



Agentul economic: S.A. «JLC» or. Chisinau
 Destinatari: Conform facturii.
 Transport: Auto specializat.

CERTIFICAT DE CALITATE: Nr 57

Data: 12 Ianuarie 2025



Sistem de management integrat ISO 9001/22000

nr.	Denumirea produsului	D. N. al produselor.	Tip Ambalaj.	Lot.	Data fabricarii.	Data expirarii.	Termen de realizare a productiei (zile)	Indici fizico - chimici			Temp pastrarii produselor °C.	Cantitatea (buc.)
								Grasime %	Acidit °T	Fosfa-taza		
1	Smântână 30% 450g	HG nr. 158 din 07.03.19 IT 00458963-03:2020	Pahar	12	12.01	25.01	14	30	66	lips	(1..6)°C	
2	Smântână 30% 300g	HG nr. 158 din 07.03.19 IT 00458963-03:2020	Pahar	12	12.01	25.01	14	30	66	lips	(1..6)°C	
3	Smântână 25% 300g	HG nr. 158 din 07.03.19 IT 00458963-03:2020	Pahar	12	12.01	25.01	14	25	66	lips	(1..6)°C	
4	Smântână 20% 400g	HG nr. 158 din 07.03.19 IT 00458963-03:2020	Pahar	12	12.01	25.01	14	20	66	lips	(1..6)°C	
5	Smântână 20% 300g	HG nr. 158 din 07.03.19 IT 00458963-03:2020	Pahar	12	12.01	25.01	14	20	66	lips	(1..6)°C	
6	Smântână 20% 230g	HG nr. 158 din 07.03.19 IT 00458963-03:2020	Pahar	12	12.01	25.01	14	20	66	lips	(1..6)°C	
7	Smântână 20% 225g	HG nr. 158 din 07.03.19 IT 00458963-03:2020	Pahar	12	12.01	25.01	14	20	66	lips	(1..6)°C	
8	Smântână 15% 400g	HG nr. 158 din 07.03.19 IT 00458963-03:2020	Pahar	12	12.01	25.01	14	15	66	lips	(1..6)°C	
9	Smântână 10% 400g	HG nr. 158 din 07.03.19 IT 00458963-03:2020	Pahar	12	12.01	25.01	14	10	66	lips	(1..6)°C	
10	Smântână 20% 1000g.	HG nr. 158 din 07.03.19 IT 00458963-03:2020	Caldare	12	12.01	25.01	14	20	66	lips	(1..6)°C	
11	Smântână 15% 1000g.	HG nr. 158 din 07.03.19 IT 00458963-03:2020	Caldare	12	12.01	25.01	14	15	66	lips	(1..6)°C	
12	Smântână 30% 8 kg.	HG nr. 158 din 07.03.19 IT 00458963-03:2020	Bidone	12	12.01	25.01	14	30	66	lips	(1..6)°C	
13	Smântână 20% 8 kg.	HG nr. 158 din 07.03.19 IT 00458963-03:2020	Bidone	12	12.01	25.01	14	20	68	lips	(1..6)°C	
14	Smântână 20 % 500g. T.M	HG nr. 158 din 07.03.19 IT 00458963-03:2020	Peliculă	12	12.01	25.01	14	20	66	lips	(1..6)°C	
15	Smântână 15 % 500g. T.M	HG nr. 158 din 07.03.19 IT 00458963-03:2020	Peliculă	12	12.01	25.01	14	15	66	lips	(1..6)°C	
16	Smântână 10 % 500g. T.M	HG nr. 158 din 07.03.19 IT 00458963-03:2020	Peliculă	12	12.01	25.01	14	10	66	lips	(1..6)°C	

Eliberat: Sectia "Controlul calitatii".

Functia: Controlor de calitate.

Responsabil: Anton A.

Temperatura de transportare de la +1 până la +6 C.

Indicii organoleptici corespund documentelor normative in vigoare.

Controlul sigurantei produselor lactate este efectuat in conformitate cu planurile de autocontrol, elaborate de SA "JLC". Prezentul certificat de calitate este eliberat in urma rezultatelor incercarilor de laborator efectuate de laboratorul atestat, prin care se atesta ca produsele livrate corespund cerintelor de calitate si sunt sigure pentru consumul uman!





Certificat de calitate № 82

Sistem de management integrat ISO 9001/22000

Agentul economic: SA „Incomlac”
Destinatar: Conform facturii
Transport: Auto specializat

Denumirea produsului	D.N. al produselor	Tip ambalaj	Numărul lotului	Data fabricării	Data expirării	Termen de realizare a producției (zile)	Indicii fizico-chimici					Numărul tocurilor	Masa netă (buc)
							Grăsime, %	Acidit., °T	Densit., kg/ m ³ umidit., %	Fosfataza	Temperat. păstrării produselor (°C)		
Brânza proaspătă de vaci 5%, 250g.	IT 00458963-12:2012	Hirtie laminată	12	12.01	15.01	4 zile	5,0	204	73,0	lips	(1...6)°C		
Brânza proaspătă de vaci 5,5%, 5kg		Peliculă				4 zile	5,5		73,0	lips	(1...6)°C		
Brânza proaspătă de vaci 5,5%, 12kg		Peliculă					4 zile	5,5		73,0	lips	(1...6)°C	
Brânza proaspătă de vaci 9%, 500g.	Cerințe de calitate pentru lapte și produse lactate HG 158 din 07.03.2019	Peliculă	12	12.01	15.01	4 zile	9,0	142	73,0	lips	(1...6)°C		
Brânza proaspătă de vaci 9%, 5 kg		Peliculă				4 zile	9,0		73,0	lips	(1...6)°C		
Brânza proaspătă de vaci 9%, 12kg		Peliculă				4 zile	9,0		73,0	lips	(1...6)°C		
Smântână Dulce 35%, 500g	IT 04928383-38:2013/A1:2016	Peliculă	12	12.01	15.01	4 zile	35,0	14		lips	(1...6)°C		
Smântână Dulce 20%, 500g		Peliculă				4 zile	20,0			lips	(1...6)°C		

Eliberat: Laborator

Functia: Laborant expert

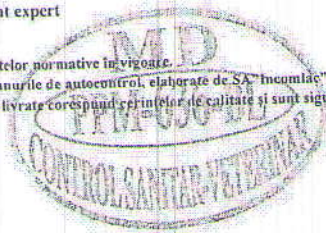
Responsabil: Crijanovschi C

Temperatura de transportare de la +1°C până la 4°C

Indicii organoleptici corespund. Indicatorii senzoriali corespund documentelor normative în vigoare.

