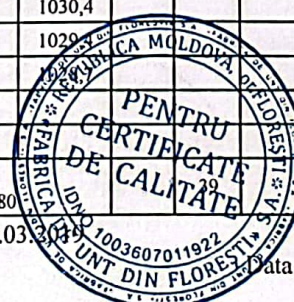


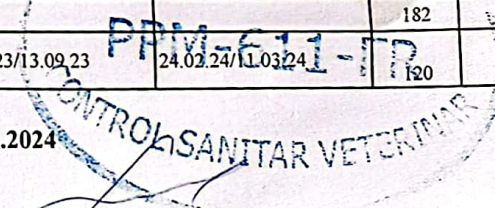
Denumirea produsului	D.N.	Nr. Lotului	Nr. certificatului	Indici fizico - chimici								Temperatura, °C	Ora finaliz. proces tehnol.	Data fabricării, ambalării, eliberării	Data finalizării termenului de valabilitate	Termenul de valabilitate (zile)	Ora expirării termenului de valabilitate	
				F.m.g.% max.	Aciditatea, °T	Densitatea, °A	SUD min. %	Umiditatea, % max.	sare, % max.	Grupa de puritate	Proba la Fosfataza							
Lapte 2,5% de con st. 930/500 pel II	HG 158 din 07.03.2019	3/2	2/1	2,5	16	1028,0					I	neg.	+2°C +6°C	00 ²⁰	03/02.01.2024	09/08.01.24	7	23 ⁵⁵
Lapte 1,5% de con. st.900g/ 930ml/pel II		3/2	2/1	1,5	16	1028,2					I	neg.	+2°C +6°C	00 ²⁰	03/02.01.2024	09/08.01.24	7	23 ⁵⁵
Lapte 3,5% de consum sticla 930 ml		3/2	2/1	3,5	16	1028,0					I	neg.	+2°C +6°C	00 ²⁰	03/02.01.2024	09/08.01.24	7	23 ⁵⁵
Lapte acru 4,0% paharel 400g		3/2	2/1	4,0	75/80							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	03/02.01.2024	12/11.01.24	10	23 ³⁵
Lapte covăsit 4,0% sticlă 500g		3/2	2/1	4,0	78/80							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	03/02.01.2024	12/11.01.24	10	23 ³⁵
Chefir 0% sticla degresat 930g		3/2	2/1	0	90							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	03/02.01.2024	12/11.01.24	10	23 ³⁵
Chefir 1,0% pelic, stic. 500g/900/930g		3/2	2/1	1,0	90/92							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	03/02.01.2024	12/11.01.24	10	23 ³⁵
Chefir bifido. 2,5% sticlă 500g/450g/900g/930g		3/2	2/1	2,5	92/92							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	03/02.01.2024	12/11.01.24	10	23 ³⁵
Chefir 2,5% pel, sticlă 500g/900/930g		3/2	2/1	2,5	92/92							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	03/02.01.2024	12/11.01.24	10	23 ³⁵
Chefir 3,5% sticlă 500g		3/2	2/1	3,5	92/92							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	03/02.01.2024	12/11.01.24	10	23 ³⁵
Iaurt piersic 1,5% sticlă 500g		1/11	2/309	2,5	85		9,5					neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	03.01.24/29.12.23	15.01.24/11.01.24	14	23 ²⁵
Iaurt multifruct 1,5% sticlă 500g		1/11	2/309	2,6	85		9,5					neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	03.01.24/29.12.23	15.01.24/11.01.24	14	23 ²⁵
Iaurt căpșună 1,5% sticlă 500g		1/12	2/309	2,7	85		9,5					neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	03.01.24/29.12.23	15.01.24/11.01.24	14	23 ²⁵
