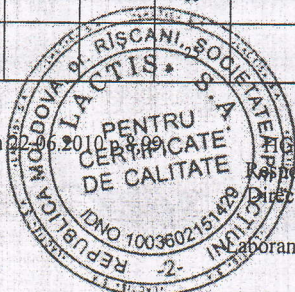


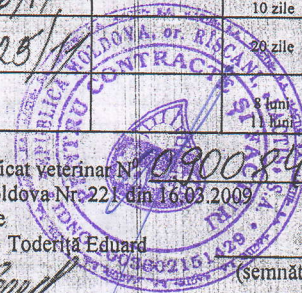


Nr	Denumirea produsului	Documentul Normativ	Numărul de locuri	În greutatea neto, kg	Indicii fizico-chimici						Data fabricării, eliberării	Data Finalizării Termenului de valabilitate	Termenul de valabilitate	G	
					Grăsiimea %	Aciditatea °T	Aciditatea Acid lactic	Densitatea A	Fracția masică de umiditate %	Fosfor					Temperatura °C
1	Lapte pasteurizat, 1L	GOST 13277-79			2,5	18		1028		Negativ	0-6	26/11	29/11	72 ore	C
2	Lapte pasteurizat, 0,5L	-/-			2,5	18		1028		Negativ	0-6	26/11	29/11	72 ore	C
3	Lapte pasteurizat, 1L	-/-			3,5	18		1028		Negativ	0-6	26/11	29/11	72 ore	C
4	Lapte pasteurizat, 1L	-/-			1,5	18		1028		Negativ	0-6	26/11	29/11	72 ore	C
5	Chefir, 500 gr	SF 03947208-007:2011			1,0	0,882				4±2	24/11	29/11	5 zile	aci	
6	Chefir, 500 gr	-/-			2,5	0,843				4±2	24-25-26/11	29-30/11	5 zile	aci	
7	Chefir, 500 gr	-/-			3,2	0,882				4±2	26/11	1/12	5 zile	aci	
8	Chefir îmbogățit cu bifidobacterii	SF 03947208-007:2011			2,5	0,843				4±2	26/11	1/12	5 zile	aci	
9	Chefir cu umplutură de vișină	SF 03947208-007:2011			2,5	0,810				4±2	26/11	1/12	5 zile	Du	
10	Chefir cu umplutură de capsuni	SF 03947208-007:2011			2,5	0,810				4±2	26/11	1/12	5 zile	aro	
11	Chefir cu umplutură de kiwi și spanac	SF 03947208-007:2011			2,5	0,810				4±2	26/11	1/12	5 zile	vis	
12	Smântână, 500gr	SF 03947208-006:2009			10	40					0-6	24-25-26/11	1-2-3/12	7 zile	Du
13	Smântână 500gr,	SF 03947208-006:2009			15	69					0-6	24-25-26/11	1-2-3/12	7 zile	aro
14	Smântână în pahare, 200 gr, 350gr	SF 03947208-006:2009			15	69					0-6	26/11	3/12	7 zile	vis
15	Smântână dulce pasteurizată, 500 gr	SM GOST R52091-2006			35	15					4±2	26/11	29/11	72 ore	Du
16	Smântână dulce pasteurizată la cîntar	SM GOST R52091-2006			35	15				Negativ	4±2			36 ore	aro
17	Smântână îmbogățită cu bifidobacterii	SF 03947208-006:2009			15	69					0-6	26/11	3/12	7 zile	vis
18	Smântână, kg	SF 03947208-006:2009			30						0-6			72 ore	vis
19	Smântână 500gr	-/-			20	66					0-6	24-25-26/11	1-2-3/12	7 zile	aci
20	Smântână, kg	-/-			20						0-6			72 ore	aci
21	Smântână în pahare, 200 gr, 350gr	-/-			20	66					0-6	26/11	3/12	7 zile	aci
22	Produs de Smântână 500gr	SF 03947208-011:2013			20	66					4±2	26/11	3/12	7 zile	aci
23	Brînză de vacă 2% 2 kg, 5 kg	SF 03947208-009:2011			2			76			4±2	26/11	1/12	120 ore	aci
24	Brînză de vacă 5% 2 kg, 5 kg	SF 03947208-009:2011			5	195		73			4±2	26/11	1/12	120 ore	aci
25	Brînză de vacă 5% 500 g	SF 03947208-009:2011			5	195		73			4±2	26/11	1/12	120 ore	aci
26	Brînză de vacă 9% 2 kg, 5 kg	SF 03947208-009:2011			9			73			4±2	26/11	1/12	120 ore	aci
27	Brînză de vacă 9% 500 g	SF 03947208-009:2011			9			73			4±2			120 ore	aci
28	Brînză de vacă 18% 2 kg, 5 kg	SF 03947208-009:2011			18	160		68			4±2	26/11	1/12	120 ore	aci
29	Brînză topită tartinabilă „Mărgăritar”	SF-03947208-001			Min. 60			52			0 - + 4			30 zile	aci
30	Brînză topită tartinabilă „Rîșcani”	SF-03947208-001			Min. 55			55			0 - + 4			30 zile	aci
31	Brînză topită tartinabilă „Nu mă uita”	SF-03947208-001			Min. 50			40			0 - + 4			30 zile	aci
32	Unt Creștianscoe la kg	GOST 37-91			72,5			25			0 - + 4	26/11		20 zile	aci
33	Unt Creștianscoe ambalat	-/-			72,5			25			0 - + 4	20-22/11		40 zile	aci
34	Unt „de Rîșcani” ambalat	SF 03947208-005:2009			82,5			16			- 3	20-22/11		40 zile	aci
35	Unt topit fasonat la kg	-/-			90			0,7			- 3 ... 0			90 zile	aci
36	Amestec de grăsimi tartinabile „Favorit” amb	SF 03947208-007:2010			72,5			25			3	23/11 25/11		20 zile	aci
37	Amestec de grăsimi tartinabile „Favorit”, kg	-/-			72,5			25			-18	26/11		9 luni	aci
38	Amestec de grăsimi tartinabile „Buterbrodnoe”	-/-			61,5			35			3	23-25/11		10 zile	aci
39	Unt Creștianscoe pentru pastrare la kg	GOST 37-91			72,5						-14...-16 -18			8 luni 11 luni	aci

