

Качественное удостоверение №
на хлебобулочные изделия S.A. «Iugintertrans»

Хлебокомбинат «Milina»

Адрес: PM, or. Anenii Noi, str. Concleriei Naționale 38

Тел/факс 0(265)92323; Т.060932323 Email: milina-iugtrans@mail.ru

№ п/п	Наименование продукции	Ед. изм	Кол-во	Масса изд. (кг)	Число выпечки	Время выпечки	Срок хранения	Темп. Хран.	Относит. Влажн.	Соответствие Нормативной Документации
1.	Franzela din făină de grâu c.s.	buc	55	0.6	15.04.2019	20-10	24 ore	+6°C	65-75%	G.H.RM №775
2.	Franzela «Stolnicii» din făină de grâu c.s.	buc	0	0.4			24 ore	+6°C	65-75%	G.H.RM №775
3.	Franzela din făină de grâu c.s. feliată	buc	9252	0.6	15.04.2019	20-10	36ore	+6°C	65-75%	G.H.RM №775
4.	Franzela «de Sud» din făină de grâu c.s.	buc	7964	0.4	15.04.2019	20-10	24 ore	+6°C	65-75%	G.H.RM №775
5.	Pline impletită presărată cu susan c.s. coaptă în formă	buc	0	0.450			36 ore	+6°C	65-75%	G.H.RM №775
6.	Franzela «de Sud» din făină de grâu c.s. feliată	buc	18633	0.4	15.04.2019	20-10	36 ore	+6°C	65-75%	G.H.RM №775
7.	Pline din făină de grâu c.s. cu Târâță	buc	156	0.4	15.04.2019	18-30	36 ore	+6°C	65-75%	G.H.RM №775
8.	Pline impletită «Kolos» din făină de grâu c.s.	buc	311	0.650	15.04.2019	23-25	24ore	+6°C	65-75%	G.H.RM №775
9.	Pline impletită «Roza» din făină de grâu c.s.	buc	0	0.550			24ore	+6°C	65-75%	G.H.RM №775
10.	Hala din făină de grâu c.s.	buc	154	0.4	15.04.2019	23-25	24ore	+6°C	65-75%	G.H.RM №775
11.	Colac din făină de grâu c.s.	buc	2762	0.3	15.04.2019	22-30	36ore	+6°C	65-75%	G.H.RM №775
12.	Pline pentru TOASTER din făină de grâu c.s.	buc	554	0.280	15.04.2019	18-30	36ore	+6°C	65-75%	G.H.RM №775
13.	Pline «Steluță» din făină de grâu c.s. cu susan	buc	151	0.4	15.04.2019	23-50	24ore	+6°C	65-75%	G.H.RM №775
14.	Colac de Sărbătoare din făină de grâu c.s.	buc	0	1.0			24ore	+6°C	65-75%	G.H.RM №775
15.	Pline din făină de grâu c.1 coaptă pe vatră	buc	0	0.390			24ore	+6°C	65-75%	G.H.RM №775
16.	Pline din făină de grâu c.2 coaptă pe vatră	buc	2423	0.4	15.04.2019	03-00	24ore	+6°C		G.H.RM №775
17.	Chiflă pentru Hot Dog din făină de grâu c.s.	buc	0	0.1			24ore	+6°C	65-75%	G.H.RM №775
18.	Colac de Sărbătoare din făină de grâu c.s.	buc	51	1.7	15.04.2019	07-00	36ore	+6°C	65-75%	G.H.RM №775
19.	Pline «Sergheevskii» din ames. făină de grâu și secară	buc	0	0.450			36ore	+6°C	65-75%	G.H.RM №775
20.	Pline de secară «Borodino»	buc	131	0.350	15.04.2019	04-30	36ore	+6°C	65-75%	G.H.RM №775
21.	Pline «Monastirskii» pe prospătură de secară	buc	3300	0.550	15.04.2019	04-00	36ore	+6°C	65-75%	G.H.RM №775
