

Nr. ordine	Denumirea produsului	kg	Nr. partidei	Termen de maturizare	Data fabricării (data finalizării procesului tehnologic)	Denumirea standardului	In greutate netto, kg/pac	INDICII FIZICO CHIMICI												
								Fosfatază	% de Grăsimi	SUD, min/sare-max	Aciditatea, °T	temperatura in product °C	Indicii organoleptici	Umiditatea, %	umiditatea aerului	Umiditatea aerului	Temperatura de pasturare, °C	Data fabricării (unt, br. topita, spred). Data ambalării (brinza maturata)	Termenul de realizare (zile) din ziua precambalării, livrării kg	Data finalizari termenului de vabilitate
1	Brinza maturata semitare „De Olanda”	kg	104	45	07.02.26	H.G 158 din 07.03.2019		neg.	45	3.0			caracter: brinzei	max 45	85±5%		0,+4	04.03.26	60	02.05.26
2	Brinza maturata semitare „De Olanda”	kg/a mb	104	45	07.02.26			neg.	45	3.0			caracter: brinzei	max 45	85±5%		0,+4	04.03.26	60	02.05.26
3	Brinza maturata semitare „Rossiischi	amb	73	60	30.01.26			neg.	45	3.0		4	caracter: brinzei	max 45	85±5%		0,+4	04.03.26	60	02.05.26
4	Brinza maturata semitare „Rossiischi	kg	73	60	30.01.26			neg.	50	3.0		4	caracter: brinzei	max 45	85±5%		0,+4	04.03.26	60	02.05.26
5	Brinza maturata semitare „De Posehonia”	amb	9	60	11.02.26			neg.	45	3.0			caracter: brinzei	max 45	85±5%		0,+4	04.03.26	60	02.05.26
6	Brinza maturata semitare „De Posehonia”	kg	9	60	11.02.26			neg.	45	3.0		4	caracter: brinzei	max 43	85±5%		0,+4	04.03.26	60	02.05.26
7	Brinza topita afumata amb „Delicioasa”	175g	8				0	neg.	40	3.0			pur lactat acid	max 65	85±5%		0,+4	03.03.26	60	01.05.26
8	Brinza topita afumata amb „De Basarabia”	amb	2		05.02.26			neg.	30	3.0			picant gust de afumate	min 55	85±5%		0,+4	04.03.26	90	02.05.26
9	Brinza topita afumata kg „De Basarabia”	kg	2		05.02.26			neg.	30	3.0			picant gust de afumate	min 55	85±5%		0,+4	04.03.26	90	02.05.26
10	Unt „Sim dulce 200 g	200 g	5					neg.	62.0		16	-12	corespunde HG	35.0	max 80%		0,+4,-18°C	11.02.26	35/120	16.03.26/25/03.06.26
11	Unt „Tarănesc” 200 g	200 g	9					neg.	72.5		16	-12	corespunde HG	25.0	max 80%		0,+4,-18°C	01.03.26	35/120	06.04.26/25.05.26
12	Unt din smântină dulce 200g	200 g	8/9					neg.	82.5		16	-12	corespunde HG	16.0	max 80%		0,+4,-18°C	01.03.26	35/120	06.04.26/01.07.26
13	Amestec de grăsimi tartinabile „De Masă” 200 g	200 g	1					neg.	72.0		16	-12	corespunde SF	25.5	max 80%		0,+4,-18°C	04.03.26	35/120	09.04.26/29.03.26/04.06.26
14	Amestec de grăsimi tartinabile „Dorina” 200 g	200 g	5					neg.	62.0		16	-12	corespunde SF	35.7	max 80%		0,+4,-18°C	26.02.26	35/120	29.03.26/28.05.26
15	Unt „Tarănesc” 10kg	10kg	2					neg.	72.5		16	-12	corespunde HG	25.0	max 80%		0,+4,-18°C	09.11.25	10.365	14.03.26/09.11.26
16	Unt „Tarănesc” 5kg	5kg	1					neg.	72.5		16	-12	corespunde HG	25.0	max 80%		0,+4,-18°C	10.09.25	10.365	14.03.26/10.09.26
17	Unt din smântină dulce 10 kg	10kg						neg.									0,+4,-18°C			
18	Unt din smântină dulce 5 kg	5kg	1					neg.	82.5		16	-12	corespunde HG	16.0	max 80%		0,+4,-18°C	18.02.26	10.365	14.03.26/08.02.27

Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate Hojarie 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

Untul monolit s-a pasturat la 18°C pînă la data livrării
Brinza maturată semitare după deschiderea ambalajului se păstrează la frigider reambalată la temperatura 0, +4 °C - 15 zile fără depășirea termenului de valabilitate
Responsabil: Laborant pe calitate

05.03.26

05.03.26