

Nr. probei	Denumirea produsului	Denumirea standardă	INDICIU FIZICO-CHIMICI										Ora finală proceselor tehnologice / Data / ora la care se efectuează analiza (baza de date)	Ore expirării termenului de valabilitate		
			Probă folosită	% de Grăsime	Semicontac- tul cu apă/pe stătăciu	Aciditatea	T°	Temperatură la producție	Densitatea*	Indiciu organoleptic ci	Unitatea, %	Grupă de permisie	Unitatea serialei	Temperatură °C		
37/36	Lapte 1,5% de con st.500/900 pel 11	H.G158	neg.	1,5	min8,2	16		1028,0	coresp		1			+2°C...+6°C	00*	07.02.26/06.02.26 23 ⁴⁴
37/36	Lapte 2,5% de con. st. 450ml/900ml pel 11 / 500 ml pel /de	H.G158	neg.	2,5	min8,2	16		1028,2	coresp		1			+2°C...+6°C	00*	07.02.26/06.02.26 23 ⁴⁴
37/36	Lapte 3,5% de consum sticla 900 ml	H.G158	neg.	3,5	min8,2	16		1028,8	coresp		1			+2°C...+6°C	00*	07.02.26/06.02.26 23 ⁴⁴
37/36	Lapte 3,8% de consum integral,st 900ml	H.G158	neg.	3,8	min8,2	16		1028,8	coresp		1			+2°C...+6°C	00*	07.02.26/06.02.26 23 ⁴⁴
36/32	Lapte acru, covasit 4,0% pah/400gr,st 450g/500g	H.G158	neg.	4,0	min7,8	74/82			coresp					+2°C...+6°C	00*	07.02.26/06.02.26 23 ⁴⁴
36/35	Chefir sticla degresat 900g /450g delacta	H.G158	neg.	0,05	min7,8	92/94			coresp					+2°C...+6°C	00*	07/06/05.02.26 23 ⁴⁴
36/35	Chefir 1,0% pelic, stic. 500g/450g/900g	H.G158	neg.	1,0	min7,8	94/92			coresp					+2°C...+6°C	00*	07/06/05.02.26 23 ⁴⁴
36/35	Chefir bifido, 2,5% sticla 450g/900g delacta	H.G158	neg.	2,5	min7,8	92/94			coresp					+2°C...+6°C	00*	07/06/05.02.26 23 ⁴⁴
36/35	Chefir 2,5% pel,sticla 450g/500g/900g/delacta	H.G158	neg.	2,5	min7,8	94/92			coresp					+2°C...+6°C	00*	07/06/05.02.26 23 ⁴⁴
36/34	Chefir 3,5% sticla 450g	H.G158	neg.	3,5	min7,8	94/92			coresp					+2°C...+6°C	00*	07.02.26 23 ⁴⁴
11/10	Iaurt piersic 1,5% sticla 450g	H.G158	neg.	1,5	min9,5	84			coresp					+2°C...+6°C	00*	04/02.02.26 23 ⁴⁴
10/5	Iaurt multifruct 1,5% sticla 450g/ 500g pel	H.G158	neg.	1,5	min9,5	84			coresp					+2°C...+6°C	00*	04/02.02.26 23 ⁴⁴
13/12	Iaurt căpșună 1,5% sticla 450g /pel 500g delacta	H.G158	neg.	1,5	min9,5	84			coresp					+2°C...+6°C	00*	07.02.26/04.02.26 23 ⁴⁴
8/7/12	Iaurt caise 1,5% sticla 450g/pel 500g delacta	H.G158	neg.	1,5	min9,5	84			coresp					+2°C...+6°C	00*	07.02.26/04.02.26 23 ⁴⁴
8	Iaurt clasic 1,5% st. 450g	H.G158	neg.	1,5	min9,5	84			coresp					+2°C...+6°C	00*	04.02.26 23 ⁴⁴
8	Iaurt clasic 2,6% pel. 500g	H.G158	neg.	2,6	min9,5	84			coresp					+2°C...+6°C	00*	03.02.26 23 ⁴⁴
8	Iaurt clasic 2,5% pah 150gr	H.G158	neg.	2,5	min9,5	82			coresp					+2°C...+6°C	00*	02.02.26 23 ⁴⁴
34/35/33	Smântână 15,0% fer. 350g pah/ 500g pel/delacta	H.G158	neg.	15,0	min3,6	70/68			coresp					+2°C...+4°C	00*	05/04/03.02.26 23 ⁴⁴
34/33	Smântână 12% fer. 350g pah	H.G158	neg.	20,0	min3,6	70/68			coresp					+2°C...+4°C	00*	05/03.02.26 23 ⁴⁴
35/33	Smântână 20,0% 250g, 350 g /500g pel delacta	H.G158	neg.	25,0	min3,6	68			coresp					+2°C...+4°C	00*	06/04/02.02.26 23 ⁴⁴
