



Denumirea produsului	D.N.	Nr. Lotului	Cantitatea Novețe	Indice fizico - chimici												
				F.m.g. % max.	Aciditatea, °T	Densitatea, °A	Umiditatea, % max.	SUD min. %	sare, % max.	Grupa de puritate	Proba la Fosfor	Temperatura, °C	Ora finaliz. proces tehnol.	Data fabricării, ambalaj ri, eliberării	Data finalizării termenului de valabilitate	Termenul de valabilitate (zile)
Lapte 1,5% de conșum sticlă	11	110	15	16	103,4	8,2	8,2	8,2	1	neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	05.05.26	12.05.26	7	23 ⁰⁰
Lapte 1,5% de conșum sticlă	11	110	15	16	103,4	8,2	8,2	8,2	1	neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	05.05.26	12.05.26	7	23 ⁰⁰
Lapte 2,5% de conșum sticlă	11	110	2,5	16	103,2	8,2	8,2	8,2	1	neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	05.05.26	12.05.26	7	23 ⁰⁰
Lapte 2,5% de conșum sticlă	11	110	2,5	16	103,2	8,2	8,2	8,2	1	neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	05.05.26	12.05.26	7	23 ⁰⁰
Lapte 3,5% de conșum sticlă	11	110	2,5	16	103,2	8,2	8,2	8,2	1	neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	05.05.26	12.05.26	7	23 ⁰⁰
Lapte 3,5% de conșum sticlă	11	110	3,5	16	103,6	8,2	8,2	8,2	1	neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	05.05.26	12.05.26	7	23 ⁰⁰
Lapte 3,8% integral sticlă / integral B.S	11	110	3,8	16	102,8	8,2	8,2	8,2	1	neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	05.05.26	14.05.26	10	23 ⁰⁰
Lapte acru 4,0%, pH&ar	11	109	4,0	76		7,8	7,8	7,8		neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	04.05.26	14.05.26	10	23 ⁰⁰
Lapte acru 4,0%, sticlă	11	109	4,0	84		7,8	7,8	7,8		neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	04.05.26	14.05.26	10	23 ⁰⁰
Chefir deconșum 0,05% sticlă	11	110	6,05	92		7,8	7,8	7,8		neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	05.05.26	15.05.26	10	23 ⁰⁰
Chefir deconșum 0,05% sticlă	11	110	6,05	92		7,8	7,8	7,8		neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	05.05.26	15.05.26	10	23 ⁰⁰
Chefir 1,0% sticlă	11	110	1,0	94		7,8	7,8	7,8		neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	05.05.26	15.05.26	10	23 ⁰⁰
Chefir 1,0% sticlă	11	110	1,0	94		7,8	7,8	7,8		neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	05.05.26	15.05.26	10	23 ⁰⁰
Chefir** Bun Sticlăm ..2,5% sticlă	11	110	2,5	94		7,8	7,8	7,8		neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	05.05.26	15.05.26	10	23 ⁰⁰
Chefir hidobacterian 2,5% sticlă	11	110	2,5	94		7,8	7,8	7,8		neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	05.05.26	15.05.26	10	23 ⁰⁰
