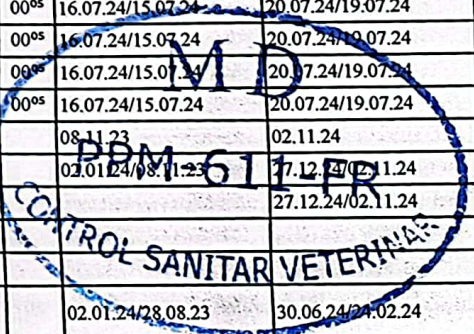
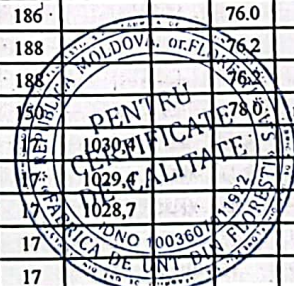


Denumirea produsului	D.N.	Nr. Lotului	Nr. certificatului	Indici fizico - chimici								Temperatura, °C	Ora finaliz. proces tehnol.	Data fabricării, ambalării, etichetării	Data finalizării termenului de valabilitate	Termenul de valabilitate (zile)	Ora expirării termenului de valabilitate	
				F.m.g. % max.	Aciditatea, °T	Densitatea, °A	SUD min. %	Umiditatea, % max.	sare, % max.	Grupa de puritate	Proba la Fosfoza							
Lapte 2,5% de con st. 930/500 pel 11		16/15	166/165	2,5	16	1028.0					I	neg.	+2°C +6°C	00 <sup>00</sup>	16.07.24/15.07.24	22.07.24/21.07.24	7	23 <sup>55</sup>
Lapte 1,5% de con. st.900g/ 930ml/pel 11		16/15	166/165	1,5	16	1028,2					I	neg.	+2°C +6°C	00 <sup>00</sup>	16.07.24/15.07.24	22.07.24/21.07.24	7	23 <sup>55</sup>
Lapte 3,5% de consum sticla 930 ml		16/15	166/165	3,5	16	1028,0					I	neg.	+2°C +6°C	00 <sup>00</sup>	16.07.24/15.07.24	22.07.24/21.07.24	7	23 <sup>55</sup>
Lapte acru 4,0% paharel 400g		16/15	166/165	4.0	76							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	16.07.24/15.07.24	24.07.24/22.07.24	10	23 <sup>35</sup>
Lapte covăsit 4,0% sticlă 0,450g/ 500g		16/15	166/165	4,0	82							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	16.07.24/15.07.24	24.07.24/22.07.24	10	23 <sup>35</sup>
Chefir 0% sticla degresat 930g		16/15	166/165	0	90							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	16.07.24/15.07.24	24.07.24/22.07.24	10	23 <sup>35</sup>
Chefir 1,0% pelic.stic.0,450g/ 500g/930g		16/15	166/165	1,0	92							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	16.07.24/15.07.24	24.07.24/22.07.24	10	23 <sup>35</sup>
Chefir bifido. 2,5% sticlă 500g/450g/900g/930g		16/15	166/165	2,5	92							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	16.07.24/15.07.24	24.07.24/22.07.24	10	23 <sup>35</sup>
Chefir 2,5% pel.sticlă 0,450g/500g/930g		16/15	166/165	2,5	92							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	16.07.24/15.07.24	24.07.24/22.07.24	10	23 <sup>35</sup>
Chefir 3,5% sticlă 0,450g/500g		16/15	166/165	3,5	92							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	16.07.24/15.07.24	24.07.24/22.07.24	10	23 <sup>35</sup>
Iaurt piersic 1,5% sticlă 0,450g/ 500g		5	165	2,5	82		9,5					neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	15.07.24	28.07.24	14	23 <sup>25</sup>
Iaurt multifruct 1,5% sticlă 0,450g/ 500g		5	165	2,6	82		9,5					neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	15.07.24	28.07.24	14	23 <sup>25</sup>
Iaurt căpșună 1,5% sticlă 0,450g/ 500g		7	165	2,7	82		9,5					neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	15.07.24	28.07.24	14	23 <sup>25</sup>
