



CERTIFICAT DE CALITATE 230

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.450ml/900ml/pel 1l/ 500 ml pel	H.G 158 din 07.03.2019	28		2,5	16	1028,0					I	neg.	+2°C +6°C	00 ²⁰	28.09.24	04.10.24	7	23 ⁵⁵
Lapte 1,5% de con.st.900ml/pel 1l		28		1,5	16	1028,2					I	neg.	+2°C +6°C	00 ²⁰	28.09.24	04.10.24	7	23 ⁵⁵
Lapte 3,5% de consum sticla 900 ml		28		3,5	16	1028,0					I	neg.	+2°C +6°C	00 ²⁰	28.09.24	04.10.24	7	23 ⁵⁵
Lapte 3,8% de consum integral, st 900ml		28		3,8	16	1028,8						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	28.09.24	04.10.24	7	23 ³⁵
Lapte acru, pah 400g/ covăsi 4,0% st 450g		28		4,0	16	78/78						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	28.09.24	07.10.24	10	23 ³⁵
Chefir 0% sticla degresat 900g /450g		28		0	90							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	28.09.24	07.10.24	10	23 ³⁵
Chefir 1,0% pelic 500g, stic. 450g/900g		28		1,0	90							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	28.09.24	07.10.24	10	23 ³⁵
Chefir bifido. 2,5% sticla 450g/900g		28		2,5	90							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	28.09.24	07.10.24	10	23 ³⁵
Chefir 2,5% pel 500g, sticla 450g/900g		28		2,5	90							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	28.09.24	07.10.24	10	23 ³⁵
Chefir 3,5% sticla 450g		28		3,5	90							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	28.09.24	07.10.24	10	23 ³⁵
Lapte piensic 1,5% sticla 450g		7		1,5	78							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	28.09.24	11.10.24	14	23 ⁴⁵
Lapte multifruct 2,5% sticla 450g/500g pel		11		1,5	85							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	26.09.24	09.10.24	14	23 ²⁵
Lapte căpșună 1,5% sticla 450g		8		1,5	85							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	26.09.24	09.10.24	14	23 ²⁵
Lapte caise 1,5% sticla 450g		11		1,5	80							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	28.09.24	11.10.24	14	23 ²⁵
Lapte classic 1,5% st. 450g		11		1,5	82							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	28.09.24	11.10.24	14	23 ²⁵
Lapte classic 2,6% pel. 500g	4		2,6	82							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	23.09.24	06.10.24	14	23 ²⁵	
Lapte multifruct 2,5% pah 150gr	7		2,5	78					9,5		neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	24.09.24	07.10.24	14	23 ²⁵	
Smântână 15,0% fer. 350g pah/ 500g pel	28		15,0	68							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	28.09.24	04.10.24	7	23 ⁴⁵	
Smântână 20,0% 250g, 350 g, 500g pel	28		20,0	68							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	28.09.24	04.10.24	7	23 ⁴⁵	
Smântână 25,0% fermentată 350 g pah	28		25,0	68							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	28.09.24	04.10.24	7	23 ⁴⁵	
Smântână 10,0% fermentat pel.500 g/200/400g pah	28		10,0	68							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	28.09.24	04.10.24	7	23 ⁴⁵	
Brînză proaspătă 2,0% amb 500g	28		2,0	180							neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	28.09.24	02.10.24	5	23 ⁵⁵	
Brînză proaspătă 5,0% amb 500g	44		5,0	180							neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	28.09.24	02.10.24	5	23 ⁵⁵	
Brînză proaspătă 5,0% amb 5kg	27		5,0	180							neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	28.09.24	02.10.24	5	23 ⁵⁵	
Brînză proaspătă 9,0% amb 500g/3kg	45		9,0	180							neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	28.09.24	02.10.24	5	23 ⁵⁵	
Br. granulat 4,0% pah.300g/0%3KG	28		4,0	150						max1	neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	28.09.24	02.10.24	5	23 ⁵⁵	
Lapte 1,5 steril UHT/0.900				17	1030,4						I	neg.	(0,25)°C		28.08.23/01/23	22.08.24/04/24	365	
Lapte 2,5% steril UHT/f.lactoză/0.900				17	1029,4						I	neg.	(0,25)°C		07.06.24/06/24	02.06.25/01.05.25	365	
Lapte 3,2 steril UHT				17	1028,2						I	neg.	(0,25)°C		07.06.24/06/24	02.06.25/01.05.25	365	
Brânza glazurata, vanilie,cacao,piensic, visina, caramela, capsuna,muci, afitne,cocos				17	1030,4						I	neg.	-18°C		28.08.23/02/01.24	24.02.24/30.06.24	180	

