

Nr. probe	Denumirea produsului	Denumirea standardului	Proba fizică	Nr. de probe	Cantitatea probă analizată	INDICII FIZICI CHIMICI										Data fabricării / Data analizei (luna / ziua / anul)	Data expirării termenului de valabilitate
						Aciuitate, °	T. de coacere în cuptor, °C	Densitate	Indicele refringent	Indicele de dispersie	Umiditatea, %	Umiditatea aerului	Umiditatea aerului	Temperatura, °C	Umiditatea aerului		
110709	Lapte 1,5% de con. st. 500/900 pel 1l	H.G158	neg	1,5	min 8,2	16		1018,0	coresp							05/04/05/26	23 ^{an}
110709	Lapte 2,5% de con. st. 450ml/900ml pel 1l / 500 ml pel /del	H.G158	neg	2,5	min 8,2	16		1018,1	coresp							05/04/05/26	23 ^{an}
110709	Lapte 3,5% de consum sticla 900 ml	H.G158	neg	3,5	min 8,2	16		1018,0	coresp							05/04/05/26	23 ^{an}
110709	Lapte 3,8% de consum integral, integral B.S st 900ml	H.G158	neg	3,8	min 8,2	16		1018,8	coresp							05/04/05/26	23 ^{an}
109708	Lapte acru, covăsit 4,0% pah 400gr, st 450g/500g	H.G158	neg	4,0	min 7,8	78/81			coresp							04/05/26/02/04/26	23 ^{an}
110709	Chefir sticla degresat 900g /450g delacta	H.G158	neg	0,05	min 7,8	91			coresp							05/05/26/04/04/26	23 ^{an}
110709	Chefir 1,0% pelic, stic. 500g/450g/900g	H.G158	neg	1,0	min 7,8	91			coresp							05/05/26/04/04/26	23 ^{an}
110709	Chefir bifido, 2,5% sticla 450g/500g/900g delacta	H.G158	neg	2,5	min 7,8	91			coresp							05/05/26/04/04/26	23 ^{an}
110709	Chefir 2,5% pel, sticla 450g/500g/900g/delacta/plus	H.G158	neg	2,5	min 7,8	92			coresp							05/05/26/04/04/26	23 ^{an}
110709	Chefir 3,5% sticla 450g	H.G158	neg	3,5	min 7,8	91			coresp							05/05/26/04/04/26	23 ^{an}
108707	laurt piersic / fr pădure/cereale+fib. 1,5% sticla 450g	H.G158	neg	1,5	min 9,5	86			coresp							04/05/26/01/05/26	23 ^{an}
108705	laurt multifruct 1,5% sticla 450g/ 500g pel /0.150 g	H.G158	neg	1,5	min 9,5	86			coresp							04/05/26/29/04/26	23 ^{an}
108705	laurt căpsună 1,5% sticla 450g /pel 500g delacta	H.G158	neg	1,5	min 9,5	86			coresp							04/05/26/29/04/26	23 ^{an}
108707	laurt caise 1,5% sticla 450g/pel 500g delacta	H.G158	neg	1,5	min 9,5	86			coresp							04/05/26/29/04/26	23 ^{an}
108707	laurt elastic/ afine+cereale+fib. 1,5% st. 450g	H.G158	neg	1,5	min 9,5	86			coresp							04/05/26/29/04/26	23 ^{an}
108	laurt elastic 2,6% pel. 500g	H.G158	neg	2,6	min 9,5	86			coresp							02/05/26/01/05/26	23 ^{an}
108	laurt elastic 2,5% pah 150gr	H.G158	neg	2,5	min 9,5	84/86			coresp							02/05/26	23 ^{an}
110708	Smântână 15,0% fer. 350g pah/ 500g pel/delacta	H.G158	neg	15,0	min 3,6	47			coresp							05/02/05/26	23 ^{an}
110708	Smântână 12% fer. 350g pah	H.G158	neg	20,0	min 3,6	68			coresp							05/05/26/02/05/26	23 ^{an}
106	Smântână 20,0% 250g, 350 g /500g pel delacta	H.G158	neg	25,0	min 3,6	68			coresp							04/05/26/02/05/26	23 ^{an}
106	Smântână 25,0% fermentată 350 g păh	H.G158	neg	10,0	min 3,6	68			coresp							04/05/26/02/05/26	23 ^{an}
