



S.A. „Fabrica de unt din Florești”
CERTIFICAT DE CALITATE nr.289

Certificat de conformare a Sistemului
de Management al Calitatii EN ISO 22000
nr. 158 din 07.03.2019

Denumirea produsului	DN	Nr. Lotului	Cantitatea Novete	Indicii fizico-chimici										
				F.m. g. % max.	Aciditatea, °T	Densitatea, °A	Umiditatea, % max.	SUD min. %	max. % max.	Grupa de puritate	Probe la Fosforata	Temperatura, °C	Ora finaliz. proces tehnol.	Data fabricarii/ambalării/eliberării
Lapte 1,5% de conținut pe lactoză	11	09	1,5	16	103,4	8,2	8,2	1	neg.	+2°C + +6°C	09.12.25	15.12.25	7	23 ^h
Lapte 1,5% de conținut pe lactoză	900 ml	09	1,5	16	103,4	8,2	8,2	1	neg.	+2°C + +6°C	09.12.25	15.12.25	7	23 ^h
Lapte 2,5% de conținut pe lactoză	11	09	2,5	16	103,2	8,2	8,2	1	neg.	+2°C + +6°C	09.12.25	15.12.25	7	23 ^h
Lapte 2,5% de conținut pe lactoză	900 ml	09	2,5	16	103,2	8,2	8,2	1	neg.	+2°C + +6°C	09.12.25	15.12.25	7	23 ^h
Lapte 2,5% de conținut pe lactoză	490 ml	09	2,5	16	103,2	8,2	8,2	1	neg.	+2°C + +6°C	09.12.25	15.12.25	7	23 ^h
Lapte 3,5% de conținut pe lactoză	900 ml	09	3,5	16	103,6	8,2	8,2	1	neg.	+2°C + +6°C	09.12.25	15.12.25	7	23 ^h
Lapte 3,5% de conținut pe lactoză	900 ml	09	3,5	16	103,6	8,2	8,2	1	neg.	+2°C + +6°C	09.12.25	15.12.25	7	23 ^h
Lapte acru 4,0% pe lactoză	40g		4,0		102,8	8,2	8,2			+2°C + +6°C				
Lapte acru 4,0% pe lactoză	459g		4,0		102,8	8,2	8,2			+2°C + +6°C				
Chefir depresat 0,05% sticlă /debet	909g	09	0,05	92		7,8	7,8			+2°C + +6°C	08.12.25	18.12.25	10	23 ^h
Chefir depresat 0,05% sticlă /debet	459g	09	0,05	92		7,8	7,8			+2°C + +6°C	09.12.25	18.12.25	10	23 ^h
Chefir 1,0% sticlă	909g	08	1,0	94		7,8	7,8			+2°C + +6°C	08.12.25	17.12.25	10	23 ^h
Chefir 1,0% sticlă	909g	09	1,0	94		7,8	7,8			+2°C + +6°C	09.12.25	18.12.25	10	23 ^h
Chefir 1,0% sticlă	490g	09	1,0	94		7,8	7,8			+2°C + +6°C	09.12.25	18.12.25	10	23 ^h
Chefir "Ban Srahun" 2,5% sticlă	909g	09	2,5	96		7,8	7,8			+2°C + +6°C	09.12.25	18.12.25	10	23 ^h
Chefir bifidobacterii 2,5% sticlă	909g	09	2,5	96		7,8	7,8			+2°C + +6°C	09.12.25	18.12.25	10	23 ^h
Chefir bifidobacterii 2,5% sticlă	459g	09	2,5	96		7,8	7,8			+2°C + +6°C	09.12.25	18.12.25	10	23 ^h
Chefir 2,5% sticlă	909g	09	2,5	96		7,8	7,8			+2°C + +6°C	09.12.25	18.12.25	10	23 ^h
Chefir 2,5% sticlă	909g	09	2,5	96		7,8	7,8			+2°C + +6°C	09.12.25	18.12.25	10	23 ^h
Chefir 2,5% sticlă	459g	09	2,5	96		7,8	7,8			+2°C + +6°C	09.12.25	18.12.25	10	23 ^h
Chefir 3,5% sticlă	459g	09	3,5	96		7,8	7,8			+2°C + +6°C	09.12.25	18.12.25	10	23 ^h
Lapte clasic 2,6% pe lactoză	909g		2,6			7,8	7,8			+2°C + +6°C				
Lapte clasic 2,6% pe lactoză	159g		2,6			7,8	7,8			+2°C + +6°C				
Lapte clasic 1,5% pe lactoză	459g		1,5			9,5	9,5			+2°C + +6°C				