Controlul siguranței produselor lactate este efectuat în conformitate cu planurile de autocontrol, elaborate de SA „Incomlac”. Prezentul certificat de calitate este eliberat în urma rezultatelor încercărilor de laborator efectuate de laboratorul atestat, prin care se atesta ca produsele livrate corespund cerințelor de calitate și sunt sigure pentru consumul uman.

Data eliberării certificatului 12.01.2025





Certificat de calitate № 85

Agentul economic: SA „Incomlac”
Destinatar: Conform facturii
Transport: Auto specializat

Sistem de management integrat ISO 9001/22000

Denumirea produsului	D.N. al produselor	Tip ambalaj	Numărul lotului	Data fabricării	Data expirării	Termen de realizare a producției (zile)	Indicii fizico-chimici					Numărul locurilor	Masa netă (buc)
							Grăsime, %	Acidit., °T	Densit., kg/ m ³ umidit., %	Fosfa-taza	Temperat. păstrării produselor (°C)		
Lapte 1,5%, 415ml	Cerințe de calitate pentru lapte și produse lactate HC 158 din 07.03.2019 IT 00458963-013:2020	PET	12	12.01	17.01	6 zile	1,5	18	1028	lips	(2...4)°C		
Lapte 1,5%, 930ml		PET	12	12.01	17.01	6 zile	1,5	18	1028	lips	(2...4)°C		
Lapte 2,5%, 930ml		PET	12	12.01	17.01	6 zile	2,5	18	1028	lips	(2...4)°C		
Lapte 3,5%, 930ml		PET	12	12.01	17.01	6 zile	3,5	18	1028	lips	(2...4)°C		
Lapte 2,5%, 1000 ml		Peliculă	12	12.01	17.01	6 zile	2,5	18	1028	lips	(2...4)°C		
Lapte 2,5%, 1000 ml		Peliculă					6 zile	2,5		1028	lips	(2...4)°C	

Eliberat: Laborator

Funcția: Laborant expert

Responsabil: Crijanovski

Temperatura de transportare de la +2°C până la 4°C

Indicii organoleptici corespund documentelor normative în vigoare.

Controlul siguranței produselor lactate este efectuat în conformitate cu planurile de autocontrol, elaborate de SA „Incomlac”. Prezentul certificat de calitate este eliberat în urma rezultatelor încercărilor de laborator efectuate de laboratorul atestat, prin care se atestă ca produsele livrate corespund cerințelor de calitate și sunt sigure pentru consumul uman.

Data eliberării certificatului 12.01.2025





Agentul economic: SA „Incomiac”
 Destinatari: Conform facturii
 Transport: Auto specializat

Certificat de calitate № 86

Sistem de management integrat ISO 9001/22000

Denumirea produsului	D.N. al produselor	Tip ambalaj	Numărul lotului	Data fabricării	Data expirării	Termen de realizare a producției (zile)	Indicii fizico-chimici					Numărul locurilor	Masa netă (buc)
							Grăsime, %	Acidit., °T	Densit., kg/m ³ umidit., %	Fosfataza	Temp. păstrării produselor (°C)		
Chefir degresat, 500g	IT 04928383-025:2020/A1:2021	Peliculă	12	12.01	21.01	10 zile	0,0	94		lips	(1...6)°C		
Chefir degresat 1000g		T/R				10 zile	0,0			lips	(1...6)°C		
Chefir 1%, 500g		Peliculă	12	12.01	21.01	10 zile	1,0	96		lips	(1...6)°C		
Chefir 1%, 415g		PET	12	12.01	21.01	10 zile	1,0	96		lips	(1...6)°C		
Chefir 1%, 930g		PET	12	12.01	21.01	10 zile	1,0	96		lips	(1...6)°C		
Chefir 2,5%, 500g		Peliculă	12	12.01	21.01	10 zile	2,5	98		lips	(1...6)°C		
Chefir 2,5%, 415g		PET.	12	12.01	21.01	10 zile	2,5	98		lips	(1...6)°C		
Chefir 2,5%, 930g		PET.	12	12.01	21.01	10 zile	2,5	98		lips	(1...6)°C		
Chefir 2,5%, 1000g		T/R.				10 zile	2,5			lips	(1...6)°C		
Bifi MAX, 1000g		T/R.				10 zile	1,0			lips	(1...6)°C		

Eliberat: Laborator

Funcția: Laborant expert

Responsabil: Crijanovski

Temperatura de transportare de la +1°C până la +6°C
 Indicii organoleptici corespund documentelor normative în vigoare.

Controlul siguranței produselor lactate este efectuat în conformitate cu planurile de autocontrol, elaborate de SA „Incomiac”. Prezentul certificat de calitate este eliberat în urma rezultatelor încercărilor de laborator efectuate de laboratorul atestat, prin care se atesta ca produsele livrate corespund cerințelor de calitate și sunt sigure pentru consumul uman.

Data eliberării certificatului 12.01.2025

