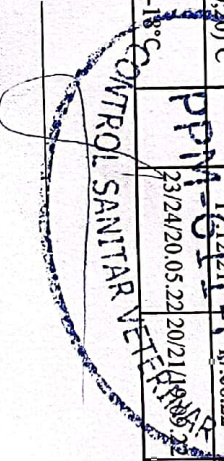


Denumirea produsului	D.N.	Nr. Lotului	Cantitatea Novete	Indici fizico - chimici															
				F.m.g.,% max.	Aciditatea, °T	Densitatea, °A	Umiditatea, % max.	SUD min. %	sare, % max.	Grupa de puritate	Proba la Fosfataza	Temperatura, °C	Ora finaliz. proces tehnol.	Data fabricari, ambala ri, eliberarii	Data finalizarii termenului de valabilitate	Termenul de valabilitate (zile)	Ora expirării termenului de valabilitate		
Lapte 2,5% de con. st. 930/500 pel 11		28		2,5	16	1028,0					I	neg.	4±2°C	00 ²⁰	28.07.22	01.08.22	5	23 ⁵⁵	
Lapte 1,5% de con. st. 930ml/pel 11		28		1,5	16	1028,2					I	neg.	4±2°C	00 ²⁰	28.07.22	01.08.22	5	23 ⁵⁵	
Lapte 3,5% de consum sticla 930 ml		28		3,5	16	1028,0					I	neg.	4±2°C	00 ²⁰	28.07.22	01.08.22	5	23 ⁵⁵	
Lapte acru 4,0% paharel 400g		28		4,0	76							neg.	4±2°C	00 ¹⁰	28.07.22	06.08.22	10	23 ³⁵	
Lapte covășit 4,0% sticla 500g		28		4,0	78							neg.	4±2°C	00 ¹⁰	28.07.22	06.08.22	10	23 ³⁵	
Chefir 0% sticla degresat 930g		28		0	90							neg.	4±2°C	00 ¹⁰	28.07.22	06.08.22	10	23 ³⁵	
Chefir 1,0% pelic, stic. 500g/930g		28		1,0	90							neg.	4±2°C	00 ¹⁰	28.07.22	06.08.22	10	23 ³⁵	
Chefir bifido. 2,5% sticla 500g/930g		28		2,5	94							neg.	4±2°C	00 ¹⁰	28.07.22	06.08.22	10	23 ³⁵	
Chefir 2,5% pel, sticla 500g/930g		28		2,5	94							neg.	4±2°C	00 ¹⁰	28.07.22	06.08.22	10	23 ³⁵	
Chefir 3,5% sticla 500g		28		3,5	94							neg.	4±2°C	00 ¹⁰	28.07.22	06.08.22	10	23 ³⁵	
Chefir 2,5% cu umplutură căpsună 500 g				2,5								neg.	4±2°C	00 ¹⁰			5	23 ⁴⁵	
Laut multifruct 1,5% sticla 500g	H.G 158 din 07.03.2019			1,5								neg.	max4°C	00 ¹⁰			14	23 ²⁵	
Laut căpsună 1,5% sticla 500g				1,5								neg.	max4°C	00 ¹⁰			14	23 ²⁵	
Laut caise 1,5% sticla 500g				1,5								neg.	max4°C	00 ¹⁰			14	23 ²⁵	
Laut clasic 1,5% st. 500g				1,5								neg.	max4°C	00 ¹⁰			14	23 ²⁵	
Laut clasic 2,6% pel. 500g				2,6								neg.	max4°C	00 ¹⁰			14	23 ²⁵	
Laut clasic 2,5% pah 125g/150gr				2,5								neg.	max4°C	00 ¹⁰			14	23 ²⁵	
Smântână 15,0% fer. 350g pah/15pel 500g		28		15,0	66							neg.	4±2°C	00 ¹⁰	28.07.22	03.08.22	7	23 ⁴⁵	
Smântână 20,0% 250 g/ 350 g 200g.500g pel		28		20,0	64							neg.	4±2°C	00 ¹⁰	28.07.22	03.08.22	7	23 ⁴⁵	
Smântână 25,0% fermentată 250 g/ 350 g pah		28		25,0	64							neg.	4±2°C	00 ¹⁰	28.07.22	03.08.22	7	23 ⁴⁵	
Smântână 10,0% fermentat pel.500 g/400gpah		28		10,0	66							neg.	0,4°C	00 ⁰⁵	28.07.22	01.07.22	5	23 ⁵⁵	
Brânză proaspătă 2,0% amb 500g		28		2,0	190							neg.	0,4°C	00 ⁰⁵	28.07.22	01.07.22	5	23 ⁵⁵	
Brânză proaspătă 5,0% amb 500g		48		5,0	192							neg.	0,4°C	00 ⁰⁵	28.07.22	01.07.22	5	23 ⁵⁵	
Brânză proaspătă 5,0% amb 500g/5kg		49		5,0	192							neg.	0,4°C	00 ⁰⁵	28.07.22	01.07.22	5	23 ⁵⁵	
Brânză proaspătă 9,0% amb 500g/3kg		29		9,0	192							neg.	0,4°C	00 ⁰⁵	28.07.22	01.07.22	5	23 ⁵⁵	
Brânză proaspătă 4,0% pah.300g/0%3KG		28		4,0/0	150							neg.	4±2°C	00 ⁰⁵	28.07.22	01.07.22	5	23 ⁵⁵	
Lapte 1,5 steril II Ber.				1,5	17	1030,4					I	neg.	(0,25)°C		30.03.22	30.03.23	365		
Lapte 2,5% steril II Ber.				2,5	17	1029,4					I	neg.	(0,25)°C		13.01.22	13.05.23	365		
Lapte 3,2 steril II Ber.				3,2	17	1028,8					I	neg.	(0,25)°C		26.04.22	26.04.23	365		
Lapte 3,2 steril II Ber.				3,3	17							neg.	(0,20)°C				182		
Smînțina dulce 33% 500gr Ber.				33	17							neg.	(0,20)°C				182		
Smînțina dulce 10% 500gr Ber.				10	17							neg.	(0,20)°C				182		
Brânzica glazurată "vanilie"/"cacao"/condensat 45g TY BY				26/18	134/180							neg.						120	



Correspunde cerintelor de calitate pentru lapte si produselor lacta 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 si ora eliberării certificatului
28.07.22

Responsabil: Laborant pe calitate

CERTIFICAT DE CALITATE NR. 175

Nr. partidei	Denumirea produsului	Termen de maturizare	Data fabricării după maturizare	Denumirea standardului	In greutate netto, kg/pac	INDICII FIZICO CHIMICI														
						Fosfatază	% de Grăsimi	Substanță uscată degresată, min.	Aciditatea, °T	temperatura în produs °C	Indicii organoleptici	Umiditatea, %	% de sare	Umiditatea aerului	Temperatura, °C	Data fabricari, ambalari, eliberării	ora finaliz.proc.tehno logic	Termenul de realizare (zile) din ziua preambalării	Data finalizarii termenului de valabilitate	Ora expirării termenului de valabilitate
14	Brânză maturata semitare „De Olanda” amb	60	04.07.22	H.G 158 din 07.03.2019	neg.	45					caracter: brânzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0-4°C	27.07.22		60	24.09.22	
14	Brânză maturata semitare, De Olanda” kg	60	04.07.22	H.G 158 din 07.03.2019	neg.	45					caracter: brânzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0-4°C	27.07.22		60	24.09.22	
1	Brânză maturata semitare „Rossiischi” amb, kg	60	09.07.22	H.G 158 din 07.03.2019	neg.	50±	1,6				caracter: brânzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0-4°C	27.07.22		60	24.09.22	
1	Brânză cu cheag tare „Rossiischi” amb, kg Ucraina	60	23.04.22	H.G 158 din 07.03.2019	neg.	50±	1,6				caracter: brânzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0-4°C	27.07.22		60	24.09.22	
2	Brânză cu cheag tare „De Olanda” amb, Ucraina	60	24.05.22	H.G 158 din 07.03.2019	neg.	45±	1,6				caracter: brânzei	max 45	1,5-2,5	85±5%	0-4°C	27.07.22		60	24.09.22	
1	Brânză cu cheag tare „De Olanda” kg, Ucraina	60	24.05.22	H.G 158 din 07.03.2019	neg.	45±	1,6				caracter: brânzei	max 45	1,5-2,5	85±5%	0-4°C	27.07.22		60	24.09.22	
1	Brânza maturată semitare "De Posehonic" amb, kg	60	26.06.22	H.G 158 din 07.03.2019	neg.	50					caracter: Pr. brânzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0-8°C	27.07.22		60	24.09.22	
1	Produs de Brânză tare "Ruschii," Bel		08.06.22	H.G 158 din 07.03.2019	neg.	50±	1,6				caracter: Pr. brânzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0-8°C	27.07.22		60	24.09.22	
7/6	Brânză topită 175 g „Delicioasă”			H.G 158 din 07.03.2019	neg.	40	34				pur lactat acid	max 65	max 3	85±5%	0-4°C	26/21.07.22		60	23/18.09.22	
2	Brânză topită afumată amb / kg „De Basarabia” vid			H.G 158 din 07.03.2019	neg.	30	34				picant, gust de afumare	min 55	max 3	85±5%	0-4°C	30.06.22		90/60	27.09.22	
2	Unt „Sm dulce 200 g			H.G 158 din 07.03.2019	neg.	62,0		16	-12		conspunde HG	35,0		max 80%	0-4/-18°C	26.07.22		35/120		
2	Unt „Tărănesc” 200 g			H.G 158 din 07.03.2019	neg.	72,5		16	-12		conspunde HG	25,0		max 80%	0-4/-18°C	20.07.22		35/120		
3/4	Unt din smintina dulce 200g			H.G 158 din 07.03.2019	neg.	82,5		16	-12		conspunde HG	16,0		max 80%	0-4/-18°C	26.07.22		35/120		
1/2	Amestec de grăsimi tartinabile "De Masă" „/Plăcerea dimineții” 200 g			H.G 158 din 07.03.2019	neg.	72,0			-12		conspunde SF	26,6		max 80%	0-4/-18°C	18/03.07.22		35/120		
3	Amestec de grăsimi tartinabile „Dorința” 200 g			H.G 158 din 07.03.2019	neg.	63,0		16	-12		conspunde SF	35,7		max 80%	0-4/-18°C	19/07.22		35/120		
1/1	Unt „Tărănesc” 5kg /10kg			H.G 158 din 07.03.2019	neg.	72,5					conspunde HG	25,0		max 80%	0-4/-18°C	19.06/03.07		10/365		
4/3	Unt „Tărănesc” 20 kg			H.G 158 din 07.03.2019	neg.	72,5					conspunde HG	25,0		max 80%	0-4/-18°C	10/06.07.22		10/365		
	Unt din smintina dulce 5.0kg			H.G 158 din 07.03.2019	neg.	62,5					conspunde HG	16,0		max 80%	0-4/-18°C	10/06.07.22		10/365		

Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate Hoțarile nr.:158 din 07.03.2019

Untul monolit s-a păstrat la 4-18°C pînă la data livrării

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

Responsabil :

Labortant de calitate

