

# CERTIFICAT DE CALITATE Nr.36

Nr. ordine	Denumirea produsului	Nr. partidei	Termen de maturizare	Data fabricării (data finalizării procesului tehnologic)	Denumirea standardului	In greutate neto,kg/pac	INDICII FIZICO CHIMICI												
							Fosfatază	% de Grăsimi	Substanță uscată degresată, min.	Aciditatea, °T	temperatura in product °C	Indicii organoleptici	Umiditatea, %	% de sare	Umiditatea aerului	Temperatura de pastrare, °C	Data fabricarii (unt,br.topita,spred),Data ambalari(brinza maturata)	Termenul de realizare (zile) din ziua preambalarii, livrării kg	Data finalizari termenului de vabilitate
1	Brânză maturată semitare „De Olanda”, amb,kg	120/15	60	18/14.01.25	H.G 158 din 07.03.2019		neg.	45			4	caracter: brinzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4	13/12/11.04.25	60	13/12/11.04.25
2	Brânză maturată „ Olanda”Ucraina kg,amb	2	60	10.08.24			neg.	45			4	caracter: brinzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4	13/12/11.04.25	60	13/12/11.04.25
3	Brânză maturată semitare „Rossiischii”, amb	73/72	60	27/28.12.24			neg.	50			4	caracter: brinzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	13/12/11.04.25	60	13/12/11.04.25
4	Brânză maturată semitare „Rossiischii”, kg	72/70	60	28/27.12.24			neg.	45			4	caracter: brinzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	13/12/11.04.25	60	13/12/11.04.25
5	Brânza maturată semitare "De Posehonia" amb	6	60	10.12.24			neg.	45			4	caracter: Pr.brinzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4	13/12/11.04.25	60	13/12/11.04.25
6	Brânza maturată semitare "De Posehonia" kg	6	60	10.12.24			neg.	45			4	caracter: Pr.brinzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4	13/12.02.25	60	13/12.04.25
7	Brinză maturată „Ucrainischii”, amb,kg	2	60	10.08.24			neg.	50				caracter: Pr.brinzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	13/11/10.02.25	60	13/11/10.04.25
8	Brinză topită 175 g „Delicioasă”	3/2					neg.	40	34			pur lactat acid	max 65	max 3	85±5%	0,+4	13/06.02.25	60	13/06.04.25
9	Brinză topită afumată amb/kg „De Basarabia”, vid	1					neg.	30	34			piciant, gust de afumare	min 55	max 3	85±5%	0,+4°C,0	06.01.25	90	04.03.25
10	Unt „Sm dulce 200 g	1					neg.	62,0			16 -12	corespunde HG	35,0		max 80%	0,+4/-18°C	09.02.25	35/120	14.03.25/04.04.25
11	Unt „Tărănesc” 200 g	4					neg.	72,5			16 -12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	09.02.25	35/120	14.03.25/04.04.25
12	Unt din smântână dulce 200g	5					neg.	82,5			16 -12	corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	09.02.25	35/120	14.03.25/04.04.25
13	Amețec de grăsimi tartinabile "De Masă", 200 g	1					neg.	72,0			16 -12	corespunde SF	25,5		max 80%	0,+4/-18°C	07.02.25	35/120	14.03.25/15.05.25
14	Amețec de grăsimi tartinabile „Dorința” 200 g	1					neg.	62,0			16 -12	corespunde SF	35,7/10,1		max 80%	0,+4/-18°C	07.02.25	35/120	15.03.25/18.12.24/16.02.25
15	Unt „Tărănesc” 10kg	4					neg.	72,5			16 -12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	30.06.24	10/565	21.02.25/09.04.25
16	Unt „Tărănesc” 5kg	2					neg.	72,5			16 -12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	16.10.24	10/565	21.02.25/04.10.25
17	Unt din smântână dulce 5 kg	1					neg.	82,5			16 -12	corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	14.07.24	10/565	21.02.25/06.04.25

Corspunde cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate Hoțarite 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

