



# CERTIFICAT DE CALITATE Nr.80

| Nr. ordine | Denumirea produsului                          | kg      | Nr. partidei | Termen de maturizare | Data fabricării (data finalizării procesului tehnologic) | Denumirea standardului | In greutate netto,kg/pac | INDICII FIZICO CHIMICI |              |                    |                |                           |                       |               |                    |                    |                             |   |  |
|------------|---|---------|--------------|----------------------|--|------------------------|--------------------------|------------------------|--------------|--------------------|----------------|---------------------------|-----------------------|---------------|--------------------|--------------------|-----------------------------|---|--|
|            |   |         |              |                      |  |                        |                          | Fosfatază              | % de Grăsimi | SUD, min./sare-max | Aciditatea, °T | Temperatura in produs, °C | Indicii organoleptici | Umiditatea, % | umiditatea aerului | Umiditatea aerului | Temperatura de pastrare, °C | Data fabricării (unt,br,topita, spred),Data ambalari(brinza maturata) | Termenul de realizare (zile) din ziua precambalarii, Bivriții kg |
| 1          | Brinza maturata semitare „De Olanda”          | kg      | 60           | 60                   | 06.03.26   |                        |                          | neg.                   | 45           | 0                  | 4              | caracter brinza           | max 45                | 85±5%         |                    | 0,+4               | 06.04.26                    | 60  | 04.06.26   |
| 2          | Brinza maturata semitare „De Olanda”          | kg/a mb | 60           | 60                   | 06.03.26   |                        |                          | neg.                   | 45           | 0                  | 4              | caracter brinza           | max 45                | 85±5%         |                    | 0,+4               | 06.04.26                    | 60  | 04.06.26   |
| 3          | Brinza maturata semitare „Rossischii          | amb     | 60           | 60                   | 11.02.26   |                        |                          | neg.                   | 45           | 0                  | 4              | caracter brinza           | max 45                | 85±5%         |                    | 0,+4               | 06.04.26                    | 60  | 04.06.26   |
| 4          | Brinza maturata semitare „Rossischii          | kg      | 60           | 60                   | 11.02.26   |                        |                          | neg.                   | 50           | 0                  | 4              | caracter brinza           | max 45                | 85±5%         |                    | 0,+4               | 06.04.26                    | 60  | 04.06.26   |
| 5          | Brinza maturata semitare „De Posehonia”       | amb     | 60           | 60                   | 11.02.26   |                        |                          | neg.                   | 45           | 0                  | 4              | caracter brinza           | max 45                | 85±5%         |                    | 0,+4               | 06.04.26                    | 60  | 04.06.26   |
| 6          | Brinza maturata semitare „De Posehonia”       | kg      | 60           | 60                   | 11.02.26   |                        |                          | neg.                   | 45           | 0                  | 4              | caracter brinza           | max 45                | 85±5%         |                    | 0,+4               | 06.04.26                    | 60  | 04.06.26   |
| 7          | Brinza topita afumata amb „De Posehonia”      | kg      | 60           | 60                   | 06.03.26   |                        |                          | neg.                   | 30           | 13.0               |                | miere, gust de afumate    | min 25                | 85±5%         |                    | 0,-4               | 06.04.26                    | 60  | 04.06.26   |
| 8          | Brinza topita afumata amb „De Posehonia”      | kg      | 60           | 60                   | 06.03.26   |                        |                          | neg.                   | 40           | 14.0               |                | miere, gust de afumate    | min 65                | 85±5%         |                    | 0,-4               | 06.04.26                    | 60  | 04.06.26   |
| 9          | Brinza topita afumata amb „De Basarabia”      | amb     | 60           | 60                   | 06.03.26   |                        |                          | neg.                   | 30           | 13.0               |                | miere, gust de afumate    | min 25                | 85±5%         |                    | 0,-4               | 06.04.26                    | 60  | 04.06.26   |
| 10         | Brinza topita afumata amb „De Basarabia”      | kg      | 60           | 60                   | 06.03.26   |                        |                          | neg.                   | 30           | 13.0               |                | miere, gust de afumate    | min 25                | 85±5%         |                    | 0,-4               | 06.04.26                    | 60  | 04.06.26   |
| 11         | Unt „Smaltine” 200 g                          | 200 g   | 16           | 16                   |  |                        |                          | neg.                   | 62.0         | 16                 | -12            | corespunde HG             | 35.0                  | max 80%       |                    | 0,-4,-18°C         | 26.04.26                    | 35/120  | 01.05.2026-07.25   |
| 12         | Unt „Tărănesc” 200 g                          | 200 g   | 16           | 16                   |  |                        |                          | neg.                   | 72.5         | 16                 | -12            | corespunde HG             | 25.0                  | max 80%       |                    | 0,-4,-18°C         | 06.04.26                    | 35/120  | 05.05.2026-08.25   |
| 13         | Unt din smântână dulce 200g                   | 200 g   | 16           | 16                   |  |                        |                          | neg.                   | 82.5         | 16                 | -12            | corespunde HG             | 16.0                  | max 80%       |                    | 0,-4,-18°C         | 06.04.26                    | 35/120  | 09.05.2026-08.26   |
| 14         | Amestec de grăsimi tarinabile „De Masă” 200 g | 200 g   | 16           | 16                   |  |                        |                          | neg.                   | 72.0         | 16                 | -12            | corespunde SF             | 25.5                  | max 80%       |                    | 0,-4,-18°C         | 02.04.26                    | 35/120  | 06.05.2026-07.26   |
| 15         | Amestec de grăsimi tarinabile „Dorina” 200 g  | 200 g   | 16           | 16                   |  |                        |                          | neg.                   | 62.0         | 16                 | -12            | corespunde SF             | 35.7                  | max 80%       |                    | 0,-4,-18°C         | 02.04.26                    | 35/120  | 06.05.2026-07.26   |
| 16         | Unt „Tărănesc” 10kg                           | 10kg    | 1            | 1                    |  |                        |                          | neg.                   | 72.5         | 16                 | -12            | corespunde HG             | 25.0                  | max 80%       |                    | 0,-4,-18°C         | 11.04.26                    | 10/265  | 12.04.2026-03.27   |
| 17         | Unt din smântână dulce 10 kg                  | 10kg    | 1            | 1                    |  |                        |                          | neg.                   | 72.5         | 16                 | -12            | corespunde HG             | 25.0                  | max 80%       |                    | 0,-4,-18°C         | 01.10.25                    | 10/265  | 12.04.2026-03.27   |
| 18         | Unt din smântână dulce 5 kg                   | 5kg     | 4            | 4                    |  |                        |                          | neg.                   | 82.5         | 16                 | -12            | corespunde HG             | 16.0                  | max 80%       |                    | 0,-4,-18°C         | 25.04.26                    | 10/265  | 12.04.2026-03.27   |

Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate Hoțarie 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



Unul monolit s-a pastrat la t+18°C pîna la data livrării  
Brinza maturata semitare gîmpă, dăsechiderea ambalajului se păstrează la frigider reambalată la temperatura 0,+4°C-10 zile fără depășirea termenului de vabilitate  
Responsabil : Laborant pe calitate

07.04.26