

Nr. probele	Denumirea produsului	Denumirea standardului	INDICII FIZICO CHIMICI											Oră finalizat proces tehnologic	Data fabricării / data analizei / data expirării termenului de valabilitate		
			Proba fosforază	% de Grăsimi	Substanță uscată degresat %	Aciditatea, T	Temperatură în produs °C	Densitatea	Indicii organoleptici	Umiditatea, %	Grupa de puritate	% de sare	Umiditatea aerului			Temperatură, °C	
129/128	Lapte 1,5% de con.st.500/900 pel 1l	H.G158	neg.	1,5	min8,2	16		1028,0	coresp		1			+2°C +6°C	00 ^{2*}	27/26.05.26	23 ³⁵
129/128	Lapte 2,5% de con. st. 450ml/900ml pel 1l / 500 ml pel /de	H.G158	neg.	2,5	min8,2	16		1028,2	coresp		1			+2°C +6°C	00 ^{2*}	27/26.05.26	23 ³⁵
129/128	Lapte 3,5% de consum sticla 900 ml	H.G158	neg.	3,5	min8,2	16		1028,0	coresp		1			+2°C +6°C	00 ^{2*}	27/26.05.26	23 ³⁵
129/128	Lapte 3,8% de consum integral, integral B.S.st 900ml	H.G158	neg.	3,8	min8,2	16		1028,8	coresp		1			+2°C +6°C	00 ^{2*}	27/26.05.26	23 ³⁵
127	Lapte acru, covăsit 4,0% pah400gr,st 450g/500g	H.G158	neg.	4,0	min7,8	78/84			coresp					+2°C +6°C	00 ^{2*}	25.05.26	23 ³⁵
128	Chefir sticla degresat 900g /450g delacta	H.G158	neg.	0,05	min7,8	92			coresp					+2°C +6°C	00 ^{2*}	26.05.26	23 ³⁵
128	Chefir 1,0% pelic,stic. 500g/450g/900g	H.G158	neg.	1,0	min7,8	94			coresp					+2°C +6°C	00 ^{2*}	26.05.26	23 ³⁵
128	Chefir bifido, 2,5% sticlă 450g/900g delacta	H.G158	neg.	2,5	min7,8	94			coresp					+2°C +6°C	00 ^{2*}	26.05.26	23 ³⁵
128/127	Chefir 2,5% pel,sticlă 450g/500g/900g/delacta/plus	H.G158	neg.	2,5	min7,8	92			coresp					+2°C +6°C	00 ^{2*}	26/25.05.26	23 ³⁵
128/127	Chefir 3,5% sticlă 450g	H.G158	neg.	3,5	min7,8	94			coresp					+2°C +6°C	00 ^{2*}	26/25.05.26	23 ³⁵
127/125	Iaurt piersic 1,5%/ fr.pădure/cereale+fib 1,5% sticlă 450g	H.G158	neg.	1,5	min9,5	86			coresp					+2°C +6°C	00 ^{2*}	25/22.05.26	23 ³⁵
129/127	Iaurt multifruct 1,5% sticlă 450g/ 500g pel /0.150 g	H.G158	neg.	1,5	min9,5	86			coresp					+2°C +6°C	00 ^{2*}	27/25.05.26	23 ³⁵
127/126	Iaurt căpsună 1,5% sticlă 450g /pel 500g delacta	H.G158	neg.	1,5	min9,5	86			coresp					+2°C +6°C	00 ^{2*}	25/23.05.26	23 ³⁵
127/124	Iaurt caise 1,5% sticlă 450g/pel 500g delacta	H.G158	neg.	1,5	min9,5	86			coresp					+2°C +6°C	00 ^{2*}	25/21.05.26	23 ³⁵
127/125	Iaurt clasic 1,5%/ afine+cereale+fib. 1,5% st. 450g	H.G158	neg.	1,5	min9,5	86			coresp					+2°C +6°C	00 ^{2*}	25/22.05.26	23 ³⁵
128/127	Iaurt clasic bif.1,5% st.450g, Iaurt cl 2,6% pel. 500g	H.G158	neg.	2,6	min9,5	84/86			coresp					+2°C +6°C	00 ^{2*}	26/25.05.26	23 ³⁵
129/124	Iaurt clasic 2,5% pah 150gr	H.G158	neg.	2,5	min9,5	86			coresp					+2°C +6°C	00 ^{2*}	27/21.05.26	23 ³⁵
128/126	Smântână 15,0% fer. 350g pah/ 500g pel/delacta	H.G158	neg.	15,0	min3,6	68			coresp					+2°C +4°C	00 ^{2*}	26/23.05.26	23 ³⁵
128	Smântână 12% fer. 350g pah	H.G158	neg.	20,0	min3,6	68			coresp					+2°C +4°C	00 ^{2*}	26.05.26	23 ³⁵
127	Smântână 20,0% 250g, 350 g /500g pel delacta	H.G158	neg.	25,0	min3,6	68			coresp					+2°C +4°C	00 ^{2*}	25.05.26	23 ³⁵
