

Denumirea produsului	D.N.	Nr. Lotului	Nr. certificatului	Indici fizico - chimici									Temperatura, °C	Ora finalizării 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.	F.m.proteină, Min %	sare, % max.	Grupa de puritate	Proba la Fosfoaza							
Lapte 2,5% de con st. 930/500 pel 1l		9...8	617/616	2,5	16	1028,0						I	neg.	4±2°C	00 <sup>20</sup>	09.12.21/08.12.21	13.12.21/12.12.21	5	23 <sup>55</sup>
Lapte 1,5% de con. st. 930ml/pel 1l		9...8	617/616	1,5	16	1028,2						I	neg.	4±2°C	00 <sup>20</sup>	09.12.21/08.12.21	13.12.21/12.12.21	5	23 <sup>55</sup>
Lapte 3,5% de consum sticla 930 ml		9...8	617/616	3,5	16	1028,0						I	neg.	4±2°C	00 <sup>20</sup>	09.12.21/08.12.21	13.12.21/12.12.21	5	23 <sup>55</sup>
Lapte acru 4,0% paharel 400g		9...8	617/616	4,0	72								neg.	4±2°C	00 <sup>10</sup>	09.12.21/08.12.21	18.12.21/17.12.21	10	23 <sup>55</sup>
Lapte covăsit 4,0% sticlă 500g		9...8	617/616	4,0	76								neg.	4±2°C	00 <sup>10</sup>	09.12.21/08.12.21	18.12.21/17.12.21	10	23 <sup>55</sup>
Chefir 0% sticla degresat 930g		9...8	617/616	0	90								neg.	4±2°C	00 <sup>10</sup>	09.12.21/08.12.21	18.12.21/17.12.21	10	23 <sup>55</sup>
Chefir 1,0% pelic, stic. 500g/930g		9...8	617/616	1,0	90								neg.	4±2°C	00 <sup>10</sup>	09.12.21/08.12.21	18.12.21/17.12.21	10	23 <sup>55</sup>
Chefir bifido. 2,5% sticlă 500g/930g		9...8	617/616	2,5	92								neg.	4±2°C	00 <sup>10</sup>	09.12.21/08.12.21	18.12.21/17.12.21	10	23 <sup>55</sup>
Chefir 2,5% pel, sticlă 500g/930g		9...8	617/616	2,5	92								neg.	4±2°C	00 <sup>10</sup>	09.12.21/08.12.21	18.12.21/17.12.21	10	23 <sup>55</sup>
Chefir 3,5% sticlă 500g		8	616	3,5	92								neg.	4±2°C	00 <sup>10</sup>	08.12.21	17.12.21	10	23 <sup>55</sup>
Chefir 2,5% cu umplutură căpșună 500 g				2,5									neg.	4±2°C	00 <sup>10</sup>			5	23 <sup>45</sup>
Iaurt multifrukt 1,5% sticlă 500g		3...2	617/614	1,5	80								neg.	max4°C	00 <sup>10</sup>	09.12.21/06.12.21	22.12.21/19.12.21	14	23 <sup>55</sup>
Iaurt căpșună 1,5% sticlă 500g		3..	615	1,5	80								neg.	max4°C	00 <sup>10</sup>	07.12.21	20.12.21	14	23 <sup>55</sup>
Iaurt caise 1,5% sticlă 500g		2..	614	1,5	80								neg.	max4°C	00 <sup>10</sup>	06.12.21	19.12.21	14	23 <sup>55</sup>
Iaurt clasic 1,5% st. 500g		3.2	617/614	1,5	78								neg.	max4°C	00 <sup>10</sup>	09.12.21/06.12.21	22.12.21/19.12.21	14	23 <sup>55</sup>
Iaurt clasic 2,6% pel. 500g		2	617	2,6	78								neg.	max4°C	00 <sup>10</sup>	09.12.21	22.12.21	14	23 <sup>55</sup>
Iaurt clasic 2,5% pah 125g				2,5									neg.	max4°C	00 <sup>10</sup>			14	23 <sup>55</sup>
Smântână 15,0% fer. 350g pah/15pel 500g		9...8	617/616	15,0	68								neg.	4±2°C	00 <sup>10</sup>	09.12.21/08.12.21	15.12.21/14.12.21	7	23 <sup>45</sup>
Smântână 20,0% 250 g/ 350 g 200g, 500g pel		9...8	617/616	20,0	68								neg.	4±2°C	00 <sup>10</sup>	09.12.21/08.12.21	15.12.21/14.12.21	7	23 <sup>45</sup>
Smântână 25,0% fermentată 250 g/ 350 g pah		9...8	617/616	25,0	68								neg.	4±2°C	00 <sup>10</sup>	09.12.21/08.12.21	15.12.21/14.12.21	7	23 <sup>45</sup>
Smântână 10,0% fermentat pel. 500 g/400gpah		9...8	617/616	10,0	70								neg.	4±2°C	00 <sup>10</sup>	09.12.21/08.12.21	15.12.21/14.12.21	7	23 <sup>45</sup>
Brînză proaspătă 2,0% amb 500g		9...8	617/616	2,0	190				76,0				neg.	0-4°C	00 <sup>05</sup>	09.12.21/08.12.21	13.12.21/12.12.21	5	23 <sup>55</sup>
Brînză proaspătă 5,0% amb 500g/5kg		19..20	617/616	5,0	192				76,2				neg.	0-4°C	00 <sup>05</sup>	09.12.21/08.12.21	13.12.21/12.12.21	5	23 <sup>55</sup>
Brînză proaspătă 9,0% amb 500g/3kg		10..11	617/616	9,0	192				76,2				neg.	0-4°C	00 <sup>05</sup>	09.12.21/08.12.21	13.12.21/12.12.21	5	23 <sup>55</sup>
Br. granulat 4,0% pah. 300g/0%3KG		9..8	617/616	4,0/0	150				78,2		max1		neg.	4±2°C	00 <sup>05</sup>	09.12.21/08.12.21	13.12.21/12.12.21	5	23 <sup>55</sup>
Lapte 1,5 steril 1l Бел.				1,5	17	1030,4						I	(0,25)°C		24.09.21	24.09.22		365	
Lapte 2,5% steril 1l Бел.				2,5	17	1029,4						I	(0,25)°C		16.11.21	16.11.22		365	
Lapte 3,2 steril 1l Бел.				3,2	17	1028,7						I	(0,25)°C		17.11.21	17.11.22		365	
Smîntîna dulce 33% 500gr Бел.				33	17								(0,20)°C		29.07.21	29.11.22		182	
Smîntîna dulce 10% 500gr Бел.				10	17								(0,20)°C		18.09.21	18.05.22		182	
Brînzica glazurată "vanilie"/"cacao" 45g															21/21.11.21	21/21.03.22		15/120	
TY BY 200030514.278				26/18	134/180									2-6/-18°C					