Chefir hidobacterian 2,5% sticlă	11	110	2,5	94		7,8	7,8	7,8		neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	05.05.26	15.05.26	10	23 ⁰⁰
Chefir hidobacterian 2,5% sticlă	11	110	2,5	92		7,8	7,8	7,8		neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	05.05.26	15.05.26	10	23 ⁰⁰
Chefir 2,5% sticlă / plus	11	110	2,5	92		7,8	7,8	7,8		neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	05.05.26	15.05.26	10	23 ⁰⁰
Chefir 2,5% sticlă / plus	11	110	2,5	94		7,8	7,8	7,8		neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	05.05.26	15.05.26	10	23 ⁰⁰
Chefir 2,5% sticlă / plus	11	110	2,5	86		7,8	7,8	7,8		neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	04.05.26	18.05.26	14	23 ⁰⁰
Chefir 2,5% sticlă / plus	11	109	2,5	86		7,8	7,8	7,8		neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	04.05.26	18.05.26	14	23 ⁰⁰
Lapte clasic 2,5% pH&ar	11	109	2,5	86		7,8	7,8	7,8		neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	04.05.26	18.05.26	14	23 ⁰⁰
Lapte clasic / cereale-alime sticlă 1,5%	11	109	1,5	86		7,8	7,8	7,8		neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	04.05.26	18.05.26	14	23 ⁰⁰
Lapte clasic / cereale-alime sticlă 1,5%	11	109	1,5	86		7,8	7,8	7,8		neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	04.05.26	18.05.26	14	23 ⁰⁰
Lapte capșun 1,5% sticlă / pH&ar	11	109	1,5	86		7,8	7,8	7,8		neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	04.05.26	18.05.26	14	23 ⁰⁰
Lapte capșun 1,5% sticlă / pH&ar	11	109	1,5	86		7,8	7,8	7,8		neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	04.05.26	18.05.26	14	23 ⁰⁰
Lapte casier 1,5% sticlă / pH&ar	11	109	1,5	86		7,8	7,8	7,8		neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	04.05.26	18.05.26	14	23 ⁰⁰
Lapte casier 1,5% sticlă / pH&ar	11	109	1,5	86		7,8	7,8	7,8		neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	04.05.26	18.05.26	14	23 ⁰⁰
Lapte multigran 2,5% sticlă	11	109	2,5	90		7,8	7,8	7,8		neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	04.05.26	18.05.26	14	23 ⁰⁰
Lapte multigran 2,5% sticlă / 150 g	11	109	2,5	86		7,8	7,8	7,8		neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	04.05.26	18.05.26	14	23 ⁰⁰
Lapte multigran 1,5% sticlă / 150 g	11	109	1,5	86		7,8	7,8	7,8		neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	04.05.26	18.05.26	14	23 ⁰⁰
Smântână 15,0%, pH&ar	11	109	15,0	74		3,6	3,6	3,6		neg.	+2°C + +4°C	00 ⁰⁰	04.05.26	19.05.26	15	23 ⁰⁰
Smântână 15,0%, pH&ar	11	109	15,0	74		3,6	3,6	3,6		neg.	+2°C + +4°C	00 ⁰⁰	04.05.26	19.05.26	15	23 ⁰⁰
