DESCRIEREA PRODUSULUI

UNT DIN SMÎNTÎNĂ DULCE NESĂRAT

Cod.F-PO-SA-12-02/Editia1/Revizia0

Nr. crt.	SPECIFICATIA	DESCRIEREA
1	**Produs/Categorie de produs**	**Lapte de consum**
2	**Caracteristici importante ale produsului:**	Untul este un produs obţinut din smîntînă dulce pasteurizată prin metoda de transformare în unt a smîntînii dulci cu conţinut ridicat de grăsime sau prin metoda de batere a ei în putinee cu acţiune continuă sau discontinuă.Untul din smîntînă dulce este destinat pentru întrebuinţarea nemijlocită în alimentaţie în calitate de produs gata.
	***organoleptice**	Untul are consistenţă compactă,omogenă,plastică,densă, suprafaţa în secţiune lucioasă sau slab lucioasă şi uscată în aspect sau cu prezenţa picăturilor mici unitare de umiditate. Gustul şi mirosul de smîntînă dulce,cu sau fără gust de pasteurizare,fără gust şi miros străin.
	***fizico-chimice**	Unt din smîntînă dulce cu conţinut redus de grăsime: nasărat -fracţia masică de grăsime,%de la50,0pînă la79,0 incl. -fracţia masică de umeditate%,de la46,0pînă la 19,5incl. -aciditatea titrabilăa plasmei -30° T Unt din smîntînă dulce cu conţinut redus de grăsime: cu cacao -fracţia masică de grăsime,%de la50,0pînă la79,0 incl. -fracţia masică de umeditate%,de la46,0pînă la 19,5incl. -aciditatea titrabilăa plasmei -30 °T
	***contaminanţi**	Conţinutul de elemente toxice: -Plumb -0,1 mg/kg Dioxine şi bifenilii policloruraţi(PCB),pg/g: -suma dioxinelor(OMS-PCDD/F-TEO) :3pg/g -suma dioxinelor PCBde tipul(OMS-PCDD-TEO) :6pg/g -Acidul erucic,%calculate pentru nivelul total de acizi graşi din componenţa de grăsime - 5
	***caracteristici sanitare** ***caracteristici microbiologice**	*Numărul de microorganisme mezofile aerobe şi facultative anaerobe,UFC/g : 1*10 5 *Bacterii coliforme în 0,01g :nu se admit *Drojdii şi mucegaiuri UFC/g:nu mai mult de 100

Digitally signed by Grigoraş Pavel
Date: 2019.12.26 09:36:54 EET
Reason: MoldSign Signature
Location: Moldova

		*Microorganisme patogene,inclusiv Salmonela, în 25 gr de produs :nu se admite *Listeria Monocytogenes în 25 gr de produs: nu se admite
3	**Modul de utilizare a produsului**	Untul din smîntînă dulce este destinat pentru întrebuinţare nemijlocită în alimentaţie în calitate de produs gata.
4	**Modul de ambalare**	Untul se livrează în ambalaj de desfacere(ambalat)şi după greutate(monolit).Untul de toate tipurile,în ambalaje de desfacere se ambalează sub formă de brichete,învelite în pergament de marca Vconform GOST1341,folie caşirată de aluminiu sau alte materiale care asigură calitatea,inclusiv inofensivitatea produselor pe tot parcursul termenului de valabilitate,cu masa netă de 250g. Untul pentru livrare după greutate(monolit) trebuie amba lat în lăzi din carton.Lăzile trebuiesc căptuşite cu pergament de marca A conform GOST 1341,folie caşirată de aluminiu sau alte materiale care asigură calitatea inclusiv inofensivitatea produselor pe tot parcursul termenelor de valabilitate.Untul monolit trebuie să fie acoperit cu materiale de ambalare din toate părţile. Îmbinările clapelor lăzilor din carton cu unt trebuie să fie lipite cu bandă adezivă pe suport de hîrtie sau cu bandă din materiale polimerice cu strat lipicios,autorizate pentru contact cu produsele alimentare. Toate tipurile de ambalaje de transport trebuie să fie curate,uscate,fără mucegai şi miros străin.Fundul ambalajului de transport trebuie aşternut cu pergament,pergamin sau hîrtie de ambalare.
5	**Durata de valabilitate**	Untul din smîntînă dulce nesărat de toate tipurile în formă de monolit are termenul de valabilitate 9 luni la temperatura nu mai sus de minus 18°C.Untul în ambalaj de desfacere poate fi păstrat la umeditatea relativă a aerului max.80%. Unt din smîntînă dulce cu conţinut redus de grăsimi nesărat(50-79)%la temperatura de (4+-2)C-35 zile,la temperatura de minus 18C-120 zile. Unt din smîntînă dulce cu conţinut redus de grăsimi nesărat(50-79)%de ciocilată la temperatura de (4+-2)C-35 zile,la temperatura de minus 18C-90 zile.
6	**Condiţii de depozitare şi distribuţie**	Untul din smîntînă dulce nesărat de toate tipurile în formă de monolit are termenul de valabilitate 9 luni la temperaturanu mai sus de minus 18°C.Untul în ambalaj de desfacere poate fi păstrat la umeditatea relativă a aerului max.80%. Transportarea produsului se face cu mijloace de transport pentru transportarea produselor uşor alterabile,cu respectarea regulilor de transportare .Mijloacele de transport trebuie să deţină paşaport sanitar.

