

CERTIFICAT DE CALITATE 102

S.A. „Fabrica de unt din Florești”

Certificat de atestare a laboratorului № LI-070 C.N de A din R.M.-MOLDAC

plina la 04.06.2025

Main table with columns: D.N., Nr. Lotului, Cantitatea Novete, Indici fizico-chimici (Density, Acidity, etc.), Temperatura, Ora finaliz. proces tehnol., Data fabricării, Data finalizării, Ora expirării.



H.G 158 din 07.03.2019

TV Y 15.53281671.001

Table listing product types and their specifications: Lapte 2,5% de con. st. 500/900 pel 1l, Lapte 3,5% de consum sticla 900 ml, Lapte 3,8% de consum integral, st. 900ml, etc.

Brânza proaspătă 5,0% amb 500g/5kg, Br. granulată 4,0% pah.300g/0%3KG, Smântână 10,0% fermentat pel.500 g/200/400gpah, etc.

Correspondențe certificate pentru lapte și produse lactate și Hoțărâre 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 16.03.2008

Responsabil: Laborant pe calitate

Handwritten signature and date: 30.06.24

CERTIFICAT DE CALITATE Nr.102

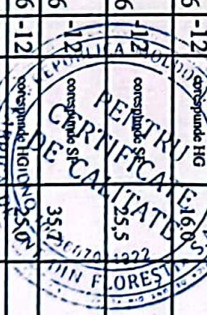
| Nr. partidei | Denumirea produsului | Termen de maturizare | Data fabricării după maturizare | Denumirea standardului | In greutate neto,kg/pac | INDICII FIZICO CHIMICI | | | | | | Umiditatea aerului | Temperatura, °C | Data fabricari unt,Data ambalari eliberarii,brinza | ora finaliz.proc.tehno logic | Termenul de realizare (zile) din ziua preambalarii, livrării kg | Data finalizari termenului de valabilitate | Ora expirării termenului de valabilitate | |
|--------------|--|----------------------|---------------------------------|------------------------|-------------------------|------------------------|--------------|----------------------------------|----------------|---------------------------|-----------------------|--------------------|-----------------|--|------------------------------|---|--|--|---------------|
| | | | | | | Fosfatază | % de Grăsime | Substanță uscată degresată, min. | Aciditatea, °T | temperatura in product °C | Indicii organoleptici | | | | | | | | Umiditatea, % |
| 15 | Brânză maturată semitare „De Olanda”, amb | 45 | 23.04.24 | H.G 158 din 07.03.2019 | neg. | 45 | | | | caracter: brânzei | max 45 | 1,5-3,0 | 85±5% | 0,+4°C | 28.04.24 | | 60 | 26.06.24 | |
| 15 | Brânză maturată semitare „De Olanda” kg | 45 | 23.04.24 | | neg. | 45 | | | | caracter: brânzei | max 45 | 1,5-3,0 | 85±5% | 0,+4°C | 28.04.24 | | 60 | 26.06.24 | |
| 15 | Brânză maturată semitare „De Olanda” kg | 45 | 23.04.24 | | neg. | 45 | | | | caracter: brânzei | max 45 | 1,5-3,0 | 85±5% | 0,+4°C | 28.04.24 | | 60 | 26.06.24 | |
| 1 | Brânză maturată semitare „De Olanda”, kg, amb, Ucraina | 60 | 08.03.24 | | neg. | 45 | | | | caracter: brânzei | max 43 | 1,3-1,8 | 85±5% | 0,+4°C | 28.04.24 | | 60 | 26.06.24 | |
| 1 | Brânză cu cheag tare „Ucraineschii”, amb, kg. Ucraina | 60 | 04.01.24 | | neg. | 50 | | | | caracter: brânzei | max 45 | 1,5-2,5 | 85±5% | 0,+4°C | 28.04.24 | | 60 | 26.06.24 | |
| 12 | Brânza maturată semitare "De Posehonie"amb | 60 | 28.12.23 | | neg. | 45 | | | | caracter: Pr.brânzei | max 42 | 1,5-3,0 | 85±5% | 0,+4°C | 28.04.24 | | 60 | 26.06.24 | |
| 12 | Brânza maturată semitare "De Posehonie" kg | 60 | 28.12.23 | | neg. | 45 | | | | caracter: Pr.brânzei | max 42 | 1,5-3,0 | 85±5% | 0,+4°C | 28.04.24 | | 60 | 26.06.24 | |
| 2 | Produs de brânză „Russkii”klasiceskii ,amb,kg Ucraina | 60 | 02.08.23 | | neg. | 50 | | | | caracter: Pr.brânzei | max 43 | 1,3-1,8 | 85±5% | 0,+8°C | 28.04.24 | | 60 | 26.06.24 | |
| 5 | Brânză topită 175 g „Delicioasă” | | | | neg. | 40 | 34 | | | pur lactat acid | max 65 | max 3 | 85±5% | 0,+4°C | 24.04.24 | | 60 | 22.06.24 | |
| 2 | Brânză topită afumată amb./kg „De Basarabia”, vid | | | | neg. | 30 | 34 | | | piceant, gust de afumare | min 55 | max 3 | 85±5% | 0,+4°C | 15.04.24 | | 90 | 12.07.24 | |
| 4 | Unt „Sm.dulce 200 g | | | | neg. | 62,0 | | | | conspunde HG | 3,5,0 | | max 80% | 0,+4/-18°C | 26.04.24 | | 35/120 | 23.05.24 | |
| 5 | Unt „Jărănesc” 200 g | | | | neg. | 72,5 | | | | conspunde HG | 3,5,0 | | max 80% | 0,+4/-18°C | 22.04.24 | | 35/120 | 21.05.24 | |
| 6 | Unt din smintina dulce 200g/10kg | | | | neg. | 82,5 | | | | conspunde HG | 3,6,0 | | max 80% | 0,+4/-18°C | 29.04.24 | | 35/120 | 30.05.24 | |
| 11 | Amestec de grăsimi tartinabile Masă”, 200 g | | | | neg. | 72,0 | | | | conspunde HG | 3,5,5 | | max 80% | 0,+4/-18°C | 25.04.24 | | 35/120 | 30.05.24 | |
| 11 | Amestec de grăsimi tartinabile „Dorința” 200 g | | | | neg. | 62,0 | | | | conspunde HG | 3,5,5 | | max 80% | 0,+4/-18°C | 25.04.24 | | 35/120 | 30.05.24 | |
| 1 | Unt „Jărănesc” 10kg | | | neg. | 72,5 | | | | conspunde HG | 3,5,5 | | max 80% | 0,+4/-18°C | 04.10.24 | | 10365 | 09.05.24 | 07.24 | |
| 2 | Unt „Jărănesc” 5kg | | | neg. | 72,5 | | | | conspunde HG | 3,5,0 | | max 80% | 0,+4/-18°C | 08.01.24 | | 10365 | 09.05.24 | 01.25 | |
| 1/4 | Unt din smintina dulce 5.0kg/10kg | | | neg. | 82,5 | | | | conspunde HG | 16,0 | | max 80% | 0,+4/-18°C | 08.04.24 | | 10365 | 09.05.24 | 01.25 | |

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

Untul monolit s-a pastrat la t-18°C pînă la data fabricării și a fost păstrat la frigider reambalat

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 30.04.24

Brânza maturată semitare după deschiderea ambalajului se păstrează la frigider reambalat la temperatura 0, +4 °C- 15 zile fără depășirea termenului de valabilitate
Responsabili : Lăpușan pe calitate



[Handwritten signature and blue ink markings over the stamp area]