Smântână 15,0%, pH&ar	11	109	15,0	74		3,6	3,6	3,6		neg.	+2°C + +4°C	00 ⁰⁰	04.05.26	19.05.26	15	23 ⁰⁰
Smântână 12,0%, pH&ar	11	110	12,0	68		3,6	3,6	3,6		neg.	+2°C + +4°C	00 ⁰⁰	04.05.26	19.05.26	15	23 ⁰⁰
Smântână 20,0%, pH&ar	11	109	20,0	68		3,6	3,6	3,6		neg.	+2°C + +4°C	00 ⁰⁰	04.05.26	19.05.26	15	23 ⁰⁰
Smântână 20,0%, pH&ar	11	109	20,0	68		3,6	3,6	3,6		neg.	+2°C + +4°C	00 ⁰⁰	04.05.26	19.05.26	15	23 ⁰⁰
Smântână 20,0%, pH&ar	11	109	20,0	68		3,6	3,6	3,6		neg.	+2°C + +4°C	00 ⁰⁰	04.05.26	19.05.26	15	23 ⁰⁰
Smântână 10,0%, pH&ar	11	110	10,0	68		3,6	3,6	3,6		neg.	+2°C + +4°C	00 ⁰⁰	04.05.26	20.05.26	15	23 ⁰⁰
Smântână 10,0%, pH&ar	11	110	10,0	70		3,6	3,6	3,6		neg.	+2°C + +4°C	00 ⁰⁰	04.05.26	20.05.26	15	23 ⁰⁰
Smântână 10,0%, pH&ar	11	110	10,0	70		3,6	3,6	3,6		neg.	+2°C + +4°C	00 ⁰⁰	04.05.26	20.05.26	15	23 ⁰⁰
Birna proaspătă 2,0% pH&ar	11	110	2,0	176		8,0	8,0	8,0		neg.	0°C + +4°C	00 ⁰⁰	05.05.26	15.05.26	10	23 ⁰⁰
Birna proaspătă 2,0% pH&ar	11	110	2,0	176		8,0	8,0	8,0		neg.	0°C + +4°C	00 ⁰⁰	05.05.26	15.05.26	10	23 ⁰⁰
Birna proaspătă 2,0% pH&ar	11	110	2,0	176		8,0	8,0	8,0		neg.	0°C + +4°C	00 ⁰⁰	05.05.26	15.05.26	10	23 ⁰⁰
Birna proaspătă 5,0% pH&ar	11	110	5,0	176		8,0	8,0	8,0		neg.	0°C + +4°C	00 ⁰⁰	05.05.26	15.05.26	10	23 ⁰⁰
Birna proaspătă 5,0% pH&ar	11	110	5,0	176		8,0	8,0	8,0		neg.	0°C + +4°C	00 ⁰⁰	05.05.26	15.05.26	10	23 ⁰⁰
Birna proaspătă 5,0% pH&ar	11	110	5,0	176		8,0	8,0	8,0		neg.	0°C + +4°C	00 ⁰⁰	05.05.26	15.05.26	10	23 ⁰⁰
Birna proaspătă 5,5% pH&ar	11	110	5,5	176		8,0	8,0	8,0		neg.	0°C + +4°C	00 ⁰⁰	05.05.26	15.05.26	10	23 ⁰⁰
Birna proaspătă 5,5% pH&ar	11	110	5,5	176		8,0	8,0	8,0		neg.	0°C + +4°C	00 ⁰⁰	05.05.26	15.05.26	10	23 ⁰⁰
Birna proaspătă 5,5% pH&ar	11	110	5,5	176		8,0	8,0	8,0		neg.	0°C + +4°C	00 ⁰⁰	05.05.26	15.05.26	10	23 ⁰⁰
Birna proaspătă 9,0% pH&ar	11	110	9,0	176		8,0	8,0	8,0		neg.	0°C + +4°C	00 ⁰⁰	05.05.26	15.05.26	10	23 ⁰⁰
Birna proaspătă 9,0% pH&ar	11	110	9,0	176		8,0	8,0	8,0		neg.	0°C + +4°C	00 ⁰⁰	05.05.26	15.05.26	10	23 ⁰⁰
Birna proaspătă 9,0% pH&ar	11	110	9,0	176		8,0	8,0	8,0		neg.	0°C + +4°C	00 ⁰⁰	05.05.26	15.05.26	10	23 ⁰⁰
Bir granulară 4,0% pH&ar	11	110	4,0	150		78,0	78,0	78,0		neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	05.05.26	15.05.26	10	23 ⁰⁰
Bir granulară 4,0% pH&ar	11	110	4,0	150		78,0	78,0	78,0		neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	05.05.26	15.05.26	10	23 ⁰⁰
Bir granulară 4,0% pH&ar	11	110	4,0	150		78,0	78,0	78,0		neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁰	05.05.26	15.05.26	10	23 ⁰⁰