Iaurt caise 1,5% sticlă 0,450g/ 500g		6	165	2,8	80		9,5					neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	15.07.24	28.07.24	14	23 <sup>25</sup>
Iaurt clasic 1,5% st. 0,450g/ 500g		7	165	2,9	80		9,5					neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	15.07.24	28.07.24	14	23 <sup>25</sup>
Iaurt clasic 2,6% pel. 500g		3	165	2,10	82		9,5					neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	15.07.24	28.07.24	14	23 <sup>25</sup>
Iaurt clasic 2,5% pah 125g/150gr		5/4	165/162	2,11	78		9,5					neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	15/11.07.24	28/24.07.24	14	23 <sup>25</sup>
Smântână 15,0% fer. 350g pah/15pel 500g		16/15	166/165	2,12	68							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	16.07.24/15.07.24	22.07.24/21.07.24	7	23 <sup>45</sup>
Smântână 20,0% 250 g/ 350 g 200g,500g pel		16/15	166/165	2,13	66							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	16.07.24/15.07.24	22.07.24/21.07.24	7	23 <sup>45</sup>
Smântână 25,0% fermentată 250 g/ 350 g pah		16/15	166/165	2,14	66							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	16.07.24/15.07.24	22.07.24/21.07.24	7	23 <sup>45</sup>
Smântână 10,0% fermen.pel.500g/200/400gpah		16/15	166/165	2,15	68							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	16.07.24/15.07.24	22.07.24/21.07.24	7	23 <sup>45</sup>
Brânză proaspătă 2,0% amb 500g		16/15	166/165	2,16	186		76.0					neg.	0, +4°C	00 <sup>05</sup>	16.07.24/15.07.24	20.07.24/19.07.24	5	23 <sup>55</sup>
Brânză proaspătă 5,0% amb 500g /5kg		19/18	166/165	2,17	188		76.2					neg.	0, +4°C	00 <sup>05</sup>	16.07.24/15.07.24	20.07.24/19.07.24	5	23 <sup>55</sup>
Brânză proaspătă 9,0% amb 500g/3kg		26/25/24	166/165	2,18	188		76.2					neg.	0, +4°C	00 <sup>05</sup>	16.07.24/15.07.24	20.07.24/19.07.24	5	23 <sup>55</sup>
Br. granulat 4,0% pah.300g/0%3KG		16/15	166/165	2,19	188		76.2					neg.	+2°C +6°C	00 <sup>05</sup>	16.07.24/15.07.24	20.07.24/19.07.24	5	23 <sup>55</sup>
Lapte 1,5% steril 11 UHT/0.900				2,20								I	neg.	(0,25)°C	08.11.23	02.11.24	365	
Lapte 2,5% steril 11 UHT/făra lactoz 2,5%				2,21								I	neg.	(0,25)°C	03.01.24/08.11.23	17.12.24/02.11.24	365	
Lapte 3,2 %/3,5% steril 11 UHT.				2,22								I	neg.	(0,25)°C		27.12.24/02.11.24	365	
Smântina dulce 33% 500gr Bel.				2,23	17								neg.	(0,20)°C			182	
Smântina dulce 10% 500gr Bel.				2,24	17								neg.	(0,20)°C			182	
Brânzica glazurata:vanilin, nuci, cacao, piersic, visina, caramela, capsuna, afine, cocos 36g				2,25	134/180			39					neg.	-18°C	02.01.24/28.08.23	30.06.24/24.02.24	120	

