



S.A. „Fabrica de unt din Florești”
CERTIFICAT DE CALITATE 263

Denumirea produsului	D.N.	Nr. Lotului	Cantitatea Novete	Indici fizico - chimici														
				F.m.g.,% max.	Aciditatea, °T	Densitatea, °A	Umiditatea, % max.	SUD min. %	sare, % max.	Grupa de puritate	Proba la Fosfotaza	Temperatura, °C	Ora finaliz. proces tehnol.	Data fabricarii, ambalării, eliberării	Data finalizării termenului de valabilitate	Termenul de valabilitate (zile)	Ora expirării termenului de valabilitate	
Lapte 2,5% de con.st.450ml/900ml/pel 11/ 500 ml pel	H.G 158 din 07.03.2019	6	2,5	16	1028,0						I	neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	06/05.11.24	12/11.11.24	7	23 ⁵⁵
Lapte 1,5% de con.st.900ml/pel 11		6	1,5	16	1028,2						I	neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	06/05.11.24	12/11.11.24	7	23 ⁵⁵
Lapte 3,5% de consum sticla 900 ml		6	3,5	16	1028,0						I	neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	06/05.11.24	12/11.11.24	7	23 ⁵⁵
Lapte 3,8% de consum integral, st 900ml		6	3,8	16	1028,8							neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	06/05.11.24	12/11.11.24	7	23 ⁵⁵
Lapte acru, pah 400g/ covășit 4,0% st 450g		5	4,0	80/78								neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	06/05.11.24	15/14.11.24	10	23 ⁵⁵
Chefir 0% sticla degresat 900g /450g		5	0	90								neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	06/05.11.24	15/14.11.24	10	23 ⁵⁵
Chefir 1,0% pelic 500g, stic. 450g/900g		5	1,0	92								neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	05.11.24	14.11.24	10	23 ⁵⁵
Chefir bifido. 2,5% sticla 450g/900g		5	2,5	92								neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	05.11.24	14.11.24	10	23 ⁵⁵
Chefir 2,5% pel 500g, sticla 450g/900g		5	2,5	92								neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	05.11.24	14.11.24	10	23 ⁵⁵
Chefir 3,5% sticla 450g		4	3,5	92								neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	05.11.24	14.11.24	10	23 ⁵⁵
laurt piersic 1,5% sticla 450g		3.2	1,5	82					9,5			neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	06.11./04.11.24	19/17.11.24	14	23 ⁴⁵
laurt multifuct 1,5% sticla 450g/500g pel		2.1	1,5	82/88					9,5			neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	06.11./04.11.24	19/17.11.24	14	23 ³⁵
laurt căpsună 1,5% sticla 450g		3.2	1,5	82					9,5			neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	06.11./04.11.24	19/17.11.24	14	23 ³⁵
laurt caise 1,5% sticla 450g		3.2	1,5	82					9,5			neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	06.11./04.11.24	19/17.11.24	14	23 ³⁵
laurt classic 1,5% st. 450g		3.2	1,5	82					9,5			neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	06.11./04.11.24	19/17.11.24	14	23 ³⁵
laurt classic 2,6% pel. 500g		1..	2,6	86					9,5			neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	04.11.24	17/10.11.24	14	23 ³⁵
laurt classic 2,5% pah 150gr		1..	2,5	86					9,5			neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	04.11.24	17/10.11.24	14	23 ³⁵
Smântână 15.0% fer. 350g pah/ 500g pel		6/5/4	15,0	78					9,5			neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	06.05.04.11.24	19/18/16.11.24	15	23 ⁴⁵
Smântână 20.0% 250g. 350 g .500g pel		6/5/4	20,0	66					9,5			neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	06.05.04.11.24	19/18/16.11.24	15	23 ⁴⁵
Smântână 25.0% fermentată 350 g pah	6/5/4	25,0	66					9,5			neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	06.05.04.11.24	19/18/16.11.24	15	23 ⁴⁵	
Smântână 10.0% fermentat pel.500 g/200/400g pah	6/5/4	10,0	78					9,5			neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	06.05.04.11.24	19/18/16.11.24	15	23 ⁴⁵	
Briñză proaspătă 2,0% amb 500g	6/5	2,0	180					9,5			neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	06/05.11.24	10/09.11.24	5	23 ⁵⁵	
Briñză proaspătă 5,0% amb 500g	6/5	5,0	180					9,5			neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	06/05.11.24	10/09.11.24	5	23 ⁵⁵	
Briñză proaspătă 5,0% amb 5kg	6/5	5,0	180					9,5			neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	06/05.11.24	10/09.11.24	5	23 ⁵⁵	
Briñză proaspătă 9,0% amb 500g/3kg	6/5	9,0	180					9,5			neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	06/05.11.24	10/09.11.24	5	23 ⁵⁵	
Br. granulat 4,0% pah.300g/0%3KG	6/5	4,0	150					max1			neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	06/05.11.24	10/09.11.24	5	23 ⁵⁵	
Lapte 1,5 steril UHT/0.900		1,5	17	1030,4						I	neg.	(0,25)°C		07.06.24/06.07.24	22.08.24/04.07.24	365		
Lapte 2,5% steril UHT/f.lactorză/0,900		2,5	17	1029,4						I	neg.	(0,25)°C		07.06.24/06.07.24	02.06.23/01.05.25	365		
Lapte 3,2 steril UHT		3,2	17	1028,7						I	neg.	(0,25)°C		07.06.24/06.07.24	02.06.23/01.05.25	365		
Briñza glazurata: vanilie,cacao,piersic, visina, caramela, capsuna,nuci, afine,cocos	CT61746-2017/ TY Y 15.S.32861671-001	26/18	134/180					39			neg.	-18°C		28.08.23/02.01.24	24.02.24/30.06.24	180		

