

Certificat de calitate Nr. 24
 Certificat veterinary Nr. PS 98 241

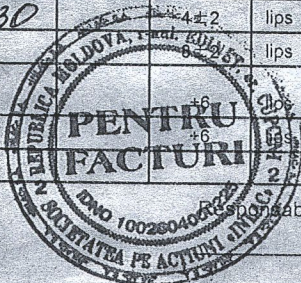
Laboratorul de producer
 "Inlac" SA, or. Cupcini, str. Chișinăului, 48
 Tel/fax (+373) 246 71088

Data cării	Denumirea produselor	Nr. parti dei	Nr. de locuri	Masa netă, kg	Tempe- ratura °C	Fos- fataza	Orga- no leptica	Termen limită de realizare		DNT
								data		
19	Lapte 1,5% 1,0 L				4±2	lips	curat			GOST 13277-79
	Lapte 2,5% 1,0 L				4±2	lips	curat			-/-/-
	Chefir 1,0% 0,5 L				4±2	lips	curat			RT
	Chefir 2,5% 0,5 L				4±2	lips	curat			RT
	Smântână 10% 0,5 kg				4±2	lips	curat			SF 05916732-008-2011
10.01	Smântână 30% 0,2 kg	10	24		4±2	lips	curat	10.01	0 ³⁰	
	Smântână 15% 0,5 kg				4±2	lips	curat			-/-/-
9.10.01	Smântână 25% 0,5 kg	9.10	120		4±2	lips	curat	19.10.01	0 ³⁰	
	Smântână 15% 0,375 kg				4±2	lips	curat			-/-/-
	Smântână 20% 0,375 kg				4±2	lips	curat			-/-/-
	Smântână 20% 0,2 kg				4±2	lips	curat			-/-/-
10.01	laurt de căpșun 1,5% 0,5 kg	10	30		4±2	lips	curat	24.01	0 ³⁰	SF 05916732-006-2010
	laurt de vișină 1,5% 0,5 kg				4±2	lips	curat			-/-/-
9.01	laurt de caise 1,5% 0,5 kg	9	30		4±2	lips	curat	23.01	0 ³⁰	-/-/-
8.9.01	laurt de natural 1,5% 0,5 kg	8.9	130		4±2	lips	curat	22.03.01	0 ³⁰	-/-/-
8.10.01	laurt de căpșun 1,5% 0,4 kg	8.10	5		4±2	lips	curat	21.04.01	0 ³⁰	-/-/-
9.10.01	laurt de vișină 1,5% 0,4 kg	9.10	2		4±2	lips	curat	23.04.01	0 ³⁰	-/-/-
9.10.01	laurt de caise 1,5% 0,4 kg	9.10	5		4±2	lips	curat	23.04.01	0 ³⁰	-/-/-
	laurt de natural 1,5% 0,4 kg				4±2	lips	curat			-/-/-
	laurt portocală-mărar-gimbir 1,5% 0,5 kg				4±2	lips	curat			-/-/-
	laurt cu cățină-ceai verde 1,5% 0,5 kg				4±2	lips	curat			-/-/-
	laurt u chivi spanac 1,5% 0,5 kg				4±2	lips	curat			-/-/-
10.01	laurt de căpșun 3,5% 0,125 kg	10	210		4±2	lips	curat	24.01	0 ³⁰	-/-/-
8.10.01	laurt de banan 3,5% 0,125 kg	8.10	210		4±2	lips	curat	22.04.01	0 ³⁰	-/-/-
9.10.01	laurt de caise 3,5% 0,125 kg	9.10	210		4±2	lips	curat	23.04.01	0 ³⁰	-/-/-
