

Denumirea produsului	D.N.	Nr. Lotului	Cantitatea Novete	Indici fizico - chimici														
				F.m.g.,% max.	Aciditatea, °T	Densitatea, °A	Umiditatea, % max.	SUD min. %	sare, % max.	Grupa de puritate	Proba la Fosfotaza	Temperatura, °C	Ora finaliz. proces tehnol.	Data fabricarii, ambalării, eliberării	Data finalizării termenului de valabilitate	Termenul de valabilitate (zile)	Ora expirării termenului de valabilitate	
Lapte 2,5% de con. st. 500/900 pel 11	H.G 158 din 07.03.2019	7	2,5	16	1028,0						I	neg.	+2°C +6°C	00 ²⁰	07.03.24	13.03.24	7	23 ⁵⁵
Lapte 1,5% de con. st. 930/900ml pel 11		7	1,5	16	1028,2						I	neg.	+2°C +6°C	00 ²⁰	07.03.24	13.03.24	7	23 ⁵⁵
Lapte 3,5% de consum sticla 900 ml		7	3,5	16	1028,0						I	neg.	+2°C +6°C	00 ²⁰	07.03.24	13.03.24	7	23 ⁵⁵
Lapte 3,8% de consum integral, st 900ml.		7	3,8	16	1028,8							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	07.03.24	13.03.24	7	23 ³⁵
Lapte acru, covășit 4,0% pah.400gr, st 500g		7	4,0	76/80								neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	07.03.24	16.03.24	10	23 ³⁵
Chefir 0% sticla degresat 900g		7	0	90								neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	07.03.24	16.03.24	10	23 ³⁵
Chefir 1,0% pelic.stic. 500g/930/900g		7	1,0	94/94								neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	07.03.24	16.03.24	10	23 ³⁵
Chefir bifido. 2,5% sticla 500g/900g		7	2,5	94								neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	07.03.24	16.03.24	10	23 ³⁵
Chefir 2,5% pel, sticla 500g/900g		7	2,5	94/94								neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	07.03.24	16.03.24	10	23 ³⁵
Chefir 3,5% sticla 500g		7	3,5	96								neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	07.03.24	16.03.24	10	23 ³⁵
Laurt piestic 1,5% sticla 500g		3	1,5	80								neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	07.03.24	20.03.24	14	23 ⁴⁵
Laurt multifruct 1,5% sticla 500g		3	1,5	80								neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	07.03.24	20.03.24	14	23 ⁴⁵
Laurt căpșună 1,5% sticla 500g		3	1,5	80								neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	07.03.24	20.03.24	14	23 ⁴⁵
Laurt caise 1,5% sticla 500g		3	1,5	80								neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	07.03.24	20.03.24	14	23 ⁴⁵
Laurt classic 1,5% st. 500g		3	1,5	82								neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	07.03.24	20.03.24	14	23 ⁴⁵
Laurt classic 2,6% pel. 500g	2	2,6	78								neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	07.03.24	20.03.24	14	23 ⁴⁵	
Laurt classic 2,5% pah 125g, 150gr	7	15,0	66								neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	07.03.24	13.03.24	7	23 ⁴⁵	
Smântână 15,0% fer. 350g pah/ 500g pel	7	20,0	68/68								neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	07.03.24	13.03.24	7	23 ⁴⁵	
Smântână 20,0% 250g, 350 g, 500g pel	7	25,0	66								neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	07.03.24	13.03.24	7	23 ⁴⁵	
Smântână 25,0% fermentată 350 g pah	7	10,0	66/66								neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	07.03.24	13.03.24	7	23 ⁴⁵	
Smântână 10,0% fermentat pel.500 g/200/400g pah	7	2,0	188								neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	07.03.24	11.03.24	5	00 ²⁵	
Brînză proaspătă 2,0% amb 500g	8	5,0	186								neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	07.03.24	11.03.24	5	23 ⁵⁵	
Brînză proaspătă 5,0% amb 500g/5kg	8	9,0	188								neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	07.03.24	11.03.24	5	23 ⁵⁵	
Brînză proaspătă 9,0% amb 500g/3kg	8	9,0	188								neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	07.03.24	11.03.24	5	23 ⁵⁵	
Brînză proaspătă 9,0% amb 500g/3kg	9	4,0	150								neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	07.03.24	11.03.24	5	23 ⁵⁵	
Br. granulat 4,0% pah.300g/0%3KG	7	1,5	17	1030,4							neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	07.03.24	11.03.24	5	23 ⁵⁵	
Lapte 1,5 steril II UHT/0,900	TY Y	2,5	17	1029,4							neg.	(0,25)°C	00 ⁰⁵	08.11.23/02.01.24	02.11.24/27.12.24	365		
Lapte 2,5% steril II UHT/F/laetoză/0,900	CTB1746-2017/15.5-32861671-001	3,2	17	1028,7							neg.	(0,25)°C	00 ⁰⁵	08.11.23/02.01.24	02.11.24/27.12.24	365		
Lapte 3,2 steril II UHT		4,5									neg.	+4°C +6°C	00 ⁰⁵	08.09.10.13.01.24	07.08.09.12.04.24	180/90		
Lapte 3,2 steril II UHT		45/30									neg.	+4°C +6°C	00 ⁰⁵	08.09.10.13.01.24	07.08.09.12.04.24	180/90		
Brânza cu cheag line CHEBDAR, SUDJUCUNI, Ucraina		26/18	134/180								neg.	-18°C					180	
Brânza cu cheag line MOZZARELLA, SUDJUCUNI, Ucraina		39									neg.	-18°C						
Brânza cu cheag line MOZZARELLA, SUDJUCUNI, Ucraina		46/036,0									neg.	-18°C						
Brânza cu cheag line MOZZARELLA, SUDJUCUNI, Ucraina		46/036,0									neg.	-18°C						