Correspunde cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate e Hoărăre 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 06.11.24



Responsabil: Laborant pe calitate

[Signature]

CERTIFICAT DE CALITATE NR.263

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							Umiditatea aerului	Temperatura de pastrare, °C	Data fabricarii (unt,br.topita,spred),Data ambalari(brinza maturata)	Termenul de realizare (zile) din ziua preambalarii, livrării kg	Data finalizari termenului de vabilitate	
							Fosfatază	% de Grăsimi	Substanță uscată degresată, min.	Aciditatea, °T	Temperatura în product °C	Indicii organoleptici	Umiditatea, %						% de sare
1	Brînza maturata semitare „De Olanda”, amb	81	60	28.09.24	H.G 158 din 07.03.2019		neg.	45		4	caracter: brinzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4	05/04/01,11,24////31,10,24	60	03/02,01,25//////30/29/28,12,24	
2	Brînza maturata semitare „De Olanda”kg	86	60	01.10.24				neg.	45		4	caracter: brinzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4	05/04/01,11,24////31,10,24	60	03/02,01,25//////30/29/28,12,24
3	Brînza maturata semitare „De Olanda”kg	44	60	28.08.24				neg.	50		4	caracter: brinzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	05/04/01,11,24////31,10,24	60	03/02,01,25//////30/29/28,12,24
4	Brînza maturata semitare „Rossiischi”, amb	44	60	28.08.24				neg.	45		4	caracter: brinzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	05/04/01,11,24////31,10,24	60	03/02,01,25//////30/29/28,12,24
5	Brînza maturată semitare "De Posehonic"amb	4	60	02.10.24				neg.	45		4	caracter: brinzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4	05/04/01,11,24////31,10,24	60	03/02,01,25//////30/29/28,12,24
6	Brînza maturată semitare "De Posehonic" kg	4	60	02.10.24				neg.	45		4	caracter: brinzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4	05/04/01,11,24////31,10,24	60	03/02,01,25//////30/29/28,12,24
7	Produs de brinza „Russkii”klaseskii ,amb,kg Ucraina	3						neg.	50			caracter: Pr:brinzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	05/04/01,11,24////31,10,24	60	03/02,01,25//////30/29/28,12,24
8	Brînza topită 175 g „Delicioasă”	1/5						neg.	40	34		pur lactat acid	max 65	max 3	85±5%	0,+4	05,11,24/29,10,24	60	03,01,25/27,12,24
9	Brînza topită afumată amb/ kg „De Basarabia”, vid	1						neg.	30	34		picant gust de afumare	min 55	max 3	85±5%	0,+4°C=0	03,10,24	90	01,01,25
10	Unt „Sm.dulce 200 g	5						neg.	62,0		16	-12	corespunde HG	35,0	max 80%	0,+4/-18°C	03,11,24	35/120	08,12,24/06,12,24
11	Unt „Tărănesc” 200 g	4						neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0	max 80%	0,+4/-18°C	03,11,24	35/120	08,12,24/06,12,24
12	Unt din smântână dulce 200g	5						neg.	82,5		16	-12	corespunde HG	16,0	max 80%	0,+4/-18°C	03,11,24	35/120	08,12,24/06,12,24
13	Amestec de grăsimi tartinabile "De Masă", 200 g	16						neg.	72,0		16	-12	corespunde SF	25,5	max 80%	0,+4/-18°C	31,10,24	35/120	28,11,24/05,12,24
14	Amestec de grăsimi tartinabile "Dorința" 200 g	16						neg.	62,0		16	-12	corespunde SF	35,7	max 80%	0,+4/-18°C	31,10,24	35/120	05,12,24
15	Unt „Tărănesc”10kg	4						neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0	max 80%	0,+4/-18°C	31/28/05,24	10/265	15,11,24/06,05,25
16	Unt „Tărănesc” 5kg	4						neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0	max 80%	0,+4/-18°C	31,20,24	10/265	15,11,24/12,07,25
17	Unt din smântână dulce 5 kg	1						neg.	82,5		16	-12	corespunde HG	16,0	max 80%	0,+4/-18°C	14/12/07,24	10/265	15,11,24/12/07,25



Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produselor 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

06.11.24

Untul monolit s-a pastrat la t-18°C pîna la data livrării

Brînza maturată semitare după deschiderea ambalajului se păstrează la frigider reamb la temperatura 0, +4 °C- 15 zile fără depășirea termenului de valabilitate

Responsabili : Laborant pe calitate

[Signature]