	laurt de vișină 3,5% 0,125 kg				4±2	lips	curat			-/-/-
	laurt de natural 3,5% 0,125 kg				4±2	lips	curat			-/-/-
	laurt de mure de pădure 3,5% 0,125 kg				4±2	lips	curat			-/-/-
9.10.01	laurt de persic-maracua 3,5% 0,125 kg	9.10	120		4±2	lips	curat	23.04.01	0 ³⁰	-/-/-
8.01	Unt "Crestianscoe" 72,5% 0,2 kg		240		-18	lips	curat	6.03	019	GOST 37-91
	Unt "Crestianscoe" 72,5% la cîntar 10 kg				-12	lips	curat			-/-/-
	Unt de vacă 82,5% 0,2 kg				-18	lips	curat			-/-/-
10.01	Brînză de vacă 2% 0,25 kg	10	5		4±2	lips	curat	15.01	0 ³⁰	RT
	Brînză de vacă 2% 0,4 kg				4±2	lips	curat			RT
10.01	Brînză de vacă 2% 2 kg	10	48		4±2	lips	curat	15.01	0 ³⁰	RT
10.01	Brînză de vacă 2% 5 kg	10		15	4±2	lips	curat	15.01	0 ³⁰	RT
9.10.01	Brînză de vacă 5% 0,25 kg	9.10	5		4±2	lips	curat	14.15.01	0 ³⁰	RT
	Brînză de vacă 5% 2 kg				4±2	lips	curat			RT
10.01	Brînză de vacă 9% 0,25 kg	10	480		4±2	lips	curat	15.01	0 ³⁰	RT
10.01	Brînză de vacă 9% 2 kg	10	14		4±2	lips	curat	15.01	0 ³⁰	RT
10.01	Brînză de vacă 9% 5 kg	10		30	4±2	lips	curat	15.01	0 ³⁰	RT
9.10.01	Creșmă de brînză sărată natural 130g	9.10	2		4±2	lips	curat	14.15.01	0 ³⁰	SF 05916732-009-2014
9.10.01	Creșmă de brînză sărată cu mărar și usturoi 130g	9.10	2		4±2	lips	curat	14.15.01	0 ³⁰	
	Creșmă de brînză sărată cu piper negru 130g				4±2	lips	curat			-/-/-
	Creșmă de brînză cu vișină 200g				4±2	lips	curat			-/-/-
	Creșmă de brînză mure de pădure 200g				4±2	lips	curat			-/-/-
	Creșmă de brînză persic-maracua 200g				4±2	lips	curat			-/-/-
9.01	Brînzică degresată cu vanilină 100g	9	35		4±2	lips	curat	14.01	0 ³⁰	SF 05916732-009-2014
9.01	Brînzică degresată cu stafide 100g	9	35		4±2	lips	curat	14.01	0 ³⁰	
10.01	Brînzică cu ananas 5% 100g	10	30		4±2	lips	curat	15.01	0 ³⁰	-/-/-
	Lapte praf degresat 0,5kg				4±2	lips	curat			GOST 10970-87
	Cașcaval "De Cupcini" cu aromă de șuncă tigrat 40%						curat			SF05916732-003-2008
	Cașcaval "De Cupcini" 40%						curat			-/-/-