7	**Grupul de consumatori**	Produsul este comercializat către consumatori pentru consum direct sau prelucrare industrială.

DATA: 15.12.2012

ELABORAT:
Echipa ESA:

APROBAT:
ConducătorESA:

DESCRIEREA PRODUSULUI
CHEFIR

Cod:F-PO-SA-01-02/Ediţia1/Revizia0

Nr. crt	SPECIFICAŢIA	DESCRIEREA
1	**Produs/Categorie de produs**	**CHEFIR**
2	**Caracteristici importante ale produsului**	Chefirul este sortimentul cel mai specific şi mai răspîndit din grupa produselor lactat acide.Se deosebeşte de alte produse lactate acide după componenţa microflorei culturii şi modul de fermentare a lactozei,datorită acestei microflore. Chefirul este produs din lapte natural,normalizat şi pasteurizat de calitate superioară.
	***organoleptice**	Aspectul şi consistenţa chefirului fabricat prin procedeul de fermentare în rezervor coagulul este deteriorat,la chefirul fabricat prin procedeul de fermentare în termostat coagulul este integru. Se admite prezenţa bulelor de aer,ce este rezultatul activităţii microflorei normale.Are gust şi miros pur acidolactic,proaspăt, puţin picant.În chefirul fabricat cu umpluturi de fructe şi pomuşoare sau vanilină trebuie să fie simţit gustul pronunţat al umpluturii utilizate sau al vanilinei.Culoarea este albă de lapte,sau alb cu nuanţă de cremă.Pentru chefirul cu ingrediente culoarea caracteristică culorii umpluturii utilizate,uniformă în întreaga masă.
	***fizico-chimice**	Fracţia masică de grăsime,% min. :0-4.0 Fracţia masică deproteine,%min. :2.7 Aciditatea titrabilă,% acid lactic(%)min. :0,6 Fosfataza :lipsă Fracţia masică,% zaharoză min. :0-6
	contaminanţi	Conţinutul de contaminanţi nu trebuie să depăşească norma: -dioxinele şi bifenilii policloruraţi(PCB),pg/g suma dioxinelor(OMS-PCDD/F-TEO) :3 suma dioxinelor PCB de tipul(OMS-PCDD/F-TEO) :6 Conţinutul de vanilie şi derivatele ei max.500mg/kg.
	***caracteristici sanitare** ***caracteristici microbiologice**	*Bacterii coliforme în 0,01g de produs- nu se admit *Microorganisme patogene,inclusiv Salmonela,L.monocitogenes în 25g de produs – nu se admit *Staphylococcus aureus ân 1g produs – nu se admite *Drojdii,UFC în 1g produs,min.10^4 *Mucegai,UFC în 1g produs,max. Pentru chefir-absente, pentru chefir cu umplutură din fructe şi pomuşoare – 50 Microorganisme din culturi starter(UFC/g total) -$1*10^7$ *Preparat microscopic-pentru confirmarea celulelor vii
3	**Modul de utilizare a produsului**	Produsul se consuma ca atare, sau ca ingredient in diferite preparate. Se poate consuma de orice persoane, indiferent de vîrsta.

