



Data fabricării	Denumirea produsului	Termin de păstrare după maturizare conform standardului	Standard	Calupuri, unități	Greutate în kg	Indicii fizico-chimici			Caracteristică	Temperatura de păstrare	Valori
						% de grăsi me	% de umiditate	% de sare			
15/4	Brinză cu cheag tare „de Moldova” Ambalat	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001			50±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristică brnzei puțin amărui	0°-4°C	85±5%
15/4	Brinză cu cheag tare „de Olanda” Ambalat	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001			50±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristică brnzei puțin amărui	0°-4°C	85±5%
15/4	Brinză cu cheag tare „de Posconic” Ambalat	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001			45±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristică brnzei puțin amărui	0°-4°C	85±5%
15/8	Brinză cu cheag tare „de Rusia” Ambalat	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001			50±1,6	Max 43	1,5-2,5	Caracteristică brnzei puțin amărui	0°-4°C	85±5%
19/8	Brinză cu cheag moale cu părușel, mărar „Albă de Rîșcani” Ambalat		003:2009			35±1,6	Max 62	4,5	Caracteristică acid, cu gust de verdeață	4±2°C	85±5%
8/4	Brinză cu cheag tare „Edam” Ambalat	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001			45±1,6	Max 48		Plăcut, fin cu aromă caracteristică „puțin amărui”	0°-4°C	85±5%
11/11	Brinză topită tartinașă „Mărgărit” Ambalat		SF-03947208-001			Min 60	52		Curat de brinză	0-6	0-6
11/11	Brinză topită tartinașă „Rîșcani” Ambalat		SF-03947208-001			Min 55			Curat de brinză	0-6	0-6
10/8	Brinză cu cheag tare „Luceafărul” Ambalat	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001			40±1,6	Max 50		Slab acidulat	0°-4°C	85±5%
26/4	Brinză cu cheag tare „Luceafărul” Ambalat	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001			30±2,0	Max 52		Caracteristică brnzei puțin amărui	0°-4°C	85±5%
16/8	Brinză cu cheag tare „Bugeac” Ambalat	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001			48±1,6	Max 44	1,5-3,0	Ușor picant cu aromă caracteristică	0°-4°C	85±5%
25/8	Cașcaval „Provincial” Ambalat	4 luni la temperatura de -3°C ... 0°C	03947208-002:2008			Max 50	Max 50	1,0-3,0	Caracteristică brnzei puțin amărui	0°-4°C	85±5%
11/11	Cașcaval „Provincial” cu suncă și adică Ambalat	2 luni la temperatura de -3°C ... 0°C	SF-03947208-002:2008			45±2,0	Max 50	1,0-3,0	Caracteristică brnzei puțin amărui	0°-4°C	85±5%
28/11	Brinză topită afumată „de Basarabia-LR” Ambalat		SF-03947208-001:2008			Min 30	Max 30	3,0	Potrivit de picant, de amărui	0°-4°C	85±5%
25/11	Brinză topită afumată „de Basarabia-LR” cu mărar și usturoi Ambalat		SF-03947208-001:2008			Min 30	Max 55	3,0	Potrivit de picant, afumat cu gust de mărar și usturoi	0°-4°C	85±5%
10/11	Modul de brinză „de Olanda” Ambalat	2 luni la temperatura de 0°C ... 4°C	SF-03947208-010:2012			Max 43		1,5-2,5	Pronunțat brnză, slab acidulat puțin amărui	0°-4°C	80±5%
10/11	Modul de brinză „de Rusia” Ambalat	2 luni la temperatura de 0°C ... 4°C	SF-03947208-010:2012			Max 43		1,5-2,5	Ușor picant slab acidulat puțin amărui	0°-4°C	80±5%
10/11	Brinză cu cheag tare „de Rusia” Ambalat		SF-03947208-001:2008			Max 43			Lactat acid, potrivit de amărui	4±2°C	85±5%

Corespunde cerințelor HG al R. Moldova nr. 611 din 05.07.2010,
HG al R. Moldova nr. 996 din 20.08.2003,
HG al R. Moldova nr. 520 din 22.06.2010 p.8,99
HG al R. Moldova nr. 221 din 16.03.2009
Data eliberării certificatului de calitate

20/12.2019

