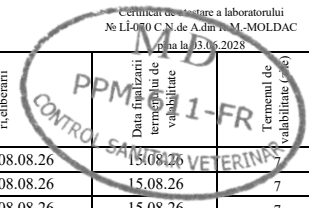




S.A. „Fabrica de unt din Florești”
CERTIFICAT DE CALITATE nr.184

Certificat de calitate a laboratorului
Nr. LI-000 C.N. de Adm. M-MOLDAC
Data la 03.06.2028



Denumirea produsului	D.N.	Nr. Lotului	Cantitatea Novete									Temperatura, °C	Om finaliz. proces tehnel.	Data fabricării/ambalajării ri, dierării	Data finalizării termenului de valabilitate	Termenul de valabilitate (zile)	Ona expirării termenului de valabilitate
				Eng. % max.	Aciditatea, °T	Densitatea, °A	Umiditatea, % max.	SUD min. %	sare, % max.	Grupa de puritate	Proba la Fosfoaza						
Lapte 1,5% de consum peliculă	11	192		1,5	16	1028,4		8,2		I	neg.	+2°C + +6°C	00 ³⁰	08.08.26	15.08.26	7	23 ³⁵
Lapte 1,5% de consum sticlă	900 ml	192		1,5	16	1028,4		8,2		I	neg.	+2°C + +6°C	00 ³⁰	08.08.26	15.08.26	7	23 ³⁵
Lapte 2,5% de consum peliculă	11	192		2,5	16	1028,2		8,2		I	neg.	+2°C + +6°C	00 ³⁰	08.08.26	15.08.26	7	23 ³⁵
Lapte 2,5% /2,6%de consum sticlă	900ml	192		2,5	16	1028,2		8,2		I	neg.	+2°C + +6°C	00 ³⁰	08.08.26	15.08.26	7	23 ³⁵
Lapte 2,5% de consum peliculă	500ml	192		2,5	16	1028,2		8,2		I	neg.	+2°C + +6°C	00 ³⁰	08.08.26	15.08.26	7	23 ³⁵
Lapte 2,5% de consum sticlă	450ml	192		2,5	16	1028,2		8,2		I	neg.	+2°C + +6°C	00 ³⁰	08.08.26	15.08.26	7	23 ³⁵
Lapte 3,5% de consum sticla	900ml	192		3,5	16	1028,6		8,2		I	neg.	+2°C + +6°C	00 ³⁰	08.08.26	15.08.26	7	23 ³⁵
Lapte 3,8% integral.sticlă/ integral B.S	900ml	192		3,8	16	1028,8		8,2		I	neg.	+2°C + +6°C	00 ³⁰	08.08.26	15.08.26	7	23 ³⁵
Lapte acru 4,0%, păhar	400g	192		4,0	76			7,8			neg.	+2°C + +6°C	00 ³⁰	08.08.26	18.08.26	10	23 ³⁵
Lapte covăsit 4,0% sticlă	450g	192		4,0	78			7,8			neg.	+2°C + +6°C	00 ³⁰	08.08.26	18.08.26	10	23 ³⁵
Chefir degresat 0,05% sticla	900g	192		0,05	92			7,8			neg.	+2°C + +6°C	00 ³⁰	08.08.26	18.08.26	10	23 ³⁵
Chefir degresat 0,05% sticla/ delact	450g	192/190		0,05	92			7,8			neg.	+2°C + +6°C	00 ³⁰	08/06.08.26	18/16.08.26	10	23 ³⁵
Chefir 1,0% sticla	900g	192		1,0	94			7,8			neg.	+2°C + +6°C	00 ³⁰	08.08.26	18.08.26	10	23 ³⁵
Chefir 1,0% peliculă	500g	190		1,0	94			7,8			neg.	+2°C + +6°C	00 ³⁰	08.08.26	18.08.26	10	23 ³⁵
Chefir 1,0% sticla	450g	192		1,0	94			7,8			neg.	+2°C + +6°C	00 ³⁰	08.08.26	18.08.26	10	23 ³⁵
Chefir"" Bun Strabun „2,5% sticla	900g	192		2,5	92			7,8			neg.	+2°C + +6°C	00 ³⁰	08.08.26	18.08.26	10	23 ³⁵
Chefir bifidobacterii 2,5% sticla	900g	192		2,5	92			7,8			neg.	+2°C + +6°C	00 ³⁰	08.08.26	18.08.26	10	23 ³⁵
Chefir bifidobacterii 2,5% sticla	450g	192		2,5	92			7,8			neg.	+2°C + +6°C	00 ³⁰	08.08.26	18.08.26	10	23 ³⁵
Chefir 2,5% sticla / plus	900g	192		2,5	92			7,8			neg.	+2°C + +6°C	00 ³⁰	08.08.26	18.08.26	10	23 ³⁵
Chefir 2,5% pel /delact	500g	192		2,5	92			7,8			neg.	+2°C + +6°C	00 ³⁰	08.08.26	18.08.26	10	23 ³⁵
Chefir 2,5% sticla / plus	450g	192/192		2,5	92			7,8			neg.	+2°C + +6°C	00 ³⁰	08/08.08.26	18/18.08.26	10	23 ³⁵
Chefir 3,5% sticla	450g	192		3,5	92			7,8			neg.	+2°C + +6°C	00 ³⁰	08.08.26	18.08.26	10	23 ³⁵
Iaurt clasic bif. 1,5% st 450g/ 2,6% peliculă	450/500g	191/187		1,5/2,6	88			7,8			neg.	+2°C + +6°C	00 ¹⁰	07/03.08.26	21/17.08.26	14	23 ³⁵
