

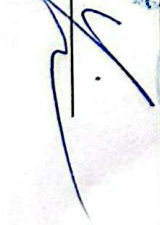


S.A. „Fabrica de unt din Florești”
CERTIFICAT DE CALITATE 146

Denumirea produsului	D.N.	Nr. Lotului	Cantitatea Novete	Indici fizico - chimici														
				F.m.g.,% max.	Aciditatea, °T	Densitatea, °A	Umiditatea, % max.	SUD min. %	sare, % max.	Grupa de puritate	Proba la Fosfotaza	Temperatura, °C	Ora finaliz. proces tehnol.	Data fabricarii, ambalării, eliberării	Data finalizării termenului de valabilitate	Termenul de valabilitate (zile)	Ora expirării termenului de valabilitate	
Lapte 2,5% de con.st.450ml/900ml/pel 1l/ 500 ml pel		25/24		2,5	16	1028,0					I	neg.	+2°C + +6°C	00 ²⁰	25.06.25/24.06.25	01.07.25/30.06.25	7	23 ⁵⁵
Lapte 1,5% de con.st.900ml/pel 1l		25/24		1,5	16	1028,2					I	neg.	+2°C + +6°C	00 ²⁰	25.06.25/24.06.25	01.07.25/30.06.25	7	23 ⁵⁵
Lapte 3,5% de consum sticla 900 ml		25/24		3,5	16	1028,0					I	neg.	+2°C + +6°C	00 ²⁰	25.06.25/24.06.25	01.07.25/30.06.25	7	23 ⁵⁵
Lapte 3,8% de consum integral st 900ml		25/24		3,8	16	1028,8						neg.	+2°C + +6°C	00 ¹⁰	25.06.25/24.06.25	01.07.25/30.06.25	7	23 ⁵⁵
Lapte acru, pah 400g/ covășit 4,0% st 450g		25/24		4,0	16	8880						neg.	+2°C + +6°C	00 ¹⁰	25/24/23.06.25	04.02.25	10	23 ⁵⁵
Chefir 0% sticla degresat 900g /450g		24		0	90							neg.	+2°C + +6°C	00 ¹⁰	25/24.06.25	03.07.25	10	23 ⁵⁵
Chefir 1,0% pelic 500g, stic. 450g/900g		24		1,0	9496							neg.	+2°C + +6°C	00 ¹⁰	24.06.25	03.07.25	10	23 ⁵⁵
Chefir bifido. 2,5% sticla 450g/900g		24		2,5	9294							neg.	+2°C + +6°C	00 ¹⁰	24.06.25	03.07.25	10	23 ⁵⁵
Chefir 2,5% pel 500g, sticla 450g/900g		24		2,5	9496							neg.	+2°C + +6°C	00 ¹⁰	24.06.25	03.07.25	10	23 ⁵⁵
Chefir 3,5% sticla 450g		24		3,5	9496							neg.	+2°C + +6°C	00 ¹⁰	24.06.25	03.07.25	10	23 ⁵⁵
Laurt piestic 1,5% sticla 450g		8..7		1,5	86							neg.	+2°C + +6°C	00 ¹⁰	25/21.06.25	08.07.25/04.07.25	14	23 ⁵⁵
Laurt multifruct 1,5% sticla 450g/500g pel		7..6.4		1,5	90							neg.	+2°C + +6°C	00 ¹⁰	25/21.06.25	06/04.07.25	14	23 ⁵⁵
Laurt căpsună 1,5% sticla 450g		8..7		1,5	86							neg.	+2°C + +6°C	00 ¹⁰	25/21.06.25	08.07.25/04.07.25	14	23 ⁵⁵
