

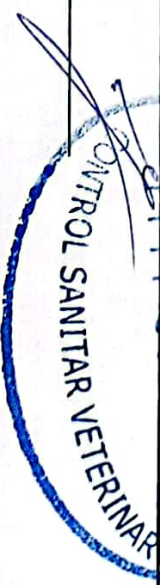
**CERTIFICAT DE CALITATE 191**

Denumirea produsului	D.N.	Nr. Lotului	Cantitatea Novete	Indici fizico - chimici							Temperatura, °C	Ora finaliz. proces tehnol.	Data fabricarii, ambalării, 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. 930/500 pel 11	H.G 153 din 07.03.2019	15	2,5	16	1028,0					I	neg.	+2°C +6°C	00 <sup>20</sup>	15.08.23	21.08.23	7	23 <sup>55</sup>
Lapte 1,5% de con. st. 930/900ml/pel 11		15	1,5	16	1028,2					I	neg.	+2°C +6°C	00 <sup>20</sup>	15.08.23	21.08.23	7	23 <sup>55</sup>
Lapte 3,5% de consum sticla 930 ml		15	3,5	16	1028,0					I	neg.	+2°C +6°C	00 <sup>20</sup>	15.08.23	21.08.23	7	23 <sup>55</sup>
Lapte acru 4,0% paharel 400g		15	4,0	76							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	15.08.23	24.08.23	10	23 <sup>35</sup>
Lapte covășit 4,0% sticla 500g		15	4,0	88							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	15.08.23	24.08.23	10	23 <sup>35</sup>
Chefir 0% sticla degresat 930/900g		15	0	90							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	15.08.23	24.08.23	10	23 <sup>35</sup>
Chefir 1,0% pelic, stic. 500g/930/900g		15	1,0	92							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	15.08.23	24.08.23	10	23 <sup>35</sup>
Chefir bifido. 2,5% sticla 500g/930/900g		15	2,5	92							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	15.08.23	24.08.23	10	23 <sup>35</sup>
Chefir 2,5% pel sticla 450g/500g/930/900g		15	2,5	92							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	15.08.23	24.08.23	10	23 <sup>35</sup>
Chefir 3,5% sticla 500g		15	3,5	92							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	15.08.23	24.08.23	10	23 <sup>35</sup>
Laurt piersic 1,5% sticla 500g			1,5								neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>			14	23 <sup>45</sup>
Laurt multifruct 1,5% sticla 500g			1,5	78							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	15.08.23	28.08.23	14	23 <sup>25</sup>
Laurt căpșună 1,5% sticla 500g			1,5								neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>			14	23 <sup>25</sup>
Laurt caise 1,5% sticla 500g			1,5	80							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	15.08.23	27.08.23	14	23 <sup>25</sup>
Laurt clasic 1,5% st. 500g			1,5	80							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>			14	23 <sup>25</sup>
Laurt clasic 2,6% pel. 500g		2,6								neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>			14	23 <sup>25</sup>	
Laurt clasic 2,5% pah 125g, 150gr	4	2,5	78							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	15.08.23	27.08.23	14	23 <sup>25</sup>	
Smântână 15,0% fer. 350g pah/ 500g pel	15	15,0	66							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	15.08.23	21.08.23	7	23 <sup>45</sup>	
Smântână 20,0% 250g. 350 g. 500g pel	15	20,0	68							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	15.08.23	21.08.23	7	23 <sup>45</sup>	
Smântână 2,5,0% fermentată 350 g pah	15	25,0	68							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	15.08.23	21.08.23	7	23 <sup>45</sup>	
Smântână 10,0% fermentat pel.500 g/200/400gpah	15	10,0	66							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	15.08.23	21.08.23	7	23 <sup>45</sup>	
Brânză proaspătă 2,0% amb 500g /Kg	15	2,0	190							neg.	0°C +4°C	00 <sup>05</sup>	15.08.23	19.08.23	5	23 <sup>55</sup>	
Brânză proaspătă 5,0% amb 500g	22	5,0	188							neg.	0°C +4°C	00 <sup>05</sup>	15.08.23	19.08.23	5	23 <sup>55</sup>	
Brânză proaspătă 5,0% amb 500g/5kg	21	5,0	188							neg.	0°C +4°C	00 <sup>05</sup>	15.08.23	19.08.23	5	23 <sup>55</sup>	
Brânză proaspătă 9,0% amb 500g/3kg	16	9,0	188							neg.	0°C +4°C	00 <sup>05</sup>	15.08.23	19.08.23	5	23 <sup>55</sup>	
Br. granulat 4,0% pah. 500g/0%3KG	15	4,0	150							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>05</sup>	15.08.23	19.08.23	5	23 <sup>55</sup>	
Lapte 1,5 steril 11 UHT/0,900		1,5	17	1030,4						I	neg.	(0-25)°C	10.07.23/20.03.23	04.07.23/20.03.24	365		
Lapte 2,5% steril 11 UHT/0,900		2,5	17	1029,4						I	neg.	(0-25)°C	10.07.23/20.03.23	04.07.23/20.03.24	365		
Lapte 3,2 steril 11 UHT		3,2	17	1028,7						I	neg.	(0-25)°C	10.07.23/20.03.23	04.07.23/20.03.24	365		
Baza on oblag. unt. CHERDAR/ SULTUCUNI, Ucraina		45									neg.	-4°C +6°C	31.07.23/01.08.23	30.01.24/10.23	180/90		
Baza on oblag. unt. MOZZARELLA/ SULTUCUNI, Ucraina		45/30									neg.	-4°C +6°C	31.07.23	30.01.24	180/90		
Brânză glazurată. Vanilie, cacao, piersic, visina, caramela, capsună, nuc, alfine, cooco		26/18	134/180								neg.	-18°C	13.04.23	13.04.24	FR		