Lapte clasic 1,5% pe lactoză	459g		1,5			9,5	9,5			+2°C + +6°C				
Lapte clasic 1,5% pe lactoză	459g		1,5			9,5	9,5			+2°C + +6°C				
Lapte casei 1,3% sticlă /pe lactoză	459g		1,3			9,5	9,5			+2°C + +6°C				
Lapte casei 1,3% sticlă /pe lactoză	459g		1,3			9,5	9,5			+2°C + +6°C				
Lapte multifruct 2,5% pe lactoză	909g		2,5			9,5	9,5			+2°C + +6°C				
Lapte multifruct 2,5% pe lactoză	459g		2,5			9,5	9,5			+2°C + +6°C				
Lapte multifruct 1,5% sticlă	459g		1,5			9,5	9,5			+2°C + +6°C				
Smetană 15,0% pe lactoză /debet	909g	09	15,0	68		3,6	3,6			+2°C + +4°C	09.12.25	23.12.25	15	23 ^h
Smetană 15,0% pe lactoză /debet	359g	09	15,0	68		3,6	3,6			+2°C + +4°C	09.12.25	23.12.25	15	23 ^h
Smetană 12,0% pe lactoză	359g	09	12,0	68		9,5	9,5			+2°C + +4°C	09.12.25	23.12.25	15	23 ^h
Smetană 20,0% pe lactoză /debet	909g	08	20,0	68		9,5	9,5			+2°C + +4°C	09.12.25	23.12.25	15	23 ^h
Smetană 20,0% pe lactoză /debet	359g		20,0			9,5	9,5			+2°C + +4°C				
Smetană 20,0% pe lactoză	259g		20,0			9,5	9,5			+2°C + +4°C				
Smetană 20,0% pe lactoză	359g		20,0			9,5	9,5			+2°C + +4°C				
Smetană 25,0% pe lactoză	909g	09	25,0	68		3,6	3,6			+2°C + +4°C	09.12.25	23.12.25	15	23 ^h
Smetană 25,0% pe lactoză	409g	09	25,0	68		3,6	3,6			+2°C + +4°C	09.12.25	23.12.25	15	23 ^h
Smetană 10,0% pe lactoză	209g	09	10,0	68		9,5	9,5			+2°C + +4°C	09.12.25	23.12.25	15	23 ^h
Smetană 10,0% pe lactoză	209g	09	10,0	68		9,5	9,5			+2°C + +4°C	09.12.25	23.12.25	15	23 ^h
Smetană 10,0% pe lactoză	509g	09	10,0	68		9,5	9,5			+2°C + +4°C	09.12.25	23.12.25	15	23 ^h
Brișcă proaspătă 2,0% pe lactoză	51g	09	2,0	178		80,0	80,0			0°C + +4°C	08.12.25	13.12.25	5	23 ^h
Brișcă proaspătă 2,0% pe lactoză	509g	09	2,0	178		80,0	80,0			0°C + +4°C	08.12.25	13.12.25	5	23 ^h
Brișcă proaspătă 5,0% pe lactoză	509g	09	5,0	178		80,0	80,0			0°C + +4°C	08.12.25	13.12.25	5	23 ^h
Brișcă proaspătă 5,0% pe lactoză	509g	09	5,0	178		80,0	80,0			0°C + +4°C	08.12.25	13.12.25	5	23 ^h
Brișcă proaspătă 5,5% pe lactoză /debet	359g	09	5,5	178		80,0	80,0			0°C + +4°C	08.12.25	13.12.25	5	23 ^h
Brișcă proaspătă 5,5% pe lactoză /debet	359g	09	5,5	178		80,0	80,0			0°C + +4°C	08.12.25	13.12.25	5	23 ^h
Brișcă proaspătă 9,0% pe lactoză	31g	09	9,0	176		80,0	80,0			0°C + +4°C	08.12.25	13.12.25	5	23 ^h
Brișcă proaspătă 9,0% pe lactoză /debet	509g	09	9,0	176		80,0	80,0			0°C + +4°C	08.12.25	13.12.25	5	23 ^h
Brișcă proaspătă 9,0% pe lactoză /debet	509g	09	9,0	176		80,0	80,0			0°C + +4°C	08.12.25	13.12.25	5	23 ^h
Brișcă proaspătă 0,05% pe lactoză	31g		0,05			max1				+2°C + +6°C				
Brișcă proaspătă 0,05% pe lactoză	309g	09	4,0	150		78,0	78,0			+2°C + +6°C	08.12.25	13.12.25	5	23 ^h
Brișcă proaspătă 4,0% pe lactoză	309g	09	4,0	150		78,0	78,0			+2°C + +6°C	08.12.25	13.12.25	5	23 ^h

