

Agentul economic: SA „Incomlac”

Destinatar: Conform facturii

Transport: Auto specializat

Sistem de management în conformitate cu ISO 9001/22000



Denumirea produsului	D.N. al produselor	Tip ambalaj	Numărul lotului	Data fabricării	Data expirării	Termen de realizare a producției (zile/ore)	Indicii fizico-chimici						Masa netă (buc)
							Grăsime, %	Acidit., °T	Sare	pH	Fosfataza	Temperat. Păstrării produselor (°C)	
Airan Light 0,5%, 415g	IT 04928383-25:2020/A1:2021	PET	26	26.06	09.07	14 zile	0,5	66	0,6	4,2	lips	(1...6)°C	
Airan 1,0%, 415g		PET	26	26.06	09.07	14 zile	1,0	66	0,6	4,2	lips	(1...6)°C	
Airan 1,0%, 930g		PET	26	26.06	09.07	14 zile	1,0	66	0,6	4,2	lips	(1...6)°C	
Airan 1,0%, cu mărar, 415g		PET	26	26.06	09.07	14 zile	1,0	66	0,6	4,2	lips	(1...6)°C	
Iaurt „Delicato” cu ump. «piersici-fructul pasiunii», 1,5%, 280g	IT 04928383-43:2021	PET	25	25.06	08.07	14 zile	1,5	77			lips	(0...4)°C	
Iaurt „Delicato” cu ump. «căpșuni», 1,5%, 280g		PET	25	25.06	08.07	14 zile	1,5	77			lips	(0...4)°C	
Iaurt „Delicato” cu ump. «cereale», 1,5%, 280g		PET	25	25.06	08.07	14 zile	1,5	77			lips	(0...4)°C	
Iaurt „Delicato” cu ump. «afine-chia», 1,5%, 280g		PET	25	25.06	08.07	14 zile	1,5	77			lips	(0...4)°C	
Iaurt „Delicato” clasic îmbog. cu bifidobac. 1,5%, 280g		PET	25	25.06	08.07	14 zile	1,5	79			lips	(0...4)°C	

Eliberat: Laborator

Functia: Laborant expert

Responsabil: Crijanovschi

Temperatura de transportare de la 0°C până la +4°C

Indicii organoleptici corespund. Indicatorii senzoriali corespund documentelor normative în vigoare.

Controlul siguranței produselor lactate este efectuat în conformitate cu planurile de autocontrol, elaborate de SA „Incomlac”. Prezentul certificat de calitate este eliberat în urma rezultatelor încercărilor de laborator efectuate de laboratorul atestat, prin care se atesta ca produsele livrate corespund cerințelor de calitate și sunt sigure pentru consumul uman.

Data eliberării certificatului 26.06.2024

