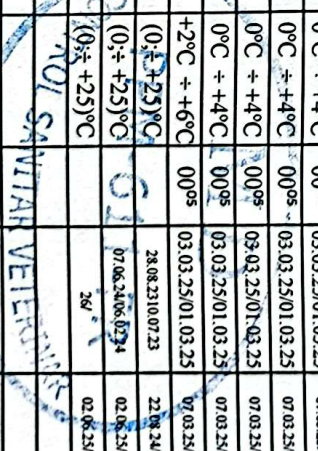




S.A. „Fabrica de unt din Florești”
CERTIFICAT DE CALITATE 50

Denumirea produsului	D.N.	Nr. Lotului	Cantitatea Novete	Indici fizico - chimici														
				F.m.g., % max.	Aciditatea, °T	Densitatea, °A	Umiditatea, % max.	SUD min. %	sare, % max.	Grupa de puritate	Proba la Fosfotaza	Temperatura, °C	Ora finaliz. proces tehnol.	Data fabricarii, ambalării, eliberării	Data finalizării termenului de valabilitate	Termenul de valabilitate (zile)	Ora expirării termenului de valabilitate	
Lapte 2,5% de con.st.450ml/900ml/pel 1l/ 500 ml pel		3/1		2,5	16	1028,0					I	neg.	+2°C ÷ +6°C	00 ²⁰	03.03.25/01.03.25	09/07.03.25	7	23 ⁵⁵
Lapte 1,5% de con.st.900ml/pel 1l		3/1		1,5	16	1028,2					I	neg.	+2°C ÷ +6°C	00 ²⁰	03.03.25/01.03.25	09/07.03.25	7	23 ⁵⁵
Lapte 3,5% de consum sticla 900 ml		3/1		3,5	16	1028,0					I	neg.	+2°C ÷ +6°C	00 ²⁰	03.03.25/01.03.25	09/07.03.25	7	23 ⁵⁵
Lapte 3,8% de consum integral, st 900ml		3/1		3,8	16	1028,8						neg.	+2°C ÷ +6°C	00 ¹⁰	03.03.25/01.03.25	09/07.03.25	7	23 ⁵⁵
Lapte acru, pah 400g/ covăși 4,0% st 450g		3/1		4,0	16	788,85						neg.	+2°C ÷ +6°C	00 ¹⁰	03.03.25/01.03.25	12/10.03.25	10	23 ³⁵
Chefir 0% sticla degresat 900g /450g		3/1		0	90							neg.	+2°C ÷ +6°C	00 ¹⁰	03.03.25/01.03.25	12/10.03.25	10	23 ³⁵
Chefir 1,0% peis 500g, stic. 450g/900g		3/1		1,0	98/96							neg.	+2°C ÷ +6°C	00 ¹⁰	03.03.25/01.03.25	12/10.03.25	10	23 ³⁵
Chefir bifido. 2,5% sticla 450g/900g		3/1		2,5	98/96							neg.	+2°C ÷ +6°C	00 ¹⁰	03.03.25/01.03.25	12/10.03.25	10	23 ³⁵
Chefir 2,5% pel 500g, sticla 450g/900g		3/1		2,5	98/96							neg.	+2°C ÷ +6°C	00 ¹⁰	03.03.25/01.03.25	12/10.03.25	10	23 ³⁵
Chefir 3,5% sticla 450g		3/1		3,5	98/96							neg.	+2°C ÷ +6°C	00 ¹⁰	03.03.25/01.03.25	12/10.03.25	10	23 ³⁵
Laurt piersic 1,5% sticla 450g		1.8		1,5	88/84							neg.	+2°C ÷ +6°C	00 ¹⁰	01.03.25/06/22.02.25	14/11.03.25	14	23 ⁴⁵
Laurt multifruct 1,5% sticla 450g/500g pel		1.8		1,5	88/84							neg.	+2°C ÷ +6°C	00 ¹⁰	01.03.25/06/22.02.25	14/11.03.25	14	23 ³⁵
Laurt căpșună 1,5% sticla 450g		1.9		1,5	88/84							neg.	+2°C ÷ +6°C	00 ¹⁰	01.03.25/06/22.02.25	14/11.03.25	14	23 ³⁵