4	**Modul de ambalare**	Produsul se ambaleaza în pachete din peliculă polimerică închise ermetic prin termosudare cu masa de 500g. Ambalarea se realizeaza cu respectarea strictă a condiţiilor de igienă.Etichetarea ambalajului de desfacere trebuie să cores-pundă prevederilor Legii privind produsele alimentare,Nor-melor de etichetere a produselor alimentare.
5	**Durata de valabilitate**	Termenul de valabilitate pentru chefir este de maxim 5 zile de la data încheerii procesului tehnologic,inclusiv la întreprindere maxim 72ore,fiind păstrat la temperatura de 4±2°C.
6	**Condiţii de depozitare şi distribuire**	Depozitarea produsului pînă la livrare se face în spaţii frigorifice special amenajate la temperatura de 4±2°C .Distribuirea produsului către beneficiar se face cu automobile- refrigeratoare sau în autovehicule izoterme cu instalaţie frigorifică în conformitate cu regulile de transport a produselor uşor alterabile în vigoare pentru tipurile de transport date cu menţinerea teperaturii 4±2°C .Se analizează şi se verifică zilnic orice defect de ambalare care poate apărea în timpul depozitării.
7	**Grupul de consumatori**	Produsul este distribuit către toate categoriile de consumatori folosit ca atare,sau ca ingredient în diferite preparate,excepţie o fac copiii sugari.

Data.
Elaborat: 04.12.12
Echipa SA:

Aprobat:
Conducător ESA:

DESCRIEREA PRODUSULUI
SMÎNTÎNĂ FERMENTATĂ

Cod:F-PO-SA-12-02/Ediţia 1/Revizia 0

Nr. crt	SPECIFICAŢIA	DESCRIERE
1	**PRODUS/CATEGORIE DE PRODUS**	Smîntînă fermentată 10% Smîntînă fermentată 15% Smîntînă fermentată 20% Smîntînă fermentată 25%
2	**Caracteristici importante ale produsului:** **-organoleptice** **-fizico-chimice**	Smîntîna fermentată este un produs lactat cu un conţinut de grăsime ce poate varia de la 10 pînă la 25% în funcţie de sortiment,de asemenae smîntîna poate fi dulce sau fermentată. Smîntîna dulce are un conţinut de grăsime de la 10 la 32% cu o aciditate de max. 20°T,ea se prezintă ca un fluid omogen,fără aglomerări de grăsime sau de substanţe proteice,de culoare albă pînă la alb-gălbuie,cu gust plăcut,dulceag cu aromă specifică de smîntînă proaspătă. Smîntîna fermentată are consistenţă omogenă şi în măsură densă. Aspect lucios,se admite prezenţa bulelor de aer unitare,granulozitate neînsemnată.Gustul şi mirosul este pur,acidolactic pronunţat caracteristic smîntînii pasteurizate.Se admite gust furajer la fabricarea din unt.Culoarea albă cu nuanţă cremă uniformă în întrega masă. Aciditatea-60-100 °T Fosfataza-nu se admite
	-contaminanţi ***Conţinutul de aditivi alimentare nu trebuie se depăşească limitele admise de Regulamentul sanitar HG nr. 229*** **Conform HG 520 (Anexa, versiunea noua 28.11.2017**	<u>Conţinutul de contaminanţi:</u> Dioxine şi bifenilii policloruraţi(PCB),pg/g: - Suma dioxinelor (OMS-PCDD/F-TEQ):2,5pg/g - Suma dioxinelor (OMS-PCDD/F-PCB-TEQ):5,5pg/g - Suma PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 şi PCB180 (ICES) : 40 ng/g grăsime - melamina – 2,5 mg/kg
	-caracteristici sanitare **-caracteristici microbiologice** **Conform Regulilor privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare HG 221**	-Bacterii coliforme în 0,001 g.-nu se admit -Microorganisme patogene, inclusiv Salmonella,L.monocitogenes în 25g.de produs-nu se admite -Microorganisme lactate acide vii, în 1g de produs min.-$1x10^7$ -Preparat microscopic-pentru confirmarea celulelor vii -Staphylococcus aureus în 1g de produs - nu se admite. - Drojdii şi mucegaiuri UFC/g nu mai mult de 50
3	**Modul în care va fi servit**	Produsul se poate consuma ca atare sau ca ingredient în diverse preparate culinare.Se poate consuma fără restricţii de către toate categoriile de persoane şi vîrstă.
4	**Modul de ambalare**	Smîntîna fermentată se ambalează în pachete din polietilenă cu masa de 500g.şi pahare din polisterol de 250g şi 350g închise strîns prin termosudare cu capace din folie de aluminiu termosu-

