

S.A. „Fabrica de unt din Florești”
CERTIFICAT DE CALITATE 295

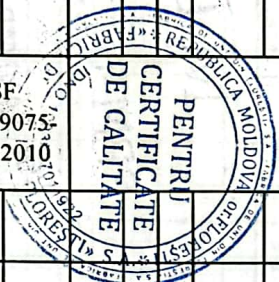
Denumirea produsului	D.N.	Nr. Lotului	Cantitatea Novete	Indici fizico - chimici						Temperatura, °C	Ora finaliz. proces tehnol.	Data fabricarii, ambalării, eliberării	Data finalizării termenului de valabilitate	Termenul de valabilitate (zile)	Ora expirării termenului de valabilitate		
				F.m.g., % max.	Aciditatea, °T	Densitatea, °A	Umiditatea, % max.	SUD min. %	sare, % max.							Grupa de puritate	Proba la Fosfotaza
Lapte 2,5% de con.st.450ml/900ml/pel 1l/ 500 ml pel	H.G 158 din 07.03.2019	13/12		2,5	16	1028,0				I	neg.	+2°C +6°C	00 ³⁰	13/12.12.24	19/18.12.24	7	23 ⁵⁵
Lapte 1,5% de con.st.900ml/pel 1l		13/12		1,5	16	1028,2				I	neg.	+2°C +6°C	00 ³⁰	13/12.12.24	19/18.12.24	7	23 ⁵⁵
Lapte 3,5% de consum sticla 900 ml		13/12		3,5	16	1028,0				I	neg.	+2°C +6°C	00 ³⁰	13/12.12.24	19/18.12.24	7	23 ⁵⁵
Lapte 3,8% de consum integral, st 900ml		13/12		3,8	16	1028,8					neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	13/12.12.24	19/18.12.24	7	23 ³⁵
Lapte acru, pah 400g/ covășit 4,0% st 450g		13/12		4,0	80/82						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	13/12.12.24	22/21.12.24	10	23 ³⁵
Chefir 0% sticla degresat 900g/450g		13/12		0	90						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	12.12.24	21.12.24	10	23 ³⁵
Chefir 1,0% pelic 500g ,stic. 450g/900g		12		1,0	92/92						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	12.12.24	21.12.24	10	23 ³⁵
Chefir bifido. 2,5% sticla 450g/900g		12		2,5	92						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	12.12.24	21.12.24	10	23 ³⁵
Chefir 2,5% pel 500g, sticla 450g/900g		12		2,5	92						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	12.12.24	21.12.24	10	23 ³⁵
Chefir 3,5% sticla 450g		12		3,5	92						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	12.12.24	21.12.24	10	23 ³⁵
Laurt piersic 1,5% sticla 450g		3..		1,5	88						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	11/09.12.24	24/22.12.24	14	23 ⁴⁵
Laurt multifruct 1,5% sticla 450g/500g pel		4..		1,5	90						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	11/09.12.24	24/22.12.24	14	23 ³⁵
Laurt căpșună 1,5% sticla 450g		5..4		1,5	88						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	13/11.12.24	26/24.12.24	14	23 ⁵⁵
Laurt caise 1,5% sticla 450g		5..		1,5	88						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	11/09.12.24	24/22.12.24	14	23 ³⁵
Laurt clasic 1,5% st. 450g		5..		1,5	88						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	11/09.12.24	24/22.12.24	14	23 ³⁵
Laurt clasic 2,6% pel. 500g	2..		2,6	80						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	09.12.24	22.12.24	14	23 ³⁵	
Laurt clasic 2,5% pah 150gr	3..		2,5	78						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	09.12.24	22.12.24	14	23 ³⁵	
Smântână 15,0% fer. 350g pah/ 500g pel	12/1009		15,0	68						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	13/12/11.12.24	27/26/25.12.24	15	23	
Smântână 20,0% 250g. 350 g .500g pel	13/11/09		20,0	68						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	13/11/09/07.12.24	27/25/24.12.24	15	23 ⁴⁵	
Smântână 25,0% fermentată 350 g pah	13/11/09		25,0	68						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	13/11/09/07.12.24	27/25/24.12.24	15	23 ⁴⁵	
Smântână 10,0% fermentat pel.500 g/200/400g pah	13/11/09		10,0	68						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	13/12/10.12.24	27/26/25.12.24	15	23 ⁴⁵	
Brânză proaspătă 2,0% amb 500g	13/12		2,0	182						neg.	0°C +4°C	00 ⁰⁵	13/12.12.24	17/16.12.24	5	00 ²⁵	
Brânză proaspătă 5,0% amb 500g	26/25		5,0	182						neg.	0°C +4°C	00 ⁰⁵	13/12.12.24	17/16.12.24	5	23 ⁵⁵	
Brânză proaspătă 5,0% amb 5kg	13/12		5,0	182						neg.	0°C +4°C	00 ⁰⁵	13/12.12.24	17/16.12.24	5	23 ⁵⁵	
Brânză proaspătă 9,0% amb 500g/3kg	27/28		9,0	180						neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	13/12.12.24	17/16.12.24	5	23 ⁵⁵	
Br. granulat 4,0% pah.300g/0%3KG	12/11		4,0	150						neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	13/12.12.24	17/16.12.24	5	23 ⁵⁵	
Lapte 1,5 sterili UHT/0,900			1,5	17	1030,4					I	neg.	(0;25)°C					
Lapie2,5% sterili UHT/F.lactoză/0,900			2,5	17	1029,4					I	neg.	(0;25)°C					
Lapie3,2 sterili UHT			3,2	17	1028,7					I	neg.	(0;25)°C					
Brânza glazurata: vanilie,cacao,piersic, visina, caramela, capsuna,nuci, alfine,cocos			26/18	134/180							neg.	-18°C					

