

Nr. probei	Denumirea produsului	Denumirea standardului	INDICII FIZICO-CHIMICI													Data fabricării / Data analizei (Brânza maturată)	Data expirării termenului de valabilitate
			Proba fizică	% de grăsime	Saturația acidă exprimată în %	Aciditatea, °T	Temperatura în recipient, °C	Densitatea	Indicii organoleptici	Umiditatea, %	Creșterea de puritate	N. de serie	Umiditatea aerului	Temperatura, °C	Oră finaliz. proces tehnologic		
60/59	Lapte 1,5% de con.st.500/900 pel II	H.G158	neg.	1,5	min8,2	16		1028,0	coresp.		1			+2°C +6°C	00 ^h	05.03.26/04.03.26	23 ^h
60/59	Lapte 2,5% de con. st. 450ml/900ml pel II / 500 ml pel /de	H.G158	neg.	2,5	min8,2	16		1028,1	coresp.		1			+2°C +6°C	00 ^h	05.03.26/04.03.26	23 ^h
60/59	Lapte 3,5% de consum sticla 900 ml	H.G158	neg.	3,5	min8,2	16		1028,0	coresp.		1			+2°C +6°C	00 ^h	05.03.26/04.03.26	23 ^h
60/59	Lapte 3,8% de consum integral, st 900ml	H.G158	neg.	3,8	min8,2	16		1028,8	coresp.		1			+2°C +6°C	00 ^h	05.03.26/04.03.26	23 ^h
60/59	Lapte acru, covăsit 4,0% pah400gr, st 450g/500g	H.G158	neg.	4,0	min7,8	74/82			coresp.					+2°C +6°C	00 ^h	05.03.26/04.03.26	23 ^h
60/59	Chefir sticla degresat 900g /450g delacta	H.G158	neg.	0,05	min7,8	92/94			coresp.					+2°C +6°C	00 ^h	05.03.26/04.03.26	23 ^h
60/59	Chefir 1,0% pel, stic. 500g/450g/900g	H.G158	neg.	1,0	min7,8	94/92			coresp.					+2°C +6°C	00 ^h	05.03.26/04.03.26	23 ^h
60/59	Chefir bifido. 2,5% sticlă 450g/900g delacta	H.G158	neg.	2,5	min7,8	92/94			coresp.					+2°C +6°C	00 ^h	05.03.26/04.03.26	23 ^h
60/59	Chefir 2,5% pel, sticlă 450g/500g/900g/delacta	H.G158	neg.	2,5	min7,8	94/92			coresp.					+2°C +6°C	00 ^h	05.03.26/04.03.26	23 ^h
60/59	Chefir 3,5% sticlă 450g	H.G158	neg.	3,5	min7,8	94/92			coresp.					+2°C +6°C	00 ^h	05.03.26/04.03.26	23 ^h
60/57	Iaurt piersic 1,5% sticlă 450g	H.G158	neg.	1,5	min9,5	84			coresp.					+2°C +6°C	00 ^h	05.02.03.26	23 ^h
60/57	Iaurt multifruct 1,5% sticlă 450g/ 500g pel /0.150 g	H.G158	neg.	1,5	min9,5	84			coresp.					+2°C +6°C	00 ^h	05.03.26/02.03.26	23 ^h
60/57	Iaurt căpsună 1,5% sticlă 450g /pel 500g delacta	H.G158	neg.	1,5	min9,5	84			coresp.					+2°C +6°C	00 ^h	05.03.26/02.03.26	23 ^h
60/57	Iaurt caise 1,5% sticlă 450g/pel 500g delacta	H.G158	neg.	1,5	min9,5	84			coresp.					+2°C +6°C	00 ^h	05.03.26/02.03.26	23 ^h
60/57	Iaurt clasic 1,5% st. 450g	H.G158	neg.	1,5	min9,5	84			coresp.					+2°C +6°C	00 ^h	05.03.26/02.03.26	23 ^h
60/57	Iaurt clasic 2,6% pel. 500g	H.G158	neg.	2,6	min9,5	84			coresp.					+2°C +6°C	00 ^h	05.03.26/02.03.26	23 ^h
60/58	Iaurt clasic 2,5% pah 150gr	H.G158	neg.	2,5	min9,5	82			coresp.					+2°C +6°C	00 ^h	05.03.26/03.03.26	23 ^h
60/59/58	Smântână 15,0% fer. 350g pah/ 500g pel/delacta	H.G158	neg.	15,0	min3,6	70/68			coresp.					+2°C +4°C	00 ^h	05/04/03.03.26	23 ^h
60/59/58	Smântână 12% fer. 350g pah	H.G158	neg.	20,0	min3,6	70/68			coresp.					+2°C +4°C	00 ^h	05/04/03.03.26	23 ^h
60/59/58	Smântână 20,0% 250g, 350 g /500g pel delacta	H.G158	neg.	25,0	min3,6	68			coresp.					+2°C +4°C	00 ^h	05/04/03.03.26	23 ^h