		dabilă. Ambalarea se realizează cu respectarea strictă a condiţiilor de igienă.
5	**DURATA DE VALABILITATE**	Termenul de valabilitate a produsului ambalat în ambalajul de desfacere nu mai mult de 7 zile.Termenul de valabilitate a produsului se consideră de la momentul finisării procesului tehnologic (procesul se consideră finisat după răcirea şi maturarea produsului 6-12 ore)şi trebuie să fie păstrat la temperaturade(4±2)°C, inclusiv la întreprinderea producătoare nu mai mult de 72ore.
6	**CONDIŢII DE DEPOZITARE ŞI DISTRIBUIRE**	Depouitarea produsului,pînă la livrare se face în spaţii frigorifice special menajate la temperatura 4+-2C.Produsul finit-smîntîna trebuie să fie transportată în automobile-refrigeratoare sau în transport izotermic cu instalaţie frigorifică,ce asigură păstrarea calităţii produsului. Mijloacele de transport trebuie să deţină autorizaţia sanitar-veterinar eliberată de ANSA. Producătorul garantează conformitatea calitaţii produsului pe întreaga perioadă de valabilitate în cazul respectării de către beneficiar a condiţiilor de transport,depozitare şi comercializare.
7	**GRUPUL DE CONSUMATORI**	Produsul este folosit de către consumatorii de toate vîrstele.

DATA:12.12.2018
ELABORAT:
ECHIPA SA:

APROBAT:
Director:

DESCRIEREA PRODUSULUI BRÎNZĂ CU CHEAG TARE

Cod:F-PO-SA-01-02/Ediţia1/Revizia0

Nr. crt	SPECIFICAŢIA	DESCRIEREA
1	**Produs/Categorie de produs**	**BRÎNZĂ CU CHEAG TARE**
2	**Caracteristici importante ale produsului**	Produs obţinut din lapte de vacă,notmalizat sau degresat,pasteurizat şi răcit la temperatura corespunzătoare coagulării laptelui, în urma acedifierii acestuia cu bacterii lactice şi acţiunei unei enzime coagulante.În funcţie de materiile prime utilizate,de maiele,de procesul tehnologic se fabrică diferite sortimente de brînzeturi.Brinzeturile cu cheag tare se prezintă sub formă de calupuri dreptunghiulare cu părţile laterale uşor bombate şi cu mărginile rotungite.Ele sînt cu coajă curată,netedă,fără strat gros sub coajă,fără deteriorări,acoperită cu compoziţie de parafină,polimerică sau mixtă,sau acoperită cu folie din material polimeric.
	***organoleptice**	Aspectul în secţiune este prezentat de un desen ce constă din ochiuri de formă rotundă,ovală sau neregulată. Gustul şi mirosul caracteristic brînzeturilor,slab acidulat,fără gust şi miros străin.Se admite gust puţin amărui. Consistenţa este plastică,omogenă în toată masa.Se admite pasta densă,puţin fărîmicioasă la îndoire. Culoarea pastei este de la albă pînă la galben deschisă,uniformă în toată masa
	***fizico-chimice**	Fracţia masică de grăsime raportată la substanţa uscată,%max.-20-55 Fracţia masică de umeditate,%-30-55 Fracţia masică de NaCl,%1,5-4,0
	contaminanţi	Conţinutul de contaminanţi nu trebuie să depăşească norma: - melamină – 2,5mg/kg **Suma dioxinelor (OMS-PCDD/F-TEQ) 2,5pg/g grăsime** **Suma dioxinelor (OMS-PCDD/F-PCB-TEQ) 5,5pg/g grăsime** **Suma PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 şi PCB180 (ICES – 6) – 40 ng/g grăsime** Conţinutul de aditivi alimentari: Clorură de calciu -E 509-q.s. Caroteni - E160a-q.s. Conservanţi- nitrat de sodiu E251, nitrat de potasiu E 252- 50 (exprimat în $NaNO_2$)
	***caracteristici sanitare** ***caracteristici microbiologice**	*E.coli min. 100UFC/g max 1000UFC/g, metoda conform* ISO 16649-1 sau 2 *Microorganisme patogene,inclusiv Salmonela,L.monocitoge-nes în 25g de produs – nu se admit Stafilococi coagulazo-pozitivi *min. 100UFC/g max 1000UFC/g, metoda conform* EN/ISO 6888-1 sau 2
3	**Modul de utilizare a**	Produsul se consuma ca atare, sau ca ingredient in diferite