PPM-611-FR

25
17
1028,2



Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate
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 28.09.24

Responsabil: Laborant pe calitate

CERTIFICAT DE CALITATE Nr.230

Nr. ordine	Denumirea produsului	Nr. partidei	Termen de maturizare	Data fabricării (data finalizării procesului tehnologic)	Denumirea standardului	In greutate neto,kg/pac	INDICII FIZICO CHIMICI						Umiditatea aerului	Temperatura de pastrare, °C	Data fabricării (unt,br.topita,spred).Data ambalării(brinza maturata)	Termenul de realizare (zile) din ziua precambalării, livrării kg	Data finalizării termenului de valabilitate		
							Fosfatază	% de Grăsimi	Substanță uscată degresată, min.	Aciditatea, °T	Temperatura în produs °C	Indicii organoleptici						Umiditatea, %	% de sare
1	Brînză maturată semitare „De Olanda”, amb	65	60	08.08.24	H.G 158 din 07.03.2019		neg.	45		4	caracter: brînzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4	27/26/25.09.24	60	25/24/23.11.24	
2	Brînză maturată semitare „De Olanda” kg	68	60	09.08.24				neg.	45		4	caracter: brînzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4	27/26/25.09.24	60	25/24/23.11.24
3	Brînză maturată semitare „Rossiischii”, amb	36	60	31.07.24				neg.	50		4	caracter: brînzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	27/26/25.09.24	60	25/24/23.11.24
4	Brînză maturată semitare „Rossiischii”, kg	53	60	18.09.24				neg.	45		4	caracter: brînzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	27/26/25.09.24	60	25/24/23.11.24
5	Brînza maturată semitare "De Posehonië" amb	4	45	17.09.24				neg.	45		4	caracter: Pr-brînzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4	27/26/25.09.24	60	25/24/23.11.24
6	Brînza maturată semitare "De Posehonië" kg	4	45	17.09.24				neg.	45		4	caracter: Pr-brînzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4	27/26/25.09.24	60	25/24/23.11.24
7	Produs de brînză „Russkii” „Klaseskii” amb, kg Ucraina	3	60	05.04.24				neg.	50			caracter: Pr-brînzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	27/26/25.09.24	60	25/24/23.11.24
8	Brînză topită 175 g „Delicioasă”	3						neg.	40	34		pur lactat acid	max 65	max 3	85±5%	0,+4	26/19.09.24	60	24/10.11.24
9	Brînză topită afumată amb/kg „De Basarabia”, vid	2						neg.	30	34		picant, gust de afumare	min 55	max 3	85±5%	0,+4°C:0	23.08.24	90	20.11.24
10	Unt „Sm.dulce 200 g	4						neg.	62,0		16 -12	corespunde HG	35,0		max 80%	0,+4/-18°C	22.09.24	35/120	27.10.24/26.12.24
11	Unt „Tărănesc” 200 g	6						neg.	72,5		16 -12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	22.09.24	35/120	27/20.10.24/26.12.24
12	Unt din smântână dulce 200g	6/5						neg.	82,5		16 -12	corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	22/18.09.24	35/120	27/23.10.24/26.12.24
13	Amestec de grăsimi tartinabile „De Masă”, 200 g	10				SF		neg.	72,0		16 -12	corespunde SF	25,5		max 80%	0,+4/-18°C	26/19.09.24	35/120	23.10.24
14	Amestec de grăsimi tartinabile „Dorința” 200 g	10				SF		neg.	68,0		16 -12	corespunde SF	35,7		max 80%	0,+4/-18°C	26/19.09.24	35/120	23.10.24
15	Unt „Tărănesc” 10kg	4				H.G 158		neg.	72,5		16 -12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	13.08.24	10/565	07.10.24/19.11.25
16	Unt „Tărănesc” 5kg	4				H.G 158		neg.	72,5		16 -12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	12.07.24	10/565	07.10.24/04.07.25
17	Unt din smântână dulce 5 kg	1				H.G 158		neg.	82,5		16 -12	corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	12.07.24	10/565	07.10.24/25.06.25

Corस्पunde cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate Hoțarice nr.:158 din 07.03.2019
H G nr:1459 din 30.12.2016,H G nr:520 din 22.06.2010
Legi nr:279 din 15.12.2017,Legii nr 221 din 16.03.2009
Data și ora eliberării certificatului

28.09.24

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

Brînza maturată semitare după deschiderea ambalajului se păstrează la frigider ream la temperatura 0, +4 °C- 15 zile fără depășirea termenului de valabilitate

Responsabili: Laborant pe calitate