Laurt caise 1,5% sticla 450g		1.6		1,5	88/84							neg.	+2°C ÷ +6°C	00 ¹⁰	01.03.25/06/22.02.25	14/11.03.25	14	23 ³⁵
Laurt clasic 1,5% st. 450g		1.8		1,5	88/84							neg.	+2°C ÷ +6°C	00 ¹⁰	03.03.25/24.02.25	16/09/02.03.25	14	23 ³⁵
Laurt clasic 2,6% pel. 500g		1.2		2,6	80							neg.	+2°C ÷ +6°C	00 ¹⁰	03.03.25/27.02.25	17/15/13/11.03.25	15	23 ⁴⁵
Laurt clasic 2,5% pah 150gr		1.3		2,5	78							neg.	+2°C ÷ +6°C	00 ¹⁰	03.03.25/27.02.25	17/14/12/10/03.25	15	23 ⁴⁵
Smântână 15,0% fer. 350g pah/ 500g pel		1/26		15,0	68							neg.	+2°C ÷ +6°C	00 ¹⁰	03.03.25/27.02.25	17/15/13/11.03.25	15	23 ⁴⁵
Smântână 20,0% 250g. 350 g. 500g pel		1/28/26		20,0	68							neg.	+2°C ÷ +6°C	00 ¹⁰	03.03.25/28/26.02.25	17/14/12/10/03.25	15	23 ⁴⁵
Smântână 25,0% fermentată 350 g păh		1/28/26		25,0	68							neg.	+2°C ÷ +6°C	00 ¹⁰	03.03.25/28/26.02.25	17/14/12/10/03.25	15	23 ⁴⁵
Smântână 10,0% fermentat pel.500 g/200/400g pah		1/25/24		10,0	70							neg.	+2°C ÷ +6°C	00 ¹⁰	03/01.03.25/27.02.25	17/15/13/11.03.25	15	23 ⁴⁵
Briñză proaspătă 2,0% amb 500g		3/1		2,0	180							neg.	+2°C ÷ +4°C	00 ⁰⁵	03.03.25/01.03.25	07.03.25/05.03.25	5	23 ⁵⁵
Briñză proaspătă 5,0% amb 500g/5 kg		3/1		5,0	180							neg.	+2°C ÷ +4°C	00 ⁰⁵	03.03.25/01.03.25	07.03.25/05.03.25	5	23 ⁵⁵
Briñză proaspătă 5,5% amb 350 g		3/1		5,5	180							neg.	+2°C ÷ +4°C	00 ⁰⁵	03.03.25/01.03.25	07.03.25/05.03.25	5	23 ⁵⁵
Briñză proaspătă 9,0% amb 500g/3kg		3/1		9,0	180							neg.	+2°C ÷ +4°C	00 ⁰⁵	03.03.25/01.03.25	07.03.25/05.03.25	5	23 ⁵⁵
Br. granulat 4,0% pah.300g/0%3KG		3/1		4,0	150							neg.	+2°C ÷ +6°C	00 ⁰⁵	03.03.25/01.03.25	07.03.25/05.03.25	5	23 ⁵⁵
Lapte 1,5 steril UHT/0,900		TY Y		1,5	17	1030,4					I	neg.	(0,5 ÷ +25)°C	00 ⁰⁵	28.08.23/10.07.23	22.08.24/04.07.24	365	
Lapte2,5% steril UHT/f.lactoză/0,900		DF		2,5	17	1029,4					I	neg.	(0,5 ÷ +25)°C	00 ⁰⁵	07.06.24/06.07.24	02.06.25/31.05.25	365	
Lapte3,2 steril UHT		CA		3,2	17	1028,7					I	neg.	(0,5 ÷ +25)°C	00 ⁰⁵	28.08.23/10.07.23	02.06.25/31.05.25	365	
Briñza glazurata: vanilie,caieao,piersic, visina, caramela, capsuna,muci, alfine,cocos		STB1746-2017/15.5-32861671-00153		26/18	134/180							neg.	-18°C	00 ⁰⁵	28.08.23/02.10.24	24.02.24/30.06.24	180	