Correspunde cerințelor de calitate pentru lapte și produselor lacta e Hotărâre nr.158 din 07.03.2019

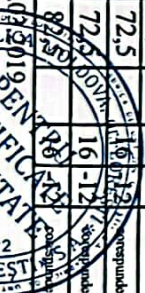
H G nr.1459 din 30.12.2016, H G nr.520 din 22.06.2010  
Legii nr.279 din 15.12.2017, Legii nr.221 din 16.03.2009  
Data și ora eliberării certificatului 15.05.23

Responsabil: Laborant pe calitate



# CERTIFICAT DE CALITATE Nr.191

Nr. partidei	Denumirea produsului	Termen de maturizare	Data fabricării după maturizare	Denumirea standardului	In greutate netto,kg/pac	INDICII FIZICO CHIMICI						Umiditatea aerului	Temperatura, °C	Data fabricari unt,Data ambalari eliberarii,brinza ora,finaliz.proc.tehno logic	Termenul de realizare (zile) din ziua preambalarii, livrării kg	Data finalizarii termenului de vabilitate	Ora expirării termenului de valabilitate	
						Fosfatază	% de Grăsimi	Substanță uscată degresată, min.	Aciditatea, T	temperatura în product °C	Indicii organoleptici							Umiditatea, %
35	Brînză maturata semitare „De Olanda”, amb	60	21.06.23	H.G 158 din 07.03.2019	neg.	45				caracter: brînzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	14.08.23	60	12.10.23	
35	Brînză maturata semitare „De Olanda”kg	60	21.06.23		neg.	45				caracter: brînzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	14.08.23	60	12.10.23	
20	Brînză maturata semitare „Rossiischii, amb,kg	60	04.07.23		neg.	50				caracter: brînzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4°C	14.08.23	60	12.10.23	
2	Brînză cu cheag tare „Rossiischii kg,amb, Ucraina	60	18.05.23		neg.	45				caracter: brînzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4°C	14.08.23	60	12.10.23	
1	Brînză cu cheag tare „Ucrainischii, amb, kg. Ucraina	60	21.05.23		neg.	50				caracter: brînzei	max 45	1,5-2,5	85±5%	0,+4°C	14.08.23	60	12.10.23	
2	Brînză cu cheag tare „Rossiischii”, Соумной,amb,kg, Ucraina	60	04.05.23		neg.	50				caracter: brînzei	max 45	1,5-2,5	85±5%	0,+4°C	14.08.23	60	12.10.23	
2	Brînză maturată semitare "De Posehonie"amb,kg	60	16.06.23		neg.	45				caracter: Pr.brînzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	14.08.23	60	12.10.23	
2	Produs de brinză „Russki”Klasiceskii,amb,kg Ucraina	60	31.05.23		neg.	50				caracter: Pr.brînzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+8°C	14.08.23	60	12.10.23	
2/1	Brînză topită 175 g „Delicioasă”				neg.	40	34			pur lactat acid	max 65	max 3	85±5%	0,+4°C	08.08.23//10 2.08.23	60	06.10.23//11/13 0.09.23	
4/2	Brînză topită afumată amb./kg „De Basarabia”, vid		18.07.23		neg.	30	34			picant, gust de afumare	min 55	max 3	85±5%	0,+4°C	31.07/18.07.23	90	28.10/15.10.23	
2/1	Unt „Sm.dulce 200 g			neg.	62,0		16	-12	corespunde HG	35,0		max 80%	0,+4/-18°C	09/05.08.23	35/120	14/10.09.23		
1	Unt „Tărănesc” 200 g			neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	02.08.23	35/120	07/09/01.12.23		
3/2	Unt din smintina dulce 200g			neg.	82,5		16	-12	corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	09.08.23	35/120	14/09.23/10.12.23		
5	Amestec de grăsimi tartinabile "De Masă", 200 g			neg.	72,0		16	-12	corespunde SF	25,5		max 80%	0,+4/-18°C	05.08.23	35/120	10/09.23/10.12.23		
1/4	Amestec de grăsimi tartinabile „Dorința” 200 g			neg.	62,0		16	-12	corespunde SF	35,7		max 80%	0,+4/-18°C	05.08.23	10/09.23			
2	Unt „Tărănesc” 10kg			neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	07.07.23	35/120	10/09.23		
1	Unt „Tărănesc” 5kg Ucraina			neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	19.04.23	10/065	24.03/07.06.24		
1	Unt din smintina dulce 5.0kg//ucraina			neg.	82,5		16	-12	corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	02.08.23	10/065	24.03/07.06.24		



Corespunde cerintelor de calitate pentru lapte si produsele lactate Hotarare 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 **15.08.23**

Untul monolit s-a pastrat la t-18°C pîna la data fabricării  
Brînză maturată semitare după deschiderea ambalajului se păstrează la frigider, teambalată la temperatura 0, +4 °C- 15 zile fără depășirea termenului de valabilitate  
Responsabili: **LABORANT DE CONTROL SANITAR TERMAR**