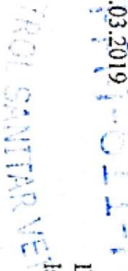
Cooperare extindere de calitate pentru lacte și produse lactice Hoianre nr.158 din 07 e Hoianre nr.158 din 07.03.2019
 H.G nr.1459 din 30.12.2016, H.G nr.520 din 22.06.2010
 Legea nr.279 din 15.12.2017, Legea nr.221 din 16.03.2009
 Data și ora eliberării: certficatului
 Responsabil: _____ Laborant pe calitate: _____
 06.05.2026

CERTIFICAT DE CALITATE NR.102

Nr. ordine	Denumirea produsului	Nr. partidei	Termen de maturizare	Data fabricării (data finalizării procesului tehnologic)	Denumirea standardului	In greutate netto, kg/pac	INDICII FIZICO CHIMICI												
							Fosfatază	% de Grăsime	SUD, ml./sare, max	Aciditatea, °T	temperatura in produs, °C	Indicii organoleptici	Umiditatea, %	umiditatea aerului	Umiditatea aerului	Temperatura de pasturare, °C	Data fabricării (unt, br. topita, spread), Data ambalării (brinza maturata)	Termenul de realizare (zile) din ziua preambalării, în mii kg	Data finalizari termenului de valabilitate
1	Brinza maturata semitare „De Olanda”	kg	60	06.03.26			neg.	45	0.0			caracter: brinza	max 45	85±5%		0+4	04.05.26	60	01.07.26
1	Brinza maturata semitare „De Olanda”	kg/a mb	60	06.03.26			neg.	45	0.0			caracter: brinza	max 45	85±5%		0+4	04.05.26	60	01.07.26
2	Brinza maturata semitare „Rossischii”	amb	60	15.04.26			neg.	45	0.0	4		caracter: brinza	max 45	85±5%		0+4	04.05.26	60	01.07.26
3	Brinza maturata semitare „Rossischii”	kg	60	15.04.26			neg.	50	0.0	4		caracter: brinza	max 45	85±5%		0+4	04.05.26	60	01.07.26
4	Brinza maturata semitare „De Posehonic”	amb	60	11.02.26			neg.	45	0.0			caracter: brinza	max 45	85±5%		0+4	04.05.26	60	01.07.26
5	Brinza maturata semitare „De Posehonic”	kg	60	11.02.26			neg.	45	0.0	4		caracter: brinza	max 43	85±5%		0+4	04.05.26	60	01.07.26
6	Brinza topita „Delicioasa”	150 g	18				neg.	40	3.0			pur lactat acid	max 65	85±5%		0+4	24.04.26	60	22.05.26
7	Brinza topita „Delicioasa”	amb	4	31.03.26	II.G 158 din 07.03.2019		neg.	30	3.0			picant, gust de alimnare	min 55	85±5%		0+4	04.05.26	60	01.07.26
8	Brinza topita „De Basarabia”	kg	4	31.03.26			neg.	30	3.0			picant, gust de alimnare	min 55	85±5%		0+4	04.05.26	90	01.07.26
9	Brinza topita „De Basarabia”	kg	4	31.03.26			neg.	62.0		16	-12	corespunde HG	35.0	max 80%		0+4/-18°C	26.04.26	35/120	30.05.26/12.08.26
10	Unt „Sm. dulce 200 g”	200 g	9				neg.	72.5		16	-12	corespunde HG	25.0	max 80%		0+4/-18°C	26.04.26	35/120	30.05.26/13.08.26
11	Unt „Tărănesc” 200 g	200 g	20				neg.	72.5		16	-12	corespunde HG	25.0	max 80%		0+4/-18°C	26.04.26	35/120	30.05.26/13.08.26
12	Unt din smântână dulce 200g	200 g	20				neg.	82.5		16	-12	corespunde HG	16.0	max 80%		0+4/-18°C	26.04.26	35/120	28.05.26/13.08.26
13	Amestec de grăsimi tartinabile „De Masă” 200 g	200 g	10				neg.	72.0		16	-12	corespunde SF	25.5	max 80%		0+4/-18°C	26.04.26	35/120	05.06.26/30.08.26
14	Amestec de grăsimi tartinabile	200 g	8				neg.	62.0		16	-12	corespunde SF	35.7	max 80%		0+4/-18°C	05.04.26	35/120	13.05.26/09.08.26
15	Unt „Tărănesc” 10kg	10kg	1		II.G 158		neg.	72.5		16	-12	corespunde HG	25.0	max 80%		0+4/-18°C	11.03.26	10/265	15.05.26/10.07.27
16	Unt „Tărănesc” 5kg	5kg	1				neg.	72.5		16	-12	corespunde HG	25.0	max 80%		0+4/-18°C	07.10.25	10/265	15.05.26/10.07.27
17	Unt din smântână dulce 10kg	10kg	1				neg.	82.5		16	-12	corespunde HG	16.0	max 80%		0+4/-18°C	26.04.26	10/265	15.05.26/10.07.27
18	Unt din smântână dulce 5 kg	5kg	4				neg.	82.5		16	-12	corespunde HG	16.0	max 80%		0+4/-18°C	26.04.26	10/265	15.05.26/10.07.27

Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate Hotărâre 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 05.05.26

Brinza maturată semitare după deschiderea ambalajului se păstrează la frigider reambalată la temperatura 0, +4 °C - 10 zile și se recomandă consumul termenului de valabilitate responsabil pe calitate



Untul monobloc se păstrează la +18°C pînă la data livrării