Corespunde 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
03.03.25

Responsabili: Laborant pe calitate _____
Data și ora eliberării certificatului

CERTIFICAT DE CALITATE Nr.50

Nr. ordine	Denumirea produsului	Nr. partidei	Termen de maturizare	Data fabricării (data finalizării procesului tehnologic)	Denumirea standardului	In greutate neto,kg/pac	INDICII FIZICO CHIMICI							Data fabricării (unt,br.topita,spred),Data ambalari(brinza maturata)	Termenul de realizare (zile) din ziua precambalarii, livrării kg	Data finalizării termenului de valabilitate		
							Fosfatază	% de Grăsimi	Substanță uscată degresată, min.	Aciditatea, °T	temperatura in product °C	Indicii organoleptici	Umiditatea, %				% de sare	Umiditatea aerului
1	Brînză maturată semitare „De Olanda”, amb,kg	1241/06	60	03/04.01.25	H.G 158 din 07.03.2019		neg.	45		4	caracter: brînzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4	28/27/26/25.02.25	60	28/27/26/25.04.25
2	Brînză maturată „ Olanda”Ucraina kg,amb		60	10.08.24			neg.	45		4	caracter: brînzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4	28/27/26/25.02.25	60	28/27/26/25.04.25
3	Brînză maturată semitare „Rossischii ,amb		60	02.01.25			neg.	50		4	caracter: brînzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	28/27/26/25.02.25	60	28/27/26/25.04.25
4	Brînză maturată semitare „Rossischii ,kg		60	02.01.25			neg.	45		4	caracter: brînzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	28/27/26/25.02.25	60	28/27/26/25.04.25
5	Brînză maturată semitare "De Posehonie"amb		45	15.02.25			neg.	45		4	caracter: Pr-brînzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4	28/27/26/25.02.25	60	28/27/26/25.04.25
6	Brînză maturată semitare "De Posehonie" kg		60	10.12.24			neg.	45		4	caracter: Pr-brînzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4	28/27/26/25.02.25	60	28/27/26/25.04.25
7	Brînză maturată „Ucrainschii", amb,kg		60	10.08.24			neg.	50			caracter: Pr-brînzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	28/27/26/25.02.25	60	28/27/26/25.04.25
8	Brînză topită 175 g „Delicioasă"		3/2				neg.	40	34		pur lactat acid	max 65	max 3	85±5%	0,+4	25/19/13.02.25	60	25/19/13.04.25
9	Brînză topită afumată amb./kg „De Basarabia”, vid		2/1				neg.	30	34		picant gust de afumat	min 55	max 3	85±5%	0,+4°C	19.02.25/15.01.25	90	19.05.25/15.04.25
10	Unt „Sm.dulce 200 g		2				neg.	62,0		16	-12	corespunde HG	35,0	max 80%	0,+4/-18°C	28.02.25	35/120	28.03.25/04.25
11	Unt „Tărănesc” 200 g		3				neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0	max 80%	0,+4/-18°C	27/20.02.25	35/120	28/02.25/06.25
12	Unt din smîntînă dulce 200g		3				neg.	82,5		16	-12	corespunde HG	16,0	max 80%	0,+4/-18°C	27/20.02.25	35/120	30/26.03.25/04.25
13	Amestec de grăsimi tartinabile „De Masă”, 200 g						neg.	72,0		16	-12	corespunde SF	25,5	max 80%	0,+4/-18°C	28.02.25	35/120	05.04.25/06.06.25
14	Amestec de grăsimi tartinabile „Dorința” 200 g						neg.	62,0		16	-12	corespunde SF	35,7	max 80%	0,+4/-18°C	28.02.25	35/120	05.04.25/06.06.25
15	Unt „Tărănesc”10kg						neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0	max 80%	0,+4/-18°C	19/17.02.24	10/365	12/03.25/07.25
16	Unt „Tărănesc” 5kg						neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0	max 80%	0,+4/-18°C	21.10.24	10/365	12/03.25/03.25
17	Unt din smîntînă dulce 5 kg						neg.	82,5		16	-12	corespunde HG	16,0	max 80%	0,+4/-18°C	14.07.24	10/365	12/03.25/06.25



Corस्पunde cerințelor de calitate pentru lapte și produse lactate Hotarire 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

03.03.25

Untul monolit s-a pastrat la t-18°C pîna la data livrării
Brînză 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