.	72,0			max 16,12		max 80%	0,+4/-18	26.07.24	35/120	30.08.24
15	Amestec de grăsimi tartinabile „Dorintă” 200 g	2				neg.	62,0			max 16,12		max 80%	0,+4/-18	26.07.24	35/120	30.08.24
16	Unt „Tărănesc” 10kg	3				neg.	72,5			max 16,12		max 80%	0,+4/-18	25.10.24	35/120	30.08.24
17	Unt „Tărănesc” 5 kg	3				neg.	72,5			max 16,12		max 80%	0,+4/-18	05.07.24	10/365	11.08.24/11.09.25
18	Unt din smântina dulce 5.0kg	3				neg.	82,5			max 16,12		max 80%	0,+4/-18	26.06.24	10/365	11.08.24/11.09.25

Correspondența de calitate pentru lapte și produsele lactate Hoțaric 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 02.08.2024

Unul din produsele pastate la t-18°C pînă la data livrării
Brinza maturată semitare după deschiderea ambalajului se păstrează la frigider reambalată la temperatura 0,+4°C-15 zile fără depășirea termenului de valabilitate.
Responsabil: Laborant pe calitate