Correspunde cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate e 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 07.03.24

Responsabili: Laborant pe calitate
28.08.23/02.01.24
24.02.24/30.06.24

Nr. partidei	Denumirea produsului	Termen de maturizare	Data fabricării după maturizare	Denumirea standardului	In greutate neto,kg/pac	INDICII FIZICO CHIMICI													
						Fosfatază	% de Grăsimi	Substanță uscată degresată, min.	Aciditatea, °T	temperatura in product °C	Indicii organoleptici	Umiditatea, %	% de sare	Umiditatea aerului	Temperatura, °C	Data fabricari unt Data ambalari eliberarii,brinza	ora finaliz proc tehnologic	Termenul de realizare (zile) din ziua preambalarii, livrării kg	Data finalizarii termenului de valabilitate
30	Brânză maturată semitare „De Olanda”, amb	60	22.02.24	H.G 158 din 07.03.2019	neg.	45				caracter: brinzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	06.03.24		60	04.05.24	
30	Brânză maturată semitare „De Olanda” kg	60	25.02.24		neg.	45				caracter: brinzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	06.03.24		60	04.05.24	
30	Brânză maturată semitare „De Olanda” kg	60	13.09.12.23		neg.	50				caracter: brinzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4°C	06.03.24		60	04.05.24	
2	Brânză maturată semitare „De Olanda”, kg, amb, Ucraina	60	16.01.24		neg.	45				caracter: brinzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4°C	06.03.24		60	04.05.24	
1	Brânză cu cheag tare „Ucrainischii, amb, kg, Ucraina	60	04.01.24		neg.	50				caracter: brinzei	max 45	1,5-2,5	85±5%	0,+4°C	06.03.24		60	04.05.24	
9	Brânză maturată semitare „De Posehonie” amb	60	27.12.23		neg.	45				caracter: Pr-brinzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	06.03.24		60	04.05.24	
9	Brânză maturată semitare „De Posehonie” kg	60	27.12.23		neg.	45				caracter: Pr-brinzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	06.03.24		60	04.05.24	
1	Produs de brinză „Russkii” klasescii ,amb,kg Ucraina	60	02.08.23		neg.	50				caracter: Pr-brinzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+8°C	06.03.24		60	04.05.24	
7	Brânză topită 175 g „Delicioasă”		29.02.24		neg.	40	34			pur laet acid	max 65	max 3	85±5%	0,+4°C	29.02.24		60	28.04.24	
1	Brânză topită afumată amb./kg „De Basarabia”, vid			neg.	30	34			picant, gust de afumare	min 55	max 3	85±5%	0,+4°C	02.02.24		90	01.05.24		
1	Unt „Sm.dulce 200 g			neg.	62,0	16	12			corespunde HG	35,0	max 80%	0,+4/-18°C	01.03.24		35/120	25.03.24		
6	Unt „Tărănesc” 200 g			neg.	72,5	16	12			corespunde HG	25,0	max 80%	0,+4/-18°C	01.03.24		35/120	26.06.24/28.03.24		
11	Unt din smintina dulce 200g/10kg			neg.	82,5	16	12			corespunde HG	16,0	max 80%	0,+4/-18°C	01.03.24/30.05.24		35/120	14.03.24/24.02.24		
6	Amestec de grăsimi tartinabile „De Masă”, 200 g			neg.	72,5	16	12			corespunde SF	25,5	max 80%	0,+4/-18°C	23.02.24		35/120	28.13.24		
5	Amestec de grăsimi tartinabile „Dorința” 200 g			neg.	62,0	16	12			corespunde SF	35,7	max 80%	0,+4/-18°C	23.02.24		35/120	21.11.24		
9	Unt „Tărănesc” 10kg			neg.	72,5	16	12			corespunde HG	25,0	max 80%	0,+4/-18°C	26.07.24		107/65	16.03.24/25.07.24		
1	Unt „Tărănesc” 5kg			neg.	72,5	16	12			corespunde HG	25,0	max 80%	0,+4/-18°C	02.01.24		107/65	16.03.24/01.25		
1/1	Unt din smintina dulce 5.0kg//0kg			neg.	82,5	16	12			corespunde HG	16,0	max 80%	0,+4/-18°C	01.03.24		107/65	16.03.24/01.25		

Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate Hoțarie nr:158 din 07.03.2019

Untul monolit s-a pastrat la t-18°C pîna la data livrării

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 07.03.24
Brânza maturată semitare după deschiderea ambalajului se păstrează la frigider reambalată la temperatura 0, +4 °C- 15 zile fără depășirea termenului de valabilitate
Responsabili: Laborant pe calitate