Data cînd a fost eliberat certificatul

10.01 201 92

Responsabil: laborant pe producția gata





3187945 3187943

Nr	Denumirea produsului	Documentul Normativ	Numărul de locuri	În greutatea neto, kg	Indicii fizico-chimici						Data fabricării, eliberării	Data Finalizării Termenului de valabilitate	Termenul de valabilitate	Gustul	
					Grăsiimea %	Aciditatea °T	Densitatea A	Grupa de puritate	Fracția masică de umiditate %	Fosfora					Temperatura °C
1	Lapte pasteurizat, 1L	GOST 13277-79	2800		2,5	18	1028	I		Negativ	0-6	11/01	14/01	72 ore	0010 Curat
2	Lapte pasteurizat, 0,5L	-/-	60		2,5	18	1028	I		Negativ	0-6	11/01	14/01	72 ore	0010 Curat
3	Lapte pasteurizat, 1L	-/-	120		3,5	18	1028	I		Negativ	0-6	10-11/01	13-14/01	72 ore	0010 Curat
4	Lapte pasteurizat, 1L	-/-	80		1,5	18	1028	I		Negativ	0-6	10-11/01	13-14/01	72 ore	0010 Curat
5	Chefir, 500 gr	SF 03947208-007:2011	120		1,0	0,883				Negativ	4±2	10-11/01	15-16/01	5 zile	0010 Dulce aromă de vișină
6	Chefir, 500 gr	-/-	1380		2,5	0,882				Negativ	4±2	10-11/01	15-16/01	5 zile	0010 Dulce aromă de vișină
7	Chefir, 500 gr	-/-	30		3,2	0,884				Negativ	4±2	10-11/01	15-16/01	5 zile	0010 Dulce aromă de vișină
8	Chefir îmbogățit cu bifidobacterii	SF 03947208-007:2011	390		2,5	0,882				Negativ	4±2	10-11/01	15-16/01	5 zile	0010 Dulce aromă de vișină
9	Chefir cu umplutură de vișină	SF 03947208-007:2011			2,5	0,810				Negativ	4±2	11/01	16/01	5 zile	0010 Dulce aromă de vișină
10	Smintină, 500gr	SF 03947208-006:2009	300		10	70°				Negativ	0-6	10-11/01	14-15/01	7 zile	1010 Curat
11	Smintină 500gr,	SF 03947208-006:2009	600		15	68°				Negativ	0-6	11/01	18/01	7 zile	1010 Curat
12	Smintină în pahare, 200 gr, 350gr	SF 03947208-006:2009	80 132		15	68°				Negativ	0-6	10-11/01	17-18/01	7 zile	1010 Curat
13	Smintină dulce pasteurizată, 500 gr	SM GOST R52091-2006	126		35	15				Negativ	4±2	11/01	14/01	72 ore	1010 Curat
14	Smintină dulce pasteurizată la cântar	SM GOST R52091-2006			35	15				Negativ	4±2			36 ore	Curat
15	Smintină îmbogățită cu bifidobacterii	SF 03947208-006:2009			15	68°				Negativ	0-6	10-11/01	17-18/01	7 zile	1010 Curat
16	Smintină, kg	SF 03947208-006:2009			30					Negativ	0-6			72 ore	Lactat acidulat
17	Smintină 500gr	-/-	960		20	66°				Negativ	0-6	10-11/01	14-15/01	7 zile	2010 Curat
18	Smintină, kg	-/-		40	20	66°				Negativ	0-6	11/01	14/01	72 ore	2010 Curat
19	Smintină în pahare, 200 gr, 350gr	-/-	32 48		20	66°				Negativ	0-6	10-11/01	14-15/01	7 zile	2010 Curat
20	Produs de Smintină 500gr	SF 03947208-011:2013			20	64°				Negativ	4±2	11/01	18/01	7 zile	2010 Curat
21	Brinză de vacă 2% 2 kg; 5 kg	SF 03947208-009:2011			2			76		Negativ	4±2			120 ore	2010 Curat
22	Brinză de vacă 5% 2 kg; 5 kg	SF 03947208-009:2011		110	5	180°		73		Negativ	4±2	11/01	16/01	120 ore	2010 Curat
23	Brinză de vacă 5% 500 g	SF 03947208-009:2011	75		5	180°		73		Negativ	4±2	10-11/01	15-16/01	120 ore	2010 Curat
24	Brinză de vacă 9% 2 kg; 5 kg	SF 03947208-009:2011		197	9	180°		73		Negativ	4±2	11/01	16/01	120 ore	2010 Curat
25	Brinză de vacă 9% 500 g	SF 03947208-009:2011	90		9	180°		73		Negativ	4±2	11/01	16/01	120 ore	2010 Curat
26	Brinză de vacă 18% 2 kg, 5 kg	SF 03947208-009:2011		45	18	162°		68		Negativ	4±2	11/01	16/01	120 ore	2010 Curat
27	Brinză topită tartinabilă „Mărgăritar”	SF-03947208-001	85		Min. 60			52		0 + 4		3/01	27/01	30 zile	Curat de brinză
28	Brinză topită tartinabilă „Rîșcani”	SF-03947208-001	88		Min. 55			55		0 + 4		2/01	27/01	30 zile	-/-
29	Brinză topită tartinabilă „Nu mă uita”	SF-03947208-001			Min. 50			40		0 + 4				30 zile	Slab de pasteurizat
30	Unt Creștianscoe la kg	GOST 37-91	200+	115	72,5			25		90-100		11/01		20 zile	curat
31	Unt Creștianscoe ambalat	-/-	2500		72,5			25		0 + 4		5-6/01		40 zile	Curat
32	Unt „de Rîșcani” ambalat	SF 03947208-005:2009	350+	15	82,5			16		-3		5-6-8/01		40 zile	curat
33	Unt topit fasonat la kg	-/-			90			0,7		-3...0				90 zile	curat
34	Amestec de grăsimi tartinabile „Favorit” amb	SF 03947208-007:2010	10		72,5			25		3		5/01		20 zile	curat
35	Amestec de grăsimi tartinabile „Favorit”, kg	-/-		10	72,5			25		3		11/01		10 zile	curat
36	Amestec de grăsimi tartinabile „Buterbrodnoe”	-/-			61,5			35		3				20 zile	curat
37	Unt Creștianscoe pentru pastrare la kg	GOST 37-91			72,5			25		-14...-16 -18				8 luni 11 luni	curat

