

Data fabricării	Data preambalării	Denumirea produsului	Termen de maturare, zile	Termen de păstrare după maturizare conform standardului	Standard	Călușuri unități	Greutate a în kg	Indicii fizico-chimici			Caracteristici sezoniere	Termen de realizare, zile	Temperatura de păstrare °C, umiditate aerului %	Valabilitate
								% de grăsimi	% de umiditate	% de sare				
8/07 9/07	26/10 25-26/10	Brinză cu cheag tare „de Rîșcani” Ambalat	35	8 luni la temperatura de -2°C...-5°C	HG 158 din 07.03.2019		142,6 60,32	50±1,6	Max 44	1,5-2,5	Corespunde Anexa 5 HG 158	60	0°-4°C 85±5%	25/12 24-25/12
		Brinză cu cheag tare de Moldova” Ambalat	40	8 luni la temperatura de -2°C...-5°C	HG 158 din 07.03.2019			50±1,6	Max 44	1,5-2,5	Corespunde Anexa 5 HG 158	60	0°-4°C 85±5%	
11/07 9-11/07	26/10 26/10	Brinză cu cheag tare de Olteana” Ambalat	45	8 luni la temperatura de -2°C...-5°C	HG 158 din 07.03.2019		154,1 304,1	45±1,6	Max 44	1,5-2,5	Corespunde Anexa 5 HG 158	60	0°-4°C 85±5%	25/12 25/12
		Brinză cu cheag tare de Poștorna” Ambalat	45	8 luni la temperatura de -2°C...-5°C	HG 158 din 07.03.2019			45±1,6	Max 44	1,5-2,5	Corespunde Anexa 5 HG 158	60	0°-4°C 85±5%	
5/07 5/07	26/10 25-26/10	Brinză cu cheag tare de Rusia” Ambalat 0,4	60	8 luni la temperatura de -2°C...-5°C	HG 158 din 07.03.2019		98,0 30,1	50±1,6	Max 43	1,5-2,5	Corespunde Anexa 5 HG 158	60	0°-4°C 85±5%	25/12 24-25/12
27/10 7-26/10		Brinză cu cheag moale cu pătrunjel, măsline, ARS de Rîșcani Ambalat	11	5 luni la temperatura de -2°C...-5°C	SF 03947208-003:2009		17,8 60,05	35±1,6	Max 62	Max 4,5	Lactat puțin acid, cu gust de verdeață sărată	5	4±2°C 85±5%	01/11 31/10-1
28/07	26/10	Brinză cu cheag tare Edam” Ambalat	30	8 luni la temperatura de -2°C...-5°C	HG 158 din 07.03.2019		115,0	45±1,6	Max 48		Pilăcut, fin cu aromă caracteristică, puțin amară	60	0°-4°C 85±5%	25/12
24/10		Brinză topită tariabilă „Mărgărită” Ambalat			SF 03947208-001	132		Min 60	52		Caracteristică de brinză topită	25	0-6	24/11
		Brinză topită tariabilă „Rîșcani” Ambalat			SF 03947208-001			Min 55	55		Caracteristică de brinză topită	25	0-6	
11/08	26/10	Brinză cu cheag tare „de Iru” Ambalat	15	8 luni la temperatura de -2°C...-5°C	HG 158 din 07.03.2019		50,1	40±1,6	Max 50	1,5-2,5	Corespunde Anexa 5 HG 158	60	0°-4°C 85±5%	25/12
18/7-4/08	26/10	Brinză cu cheag tare „Lucașfănuș” Ambalat	45	8 luni la temperatura de -2°C...-5°C	HG 158 din 07.03.2019		208,2	30±2,0	Max 52	1,5-3,0	Corespunde Anexa 5 HG 158	60	0°-4°C 85±5%	25/12
28/08	26/10	Brinză cu cheag tare „Gouda” Ambalat	30	8 luni la temperatura de -2°C...-5°C	HG 158 din 07.03.2019		74,3	48±1,6	Max 44	1,5-3,0	Ușor picant cu aromă caracteristică	60	0°-4°C 85±5%	25/12
		Brinză cu cheag tare „Buzoc” Ambalat	30	8 luni la temperatura de -2°C...-5°C	HG 158 din 07.03.2019			55±1,0	Max 50	1,5-2,5	Caracteristică brinză slab acidulată	60	0°-4°C 85±5%	
12/09	26/10	Cașcaval „Provincial” Ambalat	15	4 luni la temperatura de -3°C...0°C	SF 03947208-002:2008		27,3	45±2,0	Max 50	1,0-3,0	Caracteristică brinză puțin amară	60	0°-4°C 85±5%	25/12
		Cașcaval „Provincial” cu puncul și adică Ambalat	15	2 luni la temperatura de -3°C...0°C	SF 03947208-002:2008			45±2,0	Max 50	1,0-3,0	Caracteristică brinză puțin amară	30	0°-4°C 85±5%	
25-26/10 26/10		Brinză topită afumată de Basarabia-LR” Ambalat			SF 03947208-001:2008		57,8 14,5	Min 55	Max 55	3,0	Caracteristică brinză puțin amară		0°-4°C 85±5%	24-25/12 25/12
		Brinză topită afumată de Basarabia-LR” cu roșier și usturoi Ambalat			SF 03947208-001:2008			Min 30	Max 55		Caracteristică brinză puțin amară		0°-4°C 85±5%	
		Produs de brinză „De Olteana” Ambalat		2 luni la temperatura de 0°C...+4°C	SF 03947208-010:2012			45	Max 44	1,5-2,5	Promovată de brinză slab acidulată, puțin amară	60	0°-4°C 80±5%	
		Produs de brinză „De Rusia” Ambalat		2 luni la temperatura de 0°C...+4°C	SF 03947208-010:2012			50	Max 43	1,5-2,3	Corespunde Anexa 5 HG 158	60	0°-4°C 80±5%	
21/10		Brinză cu cheag în saramură „Albă de Rîșcani” Ambalat		2 luni la temperatura de -2°C...-5°C	SF 03947208-003:2009			45±1,6	Max 62	Max 4,5	Lactat acid, potrivit de sărat	30	4±2°C 85±5%	21/11

