



CERTIFICAT DE CALITATE 166

Denumirea produsului	D.N.	Nr. Lotului	Cantitatea Novete	Indici fizico - chimici							Temperatura, °C	Ora finaliz. proces tehnol.	Data fabricari, ambala ri, eliberarii	Data finalizarii termenului de valabilitate	Termenul de valabilitate (zile)	Ora expirării termenului de valabilitate	
				F.m.g., % max.	Aciditatea, °T	Densitatea, °A	Umiditatea, % max.	SUD min. %	sare, % max.	Grupa de puritate							Proba la Fosfotaza
Lapte 2,5% de con. st. 930/500 pel 11		17	2,5	16	1028,0					I	neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	17.07.23	23.07.23	7	23 ⁵⁵
Lapte 1,5% de con. st. 930/900ml/pel 11		17	1,5	16	1028,2					I	neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	17.07.23	21.07.23	7	23 ⁵⁵
Lapte 3,5% de consum sticla 930 ml		17	3,5	16	1028,0					I	neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	17.07.23	21.07.23	7	23 ⁵⁵
Lapte acru 4,0% paharel 400g		17	4,0	75							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	17.07.23	26.07.23	10	23 ³⁵
Lapte covășit 4,0% sticlă 500g		17	4,0	80							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	17.07.23	26.07.23	10	23 ³⁵
Chefir 0% sticla degresat 930/900g		17	0	90							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	17.07.23	26.07.23	10	23 ³⁵
Chefir 1,0% pelic, stic. 500g/930/900g		17	1,0	92							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	17.07.23	26.07.23	10	23 ³⁵
Chefir bifido. 2,5% pelicla 500g/930/900g		17	2,5	92							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	17.07.23	26.07.23	10	23 ³⁵
Chefir 2,5% pel, sticla 450g/500g/930/900g		17	2,5	92							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	17.07.23	26.07.23	10	23 ³⁵
Chefir 3,5% sticla 500g		17	3,5	92							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	17.07.23	26.07.23	10	23 ³⁵
Laurt piersic 1,5% sticla 500g		6	1,5	80							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	17.07.23	30.07.23	14	23 ⁴⁵
Laurt multifruct 1,5% sticla 500g		6	1,5	78							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	17.07.23	30.07.23	14	23 ²⁵
Laurt căpșună 1,5% sticla 500g		5	1,5	78							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	17.07.23	30.07.23	14	23 ²⁵
Laurt caise 1,5% sticla 500g		4	1,5	78							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	17.07.23	30.07.23	14	23 ²⁵
Laurt clasic 1,5% st. 500g		8	1,5	80							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	17.07.23	30.07.23	14	23 ²⁵
Laurt clasic 2,6% pel. 500g			2,6								neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰			14	23 ²⁵
Laurt clasic 2,5% pah 125g, 150gr			2,5								neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰			14	23 ²⁵
Smântână 15,0% fer. 350g pah/ 500g pel		17	15,0	66							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	17.07.23	23.07.23	7	23 ⁴⁵
Smântână 20,0% 250g, 350 g, 500g pel		17	20,0	66							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	17.07.23	23.07.23	7	23 ⁴⁵
Smântână 25,0% fermentată 350 g päh		17	25,0	66							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	17.07.23	23.07.23	7	23 ⁴⁵
Smântână 10,0% fermentat pel. 500 g/200/400g pah		17	10,0	66							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	17.07.23	23.07.23	7	23 ⁴⁵
Brânză proaspătă 2,0% amb 500g		17	2,0	186							neg.	0°C +4°C	00 ⁰⁵	17.07.23	21.07.23	5	23 ⁵⁵
Brânză proaspătă 5,0% amb 500g		23	5,0	186							neg.	0°C +4°C	00 ⁰⁵	17.07.23	21.07.23	5	23 ⁵⁵
Brânză proaspătă 5,0% amb 500g/5kg		23	5,0	186							neg.	0°C +4°C	00 ⁰⁵	17.07.23	21.07.23	5	23 ⁵⁵
Brânză proaspătă 9,0% amb 500g/3kg		17	9,0	186							neg.	0°C +4°C	00 ⁰⁵	17.07.23	21.07.23	5	23 ⁵⁵
Br. granulat 4,0% pah. 300g/0% 3KG		17	4,0	150							neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	17.07.23	21.07.23	5	23 ⁵⁵
Lapte 1,5 steril II UHT/0,900			1,5	17	1030,4					I	neg.	(0-25)°C	16.01.23/20.03.23	11.01.23/20.03.24	365		
Lapte 2,5% steril II UHT/0,900			2,5	17	1029,4					I	neg.	(0-25)°C	16.01.23/20.03.23	11/20.03.24	365		
Lapte 3,2 steril II UHT			3,2	17	1028,7					I	neg.	(0-25)°C	16.01.23/20.03.23	11/20.03.24	365		
Branza cu cheag Lure MOZZARELLA/SULUGUNI, Ucraina			45								neg.	-4°C +6°C	29/30.04.23	29/30.10.23	180/90		
Branza cu cheag Lure MOZZARELLA/SULUGUNI, Ucraina			45/30								neg.	-4°C +6°C	01.05.23	01.10.23	180/90		
capsuna, nucii, alfine, coicos			26/18	134/180							neg.	-18°C	01.05.23	01.10.23	120		