Iaurt clasic 2,5% păhar	150g			2,5				7,8			neg.	+2°C + +6°C	00 ¹⁰			14	23 ³⁵
Iaurt clasic 1,5% / cereale+afine sticla 1,5%	450g	192/187		1,5	88			9,5			neg.	+2°C + +6°C	00 ¹⁰	08/03.08.26	22/17.08.26	14	23 ³⁵
Iaurt căpșună 1,5% sticla /pel/delact	450g	192/191/190		1,5	88			9,5			neg.	+2°C + +6°C	00 ¹⁰	08/07/06.08.26	22/21/20.08.26	14	23 ³⁵
Iaurt caise 1,5% sticla /pel/delact	450g	191		1,5	86			9,5			neg.	+2°C + +6°C	00 ¹⁰	07.08.26	21.08.26	14	23 ³⁵
Iaurt piersic/ fr.pădure/ cereale+fb 1,5% st.	450g	192/191/187		1,5	88			9,5			neg.	+2°C + +6°C	00 ¹⁰	08/07/03.08.26	22/21/17.08.26	14	23 ³⁵
Iaurt multifruct 2,5% peliculă	500g			2,5				9,5			neg.	+2°C + +6°C	00 ¹⁰			14	23 ³⁵
Iaurt multifruct 1,5% sticla	450g	191		1,5	86			9,5			neg.	+2°C + +6°C	00 ¹⁰	07.08.26	21.08.26	14	23 ³⁵
Smântână 15,0%, peliculă / delact	500g	191		15,0	68			3,6			neg.	+2°C + +4°C	00 ⁰⁵	07.08.26	22.08.26	15	23 ³⁵
Smântână 15,0%, păhar	350g	192		15,0	68			3,6			neg.	+2°C + +4°C	00 ³⁰	08.08.26	23.08.26	15	23 ³⁵
Smântână 12,0%, păhar	350g	190		12,0	68			9,5			neg.	+2°C + +4°C	00 ³⁰	06.08.26	21.08.26	15	23 ³⁵
Smântână 20,0% peliculă /delacta	500g	191		20,0	68			9,5			neg.	+2°C + +4°C	00 ³⁰	07.08.26	22.08.26	15	23 ³⁵
Smântână 20,0% păhar	350g	191		20,0	68			9,5			neg.	+2°C + +4°C	00 ³⁰	07.08.26	22.08.26	15	23 ³⁵
Smântână 20,0% păhar	250g	191		20,0	68			9,5			neg.	+2°C + +4°C	00 ³⁰	07.08.26	22.08.26	15	23 ³⁵
Smântână 25,0% păhar	350g	191		25,0	68			9,5			neg.	+2°C + +4°C	00 ³⁰	07.08.26	22.08.26	15	23 ³⁵
Smântână 10,0% peliculă	400g	190		10,0	68			3,6			neg.	+2°C + +4°C	00 ³⁰	06.08.26	21.08.26	15	23 ³⁵
Smântână 10,0% păhar	400g			10,0				3,6			neg.	+2°C + +4°C	00 ³⁰			15	23 ³⁵
Smântână 10,0% păhar	200g	190		10,0	70			3,6			neg.	+2°C + +4°C	00 ³⁰	06.08.26	21.08.26	15	23 ³⁵
Brinză proaspătă 2,0% peliculă	500g	192		2,0	176		80,0				neg.	0°C + +4°C	00 ³⁰	08.08.26	18.08.26	10	23 ³⁵
Brinză proaspătă 5,0% peliculă	500g	192		5,0	176		80,0				neg.	0°C + +4°C	00 ³⁰	08.08.26	18.08.26	10	23 ³⁵
Brinză proaspătă 5,0% peliculă	300g	192		5,0	176		80,0				neg.	0°C + +4°C	00 ³⁰	08.08.26	18.08.26	10	23 ³⁵
Brinză proaspătă 5,5% peliculă /delact	500g/350g	192		5,5	176		80,0				neg.	0°C + +4°C	00 ³⁰	08.08.26	18.08.26	10	23 ³⁵
Brinză proaspătă 9,0% peliculă	1kg/350g	192		9,0	176		80,0				neg.	0°C + +4°C	00 ³⁰	08.08.26	18.08.26	10	23 ³⁵
Brinză proaspătă 9,0% peliculă /delact	600g/350g	192		9,0	176		80,0				neg.	+2°C + +6°C	00 ³⁰	08.08.26	18.08.26	10	23 ³⁵
Br. granulat 0,05% peliculă	3 kg	192		0,05	150		78,0		max1		neg.	+2°C + +6°C	00 ³⁰	08.08.26	18.08.26	10	23 ³⁵
Br. granulat 4,0% păhar	2kg/200g	192		4,0	150		78,0				neg.	+2°C + +6°C	00 ³⁰	08.08.26	18.08.26	10	23 ³⁵
Airan 1,0% /Airan cu măr 1,5%	1kg	191		1,0/ 1,8	92						neg.	+2°C + +6°C	00 ³⁰	07.08.26	21.08.26	14	23 ³⁵

Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produse lactate Hotărîre nr.158 din 07 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

08.08.2026

Responsabil:

Laborant pe calitate _____