Iaurt caise 1,5% sticlă 500g		1/11	2/309	2,8	85		9,5					neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	03.01.24/29.12.23	15.01.24/11.01.24	14	23 ²⁵
Iaurt clasic 1,5% st. 500g		1/11	2/309	2,9	90		9,5					neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	03.01.24/29.12.23	15.01.24/11.01.24	14	23 ²⁵
Iaurt clasic 2,6% pel. 500g				2,10			9,5					neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰			14	23 ²⁵
Iaurt clasic 2,5% pah 125g/150g				2,11			9,5					neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰			14	23 ²⁵
Smântână 15,0% fer. 350g pah/15pel 500g		3/2	310/1	2,12	70/68							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	03/02.01.2024	09/08.01.24	7	23 ⁴⁵
Smântână 20,0% 250 g/ 350 g 200g,500g pel		3/2	310/1	2,13	70/76							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	03/02.01.2024	09/08.01.24	7	23 ⁴⁵
Smântână 25,0% fermentată 250 g/ 350 g păh		3/2	310/1	2,14	70/76							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	03/02.01.2024	09/08.01.24	7	23 ⁴⁵
Smântână 10,0% fermen.pel.500g/200/400gpah	3/2	310/1	2,15	72/70							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	03/02.01.2024	09/08.01.24	7	23 ⁴⁵	
Brânză proaspătă 2,0% amb 500g	3/2	310/1	2,16	188			76,0				neg.	0, +4°C	00 ⁰⁵	03/02.01.2024	07.01.24/06.01.24	5	23 ⁵⁵	
Brânză proaspătă 5,0% amb 500g/5kg	3/2	310/1	2,17	188			76,2				neg.	0, +4°C	00 ⁰⁵	03/02.01.2024	07.01.24/06.01.24	5	23 ⁵⁵	
Brânză proaspătă 9,0% amb 500g/3kg	4/2	310/1	2,18	188			76,2				neg.	0, +4°C	00 ⁰⁵	03/02.01.2024	07.01.24/06.01.24	5	23 ⁵⁵	
Br. granulat 4,0% pah.300g/0%3KG	3/2	310/1	2,19	188			78,0	max1			neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	03/02.01.2024	07.01.24/06.01.24	5	23 ⁵⁵	
Lapte 1,5% steril II UHT/0.900	CTB1746-2017			2,20	17	1030,4				I	neg.	(0,25)°C		08.11.23/28.08.23	02.11.24/22.08.24	365		
Lapte 2,5% steril II UHT/0.900				2,21	17	1029,0				I	neg.	(0,25)°C		02.10.23/08.11.23	26.09.24/02.11.24	365		
Lapte 3,2%/3,5% steril II UHT.				2,22	17					I	neg.	(0,25)°C		02.10.23/08.11.23	26.09.24/02.11.24	365		
Smântâna dulce 33% 500gr Bel.				2,23	17						neg.	(0,20)°C					182	
Smântâna dulce 10% 500gr Bel.				2,24	17						neg.	(0,20)°C					182	
Brânzica.glazurata:vanilin, nuci, cacao, piersic, visina, caramela, capsuna. afine. cocos 36g				2,25	134/180						neg.	-18°C		28.08.23/13.09.23	24.02.24/11.03.24	120		



Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produselor lactate 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
Caracteristicile organoleptice corespund cerințelor documentului normativ.

Responsabil : Laborant pe calitate

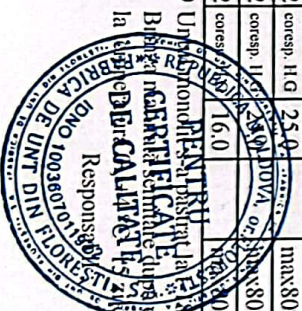
Data și ora eliberării certificatului 03.01.2024



Extras din certificat de calitate Nr.2/1

Nr. partidei	Denumirea produsului	Termen de maturizare	Data fabricării după maturizare	Denumirea documentului	INDICII FIZICO CHIMICI											
					Fosfatază	% de Grăsimi	Substanță uscată degresată, min.	Aciditatea, °T	Temperatura în produs °C	Indicii organoleptici	Umiditatea, %	% de sare	Umiditatea aerului	Temperatura, °C	Data fabricării, ambalării, eliberării	Termenul de realizare (zile) din ziua preambalării
1	Brînză maturată semitare „De Olanda” amb,kg	60	03.11.23	H.G 158 din 07.03.19	neg.	45				max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	02.01.24/29.12.23	60	29/25.02.24
1	Brînză maturată semitare „Rossiiskii”kg,amb	60	15.11.23		neg.	45				max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	02.01.24/26.12.23	60	29/22.02.24
1	Brînză cu cheag tare „Golandskii” kg,Ucraina	60	09.10.23		neg.	50				max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4°C	02.01.24/26.12.23	60	29/22.02.24
2	Brînză cu cheag tare „Ucrainskii” amb,Ucraina	60	31.08.23/11/04.08.23		neg.	45				max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4°C	02.01.24/26.13.12.23	60	29/22.09.02.24
58	Brînză maturată semitare „Rossiiskii”amb	60	27.07.23		neg.	45				max 45	1,5-2,5	85±5%	0,+4°C	02.01.24/26.13.12.23	60	29/22.09.02.24
24	Brînză cu cheag tare „Rossiiskii”kg,amb ,Ucraina	60	17.11.23		neg.	50				max 45	1,5-2,5	85±5%	0,+4°C	02.01.24/26.12.23	60	29/22.02.24
8	Brînză maturată semitare „De Posehonia”amb,kg	45	17.11.23		neg.	45				max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	02.01.24/29.12.23	60	29/25.02.24
1/2	Produs de Brînză tare „Russchii”amb,kg Ucraina	60	02.08.23		neg.	50				max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+8°C	02.01.24/29.12.23	60	29/25.02.24
3/2/1	Brînză topită 175 g „Delicioasă”				neg.	40	34			max 65	max 3	max 85%	0,+4°C	27.12.23	60	24.02.24
3	Brînză topită afumată amb/kg „De Basarabia” vid				neg.	30	34			min 55	max 3	max 85%	0,+4°C	29.12.23	90	25.02.24
4/3	Unt „Sm.dulce” 200g			neg.	62,0				max 35,0		max 80%	0,+4/-18°C	26.12.23	35/120	07.02.24	
8/7	Unt „Tărănesc” 200 g			neg.	72,5				max 25,0		max 80%	0,+4/-18°C	26/22.12.23	35/120	07.02.24	
7/6/4	Unt din smintina dulce 200g/10kg			neg.	82,5				max 16,0		max 80%	0,+4/-18°C	26/20.12.23/09.07.23	35/120/565	07.02.24/26.12.23/08.07.24	
22/21	Amesec de grăsimi tartinabile „De Masă” 200 g			neg.	72,0				max 26,1		max 80%	0,+4/-18°C	22/15.12.23	35/120	07.02.24	
20/19	Amesec de grăsimi tartinabile „Dorință” 200 g			neg.	62,0				max 35,7		max 80%	0,+4/-18°C	22/15.12.23	35/120	07.02.24	
7	Unt „Tărănesc” 10kg			neg.	72,5				max 25,0		max 80%	0,+4/-18°C	14.07.23	10/365	12.01.24/12.07.24	
1	Unt „Tărănesc” 5 kg			neg.	72,5				max 16,0		max 80%	0,+4/-18°C	16.11.23	10/365	12.01.24/22.04.24	
1	Unt din smintina dulce 5.0kg/			neg.	82,5				max 16,0		max 80%	0,+4/-18°C	13.09.23	10/365	12.01.24/13.09.24	

Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produselor lactate Holarine 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 **03.01.2023**



La temperatura de păstrare a produsului la data livrării
Răzând depășirea termenului de valabilitate
Laborant pe calitate

PPM-611-FR

Sanitar Veterinar