35/34	Smântână 25,0% fermentată 350 g păh	H.G158	neg.	10,0	min3,6	68			coresp					+2°C...+4°C	00*	06/04/02.02.26 23 ⁴⁴
34/33/32	Smântână 10,0% fermentat pel.500g/200,400g păh	H.G158	neg.	2,0		72/72			coresp	80,0				+2°C...+4°C	00*	05.02.26/03.02.26 23 ⁴⁴
38/37	Brânză proaspătă 2,0% amb 500g	H.G158	neg.	2,0		176			coresp	80,0				0,+4°C	00*	07.02.25/06.02.26 23 ⁴⁴
38/37	Brânză proaspătă 5,0% amb 500g,3 kg	H.G158	neg.	5,0		178			coresp	80,0				0,+4°C	00*	07.02.25/06.02.26 23 ⁴⁴
38/37	Brânză proaspătă 5,5% amb 350 g/delacta	H.G158	neg.	5,5		178			coresp	80,0				0,+4°C	00*	07.02.25/06.02.26 23 ⁴⁴
38/37	Brânză proaspătă 9,0% amb 500g/0,350g3kg delacta	H.G158	neg.	9,0		176			coresp	78,0	max1			0,+4°C	00*	07.02.25/06.02.26 23 ⁴⁴
38	Br. granulat 4,0% pah.300g/200g/0%3KG	H.G158	neg.	4,0		150			caracter. brânzăi	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C			07.02.26 23 ⁴⁴
100/98	Brânză maturată semitare „De Olanda”amb,kg,pel	H.G158	neg.	45					caracter. brânzăi	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C			06/05/04/03.02.26
72/71	Brânză maturată semitare „Rossiischi” amb,kg,pel	H.G158	neg.	50					caracter. brânzăi	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4°C			06/05/04/03.02.26
9	Brânză maturată semitare "De Posehonie"amb,kg	H.G158	neg.	45					caracter. brânzăi	max 42	1,3-1,8	85±5%	0,+4°C			06/05/04/03.02.26
5/4	Brânză topită 175 g ,pah „Delicioasă”	H.G158	neg.	40	min34				caracter. brânzăi	max 65	1,5-2,5	85±5%	0,+4°C			03.02.26/27.01.26
1	Brânză topită afumată amb./kg „De Basarabia”, vid	H.G158	neg.	30	min34				caracter. brânzăi	min 55	1,5-2,5	85±5%	0,+4°C			06/05/02.26/30.01.26
3	Unt „Sm.dulce 200 g	H.G158	neg.	62,0	max3,5	16	-12		coresp	35,0		max 80%	0,+4/-18°C			29.01.26
7/6	Unt „Tărâncesc” 200 g	H.G158	neg.	72,5	max2,5	16	-12		coresp	25,0		max 80%	0,+4/-18°C			03.02.26
7/6	Unt din smântina dulce 200g	H.G158	neg.	82,5	max2,0	16	-12		coresp	16,0		max 80%	0,+4/-18°C			03.02.26
1	Amestec de grăsimi tartinabile "De Masă", 200 g	S.F	neg.	72,0		16	-12		coresp	25,5		max 80%	0,+4/-18°C			04.02.26
4	Amestec de grăsimi tartinabile „Dorința” 200 g	S.F	neg.	62,0		16	-12		coresp	35,7		max 80%	0,+4/-18°C			28.01.26
3	Unt „Tărâncesc”10kg	H.G158	neg.	72,5	max2,5	16	-12		coresp	25,0		max 80%	0,+4/-18°C			13.08.25
1	Unt „Tărâncesc” 5kg	H.G158	neg.	72,5	max2,5	16	-12		coresp	25,0		max 80%	0,+4/-18°C			10.09.25
1/2	Unt din smântina dulce 5.0kg/10kg	H.G158	neg.	82,5		16	-12		coresp	16,0		max 80%	0,+4/-18°C			08.10.25
2	Lapte praf degresat	H.G158	neg.	0,07		16			coresp	5,0		max 80%	0,+10°C			03.07.24
12,3	Brânză topită afumată amb./kg „SULUGUNI”, vid	TDY I&S	neg.	30,0					coresp	max 36	3,0	85±5%	-4°C...+6°C			

Brânza maturată semitare: De Olanda, Rossiiskii, De Poșehomie, după deschidere se consumă în decurs de 14 zile. Untul monolit s-a păstrat la -18°C pînă la data limită

Data eliberării raportului 07.02.2026

Rezultatele încercărilor se referă numai la probele analizate

Responsabil: _____

Laborant pe calitate _____