Correspondențele de calitate pentru lapte și produsele lactate e Hotărâre 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 13.12.24

Responsabili: Laborant pe calitate _____
28.08.23/02.01.24 24.02.24/30.06.24 180

CERTIFICAT DE CALITATE Nr.295

Nr. ordine	Denumirea produsului	Nr. partidei	Termen de maturizare	Data fabricării (data finalizării procesului tehnologic)	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 de pasturare, °C	Data fabricării (unt, br. topita, spread), Data ambalării (brinza maturată)	Termenul de realizare (zile) din ziua preambalării, livrării kg
1	Brânză maturată semitare „De Olanda”, amb	98/88	45//60	23.10.24//02.10.24	H.G 158 din 07.03.2019		neg.	45		4	caracter: brânzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4	12/11/10/09.12.24	60	07/06/03/02.02.24
2	Brânză maturată semitare „De Olanda” kg	88/98	45//60	23.10.24//02.10.24			neg.	45		4	caracter: brânzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4	12/11/10/09.12.24	60	07/06/03/02.02.24
3	Brânză maturată semitare „Rossiichi”, amb	57/55	60	26.11.24//10.24			neg.	50		4	caracter: brânzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	12/11/10/09.12.24	60	07/06/03/02.02.24
4	Brânză maturată semitare „Rossiichi”, kg	57/55	60	26.11.24//10.24			neg.	45		4	caracter: brânzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	12/11/10/09.12.24	60	07/06/03/02.02.24
5	Brânză maturată semitare „De Posehonia”, amb	6/4	60	10.12.24//10.24			neg.	45		4	caracter: Pr-brânzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4	12/11/10/09.12.24	60	07/06/03/02.02.24
6	Brânză maturată semitare „De Posehonia”, kg	6/4	60	10.12.24//10.24			neg.	45		4	caracter: Pr-brânzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4	12/11/10/09.12.24	60	07/06/03/02.02.24
7	Produs de brânză „Russkii” klasičeski, amb, kg Ucraina	3					neg.	50			caracter: Pr-brânzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	12/11/10/09.12.24	60	07/06/03/02.02.24
8	Brânză topită 175 g „Delicioasă”	1					neg.	40	34		pur lactat acidulat	max 65	max 3%	83±5%	0,+4	05.12.24	60	02.02.24/26.01.25
9	Brânză topită aflată amb/kg „De Basarabia”, vid	1					neg.	30	34		picant, gust de afumare	min 55	max 5%	86±5%	0,+4	05.12.24	90	03.02.25
10	Unt „Sm.dulce” 200 g	4					neg.	62,0		16-12	corespunde HG	max 80%	0,+4/-18°C	max 80%	0,+4/-18°C	12/08.12.24	35/120	16/13.01.25/04.04.25
11	Unt „Tărănesc” 200 g	1					neg.	72,5		16-12	corespunde HG	max 80%	0,+4/-18°C	max 80%	0,+4/-18°C	05.12.24	35/120	10.01.25/13.03.25
12	Unt din smântână dulce 200g	7					neg.	82,5		16-12	corespunde HG	max 80%	0,+4/-18°C	max 80%	0,+4/-18°C	12/08.12.24	35/120	17/10.01.25/04.04.25
13	Amestec de grăsimi tartrabile „De Masă”, 200 g	19					neg.	72,0		16-12	corespunde SF	max 80%	0,+4/-18°C	max 80%	0,+4/-18°C	13.12.24	35/120	31.12.24/28.03.25
14	Amestec de grăsimi tartrabile „Dorina” 200 g	19					neg.	62,0		16-12	corespunde SF	max 80%	0,+4/-18°C	max 80%	0,+4/-18°C	29.11.24	35/120	28.12.24/14.03.25
15	Unt „Tărănesc” 10kg	2/1					neg.	72,5		16-12	corespunde HG	max 80%	0,+4/-18°C	max 80%	0,+4/-18°C	05.06.24	10/365	22.12.24/03.06.25
16	Unt „Tărănesc” 5kg	1					neg.	72,5		16-12	corespunde HG	max 80%	0,+4/-18°C	max 80%	0,+4/-18°C	16.10.24	10/365	22.12.24/15.10.25
17	Unt din smântână dulce 5 kg	1					neg.	82,5		16-12	corespunde HG	max 80%	0,+4/-18°C	max 80%	0,+4/-18°C	12/07.24	10/365	22.12.24/12.07.25



Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate Hotărâre 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 13.12.24

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

[Signature]