

„SPRIN AGRO” SRL

„ LAPTE DE CONSUM PASTEURIZAT SPECIALITATEA

SPRIN AGRO SRL”

INSTRUCȚIUNEA TEHNOLOGICĂ

IT MD 67- 40583431-001:2014

conform RT“Lapte și produse lactate”HG 611

APROB

Director

Sprincean Nicolai

„ 08 ” ianuarie 2014

Elaborată prima dată



COORDONAT

Agenția Națională

Pentru Siguranța Alimentelor

Nr. 01-6/1674

Din 27.12.2013

COORDONAT

Ministerul Sănătății

**Centrul Național
de Sănătate Publică
al Republicii Moldova**

Nr. 06a-7/34

Din 16.01.2014

COORDONAT

Ministerul Agriculturii și

Industriei Alimentare al

Republicii Moldova

Nr. 20-32/220

Din 24.01.2014

1 Obiect și domeniu de aplicare

Prezenta instrucțiunea tehnologică să referă la procesul de fabricare a laptelui de consum pasteurizat, obținut prin prelucrarea termică a laptelui de vacă crud. În continuarea textului – produs.

2 Referințe

SM 1-19: 1999 Principiile și metodologia standardizării. Elaborarea, coordonarea și aprobarea descrierilor tehnice, instrucțiunilor tehnologice și rețetelor

RGML12:2007 Verificarea metrologică a mijloacelor de măsurare. Organizarea și modul de efectuare

SM 8-21:2003 Sistemul Național de Metrologie. Atestarea utilajului de încercări. Principii generale

SM 8-23:2005 Sistemul Național de Metrologie. Asigurarea metrologică a încercărilor în scopul asigurării conformității. Principii generale

SM 104:1995 Lapte de vacă. Condiții de achiziționare

SM GOST R 51301:2003 Produse alimentare și materii prime alimentare. Metode voltampermetrice prin inversiune de determinare a conținutului de elemente toxice (cadmiului, plumbului, cuprului și zincului)

SMV ISO 11290-1:2008 Microbiologia produselor alimentare și furajelor. Metoda pentru detectarea și numărarea *Listeria monocytogenes*. Partea 1. Metoda de identificare

SMV ISO 11290-2:2008 Microbiologia produselor alimentare și furajelor. Metoda pentru detectarea și numărarea *Listeria monocytogenes*. Partea 2. Metoda de numărare

GOST 8.579 -2002 SSM. Cerințele pentru numărul de bunuri ambalate în recipiente de orice fel la fabricarea, ambalarea, vânzarea și importarea lor.

GOST 12.1.004-91 Sistemul standardelor de securitate a muncii. Securitatea antiincendiară. Condiții generale

GOST 12.2.003-91 Sistemul standardelor de securitate a muncii. Utilaj de producere. Condiții de securitate generală

GOST 12.3.002-75 Sistemul standardelor de securitate a muncii. Procese de producere. Condiții de securitate generală

GOST 17.2.3.02-78 Protecția naturii. Atmosfera. Reglementarea emisiilor admisibile de substanțe nocive la întreprinderile industriale

GOST 3622-68 Lapte și produse lactate. Prelevarea probelor și pregătirea lor pentru încercări

GOST 3623-73 Lapte și produse lactate. Metode de determinare a pasteurizării

GOST 3624-92 Lapte și produse lactate. Metode titrimetrice de determinare a acidității

GOST 3625 -84 Lapte și produse lactate. Metode de determinare a densității

GOST 5037 - 97 Bidoane metalice pentru lapte și produse lactate. Condiții tehnice

- GOST 5867 - 90 Lapte și produse lactate. Metode de determinare a grăsimii
- GOST 8218 - 89 Lapte. Metode de determinare a purității
- GOST 9218 - 86 Cisterne auto pentru lichide alimentare. Condiții tehnice generale
- GOST 9225-84 Lapte și produse lactate. Metode de analiză microbiologică
- GOST 10444.15-94 Produse alimentare. Metode de determinare a cantității de microorganisme mezofile aerobe și facultativ anaerobe
- GOST 13512-91 Lăzi din carton ondulat pentru produse de patiserie. Condiții tehnice
- GOST 13513-86 Lăzi din carton ondulat pentru produsele industriei cărnii și laptelui. Condiții tehnice
- GOST 13515-91 Lăzi din carton încleiat plat de ambalaje pentru unt și margarină. Condiții tehnice
- GOST 14192-96 Marcarea încărcăturilor
- GOST 23327-98 Lapte și produse lactate. Metoda de măsurare a fracției masice a azotului general după Kjeldahl și determinarea fracției masice de proteină
- GOST 25179 -90 Lapte. Metode de determinare a proteinei
- GOST 26809-86 Lapte și produse lactate. Reguli de verificare a calității, metode de prelevare și pregătire a probelor pentru analize
- GOST 26929-94 Materii prime și produse alimentare. Pregătirea probelor
- Mineralizarea pentru determinarea elementelor toxice
- GOST 26930-86 Materii prime și produse alimentare. Metoda de determinare a arsenului
- GOST 26932-86 Materii prime și produse alimentare. Metoda de determinare a plumbului
- GOST 28283-89 Lapte de vacă. Metode de apreciere organoleptică și de gust
- GOST 30178-96 Materii prime și produse alimentare. Metoda de determinare a elementelor toxice prin absorbție atomică
- GOST 30347-97 Lapte și produse lactate. Metode de determinare a *Staphylococcus aureus*.
- GOST 30518-97 Produse alimentare. Metode de relevare și determinare a numărului de bacterii coliforme
- GOST 31659 - 12 Produse alimentare. Metoda de determinare a bacteriilor patogene inclusiv *Salmonella*
- GOST 30538-96 Produse alimentare. Metodica determinării elementelor toxice prin metoda de emisie atomică
- GOST 30711- 2001 Lapte și produse lactate. Metode de depistare și determinare a conținutului de aflatoxine B₁ și M₁
- Legea Republicii Moldova privind produsele alimentare nr.78-XV din 18.03.2004
- Legea privind activitatea sanitar-veterinară nr.221-XVI din 19 octombrie 2007
- Norme privind etichetarea produselor alimentare, aprobate prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova, nr. 996 din 20.08.2003
- Norma sanitară veterinară privind condițiile generale de igienă în exploatațiile de animale

producătoare de lapte nr.149 din 26.06.2006

Norma sanitară veterinară privind stabilirea unor metode de analiză și testare a laptelui materie primă și celui tratat termic nr. 159 din 07.07.2006

Norma sanitară veterinară privind condițiile de sănătate pentru producerea și introducerea pe piață a laptelui crud, laptelui tratat termic și produselor pe bază de lapte nr. 173 din 14.07.2006

Norma sanitară veterinară privind stabilirea metodelor de analiză și testare a laptelui tratat termic destinat consumului uman direct nr. 174 din 14.07.2006

Norme sanitare privind calitatea apei potabile, aprobate prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr.934/2 din 15.08.2007

Normele fundamentale de radioprotecție. Cerințe de reguli igienice (NERP-2000) din 27.02.2001

Reguli privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr.221 din 16 martie 2009.

Reguli generale de igienă a produselor alimentare aprobate prin Hotărârea Guvernului № 412 din 25 mai 2010

Reguli specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală aprobate prin Hotărârea Guvernului № 435 din 28 mai 2010

Regulamentul sanitar privind contaminanți din produsele alimentare aprobat prin Hotărârea Guvernului № 520 din 22 iunie 2010

Reglementare tehnică „Lapte și produse lactate” aprobată prin Hotărârea Guvernului № 611 din 05.07.2010

Reglementare tehnică „Reguli generale de apărare împotriva incendiilor în Republica Moldova” RT DSE 1.01-2005, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 1159 din 24.10.2007

Regulament sanitar privind materialele și obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 308 din 29.04.2011

Hotărârea Guvernului Nr. 384 din 12.05.2010 cu privire la Serviciul de Supraveghere de Stat a Sănătății Publice

Regulamentul sanitar privind limitele maxime admise de reziduuri ale produselor de uz fitosanitar din sau de pe produsele alimentare și hrana de origine vegetală și animală pentru animale, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 1191 din 23.12.2010

Regulile cu privire la desfășurarea comerțului cu amănuntul. Hotărârea Guvernului № 931 din 08.12. 2011, anexa 1

Regulamentul sanitar privind aditivii alimentari, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 229 din 29 martie 2013

Regulamentul sanitar privind materialele și obiectele din plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare Hotărârea Guvernului Nr. 278 din 24.04.2013

Regulament sanitar privind mențiunile nutriționale și de sănătate înscrise pe produsele alimentare aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 196 din 25 martie 2011 (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, nr. 46-52 din 1 aprilie 2011)

3 Asortiment, notare

3.1 În dependență de fracția masică de grăsime a produsului se fabrică următoarele tipuri de lapte de consum pasteurizat:

- degresat;
- cu fracția masică de grăsime de 1,5% (semidegresat);
- cu fracția masică de grăsime de 2,5 %;
- cu fracția masică de grăsime de 3,2 %;
- cu fracția masică de grăsime de 4,0 %;
- cu fracția masică de grăsime de 6,0 %

3.2 Produselor li se pot atribui denumiri comerciale individuale cu indicarea lor pe etichete și cu respectarea Normelor de etichetare a produselor alimentare. Nu se admite aplicarea informației cu caracter curativ – profilactic și dietetic.

3.3 Notarea produsului în comandă sau în alte documente trebuie să cuprindă denumirea completă a produsului conform 3.1, fracția masică de grăsime, RT.

EXEMPLE

Lapte de consum pasteurizat cu fracția masică de grăsime 2,5%, RT HG 611

4. Cerințe tehnice de calitate și inofensivitate

4.1 Cerințe generale

4.1.1 Laptele trebuie să corespundă Legii privind produsele alimentare, Regulilor privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, Regulamentului sanitar privind contaminanți din produsele alimentare, Normele fundamentale de radioprotecție, prezentului standard de firmă și să fie fabricat conform instrucțiunii tehnologice și rețetelor, elaborate și aprobate conform SM 1-19, cu respectarea cerințelor Regulilor generale de igienă a produselor alimentare, Reguli specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală.

4.2 Caracteristici

4.2.1 Caracteristicile organoleptice ale produsului conform tabelului 1.

Tabelul 1

Caracteristici	Norma pentru lapte
Aspectul exterior și consistența	Masă uniformă fără aglomerări de proteine și grăsime.
Gust și miros	Pur lactat, cu gust și aromă pronunțate de produs pasteurizat. Se admite gust de furaj slab pronunțat. Fără gust și miros străine.
Culoare	Albă, cu o nuanță puțin gălbuie, pentru laptele degresat – cu o nuanță albastruie

4.2.2 Caracteristici fizico-chimice ale produsului conform tabelului 2.

Tabelul 2

Caracteristici	Norma pentru produs
Fracția masică de grăsime, %.	0,05 - 6,0
Densitatea g/cm ² , min.	1,024 - 1,030
Aciditatea, °T, max.	16 - 20
Substanța uscată degresată(inclusiv proteine)	Nu mai puțin de 8,2
Fracția masică de proteină,%	Nu mai puțin de 2,8
Fosfataza	Lipsa
NOTA - în unele ambalaje de desfacere se admite abatere de la fracția masică de grăsime de $\pm 0,5\%$.	

4.2.3 Caracteristicile microbiologice ale produsului, conform tabelului 3.

Tabelul 3

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Numărul de microorganisme mezofile aerobe și facultative anaerobe, UFC/cm ³	1x10 ⁵
Bacterii coliforme în 1 cm ³	nu se admit
Microorganisme patogene, inclusiv Salmonella, în 25 g	nu se admit
Staphylacoccus aureus în 1cm ³	Nu se admite
L.monocytogenes în 25 g de produs	Nu se admite

4.2.4 Conținutul de contaminanți nu trebuie să depășească limitele admise, stabilite în tabelul 4.

Tabelul 4

Caracteristici	Niveluri maxime
Conținutul de contaminanți: Metale și arsen:	
-plumb, mg/kg greutate umedă	0,02
- arsen, mg/kg greutate umedă	0,1
- micotoxine: aflatoxina M ₁ , mg/kg	0,05
- dioxine și bifenili policlorurați (PCB), pg/g	
Suma dioxinelor (OMS-PCDD/F-TEO)	3 pg/g
Suma dioxinelor PCB de tipul (OMS-PCDD/F-TEO)	6 pg/g

4.3 Cerințe privind materii prime

4.3.1 Pentru fabricarea laptelui pasteurizat se utilizează:

- lapte de vacă nu mai jos de calitatea a doua conform S M 104, Reglementării tehnice „Lapte și produse lactate” și normei sanitar veterinare № 173;
- lapte de vacă degresat cu aciditatea maximum 20 °T, obținut din lapte conform SM 104 și Reglementării tehnice „Lapte și produse lactate”;
- smântână dulce din lapte de vacă cu fracția masică de grăsime de la 50 până la 55 % cu aciditatea max. 14 °T, obținută din lapte conform SM 104 și Reglementării tehnice „Lapte și produse lactate”.

4.3.2 Materia primă de import și cea autohtonă utilizată la fabricarea produselor în sortimentul indicat în punctul 3.1 trebuie să corespundă cerințelor Regulamentului sanitar privind contaminanți, Normelor fundamentale de radioprotecție.

4.3.3 Materia primă de producere autohtonă trebuie să fie însoțită de certificat veterinar eliberat de Serviciul veterinar-sanitar de stat teritorial.

4.3.4 Materia primă de origine animală din import trebuie să fie autorizată pentru import de Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor și să dețină certificat veterinar

4.3.5 Materialele provenite din import și autohtone trebuie să fie admise pentru utilizare de Serviciul de Supraveghere de stat a Sănătății Publice, însoțită de aviz sanitar.

Materia primă provenită din import trebuie să fie autorizată pentru utilizare de către Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor după efectuarea certificării și luând în considerare Ordinul nr.149 din 26.06.2006 „Cu privire la aprobarea Normei sanitare veterinare privind condițiile generale de igienă în exploatarea de animale producătoare de lapte”, Ordinul nr.159 din 07.07.2006 „Cu privire la aprobarea Normei sanitare veterinare privind stabilirea unor metode de analiză și testare a laptelui materie primă și celui tratat termic”, Ordinul nr.173 din 14.07.2006 „Cu privire la aprobarea Normei sanitare veterinare privind condițiile de sănătate pentru producerea și introducerea pe piața a laptelui crud, a laptelui tratat termic și a produselor pe bază de lapte”, Ordinul nr.174 din 14.07.2006 „Cu privire la aprobarea Normei sanitare veterinare privind stabilirea metodelor de analiză și testare a laptelui tratat termic destinat consumului uman direct”.

5 Procesul tehnologic de producere laptelui de consum trebuie să corespundă regulilor generale de igienă pentru produse alimentare și Regulilor specifice de igienă

5.1 Procesul tehnologic de fabricare a laptelui de vacă pasteurizat constă din următoarele operațiuni:

- recepția și pregătirea materiei prime;
- curățarea;
- răcirea;
- normalizarea;

- omogenizarea;
- pasteurizarea;
- răcirea laptelui;
- turnarea, ambalarea, etichetarea;
- păstrarea produsului.

5.2 Recepția și pregătirea materiei.

5.2.1 Laptele se recepționează după masă și calitate conform ordinii stabilite de laboratorul întreprinderii.

Laptele de vacă trebuie să fie însoțit de certificat veterinar.

Recepția laptelui include următoarele operații: controlul ambalajului de transport, evaluarea organoleptică a laptelui, determinarea temperaturii, prelevarea probelor pentru investigații, controlul documentelor de însoțire, efectuarea investigațiilor și perfectarea documentelor corespunzătoare.

Controlului este supus fiecare lor de lapte, care vine la întreprindere.

Prin lot se recepționează laptele colecționat în același timp, de aceeași calitate, în ambalaj omogen, de la o întreprindere și prezentat cu un document.

Prelevarea probelor și determinarea calității laptelui se petrece în prezența celui care predă laptele. Se controlează prezența scrisorii de trasură și corespunderea cantității indicate, numărul de locuri, conținutul de grăsimi, aciditatea și temperatura laptelui după indicii de facto.

5.3 Răcirea laptelui

5.3.1 Laptele achiziționat se răcește până la temperatura de $(+ 4 \pm 2^{\circ} \text{C})$.

5.4 Normalizarea laptelui

5.4.1 Laptele recepționat după calitate și răcit se normalizează conform fracției masice de grăsime și conform fracției masice de substanțe degresate ținând cont ca densitatea și fracția masică de grăsimi a amestecului normalizat să corespundă cerințelor indicate în tabelul 2.

5.4.2 Normalizarea laptelui conform fracției masice de grăsimi se efectuează în modul următor:

- la laptele integral se adaugă lapte degresat;
- separarea parțială a laptelui are loc în separatoare pentru separarea smântînei dulci cu scopul alegerii smântîinii dulci sau a laptelui degresat;
- la laptele degresat se adaugă smântîină dulce.

5.5 Curățarea, omogenizarea, pasteurizarea și răcirea

5.5.1 Laptele normalizat după conținutul de grăsimi și substanțe uscate este transmis la încălzire și curățare la separatoare de lapte centrifugale.

5.5.2 Laptele curățat preventiv este omogenizat la presiunea de $(12,5 \pm 2,5)$ MPa și temperatura de la 45 pînă la 70 °C.

În loc de omogenizare a completă a laptelui se poate folosi omogenizarea divizată.

Temperatura omogenizării constituie de la 55 pînă la 65 °C.

Smîntîna dulce omogenizată în flux se amestecă cu lapte degresat și se transmite la pasteurizare.

5.5.3 După omogenizare laptele se pasteurizează la temperatura nu mai jos de 72 °C cu expunerea timp de 15 secunde. (HG 435 c.5, p.130)

5.5.4 Laptele pasteurizat se recește pînă la (4 ± 2) °C și se îndreaptă la turnare, ambalare sau în rezervor intermediar, unde păstrarea laptelui pasteurizat se admite nu mai mult de 6 ore.

5.6 Ambalare

5.6.1 Lapte se preambalează în pachete de hîrtie impregnate cu materiale polimerice de tipul „ELO-PAK”, „Tetra-Brik” sau alte tipuri, saci, pachete din polietilenă, în păhărele, cutiuțe și pachete închise ermetic sau alte tipuri de ambalaje de desfacere din materiale polimerice, materiale combinate sau alte tipuri de materiale conform DN în vigoare, sau provenite din import și autorizate pentru contact cu produsele alimentare de Serviciul de Supraveghere de Stat a Sănătății Publice, care asigură calitatea inclusiv inofensivitatea produselor pe tot parcursul termenelor de valabilitate și care dețin aviz sanitar.

5.6.2 Produsul se ambalează în ambalaje cu capacitatea de la 0,2 pînă la 2,0 dm³.

5.6.3 Abaterile admisibile la masa netă a produsului în ambalajele de desfacere trebuie să corespundă tabelului 5

Tabelul 5

Cantitatea minimală de consum în ambalaj, M cm ³	Limită abaterilor tolerate, T	
	% din M	cm ³
200-1000	-	15
1000-2000	1,5	-

5.6.4 Produsul în ambalaje de desfacere se livrează de la întreprindere amplasate în lăzi din materiale polimerice, conform DN de produs în vigoare sau lăzi din carton ondulat conform GOST 13512, GOST 13513 și GOST 13515, cu masa netă în lăzi care nu trebuie să depășească 20 kg, masa brută a lăzilor cu produs nu trebuie să depășească 30 kg.

5.6.5 Produsul în ambalaje de desfacere poate fi ambalat în alte tipuri de ambalaje de transport autorizat pentru contact cu produsele alimentare de Serviciul de Supraveghere de Stat a Sănătății Publice.

5.6.6 Produsele trebuie să fie preambalate și ambalate în ambalaj și materiale, conform Regulamentului sanitar privind materialele și obiectele destinate să vină în

contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărîrea Guvernului nr. 308 din 29.04.2011, Hotărîri Guvernului Nr. 384 din 12.05.2010 cu privire la Serviciul de Supraveghere de Stat a Sănătății Publice, Regulamentului sanitar privind materialele și obiectele din plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare Hotărîrea Guvernului Nr. 278 din 24.04.2013, autorizate sanitar de Serviciul de Supraveghere de Stat a Sănătății Publice pentru contact cu produse alimentare prin diferite metode, care asigură integritatea și inofensivitatea lor în perioada depozitării, transportării și comercializării.

5.6.7 Toate tipurile de ambalaje de transport trebuie să fie curate, uscate, fără mucegai și miros străin.

5.6.8 În fiecare ladă se plasează produsul cu aceeași dată de fabricare. Se admite ambalarea produsului cu diferite zile de fabricare cu indicarea acestor mențiuni pe eticheta lăzii.