H.G 158 din 07.03.2019

CTE1746-2017



Corespunde cerintelor de calitate pentru lapte si produsele lactate Hotarire 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  
Caracterristicile organoleptice corespund cerințelor documentului normativ.

Data și ora eliberării certificatului 16.07.2024

Responsabil : Laborant pe calitate



Extras din certificat de calitate Nr.166/165

Nr. ordine	Denumirea produsului	Nr. partidei	Termen de maturizare	Data fabricării (data finalizării procesului tehnologic)	Denumirea documentului	INDICI FIZICO CHIMICI											
						Fosfatază	% de Grăsimi	Substanță uscată degresată, min.	Aciditatea, °T	Temperatura în produs, °C	Indicii organoleptici	Umiditatea, %	% de sare	Umiditatea aerului	Temperatura de pasturare, °C	Data fabricării (unt, br. topita, spread), Data ambalării (brinza maturata)	Termenul de realizare (zile) din ziua preambalării
1	Brânză maturată semitare „De Olanda” amb,kg	272842	60	04.06.24/15.05.24	H.G 158 din 07.03.19	neg.	45			coresp. H.G	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4	15/12/11/10/09.07.24	60	12/09/08/07/06.09.24
2	Brânză maturată semitare „Rossiischi”, amb	13116	60	06.06.24	H.G 158 din 07.03.19	neg.	45			coresp. H.G	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4	15/12/11/10/09.07.24	60	12/09/08/07/06.09.24
3	Brânză maturată semitare „De Olanda”, amb, kg, Ucraina	1	60	04.05.24	H.G 158 din 07.03.19	neg.	50			coresp. H.G	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	15/12/11/10/09.07.24	60	12/09/08/07/06.09.24
4	Brânză cu cheag tare, „Ucrainian” amb, kg Ucraina	1	60	02.05.24	H.G 158 din 07.03.19	neg.	45			coresp. H.G	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	15/12/11/10/09.07.24	60	12/09/08/07/06.09.24
5	Brânză maturată semitare, „Rossiischi” kg	37	60	04.06.24	H.G 158 din 07.03.19	neg.	45			coresp. H.G	max 45	1,5-2,5	85±5%	0,+4	15/12/11/10/09.07.24	60	12/09/08/07/06.09.24
6	Brânză cu cheag tare „Rossiischi” kg, amb, Ucraina	1	60	06.05.24	H.G 158 din 07.03.19	neg.	50			coresp. H.G	max 45	1,5-2,5	85±5%	0,+4	15/12/11/10/09.07.24	60	12/09/08/07/06.09.24
7	Brânză maturată semitare „De Posehonie” amb, kg	1	60	05.06.24	H.G 158 din 07.03.19	neg.	45			coresp. H.G	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4	15/12/11/10/09.07.24	60	12/09/08/07/06.09.24
8	Produs de Brânză tare „Russchi” amb, kg Ucraina	3	60	06.05.24	H.G 158 din 07.03.19	neg.	50			coresp. H.G	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+8	15/12/11/10/09.07.24	60	12/09/08/07/06.09.24
9	Brânză topită 175 g „Delicioasă”	1			H.G 158 din 07.03.19	neg.	40	34		coresp. H.G	min 65	max 3	max 85%	0,+4	15.07.24/09.07.24	60	12/06.09.24
10	Brânză topită afumată amb / kg „De Basarabia” vid	2			H.G 158 din 07.03.19	neg.	30	34		coresp. H.G	min 55	max 3	max 85%	0,+4	20.06.24	90	17.09.24
11	Unt „Sm.dulce” 200g	3			H.G 158 din 07.03.19	neg.	62,0		16	-12	coresp. H.G	35,0	max 80%	0,+4/-18	26.06.24	35/120	30.07.24
12	Unt „Țărănesc” 200 g	6/1			H.G 158 din 07.03.19	neg.	72,5		16	-12	coresp. H.G	25,0	max 80%	0,+4/-18	05.07.24	35/120	10.08.24
13	Unt din smântina dulce 200g/10kg	3/1			H.G 158 din 07.03.19	neg.	82,5		16	-12	coresp. H.G	16,0	max 80%	0,+4/-18	05.07.24	35/120	10.08.24
14	Amestec de grăsimi tartarabile „De Masă”, 200 g	19/20			SF00459075 - 007:2010	neg.	72,0		16	-12	coresp. H.G	26	max 80%	0,+4/-18	05.07.24	35/120	10.08.24/20.10.24
15	Amestec de grăsimi tartarabile „Dorința” 200 g	18			SF00459075 - 007:2010	neg.	62,0		16	-12	coresp. H.G	33,7	max 80%	0,+4/-18	12.07.24	35/120	17.08.24
16	Unt „Țărănesc” 10kg	2			H.G 158 din 07.03.19	neg.	72,5		16	-12	coresp. H.G	25,0	max 80%	0,+4/-18	25.10.23	10/365	25.07.24/24.10.24
17	Unt „Țărănesc” 5 kg	2			H.G 158 din 07.03.19	neg.	72,5		16	-12	coresp. H.G	25,0	max 80%	0,+4/-18	30.06.24	10/365	25.07.24/11.06.25
18	Unt din smântina dulce 5.0kg	2			H.G 158 din 07.03.19	neg.	82,5		16	-12	coresp. H.G	16,0	max 80%	0,+4/-18	26/14.06.24	10/365	25.07.24/3.06.25

Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate Hotărâre 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 **16.07.2024**

Untul monolit s-a pasturat la t-18°C pînă la data livrării  
Brinza maturată semitare după deschiderea ambalajului se păstrează la frigider preambalată la temperatura 0, +4 °C- 15 zile fără depășirea termenului de valabilitate  
Responsabili: Laborant pe calitate

