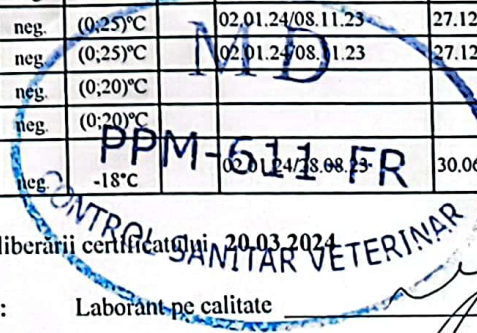
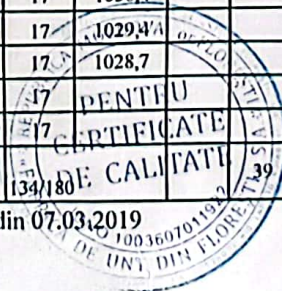


Denumirea produsului	D.N.	Nr. Lotului	Nr. certificatului	Indici fizico - chimici							Temperatura, °C	Ora finaliz. proces tehnol.	Data fabricării, ambalării, eliberării	Data finalizării termenului de valabilitate	Termenul de valabilitate (zile)	Ora expirării termenului de valabilitate		
				F.m.g. % max.	Aciditatea, °T	Densitatea, °A	SUD min. %	Umiditatea, % max.	sare, % max.	Grupa de puritate							Proba la Fosforaza	
Lapte 2,5% de con st. 930/500 pel 1l		20/19	67/66	2,5	16	1028,0					I	neg.	+2°C +6°C	00 ³⁰	20.03.24/19.03.24	26.03.24/25.03.24	7	23 ⁵⁵
Lapte 1,5% de con. st.900g/ 930ml/pel 1l		20/19	67/66	1,5	16	1028,2					I	neg.	+2°C +6°C	00 ³⁰	20.03.24/19.03.24	26.03.24/25.03.24	7	23 ⁵⁵
Lapte 3,5% de consum sticla 930 ml		20/19	67/66	3,5	16	1028,0					I	neg.	+2°C +6°C	00 ³⁰	20.03.24/19.03.24	26.03.24/25.03.24	7	23 ⁵⁵
Lapte acru 4,0% paharel 400g		20/19	67/66	4,0	78							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	20.03.24/19.03.24	29.03.24/28.03.24	10	23 ³⁵
Lapte covăsit 4,0% sticlă 500g		20/19	67/66	4,0	80							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	20.03.24/19.03.24	29.03.24/28.03.24	10	23 ³⁵
Chefir 0% sticla degresat 930g		20/19	67/66	0	88							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	20.03.24/19.03.24	29.03.24/28.03.24	10	23 ³⁵
Chefir 1,0% pelic, stic. 500g/900/930g		19/18	66/65	1,0	96/96							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	19.03.24/18.03.24	28.03.24/23/27.03.24	10	23 ³⁵
Chefir bifido. 2,5% sticlă 500g/450g/900g/930g		19/18	67/66	2,5	92/92							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	20.03.24/19.03.24	29.03.24/28.03.24	10	23 ³⁵
Chefir 2,5% pel, sticlă 500g/900/930g		20/19	67/66	2,5	92/92							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	20.03.24/19.03.24	29.03.24/28.03.24	10	23 ³⁵
Chefir 3,5% sticlă 500g		19/18	66/65	3,5	92							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	19/18.03.24	28/27.03.24/23	10	23 ³⁵
Iaurt piersic 1,5% sticlă 500g		8	67	2,5	85		9,5					neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	20.03.24	02.04.24	14	23 ²⁵
Iaurt multifrukt 1,5% sticlă 500g		6	65	2,6	85		9,5					neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	18.03.24	31.03.24	14	23 ²⁵
Iaurt căpșună 1,5% sticlă 500g		7	65	2,7	80		9,5					neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	18.03.24	31.03.24	14	23 ²⁵