H.G 158 din 07.03.2019

СТБ1746-2017

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.



Data și ora eliberării certificatului 09.12.21  
Certificat veterinar № S.P 1341281  
Responsabil : Laborant pe calitate



Extras din certificat de calitate Nr. 617/616

Nr. partidei	Denumirea produsului	Termen de maturizare	Data fabricării după maturizare	Denumirea standardului	INDICII FIZICO CHIMICI							Umiditatea aerului	Temperatura, °C	Data fabricării, ambalării, eliberării	Data preambalării	Termenul de realizare (zile) din ziua preambalării	Data finalizării termenului de valabilitate	
					Fosfatază	% de Grăsimi	Substanță uscată degresată, min.	Aciditatea, °T	Temperatura în produs, °C	Gustul	Umiditatea, %							% de sare
113	Brînză maturată semitare „De Olanda” amb	60	02.10.21	H.G 158 din 07.03.2019	neg.	45				caracter. brînzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0-4°C	08/07/06.12.21		60	06/05/04.02.22
113	Brînză maturată semitare „De Olanda” kg	60	12.10.21		neg.	45				caracter. brînzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0-4°C	08/07/06.12.21		60	06/05/04.02.22
50	Brînză maturată semitare „Rossiischii” kg	60	14.10.21		neg.	50±1,6				caracter. brînzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0-4°C	08/07/06.12.21		60	06/05/04.02.22
50	Brînză maturată semitare „Rossiischii” amb	60	10.09.21		neg.	50±1,6				caracter. brînzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0-4°C	08/07/06/03.12.21		60	06/05/04/01.02.22
17	Brînză maturată semitare „De Posehonie” amb	60	03.10.21		neg.	45±1,6				caracter. brînzei	max 45	1,5-2,5	85±5%	0-4°C	08/06.12.21		60	06/04.02.22
21	Brînză cu cheag tare „De Posehonie” kg.	60	09.10.21		neg.	45±1,6				caracter. brînzei	max 45	1,5-2,5	85±5%	0-4°C	08/06.12.21		60	06/04.02.22
113	Brînză maturată semitare „De Olanda” amb/kg	60			neg.	45				caracter. brînzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0-4°C	08/07/06.12.21		60	06/05/04.02.22
50	Brînză maturată semitare „Rossiischii” amb/kg	60			neg.	50±1,6				caracter. brînzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0-4°C	08/07/06/03.12.21		60	06/05/04/01.02.22
2	Brînză topită 175 g „Delicioasă”					40	34			pur lactat acid	max 65	max 3	max 85%	0-4°C	07.12.21		60	04.02.22
3	Brînză topită afumată amb./ kg „De Basarabia” vid					30	34			picant gust de afumare	min 55	max 3	max 85%	0-4°C	24.11.21		90/60	22.01.22
7/1	Unt „Pentru tartine” 200 g					61,5					35,0			0-4/-18°C	25.11.21/02.12.21		35/120	
2	Unt „Țărănesc” 200 g					72,5					25,0			0-4/-18°C	05.12.21		35/120	
1	Unt din smintina dulce 200g					82,5					16,0			0-4/-18°C	02.12.21		35/120	
18	Amestec de grăsimi tartinabile "De Masă" 200 g			SF00459075 - 007.2010	72,0					25,5			0-4/-18°C	02.12.21		35/120		
18	Amestec de grăsimi tartinabile „Dorința” 200 g				62,0					35			0-4/-18°C	09.12.21		35/120		
1	Unt „Țărănesc” 5kg			H.G 158 din 07.03.19	72,5					25,0			0-4/-18°C	02.12.21		10/365	18.12.21	
4/5	Unt „Țărănesc” 10 kg / 20 kg				neg. 72,5					25,0			0-4/-18°C	12.05.21/14.05.21		10/365	18.12.21	
1	Unt din smintina dulce 5.0kg				neg. 82,5					16,0			0-4/-18°C			10/365	18.12.21	

