



Data preambalării	Denumirea produsului	Termen de maturizare, zile	Termen de păstrare după maturizare conform standardului	Standard	Calupuri, unități	Greutate a în kg	Indicii fizico-chimici			Gustul	Termen de realizare din momentul preambalării, zile	Temperatura de păstrare °C, Umiditatea aerului %	Valabil până la
							% de grăsimi	% de umiditate	% de sare				
13/12	Brinză cu cheag tare „de Rîșcani”	35	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001		152,1 65,4	50±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristic brânzei puțin amăru	60	0°..4°C 85±5%	3/10 29/10
20/12	Ambalat					30,1							
19/12	Brinză cu cheag tare „de Moldova”	40	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001		467,1 316,3	50±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristic brânzei puțin amăru	60	0°..4°C 85±5%	3/10 29/10
19/12	Ambalat					15,0							
19/12	Brinză cu cheag tare „de Olanda”	45	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001		436,0 307,9	45±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristic brânzei puțin amăru	60	0°..4°C 85±5%	16-17 22/11 18/10
10/12	Ambalat					30,0							
12/12	Brinză cu cheag tare „de Poșehonie”	45	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001		271,0 265	45±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristic brânzei puțin amăru	60	0°..4°C 85±5%	3 4/10
16-3/8	Brinză cu cheag tare „de Rusia”	60	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001		82,1 104,3	50±1,6	Max 43	1,5-2,5	Caracteristic brânzei puțin amăru	60	0°..4°C 85±5%	16-18 22/10 18/10
27/8	Ambalat 0.4					30,0							
24/11	Brinză cu cheag moale cu pătrunjel, mărar „Albă de Rîșcani”	-	-	SF 03947208 003:2009		17,26 12,37	35±1,6	Max 62	Max 4,5	Lactat puțin acid, cu gust de verdeață folosită	60	4±2°C 85±5%	29/11 29/11
	Ambalat												
	Brinză cu cheag tare „Edam”	min30 zile	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001			45±1,6	Max 48		Plăcut, fin cu aromă caracteristică, puțin amăru	60	0°..4°C 85±5%	
	Ambalat												
21/11	Brinză topită tartinabilă „Mărgăritar”	-	-	SF 03947208 -001	132		Min 60	52		Curat de brinză	25	0-6	16/12
21/11	Brinză topită tartinabilă „Rîșcani”	-	-	SF 03947208 -001	88		Min 55	55		Curat de brinză	25	0-6	16/12
2/12	Brinză cu cheag tare „de Prui”	15	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001		25,1	40±1,6	Max 50	1,5-2,5	Slab acidulat	60	0°..4°C 85±5%	
	Ambalat												
23/10	Brinză cu cheag tare „Lucațărul”	45	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001		30,2 53,0	30±2,0	Max 52	1,5-3,0	Caracteristic brânzei puțin amăru	60	0°..4°C 85±5%	
	Ambalat												
	Brinză cu cheag tare „Gouda”	30	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001			48±1,6	Max 44	1,5-3,0	Ușor picant cu aromă caracteristică	60	0°..4°C 85±5%	
	Ambalat												
	Brinză cu cheag tare „Bugeac”	30	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001			55±1,0	Max 50	1,5-2,5	Caracteristic brânzei, slab acidulat	60	0°..4°C 85±5%	
	Ambalat												
13/12	Cașcaval „Provincial”	15	4 luni la temperatura de -3°C ... 0°C	SF 03947208 002:2008		22,5	45±2,0	Max 50	1,0-3,0	Caracteristic brânzei puțin amăru	60	0°..4°C 85±5%	3/10
	Cașcaval „Provincial” cu suncă și adică	15	2 luni la temperatura de -3°C ... 0°C	SF 03947208 002:2008			45±2,0	Max 50	1,0-3,0	Caracteristic brânzei puțin amăru	30	0°..4°C 85±5%	
	Ambalat												
17/11	Brinză topită afumată de Basarabia-LR”			SF 03947208 001:2008		34,4 36,0 28,2	Min 30	Max 55	3,0	Potrivit de picant, de afumat	60	0°..4°C 85±5%	16/10 17/10
22/11	Brinză topită afumată de Basarabia-LR” cu mărar și usturoi			SF 03947208 001:2008			Min 30	Max 55	3,0	Potrivit de picant, afumat cu gust de marar și usturoi	60	0°..4°C 85±5%	
18/11	Produs de brinză „De Olanda”	45	2 luni la temperatura de 0°C ... +4°C	SF 03947208 010:2012			45	Max 44	1,5-2,5	Profunțat de brinză, slab acidulat, puțin amăru	60	0°..4°C 80±5%	
	Ambalat												
	Produs de brinză „De Rusia”	60	2 luni la temperatura de 0°C ... +4°C	SF 03947208 010:2012			50	Max 43	1,5-2,5	curat, slab acidulat, puțin amăru	60	0°..4°C 80±5%	
	Ambalat												
18/11	Brinză cu cheag în sărătură „Albă de Rîșcani”	5	-	SF 03947208 003:2009	1		45±1,6	Max 62	Max 4,5	Lactat acid, potrivit de sărat	30	MOLDOVA ±2°C -85±5%	16/12

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 24.11.21

certificat veterinar N° 128-6548

Responsabil Serv. Laborator Toderiță Eduard

Laborant Popescu (nume, prenume)