Compozitor: conducer de calitate pentru lapte și produse lactice Hoare nr.158 din 07.03.2019
H.G nr.1499 din 30.12.2016/H.G nr.520 din 22.06.2010
Legi nr.279 din 15.12.2017/Legii nr.221 din 16.03.2009
Data și ora eliberării certificatului 09.12.2025



Responsabil:

Laboant pe calitate

CERTIFICAT DE CALITATE Nr.289

Nr. ordine	Denumirea produsului	kg	Nr. partidei	Termen de maturizare	Data fabricării (data finalizării procesului tehnologic)	Denumirea standardului	In greutate neto, kg/pac	INDICII 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, spred), Data ambalării (brinza maturata)	Termenul de realizare (zile) din ziua preambalării, livrării kg	Data finalizării termenului de vabilitate
1	Brînză maturată semitare „De Olanda”	kg	84/75	90	29.10.25			neg.	45				caracter: brinzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4	09/05/04/03.12.25	60	06/02.01.26/01.01.26
2	Brînză maturată semitare „De Olanda”	kg/a mb	84/75	60	29.10.25			neg.	45			4	caracter: brinzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4	09/05/04/03.12.25	60	06/02.01.26/01.01.26
3	Brînză maturată semitare „Rossischii	amb	60/59	60	22.10.25			neg.	45			4	caracter: brinzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4	09/05/04/03.12.25	60	06/02.01.26/01.01.26
4	Brînză maturată semitare „Rossischii	kg	60/59	60	22.10.25			neg.	50			4	caracter: brinzei	max 45	1,3-1,8	85±5%	0,+4	09/05/04/03.12.25	60	06/02.01.26/01.01.26
5	Brînza maturată semitare "De Posehonic"	amb	60	60	24.10.25			neg.	45				caracter: brinzei	max 45	1,3-1,8	85±5%	0,+4	09/05/04/03.12.25	60	06/02.01.26/01.01.26
6	Brînza maturată semitare "De Posehonic"	kg	60	60	24.10.25			neg.	45			4	caracter: brinzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	09/05/04/03.12.25	60	06/02.01.26/01.01.26
7	Brînză topită „Delicioasă”	175g	1/3				0	neg.	40	34			puț lactat acid	max 65	max 3	85±5%	0,+4	04.12.25/28.01.25	60	01.01.26/26/18.01.25
8	Brînză topită afumată amb „De Basarabia”	amb	4/3					neg.	30				picant gust de afumare	min 55	min 55	85±5%	0,+4	27.11.25/14.10.25	60	25.01.26/12.12.25
9	Brînză topită afumată kg „De Basarabia”	kg	2					neg.	30	34			picant gust de afumare	min 55	min 55	85±5%	0,+4	06.11.25	60	04.01.26
10	Unt „Sm.dulce 200 g	200 g	4					neg.	62,0			16 -12	corespunde HG	35,0	max 80%	0,+4/-18°C	01.12.25	35/120	06.01.26/11.02.26	
11	Unt „Tărănesc” 200 g	200 g	1					neg.	72,5			16 -12	corespunde HG	25,0	max 80%	0,+4/-18°C	01.12.25	35/120	06.01.26/01.04.26	
12	Unt din smântână dulce 200g	200 g	6/5					neg.	82,5			16 -12	corespunde HG	16,0	max 80%	0,+4/-18°C	04.12.25	35/120	10.01.26	
13	Amestec de grăsimi tartinabile „De Masă”, 200 g	200 g	3					neg.	72,0			16 -12	corespunde SF	25,5	max 80%	0,+4/-18°C	26.11.25	35/120	30.12.25/08.02.25	
14	Amestec de grăsimi tartinabile „Dorința” 200 g	200 g	4/3					neg.	62,0			16 -12	corespunde SF	35,7	max 80%	0,+4/-18°C	03.12.25/26.11.25	35/120	30.12.25/08.02.26/01.26/	
15	Unt „Tărănesc” 10kg	10kg	2					neg.	72,5			16 -12	corespunde HG	25,0	max 80%	0,+4/-18°C	06.02.07.25	10/565	18.12.25/06.01.26	
16	Unt „Tărănesc” 5kg	5kg	1					neg.	72,5			16 -12	corespunde HG	25,0	max 80%	0,+4/-18°C	01.08.25/07.07.25	10/565	18.12.25/16.07.26	
17	Unt din smântână dulce 10 kg	10kg						neg.												
18	Unt din smântână dulce 5 kg	5kg	1					neg.	82,5			16 -12	corespunde HG	16,0	max 80%	0,+4/-18°C	06.10.26/25.09.25	10/565	18.12.25/10.07.26	

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

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

09.12.25

