

CERTIFICAT DE CALITATE Nr. 79

Certificat de atestare a laboratorului
№ L1-070 C.N de A din R.M.-MOLDAC
până la 04.06.2025

Nr. partidei	Denumirea produsului	Termen de maturizare	Data fabricării după maturizare	Denumirea standardului	In greutate neto, kg/pac	INDICII FIZICO CHIMICI							Umiditatea aerului	Temperatura, °C	Data fabricării un Data ambalari eliberării brinza ora finalizat proc tehnologic	Termenul de realizare (zile) din ziua precambalari, în ram kg	Data finalizării termenului de valabilitate	Ora expirării termenului de valabilitate
						Fosforază	% de Grăsimi	Substanță uscată degrasată, min.	Aciditatea, T	Temperatura în produs °C	Indicii organoleptici	Umiditatea, %						
	Brânză maturată semitare „De Olanda”, amb, kg			H.G 158 din 07.03.2019		neg.	45				caracter. brinzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C			
49	Brânză cu cheag tare „Gollandskii”, amb. Ucraina		08.03.23			neg.	45				caracter. brinzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	31.03.23	60	29.05.23
26	Brânză maturată semitare „Rossiischii”, amb	60	22.12.22			neg.	50				caracter. brinzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4°C	31.03.23	60	29.05.23
26	Brânză maturată semitare „Rossiischii”, kg	60	22.12.22			neg.	45				caracter. brinzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4°C	31.03.23	60	29.05.23
49	Brânză cu cheag tare „Gollandskii”, kg. Ucraina		08.03.23			neg.	50				caracter. brinzei	max 45	1,5-2,5	85±5%	0,+4°C	31.03.23	60	29.05.23
64	Brânză cu cheag tare „Rossiischii”, „большой”, amb, kg, Ucraina	45	18.02.23			neg.	50				caracter. brinzei	max 45	1,5-2,5	85±5%	0,+4°C	31.03.23	60	29.05.23
23	Brinza maturată semitare „De Posehonia” amb, kg	60	20.01.23			neg.	45				caracter. Pr brinzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	31.03.23	60	29.05.23
23	Produs de brinză „Russkii” klasičeskii, amb Ucraina	60	29.12.23			neg.	50				caracter. Pr brinzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0+8°C	31.03.23	60	29.05.23
7/6	Brânză topită 175 g „Delicioasă”					neg.	40	34			pur lactat acid	max 65	max 3	85±5%	0,+4°C	31/28.03.	60	29/26.05.
1	Brânză topită afumată amb./ kg „De Basarabia”, vid					neg.	30	34			picant, gust de afumare	min 55	max 3	85±5%	0,+4°C	02.03.23	90/60	30.05.23
4/3	Unt „Sm. dulce 200 g			SF 00459075-007:2010		neg.	62,0		16	-12	corespunde HG	35,0		max 80%	0,+4/-18°C	01.04/20.03.	35/120	
7/6	Unt „Tărănesc” 200 g					neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	29/25.03	35/120	
6/5	Unt din smintina dulce 200g					neg.	82,5		16	-12	corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	29/25.03.	35/120	
11	Amestec de grăsimi tartinabile „De Masă”, 200 g			H.G 158		neg.	72,0		16	-12	corespunde SF	26,6		max 80%	0,+4/-18°C	28.03.23	35/120	
11	Amestec de grăsimi tartinabile „Dorința” 200 g					neg.	62,0		16	-12	corespunde SF	35,7		max 80%	0,+4/-18°C	31.03.23	35/120	
8	Unt „Tărănesc” 10kg					neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	28/26.06.22	10/365	
1/1	Unt „Tărănesc” 20 kg /5kg			H.G 158		neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	25.03/13.03.	10/365	
1	Unt din smintina dulce 5.0kg					neg.	82,5		16	-12	corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	13.03.23	10/365	

Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produselor lactate 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

03.04.23

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

Brinza maturată semitare se păstrează la temperatura (0,-4°C) după maturare 4 luni

Responsabil:

Laborant pe calitate