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

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

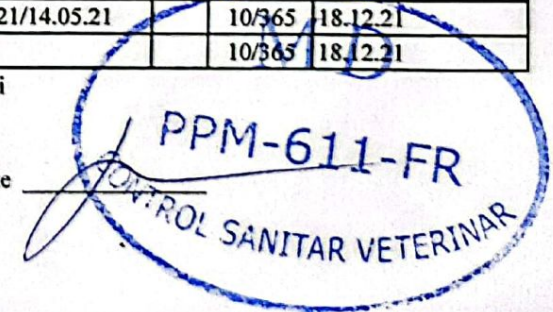
Data și ora eliberării certificatului

09.12.21



Responsabil :

Laborant pe calitate





REPUBLICA MOLDOVA  
 AGENȚIA NAȚIONALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR

Supravegherea Sanitară Veterinară de Stat

D. T. S. A - Florești

(autoritatea emitentă)

Raionul/municipiul Florești



# CERTIFICAT SANITAR-VETERINAR

Seria SP nr. 1341281

Din „09” decembrie 2021

Subsemnatul, medic veterinar, am eliberat prezentul Certificat S. A. Fabrica de unt din

Florești s. Vărvăreuca

și certific că produse lactate ambalate în asortiment  
(cu denumirea persoanei juridice sau numele și prenumele persoanei fizice)  
(denumirea și starea mărfii)  
 răcit

în cantitate (locuri) de 1800 cu greutate de 24000,0 kg

tipul ambalajului (marcaj/etichetă) pachete, pahari, pet din pp în noțete de plastic

Originea mărfii produse fabricate  
(produse, materie primă - aborizată, achiziționată, procesată, fabricată etc.)

care provine din s. Vărvăreuca localitatea ferocabila în  
(se indică denumirea localității, gospodăriei, unității)  
 ce privește bolile infecțioase la animale.  
(situația epizootică a localității de proveniență)

a fost supusă expertizei sanitar-veterinare și este admisă pentru: Realizare fără  
(realizare fără restricții, realizare condiționată -)  
 restricții

Marfa este expediată la piața internă - R. Moldova  
(punctul de destinație, adresa)  
(indicându-se motivele sau modul de prelucrare, conform regulilor exportului sanitar-veterinar)

cu transportul auto  
(auto, feroviar, aerian, maritim, condiții de transportare)

pe ruta s. Vărvăreuca - Teritoriu R. Moldova  
(se indică principalele puncte de pe traseu)

Marfa a fost supusă (după caz) examenului suplimentar de laborator C. D. V. Dondeșeni - raport  
 N809-1-14 din 24.08.21 N848-1-12 din 14.09.21 N878-1-15 din 27.09.21 N894-1-12 din 05.10.21;  
(denumirea laboratorului, nr. examenului de laborator și rezultatul cercetărilor)

NOTE SPECIALE: N925-1-16 din 19.10.21 N944-1-17 din 02.11.21 N1190-1-18 din 24.11.21

Corespunde D.N. Certificat de calitate N617 din 09.12.21 elat ole  
(condiții și permisiuni (indicatii) speciale, informații și condiții specifice factura etc.)  
 laboratorce fabricii Condiții de pasturare și termen de valabilitate  
 conform indicilor ole pe ambalaj  
(cantitatea prezentului Certificat este identică cu valoarea mărfii pentru care s-a eliberat prezentul document.)



Medic veterinar

*[Signature]*

(semnătura)

D. Beșniec

(numele și prenumele)

Falsificarea prezentului document se pedepsește conform legislației în vigoare.