*Corespunde cerințelor: HG al R. Moldova nr. 611 din 05.07.2010, HG al R. Moldova nr. 996 din 20.08.2003, HG al R. Moldova nr. 520 din 22.06.2010 p.8,99, HG al Republicii Moldova Nr. 221 din 16.03.2009

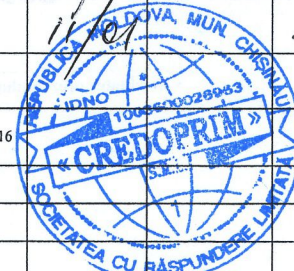
Data eliberării certificatului de calitate

11/01.2019

certificat veterinar N°

0894465

Responsabil





Data fabricării	Data preambalării	Denumirea produsului	Termen de maturizare, zile	Termen de păstrare după maturizare conform standardului	Standard	Calupuri, unități	Greutate a în kg	Indicii fizico-chimici			Gustul	Termen de realizare din momentul preambalării, zile	Temperatura de păstrare °C, Umiditatea aerului %	Valabil până la
								% de grăsimi	% de umiditate	% de sare				
5/7	3/8/01	Brinză cu cheag tare „de Rîșcani”	35	8 luni la temperatura de -2°C ... - 5°C	SM-218:2001		98.0	50±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristic brnzei puțin amăru	60	0°...4°C 85 ± 5%	4/03
7/7	2/01	Ambalat					65.4							3/03
6/7	24/08	Brinză cu cheag tare „de Moldova”	40	8 luni la temperatura de -2°C ... - 5°C	SM-218:2001		30.5	50±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristic brnzei puțin amăru	60	0°...4°C 85 ± 5%	3/03
		Ambalat					32.1							3/03
22/7	2-8/01	Brinză cu cheag tare „de Olanda”	45	8 luni la temperatura de -2°C ... - 5°C	SM-218:2001	457,0+	195,3	45±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristic brnzei puțin amăru	60	3...4°C 85 ± 5%	8/03
19/7	2/01	Ambalat					45.3							8/03
9/7	2/01	Brinză cu cheag tare „de Poșehonic”	45	8 luni la temperatura de -2°C ... - 5°C	SM-218:2001		26.3	45±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristic brnzei puțin amăru	60	0°...4°C 85 ± 5%	3/03
		Ambalat												3/03
19/7	8-8/01	Brinză cu cheag tare „de Rusia”	60	8 luni la temperatura de -2°C ... - 5°C	SM-218:2001	90,3+	87.9	50±1,6	Max 43	1,5-2,5	Caracteristic brnzei puțin amăru	60	8...4°C 85 ± 5%	8/03
		Ambalat 0.4												
		Ambalat 0.8												
9/01		Brinză cu cheag moale cu pătrușel, mărar „Albă de Rîșcani”	-	-	SF 03947208 003:2009		10,14	35±1,6	Max 62	Max 4,5	Lactat puțin acid, cu gust de verdeață folosită	5	4 ± 2°C 85 ± 5%	14/01
		Ambalat					10,35							
22/5	24/12	Brinză cu cheag tare „Edam”	min30 zile	8 luni la temperatura de -2°C ... - 5°C	SM-218:2001		39.0	45±1,6	Max 48		Păcut, fin cu aromă caracteristică „puțin amăru	60	0°...4°C 85 ± 5%	22/02
		Ambalat												
3/01		Brinză topită tartinabilă „Mărgăritar”	-	-	SF 03947208 -001	88		Min 60	52		Curat de brinză	25	0-6	27/01
