

CERTIFICAT DE CALITATE Nr.299

Nr. ordine	Denumirea produsului	Nr. partidei	Termen de maturizare	Data fabricării (data finalizării procesului tehnologic)	Denumirea standardului	In greutate netto,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 pastrare, °C	Data fabricării (unt,br.topita, spread),Data ambalari(brinza maturata)	Termenul de realizare (zile) din ziua preambalarii, livrării kg	Data finalizării termenului de valabilitate
1	Brînză maturată semitartare „De Olanda”, amb	98/88	45//60	23.10.24//02.10.24	H.G 158 din 07.03.2019		neg.	45			4	caracter: brinzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4	17/16/13..12.24	60	14/13/10/09.02.24
2	Brînză maturată semitartare „De Olanda”kg	88/98	45//60	23.10.24//02.10.24			neg.	45			4	caracter: brinzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4	17/16/13..12.24	60	14/13/10/09.02.24
3	Brînză maturată semitartare „Rossiischi”, amb	57/55	60	26.11.24//10.24			neg.	50			4	caracter: brinzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	17/16/13..12.24	60	14/13/10/09.02.24
4	Brînză maturată semitartare „Rossiischi”, kg	57/55	60	26.11.24//10.24			neg.	45			4	caracter: brinzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	17/16/13..12.24	60	14/13/10/09.02.24
5	Brînza maturată semitartare "De Posehonie"amb	6/4	60	10.12.24//10.24			neg.	45			4	caracter: Pr.brinzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4	17/16/13..12.24	60	14/13/10/09.02.24
6	Brînza maturată semitartare "De Posehonie" kg	6/4	60	10.12.24//10.24			neg.	45			4	caracter: Pr.brinzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4	17/16/13..12.24	60	14/13/10/09.02.24
7	Produs de brinză „Russki”klaseskii ,amb,kg Ucraina	3					neg.	50				caracter: Pr.brinzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	17/16/13..12.24	60	14/13/10/09.02.24
8	Brînza topită 175 g „Delicioasă”	1/2					neg.	40	34			pur lactat acid	max 65	max 3	85±5%	0,+4	13/05.12.24	60	10/02.02.24
9	Brînza topită afumată amb/kg „De Basarabia”, vid	1					neg.	30	34			piciant gust de afumare	min 55	max 3	85±5%	0,+4°C	05.12.24	90	03.02.25
10	Unt „Sm.dulce 200 g	4					neg.	62,0				corespunde HG	35,0		max 80%	0,+4/-18°C	12/08.12.24	35/120	16/13.01.25/04.04.25
11	Unt „Țărănesc” 200 g	1/2/3					neg.	72,5				corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	12/08/05.12.24	35/120	16/13/10/01.25/13.03.25
12	Unt din smântână dulce 200g	7					neg.	82,5				corespunde HG	18,0		max 80%	0,+4/-18°C	12/05.12.24	35/120	17/10.01.25/04.04.25
13	Amestec de grăsimi tartinabile "De Masă", 200 g	22/21					neg.	72,0				corespunde SF	25,5		max 80%	0,+4/-18°C	13/06.12.24	35/120	31.12.24/28.03.25
14	Amestec de grăsimi tartinabile „Dorința” 200 g	19					neg.	62,0				corespunde SF	25,5		max 80%	0,+4/-18°C	13/06.12.24	35/120	31.12.24/16.02.25
15	Unt „Țărănesc” 10kg	3/2					neg.	72,5				corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	07/05.06.24	10/365	27.12.24/05.06.25
16	Unt „Țărănesc” 5kg	1					neg.	72,5				corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	16.10.24	10/365	27.12.24/15.10.25
17	Unt din smântână dulce 5 kg	1					neg.	82,5				corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	12.07.24	10/365	27.12.24/12.07.25

Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produselor lactate Holțar 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: 18.12.24

Brinza maturată semitartare după deschiderea ambalajului se păstrează la frigider reamb
la temperatura 0, +4 °C- 15 zile fără depășirea termenului de valabilitate
Responsabil: Laborant pe calitate

Untul ambalaj este pastrat la t-18°C pîna la data livrării