22.	Pline «Monastirskii» pe prospăt. de sec. cu chimen	buc	723	0.5	15.04.2019	18-30	36ore	+6°C	65-75%	G.H.RM №775
23.	Chiflă din aluat de cozonac cu scorțișoare	buc	88	0.08	15.04.2019	06-30	48ore	+6°C	65-75%	G.H.RM №775
24.	Chiflă din aluat de cozon. cu fărmături de margarină	buc	25	0.08	15.04.2019	06-30	48ore	+6°C	65-75%	G.H.RM №775
25.	Pline «Krestianskii» din făină de grâu c.s.	buc	0	0.5			24ore	+6°C	65-75%	G.H.RM №775
26.	Pline «de Casă» din făină de grâu c.s. cu susan	buc	0	0.3			24ore	+6°C	65-75%	G.H.RM №775
27.	Chiflă de POST din făină de grâu c.s.	buc	0	0.08			48ore	+6°C	65-75%	G.H.RM №775
28.	Chiflă din aluat de cozonac cu magiun	buc	973	0.08	15.04.2019	17-00	48ore	+6°C	65-75%	SF 37112001-001:2015
29.	Chiflă din aluat de cozonac cu mac	buc	727	0.08	15.04.2019	17-45	48ore	+6°C	65-75%	SF 37112001-001:2015
30.	Chiflă din aluat de cozonac cu ciocolată	buc	54	0.08	15.04.2019	17-45	48ore	+6°C	65-75%	SF 37112001-001:2015
31.	Chiflă din aluat de cozonac cu cremă de fructe	buc	10	0.08	15.04.2019	17-20	48ore	+6°C	65-75%	SF 37112001-001:2015
32.	Chiflă din aluat de cozonac cu pastă de brinză	buc	485	0.08	15.04.2019	17-20	48ore	+6°C	65-75%	SF 37112001-001:2015
33.	Chiflă cu cașcaval din foitaj cu drojdie	buc	757	0.08	15.04.2019	18-15	72ore	+6°C	65-75%	SF 37112001-001:2015
34.	Croissant cu ciocolată din făină de grâu c.s.	buc	2201	0.08	15.04.2019	18-15	72ore	+6°C	65-75%	SF 37112001-001:2015
35.	Mini croisanti cu ciocolată din foitaj cu drojdie	buc	632	0.120	15.04.2019	18-50	72ore	+6°C	65-75%	SF 37112001-001:2015
36.	Mini croisanti cu lapte condensat din foitaj cu drojd.	buc	365	0.120	15.04.2019	18-50	72ore	+6°C	65-75%	SF 37112001-001:2015
37.	Franzela din făină de grâu c.s.	buc	0	0.5			24 ore	+6°C	65-75%	G.H.RM №775
38.	«Urechiușe» mici din foitaj	cutie	11	1.3	15.04.2019	01-30	30zile	+6°C	65-75%	SF 37112001-001:2015
39.	«Hrusic» foitaj din din făină de grâu c.s.	cutie	6	1.2	15.04.2019	02-30	30zile	+6°C	65-75%	SF 37112001-001:2015
40.	Colac dulce cu mac din făină de grâu c.s.	buc	0	0.3			36ore	+6°C	65-75%	G.H.RM №775
41.	Pline impletită din făină de grâu c.s.	buc	628	0.9	15.04.2019	21-30	36ore	+6°C	65-75%	G.H.RM №775
42.	Baget tăiat din făină de grâu c.s.	buc	0	0.3			36ore	+6°C	65-75%	G.H.RM №775
43.	Pline «Chislinevskii» din făină de grâu c.2	buc	0	0.5			24ore	+6°C	65-75%	G.H.RM №775
44.	Pline din amestec de făină de grâu c.s. și de secară	buc	0	0.390			24ore	+6°C	65-75%	G.H.RM №775

Мастер производства

Юрку Татьяна Дмитриевна