Untul monolit s-a pastrat la t-18°C pîna la data livrării  
Brînza maturată semitare după deschiderea ambalajului se păstrează la frigider reambal la temperatura 0, +4 °C- 15 zile fără depășirea termenului de valabilitate  
Responsabil : Laborant pe calitate



S.A. „Fabrica de unt din Florești”  
**CERTIFICAT DE CALITATE 36**

Denumirea produsului	D.N.	Nr. Lotului	Cantitatea Novete	Indici fizico - chimici							Temperatura, °C	Ora finaliz. proces tehnol.	Data fabricari, ambalari, eliberarii	Data finalizarii 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 Fosfotaza	
Lapte 2.5% de con.st.450ml/900ml/pel 1l/ 500 ml pel	H.G 158 din 07.03.2019	14/13		2,5	16	1028,0				I	neg.	+20C ÷ +60C	00 <sup>10</sup>	14.02.25/13.02.25	20/19.02.25	7	23 <sup>55</sup>	
Lapte 1,5% de con.st.900ml/pel 1l		14/13		1,5	16	1028,2				I	neg.	+20C ÷ +60C	00 <sup>10</sup>	14.02.25/13.02.25	20/19.02.25	7	23 <sup>55</sup>	
Lapte 3,5% de consum sticla 900 ml		14/13		3,5	16	1028,0				I	neg.	+20C ÷ +60C	00 <sup>10</sup>	14.02.25/13.02.25	20/19.02.25	7	23 <sup>55</sup>	
Lapte 3,8% de consum integral, st.900ml		14/13		3,8	16	1028,8						neg.	+20C ÷ +60C	00 <sup>10</sup>	14.02.25/13.02.25	23/22.02.25	10	23 <sup>35</sup>
Lapte acru, pah 400g/ covășit 4,0% st.450g		14/13		4,0	16	74/82						neg.	+20C ÷ +60C	00 <sup>10</sup>	14.02.25/13.02.25	23/22.02.25	10	23 <sup>35</sup>
Chefir 0% sticla degresat 900g/450g		14/13/12		0	90							neg.	+20C ÷ +60C	00 <sup>10</sup>	13/12/11.02.25	22/21.02.25	10	23 <sup>35</sup>
Chefir 1,0% pelic 500g ,stic. 450g/900g		13/12/11		1,0	94/92							neg.	+20C ÷ +60C	00 <sup>10</sup>	13/12/11.02.25	22/21.02.25	10	23 <sup>35</sup>
Chefir bifido. 2.5% sticla 450g/900g		13/12/11		2,5	98/92							neg.	+20C ÷ +60C	00 <sup>10</sup>	13/12/11.02.25	22/21.02.25	10	23 <sup>35</sup>
Chefir 2,5% pel 500g, sticla 450g/900g		13/12/11		2,5	98/92							neg.	+20C ÷ +60C	00 <sup>10</sup>	13/12/11.02.25	22/21.02.25	10	23 <sup>35</sup>
Chefir 3,5% sticla 450g		13/12/11		3,5	92/94							neg.	+20C ÷ +60C	00 <sup>10</sup>	13/12/11.02.25	22/21.02.25	10	23 <sup>35</sup>
Laurt piersic 1,5% sticla 450g		4/2		1,5	87							neg.	+20C ÷ +60C	00 <sup>10</sup>	12/08.02.25	22/21.02.25	14	23 <sup>45</sup>
Laurt multifruet 1,5% sticla 450g/500g pel		4/3		1,5	87							neg.	+20C ÷ +60C	00 <sup>10</sup>	08/05/01.02.25	21/18.02.25	14	23 <sup>35</sup>
Laurt căpșună 1,5% sticla 450g		5/4		1,5	88/84							05/	+20C ÷ +60C	00 <sup>10</sup>	08/05/01.02.25	21/18.02.25	14	23 <sup>35</sup>