Iaurt caise 1,5% sticlă 500g		8/7	67/65	2,8	80		9,5					neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	20/18.03.24	02.04.24/31.03.24	14	23 ²⁵
Iaurt clasic 1,5% st. 500g		6	65	2,9	82		9,5					neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	18.03.24	31.03.24	14	23 ²⁵
Iaurt clasic 2,6% pel. 500g		3	65	2,10	80		9,5					neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	18.03.24	31.03.24	14	23 ²⁵
Iaurt clasic 2,5% pah 125g/150gr		5/4	64/61	2,11	78		9,5					neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	16/13.03.24	28/26.03.24	14	23 ²⁵
Smântână 15,0% fer. 350g pah/15pel 500g		20/19	67/66	2,12	72/72							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	20.03.24/19.03.24	26.03.24/25.03.24	7	23 ⁴⁵
Smântână 20,0% 250 g/ 350 g 200g, 500g pel		20/19	67/66	2,13	66/66							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	20.03.24/19.03.24	26.03.24/25.03.24	7	23 ⁴⁵
Smântână 25,0% fermentată 250 g/ 350 g păh		20/19	67/66	2,14	66/66							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	20.03.24/19.03.24	26.03.24/25.03.24	7	23 ⁴⁵
Smântână 10,0% fermen. pel. 500g/200/400gpah		20/19	67/66	2,15	68/68							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	20.03.24/19.03.24	26.03.24/25.03.24	7	23 ⁴⁵
Brânză proaspătă 2,0% amb 500g		20/19	67/66	2,16	188			76,0				neg.	0, +4°C	00 ⁰⁵	20.03.24/19.03.24	24.03.24/23.03.24	5	23 ⁵⁵
Brânză proaspătă 5,0% amb 500g /5kg		26/25	67/66	2,17	188			76,2				neg.	0, +4°C	00 ⁰⁵	20.03.24/19.03.24	24.03.24/23.03.24	5	23 ⁵⁵
Brânză proaspătă 9,0% amb 500g/3kg		22/21	67/66	2,18	188			76,2				neg.	0, +4°C	00 ⁰⁵	20.03.24/19.03.24	24.03.24/23.03.24	5	23 ⁵⁵
Br. granulat 4,0% pah.300g/0%3KG		20/19	67/66	2,19	150			78,0	max1			neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	20.03.24/19.03.24	24.03.24/23.03.24	5	23 ⁵⁵
Lapte 1,5% steril 1l UHT/0.900				2,20	17	1030,4					I	neg.	(0;25)°C		08.11.23	02.11.24	365	
Lapte 2,5% steril 1l UHT/fara lactoz 2,5%				2,21	17	1029,4					I	neg.	(0;25)°C		02.01.24/08.11.23	27.12.24/02.11.24	365	
Lapte 3,2 %/3,5% steril 1l UHT.				2,22	17	1028,7					I	neg.	(0;25)°C		02.01.24/08.11.23	27.12.24/02.11.24	365	
Smântâna dulce 33% 500gr Bel.				2,23	17							neg.	(0;20)°C				182	
Smântâna 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							neg.	-18°C		02.11.24/18.08.23	30.06.24/24.02.24	120	

Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produselor 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
Caracteristicile organoleptice corespund cerințelor documentului normativ.

Data și ora eliberării certificatului: 20.03.2024

Responsabil : Laborant pe calitate



Extras din certificat de calitate Nr.67/66

Nr. partidei	Denumirea produsului	Termen de maturizare	Data fabricării după maturizare	Denumirea documentului	INDICII FIZICO CHIMICI							Umiditatea aerului	Temperatura, °C	Data fabricării, ambalării, eliberării	Termenul de realizare (zile) din ziua preambalării	Data finalizării termenului de valabilitate
					Fosfatază	% de Grăsimi	Substanță uscată degresată, min.	Aciditatea, °T	Temperatura în produs, °C	Indicii organoleptici	Umiditatea, %					
522	Brînză maturată semitare „De Olanda” amb,kg	60	14.03.24/11/22.11.23	H.G 158 din 07.03.19	neg.	45				max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	19/18/15/14.03.24	60	17/16/13/12.05.24
80	Brînză maturată semitare „Rossiischii”, amb	60	12.12.23	H.G 158 din 07.03.19	neg.	45				max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	19/18/15/14/13.03.24	60	17/16/13/12/11.05.24
12	Brînză maturată semitare „De Olanda”, amb, kg, Ucraina		07/05.03.24	H.G 158 din 07.03.19	neg.	50				max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4°C	19/15.03.24	60	17/13.05.24
1	Brînză cu cheag tare „Ucrainian” amb, kg, Ucraina	60	04.01.24	H.G 158 din 07.03.19	neg.	45				max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4°C	19/15/13.03.24/21/16.02.24	60	17/13.11.05.24/11/9/14.04.24
77	Brînză maturată semitare „Rossiischii” kg	60	04.12.23	H.G 158 din 07.03.19	neg.	45				max 45	1,5-2,5	85±5%	0,+4°C	19/18/15/13.03.24	60	17/16/13/11.05.24
	Brînză cu cheag tare „Rossiischii” kg, amb, Ucraina			H.G 158 din 07.03.19	neg.	50				max 45	1,5-2,5	85±5%	0,+4°C		60	
10	Brînză maturată semitare „De Posehoniie” amb,kg	45	27.11.23	H.G 158 din 07.03.19	neg.	45				max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	19/18/15/14/11.03.24	60	17/16/12/09.05.24
1	Produs de Brînză tare „Russchii” amb,kg, Ucraina	60	02.08.23	H.G 158 din 07.03.19	neg.	50				max 43	1,3-1,8	85±5%	0+8°C	19/15.03.24	60	17/13.05.24
1	Brînză topită 175 g „Delicioasă”		11.03.24	H.G 158 din 07.03.19	neg.	40	34			max 65	max 3	max 85%	0,+4°C	11.03.24	60	09.05.24
2	Brînză topită afumată amb./kg „De Basarabia” vid			H.G 158 din 07.03.19	neg.	30	34			min 55	max 3	max 85%	0,+4°C	06.03.24	90	03.06.24
2	Unt „Sm.dulce” 200g			H.G 158 din 07.03.19	neg.	62,0				max 35,0	max 80%	0,+4/-18°C	07.03.24	35/120	12/05.04.24	
2	Unt „Tărănesc” 200 g			H.G 158 din 07.03.19	neg.	72,5				max 25,0	max 80%	0,+4/-18°C	18.03.24	35/120	23/17.04.24	
3	Unt din smîntina dulce 200g/10kg			H.G 158 din 07.03.19	neg.	82,5				max 16,0	max 80%	0,+4/-18°C	13.03.24	35/120/65	17.04.24	
7	Amestec de grăsimi tartinabile „De Masă” 200 g			SF00459075 - 007:2010	neg.	72,0				max 26,1	max 80%	0,+4/-18°C	07.03.24	35/120	11.04.24	
6	Amestec de grăsimi tartinabile „Dorința” 200 g			SF00459075 - 007:2010	neg.	62,0				max 35,7	max 80%	0,+4/-18°C	14.03.24	35/120	18.04.24	
9	Unt „Tărănesc” 10kg			SF00459075 - 007:2010	neg.	72,5				max 25,0	max 80%	0,+4/-18°C	02.06.23	10/365	29.03.24/25.07.24	
2	Unt „Tărănesc” 5 kg			SF00459075 - 007:2010	neg.	72,5				max 25,0	max 80%	0,+4/-18°C	08.01.24	10/365	29.03.24/01.01.25	
1	Unt din smîntina dulce 5,0kg			SF00459075 - 007:2010	neg.	82,5				max 16,0	max 80%	0,+4/-18°C	01.03.24	10/365	29.03.24/08.02.25	

Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactice Hoțarite 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 **20.03.2024**

Ușorul honoroliu se păstrează la t-18°C pînă la data expirării
Brînză maturată semitare după preschiderea ambalajului se păstrează la frigider reambalată
în temperatură de 4°C - 15 zile în ambalajul original
Responsabil: **LABORATOR VETERINAR**

LABORATOR VETERINAR

LABORATOR VETERINAR