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, HG al R. Moldova nr. 221 din 16.03.2009



certificat veterinar N° 0900848
 responsabil de calitate
 Director de producere Toderița Eduard
 (semnătura)



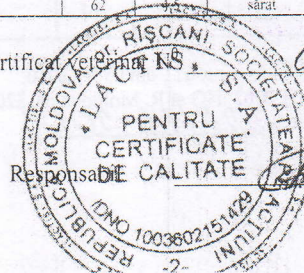
laborant (nume, prenume) (semnătura)



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 grăsi me	% de umiditate	% de sare				
21-28/6	25/11	Brinză cu cheag tare „de Rîșcani”	35	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001			50±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristic brnzei puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5%	22 24/10
0-28/6	21-22-24/11	Brinză cu cheag tare „de Moldova”	40	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001			50±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristic brnzei puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5%	24/10
21-28/6	25/11	Brinză cu cheag tare „de Olanda”	45	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001			45±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristic brnzei puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5%	24/10
20/6	19-25/11	Brinză cu cheag tare „de Pesehonia”	45	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001			45±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristic brnzei puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5%	24/10
17-19/6	25/11	Brinză cu cheag tare „de Rusia”	60	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001			50±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristic brnzei puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5%	24/10
1-19/6	20-22-24/11	Brinză cu cheag tare „de Rîșcani”			SF 03947208 003:2009			35±1,6	Max 62	Max 4,5	Lactat puțin acid, cu gust de verdețea folioasă	5	4 ± 2°C 85 ± 5%	01/11
26/11		Brinză cu cheag tare „Edam”	min30 zile	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001			45±1,6	Max 48		Plăcut, fin cu aromă caracteristică puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5%	24/10
27/5	25/11	Brinză topită tartinabilă „Mărgăritar”			SF 03947208 -001			Min 60	52		Curat de brinză	25	0-6	18-20/11
3-25/11	19-25/11	Brinză topită tartinabilă „Rîșcani”			SF 03947208 -001			Min 55	55		Curat de brinză	25	0-6	18-20/11
5/6	25/11	Brinză cu cheag tare „de Prut”	15	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001			40±1,6	Max 50	1,5-2,5	Slab acidulat	60	0°...4°C 85 ± 5%	24/10
28/5	19-25/11	Brinză cu cheag tare „Lucașfăruș”	45	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001			30±2,0	Max 52	1,5-3,0	Caracteristic brnzei puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5%	24/10
25/6	25/11	Brinză cu cheag tare „Goyuda”	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%	24/10
18/6	25/11	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%	24/10
9-22/8	25/11	Cașcaval „Provincial”	15	4 luni la temperatura de -3°C ... 0°C	SF 03947208 002:2008			45±2,0	Max 50	1,0-3,0	Caracteristic brnzei puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5%	24/10
13/8	20/11	Cașcaval „Provincial” cu suncă 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 amărui	30	0°...4°C 85 ± 5%	24/10
25/11		Brinză topită afumată „de Basarabia-LR”			SF 03947208 001:2008			Min 30	Max 55	3,0	Potrivit de picant, de afumat	60	0°...4°C 85 ± 5%	24/10
2-23-25/11		Brinză topită afumată „de Basarabia-LR” cu mărșar și usturoi			SF 03947208 001:2008			Min 30	Max 55	3,0	Potrivit de picant, afumat cu gust de mărșar și usturoi	60	0°...4°C 85 ± 5%	24/10
		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	Premunțat de brinză, slab acidulat, puțin amărui	60	0°...4°C 80 ± 5%	24/10
		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 amărui	60	0°...4°C 80 ± 5%	24/10
20/11	25/11	Brinză cu cheag tare „Arba de Rîșcani”	5		SF 03947208 003:2009			45±1,6	Max 62	Max 4,5	Lactat acid, potrivit de sărat	25	4 ± 2°C 85 ± 5%	19/11

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. 514 din 22.06.2010 p.8,99
HG al R. Moldova nr. 221 din 16.05.2009
Data eliberării certificatului de calitate

certificat de calitate nr. 0900848



26/11-2018