Laurt caise 1,5% sticla 450g		7..6		1,5	90							neg.	+2°C + +6°C	00 ¹⁰	25/21.06.25	08.07.25/04.07.25	14	23 ⁵⁵
Laurt clasic 1,5% st. 450g		7..6		1,5	82							neg.	+2°C + +6°C	00 ¹⁰	25/21.06.25	08.07.25/04.07.25	14	23 ⁵⁵
Laurt clasic 2,6% pel. 500g		5..4		2,6	78							neg.	+2°C + +6°C	00 ¹⁰	23.06.25	09/06.04.25	14	23 ⁵⁵
Laurt clasic 2,5% pah 150g		3..2		2,5	78							neg.	+2°C + +6°C	00 ¹⁰	25/18.06.25	08.07.25/04.07.25	14	23 ⁵⁵
Smântână 15,0%, 12% fer. 350g pah/ 500g pel		24/21		15,0	66							neg.	+2°C + +6°C	00 ¹⁰	24/21.06.25	05/03.07.25	15	23 ⁵⁵
Smântână 20,0%, 250g, 350 g. 500g pel		25/23		20,0	68							neg.	+2°C + +6°C	00 ¹⁰	25/23.06.25	08/05.07.25	15	23 ⁵⁵
Smântână 25,0% fermentată 350 g pah		25/23		25,0	68							neg.	+2°C + +6°C	00 ¹⁰	25/23.06.25	08/05.07.25	15	23 ⁵⁵
Smântână 10,0% fermentat pel.500 g/200/400g pah		24/19		10,0	66							neg.	+2°C + +6°C	00 ¹⁰	24.06.25	05/03.07.25	15	23 ⁵⁵
Brînză proaspătă 2,0% amb 500g		25/24		2,0	174							neg.	+2°C + +4°C	00 ⁰⁵	25.06.25/24.06.25	29.06.25/28.06.25	5	00 ³⁵
Brînză proaspătă 5,0% amb 500g/5 kg		25/24		5,0	174							neg.	+2°C + +4°C	00 ⁰⁵	25.06.25/24.06.25	29.06.25/28.06.25	5	23 ⁵⁵
Brînză proaspătă 5,5% amb 350 g		25/24		5,5	174							neg.	+2°C + +4°C	00 ⁰⁵	25.06.25/24.06.25	29.06.25/28.06.25	5	23 ⁵⁵
Brînză proaspătă 9,0% amb 500g/0.350g 3kg		25/24		9,0	174							neg.	+2°C + +4°C	00 ⁰⁵	25.06.25/24.06.25	29.06.25/28.06.25	5	23 ⁵⁵
Br. granulat 4,0% pah.300g /200g /0%3KG		25/24		4,0	150							neg.	+2°C + +6°C	00 ⁰⁵	25.06.25/24.06.25	29.06.25/28.06.25	5	23 ⁵⁵
Lapte 2,5 steril UHT/1000 g		4..9		1,5	17	1030,4					I	neg.	(0 ⁺ +25)°C		06.02.25	01.02.26	365	
Lapte 2,5% steril UHT/1000 g Barista		4..9		2,5	17	1029,4					I	neg.	(0 ⁺ +25)°C		06.02.25	01.02.26	365	
Lapte 3,2 steril UHT/1000 g		4..9		3,2	17	1028,7					I	neg.	(0 ⁺ +25)°C		06.02.25	01.02.26	365	
Brînzica glazurată: vanilie, cacao, piestic, visina, caramela, capsuna, nuc, aline, cocos		26/18		134/180											02.01.25	30.06.25	180	