Corespunde cerințelor: HG al R. Moldova nr. 158 din 07.03.2019
HG al R. Moldova nr. 520 din 22.06.2010 p.8,99
HG al Republicii Moldova Nr. 221 din 16.03.2009
Data eliberării certificatului de calitate: 28.10.22

certificat veterinar N°

Responsabil Șef laborator Toderița Edna
Laborant: Samborac Ion (nume, prenume)



Nr	Denumirea produsului	Documentul Normativ	Numărul de greutatea neto, kg	Indicii fizico-chimici						Data fabricării, eliberării	Data Finalizării termenului de valabilitate	Termen de valabilitate	Caracteristici senzoriale
				Grăsimea %	Aciditatea T	Densitatea °A	Umiditate %	Fosforataza	Temperatura °C				
1	Lapte pasteurizat, 1L	HG 158 din 07.03.2019	2560	2,5	18	1028		Absentă	4±2	26-28/10	8/10-8/11	5 zile	Corespunde Anexa 2 HG 158
2	Lapte pasteurizat, 0,5L	-/-	1280	2,5	18	1028		Absentă	4±2	26-28/10	8/10-8/11	5 zile	-/-
3	Lapte pasteurizat, 1L	-/-	400	3,5	18	1028		Absentă	4±2	26-28/10	8/10-8/11	5 zile	-/-
4	Lapte pasteurizat, 1L	-/-	120	1,5	18	1028		Absentă	4±2	26-28/10	8/10-8/11	5 zile	-/-
5	Chefir, 500 gr	HG 158 din 07.03.2019	150	1,0	104			Absentă	4±2	24-28/10	1-2/11	5 zile	Corespunde Anexa 4 HG 158
6	Chefir, 500 gr	-/-	1580	2,5	102			Absentă	4±2	24-28/10	1-2/11	5 zile	-/-
7	Chefir, 500 gr	-/-	20	3,2	100			Absentă	4±2	24-28/10	1-2/11	5 zile	-/-
8	Chefir îmbogățit cu bifidobacterii	HG 158 din 07.03.2019	830	2,5	102			Absentă	4±2	24-28/10	1-2/11	5 zile	-/-
9	Chefir cu umplutura de vișină	SF 03947208-007.2011		2,5				Absentă	4±2			5 zile	Dulce cu aromă de vișină
10	Chefir cu umplutura de capsuni	SF 03947208-007.2011		2,5				Absentă	4±2			5 zile	Dulce cu aromă de capsuni
11	Smântână, 500gr	HG 158 din 07.03.2019	270	10	72			Absentă	4±2	24-28/10	3-4/11	7 zile	Corespunde Anexa 3 HG 158
12	Smântână 500gr,	HG 158 din 07.03.2019	600	15	68			Absentă	4±2	24-28/10	3-4/11	7 zile	-/-
13	Smântână în pahare, 200 gr./350gr	HG 158 din 07.03.2019	400	15	68			Absentă	4±2	24-28/10	3-4/11	7 zile	-/-
14	Smântână în pahare, N1 350gr	HG 158 din 07.03.2019		15				Absentă	4±2			7 zile	-/-
15	Smântână dulce pasteurizată, 500 gr	HG 158 din 07.03.2019	50	35	15			Absentă	4±2	24-28/10	30-31/10	72 ore	-/-
16	Smântână dulce pasteurizată la cîntar	HG 158 din 07.03.2019		35	15			Absentă	4±2			36 ore	-/-
17	Smântână îmbogățită cu bifidobacterii	HG 158 din 07.03.2019	180	15	65			Absentă	4±2	24-28/10	3-4/11	7 zile	-/-
18	Smântână 500gr	HG 158 din 07.03.2019	1410	20	68			Absentă	4±2	24-28/10	3-4/11	7 zile	-/-