Laurt caise 1,5% sticla 450g		2..		1,5	86							neg.	+20C ÷ +60C	00 <sup>10</sup>	08/05.02.25	21/18.02.25	14	23 <sup>35</sup>
Laurt classic 1,5% st. 450g		4..3		1,5	86							neg.	+20C ÷ +60C	00 <sup>10</sup>	08/05.02.25	21/18.02.25	14	23 <sup>35</sup>
Laurt classic 2,6% pel. 500g	2..		2,6	80							neg.	+20C ÷ +60C	00 <sup>10</sup>	10/05.02.25	23/18.02.25	14	23 <sup>35</sup>	
Laurt classic 2,5% pah 150gr	2..1		2,5	78							neg.	+20C ÷ +60C	00 <sup>10</sup>	10/05.02.25	23/18.02.25	14	23 <sup>35</sup>	
Smanăna 15.0% fer. 350g pah/ 500g pel	13/12/11		15,0	68							neg.	+20C ÷ +60C	00 <sup>10</sup>	13/11/10.02.25	23/24.20.02.25	15	23 <sup>45</sup>	
Smanăna 20.0% 250g. 350 g. 500g pel	12/11/10		20,0	68							neg.	+20C ÷ +60C	00 <sup>10</sup>	14/12/11/10.02.25	28/26/25/24.02.25	15	23 <sup>45</sup>	
Smanăna 25.0% fermentata 350 g pah	12/10		25,0	68							neg.	+20C ÷ +60C	00 <sup>10</sup>	14/12/11/10.02.25	28/26/25/24.02.25	15	23 <sup>45</sup>	
Smanăna 10.0% fermentat pel.500 g/200/400g pah	13/11.6		10,0	72							neg.	+20C ÷ +60C	00 <sup>10</sup>	13/11/10.02.25	23/24.22/21.02.25	15	23 <sup>45</sup>	
Brînză proaspătă 2,0% amb 500g	14/13		2,0	174							neg.	00C ÷ +40C	00 <sup>05</sup>	14.02.25/13.02.25	18.02.25/17.02.25	5	23 <sup>55</sup>	
Brînză proaspătă 5,0% amb 500g/3 kg	18/17		5,0	176							neg.	00C ÷ +40C	00 <sup>05</sup>	14.02.25/13.02.25	18.02.25/17.02.25	5	23 <sup>55</sup>	
Brînză proaspătă 5,5% amb 350 g	3/2		5,0	174							neg.	00C ÷ +40C	00 <sup>05</sup>	14.02.25/13.02.25	18.02.25/17.02.25	5	23 <sup>55</sup>	
Brînză proaspătă 9,0% amb 500g/3kg	18/17		9,0	176							neg.	00C ÷ +40C	00 <sup>05</sup>	14.02.25/13.02.25	18.02.25/17.02.25	5	23 <sup>55</sup>	
Br. granulat 4,0% pah.300g/0%3KG	14/13		4,0	150							neg.	+20C ÷ +60C	00 <sup>05</sup>	14.02.25/13.02.25	18.02.25/17.02.25	5	23 <sup>55</sup>	
Lapie 1,5 steril UHT/0.900	14/13		1,5	17	1030,4					I	neg.	(0; ÷ +25)0C	00 <sup>05</sup>	28.08.23/10.07.23	22.08.24/04.07.24	365		
Lapie 2,5% steril UHT/F.lactoză/0.900	14/13		2,5	17	1029,4					I	neg.	(0; ÷ +25)0C	00 <sup>05</sup>	07.06.24/06.03.24	02.06.25/21.05.25	365		
Lapie 3,2 steril UHT	14/13		3,2	17	1028,7					I	neg.	(0; ÷ +25)0C	00 <sup>05</sup>	02.06.25/21.05.25	02.06.25/21.05.25	365		
Brînzica glazurata: vanilie, cacao, piersic, visina, caramela, capsuna, nucii, afine, cocos.	26/18		26/18	134/180							neg.	-180C		28.08.23/02.01.24	24.02.24/20.06.24	180		

Corस्पunde cerintelor de calitate pentru lapte si produsele lactate 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 14.02.25

Responsabil: Laborant pe calitate