3/01		Brinză topită tartinabilă „Rîșcani”	-	-	SF 03947208 -001	88		Min 55	55		Curat de brinză	25	0-6	27/01
5/6	2/01	Brinză cu cheag tare „de Prut”	15	8 luni la temperatura de -2°C ... - 5°C	SM-218:2001		29.9	40±1,6	Max 50	1,5-2,5	Slab acidulat	60	0°...4°C 85 ± 5%	
		Ambalat												
1/7	2/01	Brinză cu cheag tare „Luceafărul”	45	8 luni la temperatura de -2°C ... - 5°C	SM-218:2001		61.7	30±2,0	Max 52	1,5-3,0	Caracteristic brnzei puțin amăru	60	0°...4°C 85 ± 5%	3/03
		Ambalat					30.9							
		Brinză cu cheag tare „Gouda”	30	8 luni la temperatura de -2°C ... - 5°C	SM-218:2001			48±1,6	Max 44	1,5-3,0	Ușor picant cu aromă caracteristică	60	0°...4°C 85 ± 5%	
		Ambalat												
		Brinză cu cheag tare „Bugeac”	30	8 luni la temperatura de -2°C ... - 5°C	SM-218:2001			55±1,0	Max 50	1,5-2,5	Caracteristic brnzei, slab acidulat	60	0°...4°C 85 ± 5%	
		Ambalat												
26/8	8/01	Cașcaval „Provincial”	15	4 luni la temperatura de -3°C ... 0°C	SF 03947208 002:2008		18,6	45±2,0	Max 50	1,0-3,0	Caracteristic brnzei puțin amăru	60	0°...4°C 85 ± 5%	8/03
		Cașcaval „Provincial” cu șuncă și adică	15	2 luni la temperatura de -3°C ... 0°C	SF 03947208 002:2008			45±2,0	Max 50	1,0-3,0	Caracteristic brnzei puțin amăru	30	0°...4°C 85 ± 5%	
		Ambalat												
7/01		Brinză topită afumată „de Basarabia-LR”	-	-	SF 03947208 001:2008		36.7	Min 30	Max 55	3,0	Potrivit de picant, de afumat	60	0°...4°C 85 ± 5%	8/03
		Ambalat												
		Brinză topită afumată „de Basarabia-LR” cu mărar și usturoi	-	-	SF 03947208 001:2008			Min 30	Max 55	3,0	Potrivit de picant, afumat cu gust de mărar și usturoi	60	0°...4°C 85 ± 5%	
		Ambalat												
		Produs de brinză „De Olanda”	45	2 luni la temperatura de 0°C ... + 4°C	SF 03947208 010:2012			45	Max 44	1,5-2,5	Produs de brinză slab acidulat, puțin amăru	60	0°...4°C 80 ± 5%	
		Ambalat												
		Produs de brinză „De Rusia”	60	2 luni la temperatura de 0°C ... + 4°C	SF 03947208 010:2012			50	Max 43	1,5-2,5	curat, slab acidulat, puțin amăru	60	0°...4°C 80 ± 5%	
		Ambalat												
		Brinză cu cheag în sămăru „Albă de Rîșcani”	5	-	SF 03947208 003:2009			45±1,6	Max 62	Max 4,5	Lactat acid, potrivit de sărat	60	4 ± 2°C 85 ± 5%	

Corespunde cerințelor HG al R. Moldova nr. 611 din 05.07.2010,
HG al R. Moldova nr. 996 din 20.08.2003,
HG al R. Moldova nr. 520 din 22.06.2010 p.8,99
HG al R. Moldova nr. 221 din 16.03.2009
Data eliberării certificatului de calitate

09/01.2019

certificat veterinar N°

Responsabil

