



CERTIFICAT DE CALITATE Nr.187

Certificat de atestare a laboratorului
NAL 070 C.N.de A din R.M.-MOLDAC
pînă la 03.06.2028

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							Umiditatea aerului	Temperatura de păstrare, °C	Data fabricării (data finalizării procesului tehnologic)	Temperatura de realizare (data finalizării procesului tehnologic)	Data finalizari termenului de valabilitate	
									Fosfatază	% de Grăsimi	SUD, min./sare-max	Aciditatea, °T	Temperatura în produs °C	Indicii organoleptici	Umiditatea, %						umiditatea aerului
1	Brînză maturata semitare „De Olanda”	kg	20	60	15.06.26	H.G 158 din 07.03.2019			neg.	45	/3.0			caracter. brînzei	max 45	85±5%		0,+4	11.08.26	60	09.10.26
1	Brînză maturata semitare „De Olanda”	amb	19	60	15.06.26				neg.	45	/3.0		4	caracter. brînzei	max 45	85±5%		0,+4	11.08.26	60	09.10.26
3	Brînză maturata semitare „Rossiischii	amb	15	60	28.07.26				neg.	45	/3.0		4	caracter. brînzei	max 45	85±5%		0,+4	11.08.26	60	09.10.26
4	Brînză maturata semitare „Rossiischii	kg	15	60	28.07.26				neg.	50	/3.0		4	caracter. brînzei	max 45	85±5%		0,+4	11.08.26	60	09.10.26
5	Brînză maturată semitare "De Posehonic"	amb	2	60	14.06.26				neg.	45	/3.0			caracter. brînzei	max 45	85±5%		0,+4	11.08.26	60	09.10.26
6	Brînză maturată semitare "De Posehonic"	kg	2	60	14.06.26				neg.	45	/3.0		4	caracter. brînzei	max 43	85±5%		0,+4	11.08.26	60	09.10.26
7	Brînză topită „Delicioasă"	150 g	23					0	neg.	40	34/3.0			pur lactat acid	max 65	85±5%	,k	0,+4	04.08.26	60	02.10.26
8	Brînză topită afumată amb „De Basarabia”	amb	7		05.06.26				neg.	30	/3.0			picant. gust de afumare	min 55	85±5%		0,+4	11.08.26	60	09.10.26
9	Brînză topită afumată kg „De Basarabia”	kg	7		05.06.26				neg.	30	34/3.0			picant. gust de afumare	min 55	85±5%		0,+4	11.08.26	90	08.11.26
10	Unt „Sm.dulce 200 g	200 g	23						neg.	62,0		16	-12	corespunde HG	35,0	max 80%		0,+4/-18	02.08.26	35/120	07.09.26/07.11.26
11	Unt „Țărănesc” 200 g	200 g	39						neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0	max 80%		0,+4/-6,-12	02.08.26	35/120	07.09.26/04.11.26
12	Unt din smîntînă dulce 200g	200 g	41					neg.	82,5		16	-12	corespunde HG	16,0	max 80%		0,+4/-6,-12	26.07.26	35/120	30.08.26/07.11.26	
13	Amestec de grăsimi tartinabile "De Masă", 200 g	200 g	16			IT 00459075-			neg.	72,0		16	-12	corespunde SF	25,5	max 80%		0,+4/-18		35/120	
14	Amestec de grăsimi tartinabile „Dorința” 200 g	200 g	12						neg.	62,0		16	-12	corespunde SF	35,7	max 80%		0,+4/-18		35/120	
15	Unt „Țărănesc” 10 kg	10 kg	6			H.G 158			neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0	max 80%		0,+4/-18	11.06.26	10/365	22.08.26/19.03.27
16	Unt „Țărănesc” 5 kg	5 kg	2						neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0	max 80%		0,+4/-18	07.06.26	10/365	22.08.26/06.06.27
17	Unt din smîntînă dulce 10 kg	10 kg	1						neg.	82,5								0,+4/-18			
18	Unt din smîntînă dulce 5 kg	5 kg	7						neg.	82,5		16	-12	corespunde HG	16,0	max 80%		0,+4/-18	31.07.26	10/365	22.08.26/31.07.27

Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produselor lactate Hotărîre nr:158 din 07.03.2019

Untul monolit s-a păstrat la t-18°C pînă la data livrării

Untul 200 g la t-18 °C. valabil 120 zile

H G nr:1459 din 30.12.2010, H G nr:520 din 22.06.2010

Brînză maturată semitare după deschiderea ambalajului se păstrează la frigider reambalată

Legii nr:279 din 15.12.2017,Legii nr 221 din 16.03.2009

la temperatura 0 , +4 °C- 10 zile fără depășirea termenului de valabilitate

Data și ora eliberării certificatului

12.08.26

Responsabil :

Laborant pe calitate _____