

Удостоверение о качестве № 94

Дата выра- ботки	№ нормативного документа	Наименование продукта	№ партии	Количество мест	Вес нетто	Физико-химические показатели					Дата окончания срока реализации
						Массовая доля жира, %	Кислотность, °Т	Массовая доля влаги, %	Фосфатаза	Температура, °С	
16.11 0 ⁰⁰	SF 04928383-027:2010	Био-лайф ванил.									19.11
		Био-лайф корица									24 ⁰⁰
	IT 04928383-38:2013	Smintfină dulce	15			35.0	14		отр	4	
	IT 00458963-12:2012	Творог 5%, 0,250	15			5.0	194	73.0	отр	6	
		Творог 5%, 1 kg									
		Творог 5%, вес									
		Творог 9%, 0,5kg	15			9.0	136	73.0	отр	6	
		Творог 9%, весов.									
		Творог н/ж весов.									

Удостоверение о качестве № 92

Дата выра- ботки	№ нормативного документа	Наименование продукта	№ партии	Количество мест	Вес нетто	Физико-химические показатели						Дата окончания срока реализации
						Массовая доля жира, %	Кислотность, °Т	Плотность, °А	Группа чистоты	Фосфатаза	Температура, °С	
16.11 0 ⁰⁰	ИТ 00458963-013:2013 Технический регламент	Молоко	21			2.5	18	1028	1	отр	4	18.11 24 ⁰⁰

Удостоверение о качестве № 93

Дата выра- ботки	№ норматив- ного документа	Наименование продукта	№ партии	Количество мест	Вес нетто	Физико-химические показатели					Дата окончания срока реализации
						Массовая доля жира, %	Кислотность, °Т	Массовая доля влаги, %	Фосфатаза	Температура, °С	
16.11 0 ⁰⁰	SF04928383-037:2013	"Zi de Zi" с клубникой	15			5.0	152	70.0	отр	6	19.11
		"Zi de Zi" со смород.	15			5.0	152	70.0	отр	6	12 ⁰⁰
		"Zi de Zi" с персиком	15			5.0	152	70.0	отр	6	
		"Zi de Zi" с вишней	15			5.0	152	70.0	отр	6	
		Сырки н/ж. с изюмом	15			—	200	70.0	отр	6	
		Сырки 4% с изюмом	15			4.0	192	66.0	отр	6	
		Сырки 4% с абрикосом	15			4.0	194	66.0	отр	6	
		Сырки 7% с ванилин.	15			7.0	190	64.0	отр	6	
		Сырки 7% с чернослив.	15			7.0	194	65.0	отр	6	
		Крем творожный	15			5.0	144	65.0	отр	6	
		Крем твор. клуб.-банан	15			5.0	148	70.0	отр	6	
		Крем твор. малина	15			5.0	150	70.0	отр	6	
		Масса особая с курагой	15			23.6	248	41.0	отр	6	
		Масса особая с изюмом	15			23.0	246	41.0	отр	6	

Температура хранения от 0 до 6°C

Лаборант готовой продукции

Мороз