19	Smântână, kg	HG 158 din 07.03.2019		20	68			Absentă	4±2	28/10	8/10	72 ore	-/-
20	Smântână în pahare, 200 gr./350gr	HG 158 din 07.03.2019	150	20	60			Absentă	4±2	24-28/10	3-4/11	7 zile	-/-
21	Smântână în pahare, N1 350gr	HG 158 din 07.03.2019		20				Absentă	4±2			7 zile	-/-
22	Brînză de vacă 2% 2 kg; 5 kg	SF 03947208-009.2011		2			76	Absentă	4±2			120 ore	Corespunde Anexa 5 HG 158
23	Brînză de vacă 5% 2 kg; 5 kg	SF 03947208-009.2011	130	5	188		73	Absentă	4±2	28/10	2/11	120 ore	-/-
24	Brînză de vacă 5% 500 g	SF 03947208-009.2011	310	5	188		73	Absentă	4±2	24-28/10	1-2/11	120 ore	-/-
25	Brînză de vacă 9% 2 kg; 5 kg	SF 03947208-009.2011		9	180		73	Absentă	4±2	28/10	2/11	120 ore	-/-
26	Brînză de vacă 9% 500 g	SF 03947208-009.2011	300	9	180		73	Absentă	4±2	24-28/10	1-2/11	120 ore	-/-
27	Brînză de vacă 18% 2 kg; 5 kg	SF 03947208-009.2011	197	18	180		68	Absentă	4±2	28/10	2/11	120 ore	-/-
28	Brînză topită tartinabilă „Mărgărit”	SF-03947208-001		Min 60			52		0 + 4			30 zile	Caracteristici brînzii topite
29	Brînză topită tartinabilă „Rîșcani”	SF-03947208-001		Min 55			55		0 + 4			30 zile	-/-
30	Unt Tărănesc la kg	HG 158 din 07.03.2019	640	72,5			25		0 + 4		18/11	20 zile	Corespunde Anexa 6 HG 158
31	Unt Tărănesc ambalat	HG 158 din 07.03.2019	650	72,5			25		0 + 4		00/12	40 zile	-/-
32	Unt 72,5% N1 ambalat	HG 158 din 07.03.2019		72,5			25		0 + 4			40 zile	-/-
33	Unt 82,5% N1 ambalat	HG 158 din 07.03.2019		82,5			16		0 + 4			40 zile	-/-
34	Unt „de Rîșcani” ambalat	SF 03947208-005.2009	1300	82,5			16		0 + 4		05-08/12	40 zile	-/-
35	Unt „de Rîșcani” la kg	SF 03947208-005.2009	50	82,5			16		0 + 4		18/11	20 zile	-/-
36	Unt 72,5% ambalat Bun Străbun	HG 158 din 07.03.2019	200	72,5			25		0 + 4		28/11-6/12	40 zile	-/-
37	Unt 82,5% ambalat Bun Străbun	HG 158 din 07.03.2019	450	82,5			16		0 + 4		05/12	40 zile	-/-
38	Unt topit la kg	-/-	80	90			0,7		-3...0		C 28/10	90 zile	-/-
39	Amestec de grăsimi „Favorit” amb	SF 03947208-007.2010		72,5			25		3			20 zile	Caracteristic produsului
40	Amestec de grăsimi „Favorit” la kg	-/-		72,5					-18			9 luni	Caracteristic produsului
41	Amestec de grăsimi „Bărbănoș”	-/-		61,5					3			10 zile	Caracteristic produsului
42													

Corespunde cerințelor HG al R. Moldova nr. 158 din 07.03.2019,

HG al R. Moldova nr. 520 din 22.06.2010 p. 8,99, HG al Republicii Moldova Nr. 221 din 16.03.2009.

Data eliberării certificatului de calitate

certificat veterinar N°

Responsabil Șef laborator Toderiș Eduard

(semnătura)