127/125	Smântână 25,0% fermentată 350 g pãh	H.G158	neg.	10,0	min3,6	68			coresp					+2°C +4°C	00 ^{2*}	25/22.05.26	23 ³⁵
128/127	Smântână 10,0% fermentat pel.500g/200g pah	H.G158	neg.	2,0	68				coresp	80,0				+2°C +4°C	00 ^{2*}	26/25.05.26	23 ³⁵
129/128	Brînză proaspătă 2,0% amb 500g	H.G158	neg.	2,0	174				coresp	80,0				0,+4°C	00 ^{2*}	27/26.05.26	23 ³⁵
129/128	Brînză proaspătă 5,0% amb 500g,3 kg	H.G158	neg.	5,0	174				coresp	80,0				0,+4°C	00 ^{2*}	27/26.05.26	23 ³⁵
129/128	Brînză proaspătă 5,5% amb 500g/350 g/delacta	H.G158	neg.	5,5	174				coresp	80,0				0,+4°C	00 ^{2*}	27/26.05.26	23 ³⁵
129/128	Brînză proaspătă 9,0% amb 500g/0.350g3kg delacta	H.G158	neg.	9,0	174				coresp	78,0	max1			0,+4°C	00 ^{2*}	27/26.05.26	23 ³⁵
129/128	Br. granulat 4,0% pah.300g/200g/0%3KG	H.G158	neg.	4,0	150				caracter. brinzei	max 45	1,5-3,0	85±5%		0,+4°C		27/26.05.26	23 ³⁵
12/13	Brînză maturata semitare „De Olanda”amb,kg,pel	H.G158	neg.						caracter. brinzei	max 45	1,5-3,0	85±5%		0,+4°C		26/22/21.05.26	
7/8	Brînză maturata semitare „Rossiiskii”amb,kg,pel	H.G158	neg.	50					caracter. brinzei	max 43	1,3-1,8	85±5%		0,+4°C		26/21/19.05.26	
1...	Brînză maturată semitare "De Posehonic"amb,kg	H.G158	neg.	45					caracter. brinzei	max 42	1,3-1,8	85±5%		0,+4°C		26/22/08.05.26	
20	Brînză topită 150 g „pah „Delicioasă"	H.G158	neg.	40	min34				caracter. brinzei	max 65	1,5-2,5	85±5%		0,+4°C		21.05.26	
4	Brînză topită afumată amb/ kg „De Basarabia”, vid	H.G158	neg.	30	min34				caracter. brinzei	min 55	1,5-2,5	85±5%		0,+4°C		26/19.05.26	
12	Unt „Sm.dulce 200 g	H.G158	neg.	62,0	max3,5	16	-12		coresp	35,0		max 80%	0,+4/-18°C			23.05.26	
26	Unt „Tărănesc” 200 g	H.G158	neg.	72,5	max2,5	16	-12		coresp	25,0		max 80%	0,+4/-18°C			20.05.26	
28/27	Unt din smintina dulce 200g	H.G158	neg.	82,5	max2,0	16	-12		coresp	16,0		max 80%	0,+4/-18°C			23/20.05.26	
13	Amestec de grăsimi tartinabile "De Masă", 200 g	S.F	neg.	72,0		16	-12		coresp	25,5		max 80%	0,+4/-18°C			14.05.26	
11	Amestec de grăsimi tartinabile „Dorința” 200 g	S.F	neg.	62,0		16	-12		coresp	35,7		max 80%	0,+4/-18°C			14.05.26	
2	Unt „Tărănesc”10kg	H.G158	neg.	72,5	max2,5	16	-12		coresp	25,0		max 80%	0,+4/-18°C			20.03.26	
1	Unt „Tărănesc”5kg	H.G158	neg.	72,5	max2,5	16	-12		coresp	25,0		max 80%	0,+4/-18°C			17.05.26	
4	Unt din smintina dulce 5,0kg/10kg	H.G158	neg.	82,5		16	-12		coresp	16,0		max 80%	0,+4/-18°C			25.03.26	
3	Lapte nefat degresat	H.G158	neg.	0,07		16			coresp	5,0		max 80%	0,+10°C			24.08.25	
1,2,3	Brînză topită afumată amb. kg „SULUGUNI, vid	ТУУ 15.5	neg.	30,0					coresp	max 36	max 3,0	85±5%	-4°C...+6°C			05.04.26	
129/127	Airan 1,0% Airan cu mazar 1/8	H.G158	neg.	1,0/1,8		86			coresp					+2°C +6°C		27/25.05.26	

Brînză maturată semitare: De Olanda, Rossiiskii, De Posehonic, după deschidere a se consuma în decurs de 14 zile. Untul monolit s-a pastrat la t -18°C pînă la data livrării

Data eliberării raportului: 27.05.2026

Responsabil: _____

Laborant pe calitate: _____

Rezultatele încercărilor se referă numai la probele analizate