106	Smântână 10,0% fermentat pel. 500g/200g pah	H.G158	neg	2,0		68			coresp	30,0						04/05/26/02/05/26	23 ^{an}
106	Brinză proaspătă 2,0% amb 500g	H.G158	neg	2,0		176			coresp	80,0			0,+4°C			05/05/26/04/05/26	23 ^{an}
106	Brinză proaspătă 5,0% amb 500g, 3 kg	H.G158	neg	5,0		176			coresp	80,0			0,+4°C			05/05/26/04/05/26	23 ^{an}
106	Brinză proaspătă 5,5% amb 350 g/delacta	H.G158	neg	5,5		176			coresp	80,0			0,+4°C			05/05/26/04/05/26	23 ^{an}
106	Brinză proaspătă 9,0% amb 500g/0.350g/3kg delacta	H.G158	neg	9,0		176			coresp	74,0	max1		0,+4°C			05/05/26/04/05/26	23 ^{an}
109	Br. granulat 4,0% pah 300g/200g/0%3KG	H.G158	neg	4,0		150			caracter beluzi	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C			05/05/26/04/05/26	23 ^{an}
5	Brinză maturata semitare „De Olanda” amb,kg,pel	H.G158	neg						caracter beluzi	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C			04/05/26/30/29/04/26	
3	Brinză maturata semitare „Rossiischii” amb,kg,pel	H.G158	neg	50					caracter beluzi	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4°C			04/05/26/30/29/04/26	
6	Brinză maturată semitare „De Posehonie” amb,kg	H.G158	neg	45					caracter beluzi	max 42	1,3-1,8	85±5%	0,+4°C			04/05/26/30/29/04/26	
18	Brinză topită 175 g pah „Delicioasă”	H.G158	neg	40	min 34				caracter beluzi	max 65	1,5-2,5	85±5%	0,+4°C			24/04/26	
4	Brinză topită afumată amb/ kg „De Basarabia”, vid	H.G158	neg	30	min 34				caracter beluzi	min 55	1,5-2,5	85±5%	0,+4°C			04/05/26/30/29/04/26	
10	Unt „Sm dulce 200 g	H.G158	neg	62,0	max 3,5	16	-12		coresp	35,0			max 80%	0,+4/-18°C		24/04/26	
21	Unt „Tărănesc” 200 g	H.G158	neg	72,5	max 2,5	16	-12		coresp	25,0			max 80%	0,+4/-18°C		26/04/26	
21	Unt din smintina dulce 200g	H.G158	neg	82,5	max 2,0	16	-12		coresp	16,0			max 80%	0,+4/-18°C		26/04/26	
10	Amestec de grăsimi tartinabile „De Masă”, 200 g	S.F.	neg	72,0		16	-12		coresp	25,5			max 80%	0,+4/-18°C		16/04/26	
8	Amestec de grăsimi tartinabile „Dorința” 200 g	S.F.	neg	62,0		16	-12		coresp	35,7			max 80%	0,+4/-18°C		09/04/26	
1	Unt „Tărănesc” 10kg	H.G158	neg	72,5	max 2,5	16	-12		coresp	25,0			max 80%	0,+4/-18°C		11/03/26	
1	Unt „Tărănesc” 5kg	H.G158	neg	72,5	max 2,5	16	-12		coresp	25,0			max 80%	0,+4/-18°C		11/10/23	
4	Unt din smintina dulce 5.0kg/10kg	H.G158	neg	82,5		16	-12		coresp	16,0			max 80%	0,+4/-18°C		25/03/26	
3	Lapte praf degresat	H.G158	neg	0,07		16			coresp	5,0			max 80%	0,+10°C		24/08/23	
123	Brinză topită afumată amb / kg „SULUGUNI, vid	H.G158	neg	30,0					coresp	max 36	max 3,0	85±5%	-1°C, +6°C			05/04/26	
103	Aran 1,0%/ Aran cu mărar 1,8%	H.G158	neg	1,0/1,8		80			coresp				+2°C +6°C			27/14/26	

Brinză maturată semitare „De Olanda”, „Rossiischii”, „De Posehonie”, după deschidere a se consuma în decurs de 14 zile. Untul monolit s-a păstrat la -18°C până la data fabricării

Data eliberării raportului 05.05.2026
Rezultatele încercărilor se referă numai la probele analizate

Responsabil: _____

Laborant pe calitate _____