Corspunde cerințelor de calitate pentru lapte și produselor lactea e Hoitărre 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

Data și ora eliberării certificatului 17.07.23



Respoñabilitate: Laborant pe calitate

CONTROL SANITAR VETERINAR

CERTIFICAT DE CALITATE NR.10

Nr. partidei	Denumirea produsului	Termen de maturizare	Data fabricării după maturizare	Denumirea standardului	In greutate neto, kg/pac	INDICII FIZICO CHIMICI													
						Fosfatază	% de Grăsime	Substanță uscată degresată, min.	Aciditatea, °T	Temperatura în produs, °C	Indicii organoleptici	Umiditatea, %	% de sare	Umiditatea aerului	Temperatura, °C	Data fabricării unt Data ambalării eliberării, brânza ora. finaliz. proc. tehnologic	Termenul de realizare (zile) din ziua preambalării, livrării kg	Data finalizării termenului de valabilitate	Ora expirării termenului de valabilitate
27	Brânză maturată semitare „De Olanda”, amb	60	17.06.23	H.G 158 din 07.03.2019	neg.	45					caracter. brânzoi	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	14.07.23	60	11.09.23	
27	Brânză maturată semitare „De Olanda” kg	60	17.06.23		neg.	45					caracter. brânzoi	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	14.07.23	60	11.09.23	
12	Brânză cu cheag tare „Rossișchii” semitare, amb, kg	60	01.06.23		neg.	50					caracter. brânzoi	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4°C	14.07.23	60	11.09.23	
64	Brânză cu cheag tare „Rossișchii” kg, amb, Ucraina	60	18.02.23		neg.	45					caracter. brânzoi	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4°C	14.07.23	60	11.09.23	
2	Brânză cu cheag tare „Uraineschii”, amb, kg, Ucraina	60	06.02.23		neg.	50					caracter. brânzoi	max 45	1,5-2,5	85±5%	0,+4°C	14.07.23	60	11.09.23	
66	Brânză cu cheag tare „Rossișchii”, formaj, amb, kg, Ucraina	60	04.02.23		neg.	50					caracter. brânzoi	max 45	1,5-2,5	85±5%	0,+4°C	14.07.23	60	11.09.23	
1	Brânză maturată semitare „De Posehonic” amb, kg	60	16.06.23		neg.	45					caracter. Pr. brânzoi	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	14.07.23	60	11.09.23	
2	Produs de brânză „Russkii” klasičeskkii, amb, kg, Ucraina	60	12.05.23		neg.	50					caracter. Pr. brânzoi	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+8°C	14.07.23	60	11.09.23	
2	Brânză topită 175 g „Delicioasă”				neg.	40	34				pur lactat acid	max 65	max 3	85±5%	0,+4°C	11.07.23	60	08.09.23	
3	Brânză topită afumată amb./kg „De Basarabia”, vid				neg.	30	34				picant, gust de afumare	min 55	max 3	85±5%	0,+4°C	29.05.23	90/60	27.07.23	
1	Unt „Sm. dulce 200 g			neg.	62,0		16	-12		corespunde HG	35,0		max 80%	0,+4/-18°C	01.07.23	35/120			
3/2	Unt „Tărănesc” 200 g			neg.	72,5		16	-12		corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	12/09.07.23	35/120			
3/2	Unt din smântina dulce 200g			neg.	82,5		16	-12		corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	07/02.07.23	35/120			
2	Amestec de grăsimi tartinabile „De Masă”, 200 g			neg.	72,0		16	-12		corespunde SF	26,6		max 80%	0,+4/-18°C	13.07.23	35/120			
2/1	Amestec de grăsimi tartinabile „Dorința” 200 g			SF	62,0		16	-12		corespunde SF			max 80%	0,+4/-18°C	13/07.07.23	35/120			
2/1	Unt „Tărănesc” 10kg			neg.	72,5		16	-12		corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	08/04.06.23	10/365			
1	Unt „Tărănesc” 5kg Ucraina			neg.	72,5		16	-12		corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	19.04.23	10/365			
1	Unt din smântina dulce 5.0kg/Ucraina			neg.	82,5		16	-12		corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	12.04.23	10/365			

Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produselor lactate Foliar 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

Data și ora eliberării certificatului

17.07.23

Brânza maturată semitare „De Olanda” este produsă în condiții de igienă și siguranță alimentară, respectând toate cerințele tehnice și de calitate stabilite în prezentul certificat de calitate. Responsabil: Laborant pe calitate