	produsului	preparate. Se poate consuma de orice persoane, indiferent de vîrsta.Excepţie o fac copiii sugari şi persoanele alergice.
4	**Modul de ambalare**	Fiecare bucată de brînză trebuie să fie acoperită cu una din următoarele compoziţii:polimerică sau ambalată sub vid,sau fără vid în folii din materiale polimerice.Brînzeturile se pot livra preambalate(porţionate)în folii din materiale polimerice prin unul din următoarele procedeuri: -fără vid. -sub vid. -prin procedeul mixt care constă în învelirea individuală a fiecărei porţii în folie cu bandă deteşabilă prevăzută pentru deschiderea ambalajului,cu ambalarea ulterioară sub vid a unui anumit număr de porţii,în pungi sau alte ambalaje. Bucăţile de brînzeturi înainte de ambalare în ambalajul de transport se învelesc în unul din următoarele materiale de ambalare:pergament,hîrtie pergaminată,hîrtie pentru ambalare. Brînzeturile se ambalează în următoarele ambalaje de transport:lăzi din carton,lăzi din materiale polimerice.În fiecare ladă se ambalează brînză de un singur sortiment,de aceeaşi calitate şi de aceiaşi zi de fabricare.
5	**Durata de valabilitate**	Termenul de păstrare a brînzeturilor de la data finisării maturizării: -la temperatura de la 4 ^{O}Cpînă la 0 ^{O}C. maxim 2 luni; -la temperatura de la 0°C. pînă la minus 3°C maxim 4 luni; -la temperatura de la minus 3 ^{O}C.pînă la minus 5 maxim 4-8 luni. Termenul de valabilitate pentru brînzeturi ambalate: -la temperatura de minus 2 ^{O}Cpînă la 0°C -max.100 zile; -la temperatura de la 0°C pînă la 4°C maxim 60 zile.
6	**Condiţii de depozitare şi distribuire**	Depozitarea produsului pînă la livrare se face în spaţii frigorifice special amenajate la temperatura de 4 ± 2^{O}C .Distribuirea produsului către beneficiar se face cu automobile- refrigeratoare sau în autovehicule izoterme cu instalaţie frigorifică în conformitate cu regulile de transport a produselor uşor altera-bile în vigoare pentru tipurile de transport date cu menţinerea teperaturii 4 ± 2^{O}C .Se analizează şi se verifică zilnic orice defect de ambalare care poate apărea în timpul depozitării.
7	**Grupul de consumatori**	Produsul este distribuit către toate categoriile de consumatori folosit ca atare,sau ca ingredient în diferite preparate,excepţie o fac copiii sugari şi persoanele alergice.

Data. 27.11.2018

Elaborat:
Echipa SA:

Aprobat:
Director:

DESCRIEREA PRODUSULUI
BRÎNZĂ PROASPĂTĂ

Cod:F-PO-SA-01-02/Ediţia1/Revizia0

Nr. crt.	SPECIFICAŢIA	DESCRIERE
1	**Produs/categorie de produs**	Brînză proaspătă de vacă :5% ,9% Brînză granulată "Dejun Boieresc"4% Brînză Proaspătă granulată 6%
2	**Caracteristici importante ale produsului** **-organoleptice**	Branza proaspata se obtine prin coagularea laptelui sub actiunea exclusiva a bacteriilor lactice sau prin actiunea asociata a bacteriilor lactice si a unei enzime coagulante si se caracterizeaza prin consistenta moale,unctuoasă sau fărîmicioasă, cu sau fără particule perceptibile de proteină si gust slab acidulat,fără gust şi miros străin.Se admite gust slab furajer.Culoarea de la alb pînă la galben deschisă,omogenă prin toată masa.
	-fizico-chimice	Branza se obtine din lapte de vaca smantanit sau standardizat la un anumit continut de grasime, in functie de sortimentul care se fabrica. Sortimentele de branza proaspata pe care le producem sunt.: -branza cu un continut de grasime de 5%,9%. -fracţia masică de proteine min 8,0%. -fracţia masică de substanţă uscată degresată min 13,5%
	-contaminanţi	-dioxinele-norma 3- 6 mg/kg,max.
	-caracteristici sanitare **-caracteristici microbiologice**	-bacterii coliforme-0,001 cm3 absente -Safilococus Aureus-0,1 gr.absent -microorganisme patogene inclusiv Salmonela, Listeria Monocitogenes-25 gr.absente -drojdii-max.100 UFC -mucegai-max.50 UFC
3	**Modul în care va fi servit**	Produsul se poate consuma ca atare sau poate fi folosit ca ingredient în produsele de patiserie.
4	**Modul de ambalare**	Produsul se ambalează în pachete a cîte 0,250gr.,pungi a cîte 0,500 gr.,pungi a cîte 5 kg.Ambalarea se realizează manual,cu respectarea strictă a regulilor de igienă.
5	**Durata de valabilitate**	Pentru brînză proaspătă 5-9% termenul de valabilitate 5 zile de la data fabricaţiei.În acest interval de timp produsul nu îşi modifică caracteristicile organoleptice şi aspectul.Acest termen de