60/59/58	Smântână 25,0% fermentată 350 g pah	H.G158	neg.	10,0	min3,6	68			coresp.					+2°C +4°C	00 ^h	05/04/03.03.26	23 ^h
60/59/58	Smântână 10,0% fermentat pel.500g/200g pah	H.G158	neg.	2,0		72/72			coresp.	80,0				+2°C +4°C	00 ^h	05/04/03.03.26	23 ^h
60/59	Brînză proaspătă 2,0% amb 500g	H.G158	neg.	2,0		176			coresp.	80,0				0,+4°C	00 ^h	05.03.26/04.03.26	23 ^h
60/59	Brînză proaspătă 5,0% amb 500g,3 kg	H.G158	neg.	5,0		178			coresp.	80,0				0,+4°C	00 ^h	05.03.26/04.03.26	23 ^h
60/59	Brînză proaspătă 5,5% amb 350 g/delacta	H.G158	neg.	5,5		178			coresp.	80,0				0,+4°C	00 ^h	05.03.26/04.03.26	23 ^h
60/59	Brînză proaspătă 9,0% amb 500g/0.350g/3kg delacta	H.G158	neg.	9,0		176			coresp.	78,0	max1			0,+4°C	00 ^h	05.03.26/04.03.26	23 ^h
60	Br. granulat 4,0% pah.300g/200g/0%3KG	H.G158	neg.	4,0		150			caracter. brinzei	max 45	1,5-3,0	85±5%		0,+4°C		05.03.26	23 ^h
104	Brînză maturată semitare „De Olanda”amb,kg,pel	H.G158	neg.	45					caracter. brinzei	max 45	1,5-3,0	85±5%		0,+4°C		04.03.26/27.02.26	
73	Brînză maturată semitare „Rossiischii” amb,kg,pel	H.G158	neg.	50					caracter. brinzei	max 41	1,3-1,8	85±5%		0,+4°C		04.03.26/24.02.26	
9...	Brînză maturată semitare "De Posehonie"amb,kg	H.G158	neg.	45					caracter. brinzei	max 42	1,3-1,8	85±5%		0,+4°C		04.03.26/24/20.02.26	
9/8	Brînză topită 175 g ,pah „Delicioasă"	H.G158	neg.	40	min34				caracter. brinzei	max 65	1,5-2,5	85±5%		0,+4°C		03.03.26/24.02.26	
2	Brînză topită afumată amb./ kg „De Basarabia”, vid	H.G158	neg.	30	min34				caracter. brinzei	min 55	1,5-2,5	85±5%		0,+4°C		04.03.26/26.02.26	
5	Unt „Sm.dulce 200 g	H.G158	neg.	62,0	max3,5	16	-12		coresp.	35,0		max 80%	0,+4/-18°C			11.02.26	
10	Unt „Tărănesc” 200 g	H.G158	neg.	72,5	max2,5	16	-12		coresp.	25,0		max 80%	0,+4/-18°C			01.03.26	
10/11	Unt din smintina dulce 200g	H.G158	neg.	82,5	max2,0	16	-12		coresp.	16,0		max 80%	0,+4/-18°C			01.03.26	
4/3	Amestec de grăsimi tartinabile "De Masă", 200 g	S.F	neg.	72,0		16	-12		coresp.	25,5		max 80%	0,+4/-18°C			04.03.26	
3	Amestec de grăsimi tartinabile „Dorința” 200 g	S.F	neg.	62,0		16	-12		coresp.	35,7		max 80%	0,+4/-18°C			25.02.26	
1	Unt „Tărănesc”10kg	H.G158	neg.	72,5	max2,5	16	-12		coresp.	25,0		max 80%	0,+4/-18°C			09.12.25	
1	Unt „Tărănesc” 5kg	H.G158	neg.	72,5	max2,5	16	-12		coresp.	25,0		max 80%	0,+4/-18°C			10.09.25	
1	Unt din smintina dulce 5.0kg/10kg	H.G158	neg.	82,5		16	-12		coresp.	16,0		max 80%	0,+4/-18°C			18.02.26	
2	Lapte praf degresat	H.G158	neg.	0,07		16			coresp.	5,0		max 80%	0,+10°C			03.07.24	
1,2,3	Brînză topită afumată amb./ kg „SULUGUNI, vid	FRY 15.5	neg.	30,0					coresp.	max 36	max 1,0	85±5%	-4°C...+6°C				

Brînză maturată semitare: De Olanda, Rossiischii, De Posehonie, după deschidere a se consuma în decurs de 14 zile. Untul monolit s-a pastrat la t -18°C pînă la data livrării

Data eliberării raportului 05.03.2026

Responsabil: _____

Laborant pe calitate _____

Rezultatele încercărilor se referă numai la probele analizate

