





# CERTIFICAT DE CALITATE Nr.292

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												
							Fosfatază	% de Grăsimi	Substanță uscată degresată, min.	Aciditatea, T	temperatura in product °C	Indicii organoleptici	Umiditatea, %	% de sare	Umiditatea aerului	Temperatura de pasturare, °C	Data fabricării (unt,br.topita,spred) Data ambalării(brinza maturata)	Termenul de realizare (zile) din ziua preambalării, livrării kg	Data finalizării termenului de valabilitate
1	Brînză maturată semitare „De Olanda” amb	98	45/60	23.10.24/02.10.24	H.G 158 din 07.03.2019		neg.	45			4	caracter: brinzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4	09/06/05/04.12.24	60	06/03/02/01/02.24/31/30.01.25
2	Brînză maturată semitare „De Olanda” kg	68	45/60	23.10.24/02.10.24			neg.	45			4	caracter: brinzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4	09/06/05/04.12.24	60	06/03/02/01/02.24/31/30.01.25
3	Brînză maturată semitare „Rossiischiei” amb	55	60	04.10.24			neg.	50			4	caracter: brinzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	09/06/05/04.12.24	60	06/03/02/01/02.24/31/30.01.25
4	Brînză maturată semitare „Rossiischiei” kg	55	60	04.10.24			neg.	45			4	caracter: brinzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	09/06/05/04.12.24	60	06/03/02/01/02.24/31/30.01.25
5	Brînză maturată semitare „De Posehonic” amb	4	60	02.10.24			neg.	45			4	caracter: Pr-brinzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4	09/06/05/04.12.24	60	06/03/02/01/02.24/31/30.01.25
6	Brînză maturată semitare „De Posehonic” kg	4	60	02.10.24			neg.	45			4	caracter: Pr-brinzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4	09/06/05/04.12.24	60	06/03/02/01/02.24/31/30.01.25
7	Produs de brînză „Russkii” klasiceskii amb kg Ucraina	3					neg.	50				caracter: Pr-brinzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	09/06/05/04.12.24	60	06/03/02/01/02.24/31/30.01.25
8	Brînză topită 175 g „Delicioasă”	4/1					neg.	40	34			pur lactat acid	max 65	max 3	85±5%	0,+4	05.12.24/28.11.24	60	02.02.24/26.01.25
9	Brînză topită afumată amb/kg „De Basarabia”, vid	1					neg.	30	34			piciant, gust de afumare	min 55 max 3	85±5%	0,+4°C	08.10.24	90	06.01.25	
10	Unt „Sm.dulce” 200 g	4					neg.	62,0		16	-12	corespunde HG	35,0		max 80%	0,+4/-18°C	05.11.24	35/120	10.01.25/04.04.25
11	Unt „Tărănesc” 200 g	1					neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	30.11.24	35/120	28.12.24/13.03.25
12	Unt din smîntînă dulce 200g	7					neg.	82,5		16	-12	corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	05.11.24	35/120	10.01.25/04.04.25
13	Amestec de grăsimi tartinabile „De Masă”, 200 g	19					neg.	72,0		16	-12	corespunde SF	25,5		max 80%	0,+4/-18°C	29.11.24	35/120	31.12.24/28.03.25
14	Amestec de grăsimi tartinabile „Dorița” 200 g	19					neg.	62,0		16	-12	corespunde SF	35,7		max 80%	0,+4/-18°C	29.11.24	35/120	28.12.24/14.03.25
15	Unt „Tărănesc” 10kg	2/1					neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	05.06.24	10/365	19.12.24/05.06.25
16	Unt „Tărănesc” 5kg	1					neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	23,0		max 80%	0,+4/-18°C	16.10.24	10/365	19.12.24/15.10.25
17	Unt din smîntînă dulce 5 kg	1					neg.	82,5		16	-12	corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	12.07.24	10/365	19.12.24/10.07.25

Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produselor lactate Holarine 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 10.12.24

Unul monolit s-a pasturat la t-18°C pîna la data livrării  
Brînză maturată semitare după deschiderea ambalajului se păstrează la frigider reambalată la temperatura 0, +4 °C- 15 zile fără depășirea termenului de valabilitate  
Responsabil: \_\_\_\_\_ Laborant pe calitate \_\_\_\_\_