

Certificat №83 valabil până la 07.04.2028										până la 03.06.2028									
Nr. probe	Denumirea produsului	Denumirea standardului	INDICI FIZICI CHIMICI										Unitatea de măsură	Temperatura, °C	Ora finaliz. proces tehnolog.	Data fabricării / Data ambalării (brânza maturată)	Ora expirării termenului de valabilitate		
			Probe fizice	% de Grăsime	Suma aciditatii	Aciditate, T	Temperatura la producție, °C	Densitate*	Indici organoleptici	Umiditate, %	Grupa de pasteurizare	% de sare							
37/36	Lapte 1,5% de con.st.500/900 pel II	H.G158	neg	1,5	min8,2	16		1028,0	coresp	I			+2°C +6°C	00 ^h	07.02.26/06.02.26	23 ^h			
37/36	Lapte 2,5% de con. st. 450ml/900ml pel II / 500 ml pel /de	H.G158	neg	2,5	min8,2	16		1028,1	coresp	I			+2°C +6°C	00 ^h	07.02.26/06.02.26	23 ^h			
37/36	Lapte 3,5% de consum sticla 900 ml	H.G158	neg	3,5	min8,2	16		1028,0	coresp	I			+2°C +6°C	00 ^h	07.02.26/06.02.26	23 ^h			
37/36	Lapte 3,8% de consum integral,st 900ml	H.G158	neg	3,8	min8,2	16		1028,8	coresp	I			+2°C +6°C	00 ^h	07.02.26/06.02.26	23 ^h			
36/32	Lapte acru, covăsit 4,0% pah400gr,st 450g/500g	H.G158	neg	4,0	min7,8	74/82			coresp				+2°C +6°C	00 ^h	07.02.26/06.02.26	23 ^h			
36/35	Chefir sticla degresat 900g /450g delacta	H.G158	neg	0,05	min7,8	92/94			coresp				+2°C +6°C	00 ^h	07/06/05.02.26	23 ^h			
36/35	Chefir 1,0% pel,ctic. 500g/450g/900g	H.G158	neg	1,0	min7,8	94/92			coresp				+2°C +6°C	00 ^h	07/06/05.02.26	23 ^h			
36/35	Chefir bifido. 2,5% sticlă 450g/900g delacta	H.G158	neg	2,5	min7,8	92/94			coresp				+2°C +6°C	00 ^h	07/06/05.02.26	23 ^h			
36/35	Chefir 2,5% pel,sticlă 450g/500g/900g/delacta	H.G158	neg	2,5	min7,8	94/91			coresp				+2°C +6°C	00 ^h	07/06/05.02.26	23 ^h			
36/34	Chefir 3,5% sticlă 450g	H.G158	neg	3,5	min7,8	94/91			coresp				+2°C +6°C	00 ^h	07.02.26	23 ^h			
11/10	laurt piersic 1,5% sticlă 450g	H.G158	neg	1,5	min9,5	84			coresp				+2°C +6°C	00 ^h	04/02.02.26	23 ^h			
10/5	laurt multifruct 1,5% sticlă 450g/ 500g pel	H.G158	neg	1,5	min9,5	84			coresp				+2°C +6°C	00 ^h	04/02.02.26	23 ^h			
13/12	laurt căpșună 1,5% sticlă 450g /pel 500g delacta	H.G158	neg	1,5	min9,5	84			coresp				+2°C +6°C	00 ^h	07.02.26/04.02.26	23 ^h			
8/7/12	laurt caise 1,5% sticlă 450g/pel 500g delacta	H.G158	neg	1,5	min9,5	84			coresp				+2°C +6°C	00 ^h	07.02.26/04.02.26	23 ^h			
8	laurt clasic 1,5% st. 450g	H.G158	neg	1,5	min9,5	84			coresp				+2°C +6°C	00 ^h	04.02.26	23 ^h			
8	laurt clasic 2,6% pel. 500g	H.G158	neg	2,6	min9,5	84			coresp				+2°C +6°C	00 ^h	03.02.26	23 ^h			
8	laurt clasic 2,5% pah 150gr	H.G158	neg	2,5	min9,5	82			coresp				+2°C +6°C	00 ^h	02.02.26	23 ^h			
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 ^h	05/04/03.02.26	23 ^h			
34/33	Smântână 12% fer. 350g pah	H.G158	neg	20,0	min3,6	70/68			coresp				+2°C +4°C	00 ^h	05/03.02.26	23 ^h			
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 ^h	06/04/02.02.26	23 ^h			
35/34	Smântână 25,0% fermentată 350 g păh	H.G158	neg	10,0	min3,6	68			coresp				+2°C +4°C	00 ^h	06/04.02.26	23 ^h			
34/33/32	Smântână 10,0% fermentat pel.500g/200,400g pah	H.G158	neg	2,0		72/72			coresp	80,0			+2°C +4°C	00 ^h	05.02.26/03.02.26	23 ^h			
38/37	Brânză proaspătă 2,0% amb 500g	H.G158	neg	2,0		176			coresp	80,0			0,+4°C	00 ^h	07.02.25/06.02.26	23 ^h			
38/37	Brânză proaspătă 5,0% amb 500g,3 kg	H.G158	neg	5,0		178			coresp	80,0			0,+4°C	00 ^h	07.02.25/06.02.26	23 ^h			
38/37	Brânză proaspătă 5,5% amb 350 g/delacta	H.G158	neg	5,5		178			coresp	80,0			0,+4°C	00 ^h	07.02.25/06.02.26	23 ^h			
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 ^h	07.02.25/06.02.26	23 ^h			
38	Br. granulat 4,0% pah.300g/200g/0%3KG	H.G158	neg	4,0		150			caracter. brânzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C		07.02.26	23 ^h			
100/98	Brânză maturată semitare „De Olanda”amb,kg,pel	H.G158	neg	45					caracter. brânzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C		06/05/04/03.02.26				
72/71	Brânză maturată semitare „Rossiiskii” amb,kg,pel	H.G158	neg	50					caracter. brânzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4°C		06/05/04/03.02.26				
9	Brânza maturată semitare "De Posehonic"amb,kg	H.G158	neg	45					caracter. brânzei	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. brânzei	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. brânzei	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 „Tărănesc” 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 smintina 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 „Tărănesc” 10kg	H.G158	neg	72,5	max2,5	16	-12		coresp	25,0			max 80% 0,+4/-18°C		13.08.25				
1	Unt „Tărănesc” 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 smintina 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		01.07.24				
12,3	Brânză topită afumată amb/ kg „SULUGUNI, vid	TSY 14.5	neg	30,0					coresp	max 36	max 3,0	85±5%	-4°C...+6°C						

Brânză maturată semitare: De Olanda, Rossiiskii, De Posehonic, după deschidere a se consuma în decurs de 14 zile. Untul monolit s-a păstrat la t -18°C plus la data termenului

Data eliberării raportului 07.02.2026

Rezultatele încercărilor se referă numai la probele analizate

Responsabil: _____

Laborant pe calitate _____