		valabilitate este valabil în condiţiile respectării cu stricteţe a temperaturii de transport şi depozitare de la 0 °C. pînă la 4°C.
6	**Condiţii de depozitare şi distribuţie**	Produsul este vandut comerciantilor care asigura conditiile de depozitare impuse de producator.
7	**Grupul de consumatori**	Produsul este comercializat către toate grupurile de consumatori.

DATA: 02.01.2019

Elaborat ESA: Corduna L.L.

Aprobat CESA:

FIŞA DESCRIEREA PRODUSULUI
LAPTE DE CONSUM

Cod.F-PO-SA-01-02/Editia1/Revizia0

Nr. crt.	SPECIFICATIA	DESCRIEREA
1	Produs/Categorie de produs	Lapte de consum
2	**Caracteristici importante ale produsului:** ***organoleptice** ***fizico-chimice** ***contaminanţi** ***caracteristici sanitare** ***caracteristici microbiologice**	Produsul obţinut din lapte crud de vacă normalizat la procentul de grăsime dorit(1,5%,2,5%,3,2%), pasteurizat(testul fosfatazei-negativ)şi răcit. Masă uniformă fără aglomerări de proteine şi grăsime.Gust pur lactat,cu gust şi aromă pronunţate de produs pasteurizat.Se admite gust de furaj slab pronunţat,fără gust şi miros străin.Culoare alb de lapte sau alb cu nuanţă cremă uniformă în toată masa. Fracţia masică de grăsime,% : 0,05-9,0 Densitatea g/cm2,min. : 1,024-1,030 Aciditatea *T,max. :16-20 Substanţa uscată degrsată (inclusiv proteine) :nu mai puţin de 8,2 Fracţia masică de proteină% :nu mai puţin de 2,8 Fosfataza : lipsă -plumb,mg/kg greutatea umedă :0,02 -arsen, mg/kg greutatea umedă :0,1 -micotoxine:aflatoxina M_1,mg/kg:0,05 -dioxine(OMS-PCDD/F-TEO) :3pg/g -dioxine PCBde tipul(OMS-PCDD-TEO) :6pg/g *Numărul de microorganisme mezofile aerobe şi facultative anaerobe,UFC/cm3 :1*10 5 *Bacterii coliforme în 1 cm3 :nu se admit *Microorganisme patogene,inclusiv Salmonela, în 25 gr de produs :nu se admit *Staphylococcus aureus în1 cm3 :nu se admite *Listeria Monocytogenes în 25 gr de produs: nu se admite
3	**Modul de utilizare a produsului**	Produsul este utilizat pentru consum,fără restricţii. După deschiderea ambalajului produsul trebuie consumat imediat.
4	**Modul de ambalare**	Produsul este ambalat în pungi de polietilenă triplu strat închise ermetic,în cantitate de 0,5 l şi 1 l.Ambalarea se realizează cu respecterea strictă a condiţiilor de igienă.
5	**Durata de valabilitate**	Termenul de valabilitate pentru laptele ambalat în pungi

		de polietilenă este de 3 zile,de la data ambalării,depozitat la temperatura de 2-6*C.
6	**Condiţii de depozitare şi distribuţie**	Depozitarea produsului, pînă la livrare, se face în spaţiile frigorifice special amenajate la temperatura de 2 – 6 °C. Distribuţia produsului către beneficiar se face cu mijloace auto dotate cu agregate frigorifice special destinate şi autorizate în acest scop, la 4 - 6°C. Se analizează şi se verifică zilnic orice defect de ambalare care poate aparea în timpul depozitării. Distribuţia se realizează cu mijloace proprii cu sistem de racire care asigură temperatura de 2-6°C.
7	**Grupul de consumatori**	Produsul este comercializat către consumatori de toate vîrstele,fără restricţii.

DATA: 02.01.2019
ELABORAT ESA: Cordun

APROBAT CESA: