



S.A. „Fabrica de unt din Florești” CERTIFICAT DE CALITATE 146

Certificat de atestare a laboratorului
№ L1-070 C N de A din R.M.-MOLDAC
până la 03.06.2028

Indici fizico - chimici																	
Denumirea produsului	D.N.	Nr. Lotului	Cantitatea Novete								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	
				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		25/24		2,5	16	1028,0				I	neg.	+20C + +60C	00 ²⁰	25.06.25/24.06.25	01.07.25/30.06.25	7	23 ⁵⁵
Lapte 1,5% de con.st.900ml/pel 1l		25/24		1,5	16	1028,2				I	neg.	+20C + +60C	00 ²⁰	25.06.25/24.06.25	01.07.25/30.06.25	7	23 ⁵⁵
Lapte 3,5% de consum sticla 900 ml		25/24		3,5	16	1028,0				I	neg.	+20C + +60C	00 ²⁰	25.06.25/24.06.25	01.07.25/30.06.25	7	23 ⁵⁵
Lapte 3,8% de consum integral st 900ml		25/24		3,8	16	1028,8					neg.	+20C + +60C	00 ¹⁰	25.06.25/24.06.25	01.07.25/30.06.25	7	23 ⁵⁵
Lapte acru, pah 400g/ covășit 4,0% st 450g		25/24		4,0	8880						neg.	+20C + +60C	00 ¹⁰	25/24/23.06.25	04.02.07.25	10	23 ⁵⁵
Chefir 0% sticla degresat 900g /450g		24		0	90						neg.	+20C + +60C	00 ¹⁰	25/24.06.25	03.07.25	10	23 ⁵⁵
Chefir 1,0% pelic 500g, stic. 450g/900g		24		1,0	9496						neg.	+20C + +60C	00 ¹⁰	24.06.25	03.07.25	10	23 ⁵⁵
Chefir bifido. 2,5% sticla 450g/900g		24		2,5	9294						neg.	+20C + +60C	00 ¹⁰	24.06.25	03.07.25	10	23 ⁵⁵
Chefir 2,5% pel 500g, sticla 450g/900g		24		2,5	9496						neg.	+20C + +60C	00 ¹⁰	24.06.25	03.07.25	10	23 ⁵⁵
Chefir 3,5% sticla 450g		24		3,5	9496						neg.	+20C + +60C	00 ¹⁰	24.06.25	03.07.25	10	23 ⁵⁵
laurt piestic 1,5% sticla 450g		8.7		1,5	86			9,5			neg.	+20C + +60C	00 ¹⁰	25/21.06.25	08.07.25/04.07.25	14	23 ⁵⁵
laurt multifruct 1,5% sticla 450g/500g pel		7.6.4		1,5	90			9,5			neg.	+20C + +60C	00 ¹⁰	25/21.06.25	08.07.25/04.07.25	14	23 ⁵⁵
laurt căpșună 1,5% sticla 450g		8.7		1,5	86			9,5			neg.	+20C + +60C	00 ¹⁰	25/21.06.25	08.07.25/04.07.25	14	23 ⁵⁵
laurt caise 1,5% sticla 450g		7.6		1,5	90			9,5			neg.	+20C + +60C	00 ¹⁰	25/21.06.25	08.07.25/04.07.25	14	23 ⁵⁵
laurt clasic 1,5% st. 450g		7.6		1,5	82			9,5			neg.	+20C + +60C	00 ¹⁰	23.06.25	09/06.04.25	14	23 ⁵⁵
laurt clasic 2,6% pel. 500g		5.4		2,6	78			9,5			neg.	+20C + +60C	00 ¹⁰	25/18.06.25	08.07.25/04.07.25	14	23 ⁵⁵
laurt clasic 2,5% pah 150g		3.2		2,5	78			9,5			neg.	+20C + +60C	00 ¹⁰	24/21.06.25	05/03.07.25	15	23 ⁵⁵
Smântână 15,0%, 12% fer. 350g pah/ 500g pel		24/21		15,0	66						neg.	+20C + +60C	00 ¹⁰	25/23.06.25	08/05.07.25	15	23 ⁵⁵
Smântână 20,0%, 250g, 350 g, 500g pel		25/23		20,0	68						neg.	+20C + +60C	00 ¹⁰	25/23.06.25	08/05.07.25	15	23 ⁵⁵
Smântână 25,0% fermentată 350 g pah		25/23		25,0	68						neg.	+20C + +60C	00 ¹⁰	25/23.06.25	08/05.07.25	15	23 ⁵⁵
Smântână 10,0% fermentat pel.500 g/200/400g pah		24/21/19		10,0	66						neg.	+20C + +60C	00 ¹⁰	24.06.25	05/03.07.25	15	23 ⁵⁵
Brînză proaspătă 2,0% amb 500g		25/24		2,0	174		80,0				neg.	00C + +40C	00 ⁰⁵	25.06.25/24.06.25	29.06.25/28.06.25	5	23 ⁵⁵
Brînză proaspătă 5,0% amb 500g/5 kg		25/24		5,0	174		80,0				neg.	00C + +40C	00 ⁰⁵	25.06.25/24.06.25	29.06.25/28.06.25	5	23 ⁵⁵
Brînză proaspătă 5,5% amb 350 g		25/24		5,5	174		80,0				neg.	00C + +40C	00 ⁰⁵	25.06.25/24.06.25	29.06.25/28.06.25	5	23 ⁵⁵
Brînză proaspătă 9,0% amb 500g/0.350g 3kg		25/24		9,0	174		80,0				neg.	00C + +40C	00 ⁰⁵	25.06.25/24.06.25	29.06.25/28.06.25	5	23 ⁵⁵
Br. granulat 4,0% pah.300g /200g /0%3KG		25/24		4,0	150		78,0		max I		neg.	+20C + +60C	00 ⁰⁵	25.06.25/24.06.25	29.06.25/28.06.25	5	23 ⁵⁵
Lapte 2,5 steril UHT/1000 g		4.9		1,5	17	1030,4				I	neg.	(0; +25)°C	06.02.25	01.02.26	365		
Lapte2,5% steril UHT/1000 g Barista		4.9		2,5	17	1029,4				I	neg.	(0; +25)°C	06.02.25	01.02.26	365		
Lapte3,2 steril UHT/1000 g		4.9		3,2	17	1028,7				I	neg.	(0; +25)°C	06.02.25	01.02.26	365		
Brînza glacurată: vanilie,cacao,piestic, visina, caramela, capsuna,nuci, aline,cocos	CTB1746-2017/ TY Y 15.5-32861671-001			26/18	134/180		39				neg.	+18°C	02.01.25	30.06.25	180		

Correspunde cerințelor 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 25.06.25

Responsabil Laborator de calitate
PPM-014-EP
18°C

CERTIFICAT DE CALITATE N°46

Nr. ordine	Denumirea produsului	Nr. partidei	Termen de maturizare	Data fabricării (data finalizării procesului tehnologic)	Denumirea standardului	In greutate netto,kg/pac	INDICII FIZICO CHIMICI							Umiditatea aerului	Temperatura de pasturare, °C	Data fabricarii (un,br.topita, spre d. Data ambalari (brinza maturata)	Termenul de realizare (zile) din ziua preambalari, livrari kg	Data finalizari termenului de valabilitate	
							Fosfatază	% de Grăsime	Substanță uscată degresată, min.	Aciditatea, °T	Temperatura în produs, °C	Indicii organoleptici	Umiditatea, %						% de sare
1	Brânză maturata semitare „De Olanda”,amb,kg	24	45	04.06.25	H.G 158 din 07.03.2019		neg.	45			4	caracter. brinzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4	24/23/20.06.25	60	22/21/18.08.25
2	Brânză maturata „ Olanda”Ucraina kg,amb	1	60	15.04.25			neg.	45			4	caracter. brinzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4	24/23/20.06.25	60	22/21/18.08.25
3	Brânză maturata semitare „Rossiischii ,amb,kg	23	60	05.06.25			neg.	50			4	caracter. brânzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	24/23/20.06.25	60	22/21/18.08.25
4	Brânza maturată semitare "De Posehonie"amb	3	45	15.06.25			neg.	45			4	caracter. brinzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	24/23/20.06.25	60	22/21/18.08.25
5	Brânza maturată semitare "De Posehonie"kg	3	45	15.06.25			neg.	45			4	caracter. Pr.brânzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4	24/23/20.06.25	60	22/21/18.08.25
6	Produs „Russkii"amb,kg	2	60	07.01.25			neg.	45			4	caracter. Pr.brânzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4	24/23/20.06.25	60	22/21/18.08.25
7	Brinză maturata „Ucrainschii" ,amb,kg Ucraina	1	60	27.03.25			neg.	50				caracter. Pr.brânzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	24/23/20.06.25	60	22/21/18.08.25
8	Brânză topită 175 g „Delicioasă"	2					neg.	40	34			pur lactat acid	max 65	max 3	85±5%	0,+4	17.06.25	60	15.08.25
9	Brânză topită afumată amb./ kg „De Basarabia”, vid	2		16.06.25			neg.	30	34			picant, gust de afumare	min 55	max 3	85±5%	0,+4°C;0	24/23/20.06.25	60	22/21/18.08.25
10	Unt „Sm.dulce 200 g	3..					neg.	62,0		16	-12	corespunde HG	35,0		max 80%	0,+4/-18°C	22/15.06.25	35/120	20.07.25/06.10.25
11	Unt „Țărănesc” 200 g	3				neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	18/15.06.25	35/120	16.07.25/03.10.25	
12	Unt din smântână dulce 200g	3				neg.	82,5		16	-12	corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	22/19.06.25	35/120	13.07.25/07.01.10.25	
13	Amestec de grăsimi tartinabile "De Masă", 200 g	2			SF 00459075-007:2010		neg.	72,0		16	-12	corespunde SF	25,5		max 80%	0,+4/-18°C	19.06.25	35/120	18.07.25/06.10.25
14	Amestec de grăsimi tartinabile „Dorința” 200 g						neg.	62,0		16	-12	corespunde SF	35,7		max 80%	0,+4/-18°C	19.06.25	35/120	18/16.25/06.10.25
15	Unt „Țărănesc”10kg	1			H.G 158		neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	18.06.25	10/365	04.07.25/06.05.26
16	Unt „Țărănesc” 5kg	2					neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	30.04.25	10/365	04.07.25/07.02.26
17	Unt din smântână dulce 5 kg/10 kg	1					neg.	82,5		16	-12	corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	20.06.25	10/365	04.07.25/02.05.26

Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produselor lactate Hotărîre 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

25.06.25

Untul monolit s-a păstrat la t-18°C pînă la data livrării
Brînza maturată semitare după deschiderea ambalajului se păstrează la frigider reambal la temperatura 0, +4 °C- 15 zile fără depășirea termenului de valabilitate

Responsabil : Laborant pe calitate