Correspondența cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate e 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 25.06.25

Responsabil Laborator de Calitate
 PP14-014-EP
 18°C



Nr. ordine	Denumirea produsului	Nr. partidei	Termen de maturizare	Data fabricării (data finalizării procesului tehnologic)	Denumirea standardului	In greutate netto,kg/pac	INDICI FIZICO CHIMICI							Umiditatea aerului	Temperatura de pasturare, °C	Data fabricării (unt,br.topita, sprecl).Data ambalari(brinza maturata)	Termenul de realizare (zile) din ziua preambalari, livrari kg	Data finalizari termenului de valabilitate	
							Fosfatază	% de Grăsimi	Substanță uscată degresată, min.	Aciditatea, °T	Temperatura în produs, °C	Indicii organoleptici	Umiditatea, %						% de sare
1	Brînză maturata semitare „De Olanda”,amb,kg	24	45	04.06.25	H.G 158 din 07.03.2019		neg.	45			4	caracter. brînzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4	24/23/20.06.25	60	22/21/18.08.25
2	Brînză maturata „ Olanda”Ucraina kg,amb	1	60	15.04.25			neg.	45			4	caracter. brînzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4	24/23/20.06.25	60	22/21/18.08.25
3	Brînză maturata semitare „Rossiischii ,amb,kg	23	60	05.06.25			neg.	50			4	caracter. brînzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	24/23/20.06.25	60	22/21/18.08.25
4	Brînză maturată semitare "De Posehonie"amb	3	45	15.06.25			neg.	45			4	caracter. brînzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	24/23/20.06.25	60	22/21/18.08.25
5	Brînză maturată semitare "De Posehonie"kg	3	45	15.06.25			neg.	45			4	caracter. Pr.brînzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4	24/23/20.06.25	60	22/21/18.08.25
6	Produs „Russkii”amb,kg	2	60	07.01.25			neg.	45			4	caracter. Pr.brînzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4	24/23/20.06.25	60	22/21/18.08.25
7	Brînză maturata „Ucrainschii” ,amb,kg Ucraina	1	60	27.03.25			neg.	50				caracter. Pr.brînzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	24/23/20.06.25	60	22/21/18.08.25
8	Brînză topită 175 g „Delicioasă”	2					neg.	40	34			pur lactat acid	max 65	max 3	85±5%	0,+4	17.06.25	60	15.08.25
9	Brînză topită afumată amb./ kg „De Basarabia”, vid	2		16.06.25			neg.	30	34			picant, gust de afumare	min 55	max 3	85±5%	0,+4°C;0	24/23/20.06.25	60	22/21/18.08.25
10	Unt „Sm.dulce 200 g	3..					neg.	62,0		16	-12	corespunde HG	35,0		max 80%	0,+4/-18°C	22/15.06.25	35/120	20.07.25/06.10.25
11	Unt „Țărănesc” 200 g	3				neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	18/15.06.25	35/120	16.07.25/03.10.25	
12	Unt din smîntînă dulce 200g	3				neg.	82,5		16	-12	corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	22/19.06.25	35/120	13.07.25/07/01.10.25	
13	Amestec de grăsimi tartinabile "De Masă", 200 g	2			SF 00459075-007:2010	neg.	72,0		16	-12	corespunde SF	25,5		max 80%	0,+4/-18°C	19.06.25	35/120	18.07.25/06.10.25	
14	Amestec de grăsimi tartinabile „Dorința” 200 g					neg.	62,0		16	-12	corespunde SF	35,7		max 80%	0,+4/-18°C	19.06.25	35/120	18/16.25/06.10.25	
15	Unt „Țărănesc”10kg	1				neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	18.05.25	10/365	04.07.25/06.05.26	
16	Unt „Țărănesc” 5kg	2			neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	30.04.25	10/365	04.07.25/07.02.26		
17	Unt din smîntînă dulce 5 kg/10 kg	1			H.G 158	neg.	82,5		16	-12	corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	20.06.25	10/365	04.07.25/02.05.26	

Corespunde cerintelor de calitate pentru lapte si produselor 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
Data și ora eliberării certificatului

25.06.25

Untul monolit s-a pastrat la t-18°C pînă la data livrării

Brînză maturată semitare după deschiderea ambalajului se păstrează la frigider reambal la temperatura 0 , +4 °C- 15 zile fără depășirea termenului de valabilitate

Responsabil : Laborant pe calitate