

Denumirea produsului	D.N.	Nr. Lotului	Cantitatea Novete	Indici fizico - chimici								Temperatura, °C	Ora finaliz. proces tehnol.	Data fabricării, ambala ri, eliberării	Data finalizării 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 Fosforaza							
Lapte 2,5% de con. st. 930/500 pel 11	H.G 158 din 07.03.2019	20		2,5	16	1028,0					I	neg.	+2°C +6°C	00 ²⁰	20.12.22	24.12.22	5	23 ⁵⁵
Lapte 1,5% de con. st. 930ml/pel 11		20		1,5	16	1028,2					I	neg.	+2°C +6°C	00 ²⁰	20.12.22	24.12.22	5	23 ⁵⁵
Lapte 3,5% de consum sticla 930 ml		20		3,5	16	1028,0					I	neg.	+2°C +6°C	00 ²⁰	20.12.22	24.12.22	5	23 ⁵⁵
Lapte acru 4,0% paharel 400g		20		4,0	76							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	20.12.22	29.12.22	10	23 ³⁵
Lapte covăsit 4,0% sticlă 500g		20		4,0	90							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	20.12.22	29.12.22	10	23 ³⁵
Chefir 0% sticla degresat 930g		20		0	90							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	20.12.22	29.12.22	10	23 ³⁵
Chefir 1,0% pelic, stic. 500g/930g		20		1,0	90							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	20.12.22	29.12.22	10	23 ³⁵
Chefir bifido. 2,5% sticlă 500g/930g		20		2,5	90							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	20.12.22	29.12.22	10	23 ³⁵
Chefir 2,5% pel, sticlă 500g/930g		20		2,5	92							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	20.12.22	29.12.22	10	23 ³⁵
Chefir 3,5% sticlă 500g		20		3,5	92							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	20.12.22	29.12.22	10	23 ³⁵
Chefir 2,5% cu umplutură căpșună 500 g				2,5	90							neg.	4±2°C	00 ¹⁰			5	23 ⁴⁵
laurt multifruct 1,5% sticlă 500g				1,5					9,5			neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰			14	23 ²⁵
laurt căpșună 1,5% sticlă 500g	H.G 158 din 07.03.2019	7		1,5	80			9,5			neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	20.12.22	02.01.23	14	23 ²⁵	
laurt caise 1,5% sticlă 500g		7		1,5	80			9,5			neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	20.12.22	02.01.23	14	23 ²⁵	
laurt clasic 1,5% st. 500g		13		1,5	80			9,5			neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	20.12.22	02.01.23	14	23 ²⁵	
laurt clasic 2,6% pel. 500g				2,6				9,5			neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰			14	23 ²⁵	
laurt clasic 2,5% pah 125g, 150gr		4		2,5				9,5			neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	20.12.22	01.12.22	14	23 ²⁵	
Smântână 15,0% fer. 350g pah/ 500g pel		20		15,0	68						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	20.12.22	26.12.22	7	23 ⁴⁵	
Smântână 20,0% 250g, 350 g ,500g pel		20		20,0	66						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	20.12.22	26.12.22	7	23 ⁴⁵	
Smântână 25,0% fermentată 350 g pãh		20		25,0	68						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	20.12.22	26.12.22	7	23 ⁴⁵	
Smântână 10,0% fermentat pel.500 g/200/400gpah		20		10,0	68						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	20.12.22	26.12.22	7	23 ⁴⁵	
Brînză proaspătă 2,0% amb 500g		20		2,0	192			80,0			neg.	0°C +4°C	00 ⁰⁵	20.12.22	24.12.22	5	23 ⁵⁵	
Brînză proaspătă 5,0% amb 500g		38		5,0	190			80,0			neg.	0°C +4°C	00 ⁰⁵	20.12.22	24.12.22	5	23 ⁵⁵	
Brînză proaspătă 5,0% amb 500g/5kg		39		5,0	190			80,0			neg.	0°C +4°C	00 ⁰⁵	20.12.22	24.12.22	5	23 ⁵⁵	
Brînză proaspătă 9,0% amb 500g/3kg	20		9,0	190			80,0			neg.	0°C +4°C	00 ⁰⁵	20.12.22	24.12.22	5	23 ⁵⁵		
Br. granulată 4,0% pah.300g/0%3KG	20		4,0/0	150			78,0		max1	neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	20.12.22	24.12.22	5	23 ⁵⁵		
Lapte 1,5 steril 1l UHT/0.900	CTB1746-2017			1,5	17	1030,4					I	neg.	(0;25)°C	29.09/29.09.22	21.09.23	365		
Lapte 2,5% steril 1l UHT/0.900				2,5	17	1029,4					I	neg.	(0;25)°C	29.09/29.09.22	23.09.23	365		
Lapte 3,2 steril 1l UHT				3,2	17	1028,7					I	neg.	(0;25)°C	29.09.22	23.09.23	365		
Smîntîna dulce 33% 500gr Бел.				33	17							neg.	(0;20)°C				182	
Smîntîna dulce 10% 500gr Бел.				10	17							neg.	(0;20)°C				182	
Brînzica glazurată "vanilie"/"cacao"/condensat 45g TY BY 200030514.278				26/18	134/18							neg.	-18°C					

Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactice Hotărîre nr.158 din 07.03.2019

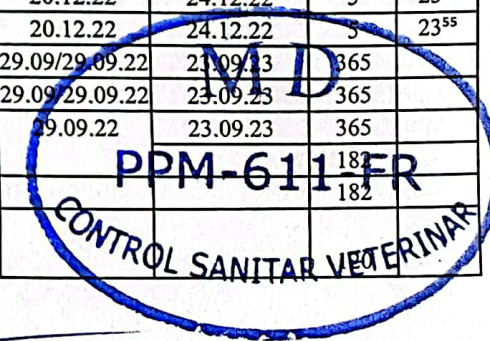
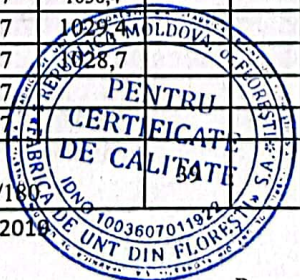
H G nr:1459 din 30.12.2016, H G nr:520 din 22.06.2010

Legii nr:279 din 15.12.2017, Legii nr:221 din 16.03.2009

Data și ora eliberării certificatului

20.12.22

Responsabil: Laborant pe calitate



CERTIFICAT DE CALITATE Nr.299

Certificat de atestare a laboratorului
 № L1-070 C.N.de A.din R.M.-MOLDAC
 pînă la 04.06.2025

Nr. partidei	Denumirea produsului	Termen de maturizare	Data fabricării după maturizare	INDICII FIZICO CHIMICI															
				In greutate netto,kg/pac	Fosfatază % de Grășime	Substanță uscată degresată, mln.	Aciditatea, °T	Temperatura în produs, °C	Indicii organoleptici	Unitatea, %	% de sare	Unitatea aerului	Temperatura, °C	Data fabricării, ambalării, eliberării	ora finaliz. proc. tehnologic	Termenul de realizare (zile) din ziua preambalării	Data finalizării termenului de valabilitate	Ora expirării termenului de valabilitate	
66	Brînză maturată semitare „De Olanda”,kg	45	07.12.22	neg.	45					caracter. brnzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,4°C	19.12.22		60	16.02.23	
65	Brînză maturată semitare „De Olanda”,amb	45	03.12.22	neg.	45					caracter. brnzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,4°C	19.12.22		60	16.02.23	
22/18	Brînză maturată semitare„Rossiischii”,kg/amb	60	06.12.22	neg.	50					caracter. brnzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,4°C	19.12.22		60	16.02.23	
24	Brînză cu cheag tare „De Olanda”, amb,kg. Ucraina	60	31.10.22	neg.	45					caracter. brnzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,4°C	19.12.22		60	16.02.23	
27	Brînză cu cheag tare„Rossiischii” amb, Ucraina	60	27.10.22	neg.	50					caracter. brnzei	max 45	1,5-2,5	85±5%	0,4°C	19.12.22		60	16.02.23	
27	kg Ucraina	60	28.10.22	neg.	50					caracter. brnzei	max 45	1,5-2,5	85±5%	0,4°C	19.12.22		60	16.02.23	
12	Brînză maturată semitare „De Posehonié”amb,kg	60	02.11.22	neg.	45					caracter.	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,4°C	19.12.22		60	16.02.23	
30	Produs de Brînză tare „Ruschii,, „Bel	02.10.22		neg.	50					caracter. brnzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0+8°C	19.12.22		60	16.02.23	
3/2	Brînză topită 175 g „Delicioasă”			neg.	40	34				pur lactat acid	max 65		85±5%	0,4°C	14/05.12.22		60	11/02.23	
1	Brînză topită afumată amb./kg „De Basarabia” vid			neg.	30	34				picanț, gust de afumare	min 55	max 3	85±5%	0,4°C	09.11.22		90/60	08.01.23	
2	Unt „Sm.dulce 200 g			neg.	62,0	16	-12			corpunde HG	35,0		max 80%	0,+4/-18°C	14.12.22		35/120		
5/4	Unt „Tărănesc” 200 g			neg.	72,5	16	-12			corpunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	18/14.12.22		35/120		
4/3	Unt din smîntina dulce 200g			neg.	82,5	16	-12			corpunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	18/14.12.22		35/120		
19	Masă”, 200 g			neg.	72,0	16	-12			corpunde SF	26,6		max 80%	0,+4/-18°C	25.11.22		35/120		
18	Amestec de grășimi tartinabile „Dorinta” 200 g			neg.						corpunde SF	35,7		max 80%	0,+4/-18°C	04.12.22				
4/5	Unt „Tărănesc” 10kg			neg.						corpunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	12/15.06.22				
4/5/1	Unt „Tărănesc” 20 kg/5kg			neg.						corpunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	14.12/17.12.22				
2	Unt din smîntina dulce 5.0kg			neg.						corpunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	08.12.22				

H.G 158 din 07.03.2019

SF
00459075-
007-2010

H.G 158



Corespunde cerințelor de calitate pentru produsele lactate pentru lapte și produsele lactate 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
 20.12.22
 Data și ora eliberării certificatului

Responsabil :

Laborant pe calitate

Unitul monolit s-a pastrat la t-18°C pînă la data livrării

