

Denumirea produsului	D.N.	Nr. Lotului	Cantitatea Novete	Indici fizico - chimici							Temperatura, °C	Ora finaliz. proces tehnol.	Data fabricarii, ambala ri, eliberării	Data finalizării termenului de valabilitate	Termenul de valabilitate (zile)	Ora expirării termenului de valabilitate		
				F.m.g., % max.	Aciditatea, °T	Densitatea, °A	Umiditatea, % max.	SUD min. %	sare, % max.	Grupa de puritate							Proba la Fosfotaza	
Lapte 2,5% de con st. 500/900 pel 1l		26		2,5	16	1028,0					I	neg.	+2°C +6°C	00 <sup>20</sup>	26.03.24	01.04.24	7	23 <sup>55</sup>
Lapte 1,5% de con. st. 930/900ml pel 1l		26		1,5	16	1028,2					I	neg.	+2°C +6°C	00 <sup>20</sup>	26.03.24	01.04.24	7	23 <sup>55</sup>
Lapte 3,5% de consum sticla 900 ml		26		3,5	16	1028,0					I	neg.	+2°C +6°C	00 <sup>20</sup>	26.03.24	01.04.24	7	23 <sup>55</sup>
Lapte 3,8% de consum integral, st 900ml		26		3,8	16	1028,8						neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	26.03.24	01.04.24	7	23 <sup>35</sup>
Lapte acru, covășit 4,0% pah/400gr, st 500g		26		4,0	16	76/80						neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	26.03.24	04.04.24	10	23 <sup>35</sup>
Chefir 0% sticla degresat 900g		26		0	88							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	26.03.24	04.04.24	10	23 <sup>35</sup>
Chefir 1,0% pelic, stic. 500g/930/900g		26		1,0	90/90							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	26.03.24	04.04.24	10	23 <sup>35</sup>
Chefir bifido. 2,5% sticla 500g/900g		26		2,5	90/90							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	26.03.24	04.04.24	10	23 <sup>35</sup>
Chefir 2,5% pel, sticla 500g/900g		26		2,5	90/90							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	26.03.24	04.04.24	10	23 <sup>35</sup>
Chefir 3,5% sticla 500g		26		3,5	90							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	26.03.24	04.04.24	10	23 <sup>35</sup>
Laurt piensic 1,5% sticla 500g		9		1,5	82							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	25.03.24	07.04.24	14	23 <sup>45</sup>
Laurt multifruct 1,5% sticla 500g		8		1,5	80							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	25.03.24	07.04.24	14	23 <sup>35</sup>
Laurt căpșună 1,5% sticla 500g		9		1,5	82							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	25.03.24	07.04.24	14	23 <sup>35</sup>
Laurt caise 1,5% sticla 500g		10		1,5	84							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	25.03.24	07.04.24	14	23 <sup>35</sup>
Laurt clasic 1,5% st. 500g		8		1,5	82							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	25.03.24	07.04.24	14	23 <sup>35</sup>
Laurt clasic 2,6% pel. 500g		4		2,6	80							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	25.03.24	07.04.24	14	23 <sup>35</sup>
Laurt clasic 2,5% pah 125g/150gr		9		2,5	76							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	25.03.24	07.04.24	14	23 <sup>35</sup>
Smântână 15,0% fer. 350g pah/ 500g pel		26		15,0	68							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	26.03.24	01.04.24	7	23 <sup>45</sup>
Smântână 20,0% 250g, 350 g, 500g pel		26		20,0	68/68							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	26.03.24	01.04.24	7	23 <sup>45</sup>
Smântână 25,0% fermentată 350 g pah		26		25,0	68							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	26.03.24	01.04.24	7	23 <sup>45</sup>
Smântână 10,0% fermentat pel. 500 g/200/400g pah		26		10,0	68							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	26.03.24	01.04.24	7	23 <sup>45</sup>
Brînză proaspătă 2,0% amb 500g		26		2,0	188							neg.	0°C +4°C	00 <sup>05</sup>	26.03.24	30.03.24	5	00 <sup>35</sup>
Brînză proaspătă 5,0% amb 500g/5kg		34		5,0	188							neg.	0°C +4°C	00 <sup>05</sup>	26.03.24	30.03.24	5	23 <sup>35</sup>
Brînză proaspătă 9,0% amb 500g/3kg		28		9,0	188							neg.	0°C +4°C	00 <sup>05</sup>	26.03.24	30.03.24	5	23 <sup>35</sup>
Brînză proaspătă 9,0% amb 500g/3kg		28		9,0	188							neg.	0°C +4°C	00 <sup>05</sup>	26.03.24	30.03.24	5	23 <sup>35</sup>
Br. granulat 4,0% pah. 300g/0%/3KG		26		4,0	150							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>05</sup>	26.03.24	30.03.24	5	23 <sup>35</sup>
Lapte 1,5 steril II UHT/0,900				1,5	17	1030,4					I	neg.	(0,25)°C	00 <sup>05</sup>	08.11.23/02.01.24	07.03.24	365	
Lapte 2,5% steril II UHT/F.lactoză/0,900				2,5	17	1029,4					I	neg.	(0,25)°C	00 <sup>05</sup>	08.11.23/02.01.24	07.03.24	365	
Lapte 3,2 steril II UHT				3,2	17	1028,7					I	neg.	(0,25)°C	00 <sup>05</sup>	08.11.23/02.01.24	07.03.24	365	
Brînză cu cheajare CHEDDAR/SULUGUNI, Ucraina				45								neg.	-4°C +6°C	08.09.10/23	07.03.01.24	180/90		
Brînză cu cheajare MOZZARELLA/SULUGUNI, Ucraina				45/30								neg.	-4°C +6°C	08.09.10/23	07.03.01.24	180/90		
Brînză cu cheajare MOZZARELLA/SULUGUNI, Ucraina				45/30								neg.	-4°C +6°C	08.09.10/23	07.03.01.24	180/90		
Brînză glazurată: vanilie/cacao/piersic, visina, caramela, capsuna, nucii, alfine/cocos				26/18	134/180							neg.	-18°C	28.08.23/02.01.24	24.02.24/20.06.24	180		

Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate e Hotărîre 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 26.03.24

Responsabil: Laborant pe calitate

*[Signature]*