5.6.9 Lăzile de carton se încheie cu bandă lipicioasă pe suport de hîrtie sau polimeric conform DN de produs în vigoare sau provenite din import și autorizate pentru utilizare de Serviciul de Supraveghere de Stat a Sănătății Publice.

5.7 Etichetare

5.7.1 Etichetarea laptelui ambalat în ambalaje de desfacere trebuie să fie efectuată în corespundere cu: Legea produselor alimentare, cerințele Normelor privind etichetarea produselor alimentare, Regulamentului sanitar privind mențiunile nutriționale și de sănătate înscrise pe produsele alimentare și să fie aplicate următoarele mențiuni:

- inscripția „Fabricat în Moldova”;
- denumirea întreprinderii producătoare, adresa, numărul de telefon, marca;
- denumirea produsului conform 3.1 din prezenta instrucțiunea tehnologică;
- capacitatea produsului din ambalaj, cm^3 , dm^3 ;
- data producerii;
- condițiile de păstrare (temperatura, $^{\circ}\text{C}$);
- termenul de valabilitate exprimat prin perioada de timp sau data limită de consum precedată de cuvintele „Expiră la ... (ziua, luna,)”;
- valoarea nutritivă și energetică per 100 cm^3 de produs;
- informația cu privire la certificare;
- codul cu bare, dacă există;

Nu se admite aplicarea informației care atribuie produsului proprietăți curative sau curativ –profilactice.

5.7.2 Etichetarea ambalajului de transport se efectuează prin lipirea unei etichete de hîrtie sau aplicarea unui trafaret prin ștanțare, cu vopsea indelibilă și inodoră avizată de Serviciul de Supraveghere de Stat a Sănătății Publice, pe una din părțile laterale ale ambalajului. Informația de pe ambalaj trebuie să conțină următoarele mențiuni:

- inscripția „Fabricat în Moldova”;
 - denumirea întreprinderii producătoare, adresa, telefonul, marca;
 - denumirea produsului conform 3.1 din prezenta instrucțiunea tehnologică;
 - data producerii;
 - condițiile de păstrare (temperatura, °C);
 - termenul de valabilitate prin perioada de timp sau data limită de consum precedată de cuvintele „Expiră la ... (ziua, luna,)”;
 - capacitatea produsului din ambalaj, cm³, dm³ și masa bruto;
 - numărul de ambalaje de desfacere în ambalaj și capacitatea produsului din ambalajul de desfacere – pentru laptele de consum în ambalaj de desfacere;
 - capacitatea pentru laptele pasteurizat din ambalaj de transport;
 - semnul de avertizare „încărcătură perisabilă” conform GOST 14192;
 - valoarea nutritivă și energetică per 100 cm³ de produs;
 - informația cu privire la certificare;
 - codul cu bare, dacă există;
- Etichetarea ambalajului de transport trebuie să conțină semnele de avertizare: „Limita de temperatură”, „Produs alterabil” conform GOST 14192.

6 Reguli pentru verificarea calității

6.1 Produsul se recepționează în loturi.

6.2 Definiția lotului și volumul eșantionului se efectuează conform GOST 26809.

6.3 Fiecare lot de produs trebuie să fie verificat privind corespunderea produsului condițiilor prezentului standard și să fie prezentat cu un certificat de calitate în care se indică:

- numărul certificatului de calitate și data eliberării lui;
- numărul certificatului veterinar și data eliberării lui;
- denumirea întreprinderii producătoare, adresa și telefonul;
- denumirea produsului;
- data fabricării;
- masa neto, kg;
- condițiile de păstrare (temperatura, °C, umiditatea relativă a aerului, %);
- rezultatele analizelor privind fracția masică de grăsime, aciditatea și caracteristicile organoleptice ale produsului;
- termenul de valabilitate exprimat prin perioada de timp sau data limită de consum precedată de cuvintele „Expiră la ... (ziua, luna,)”;
- numărul de locuri în ambalajul de transport;
- informația cu privire la certificare;

6.4 Originalul certificatului de calitate și certificatului veterinar se păstrează la întreprinderea-producătoare, minim 30 de zile de la expirarea termenului de valabilitate a lotului. La livrarea produsului se eliberează copii ale certificatului de calitate și certificatului veterinar, adevărit cu ștampilă umedă.