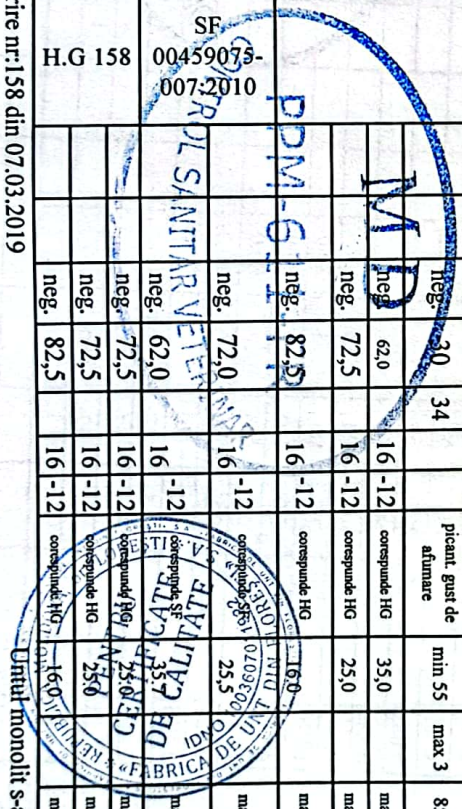


CERTIFICAT DE CALITATE Nr.273

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 fabricării (unt,br.topita,spred).Data ambalării(brinza maturata)	Termenul de realizare (zile) din ziua precambalării, livrării kg	Data finalizării termenului de valabilitate
							Fosfatază	% de Grăsimi	Substanță uscată degresată, min.	Aciditatea, °T	Temperatura în produs, °C	Indicii organoleptici	Umiditatea, %					
1	Brânză maturată semitare „De Olanda” amb	86	60	01.10.24	H.G 158 din 07.03.2019		neg.	45		4	caracter: brânzi	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4	15/14/13/12.11.24	60	13/12/11/10/01.25
2	Brânză maturată semitare „De Olanda”kg	86	60	01.10.24			neg.	45		4	caracter: brânzi	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4	15/14/13/12.11.24	60	13/12/11/10/01.25
3	Brânză maturată semitare „Rossiichi” amb	44	60	28.08.24			neg.	50		4	caracter: brânzi	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	15/14/13/12.11.24	60	13/12/11/10/01.25
4	Brânză maturată semitare „Rossiichi” kg	46	60	29.08.24			neg.	45		4	caracter: brânzi	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	15/14/13/12.11.24	60	13/12/11/10/01.25
5	Brânză maturată semitare „De Posehonie” amb	4	60	02.10.24			neg.	45		4	caracter: Pr:brânzi	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4	15/14/13/12.11.24	60	13/12/11/10/01.25
6	Brânză maturată semitare „De Posehonie” kg	4	60	02.10.24			neg.	45		4	caracter: Pr:brânzi	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4	15/14/13/12.11.24	60	13/12/11/10/01.25
7	Produs de brânză „Russkit”klaseskii ,amb,kg Ucraina	3					neg.	50			caracter: Pr:brânzi	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	15/14/13/12.11.24	60	13/12/11/10/01.25
8	Brânză topită 175 g „Delicioasă”	1/5					neg.	40	34		picant gust de afumare	max 65	max 3	85±5%	0,+4	13/05.11.24	60	11/03.01.25
9	Brânză topită afumată amb/kg „De Basarabia”, vid	1					neg.	30	34			min 55	max 3	85±5%	0,+4°C	03.10.24	90	01.01.25
10	Unt „Sm.dulce 200 g	2					neg.	62,0		16 -12	conspunde HG	35,0		max 80%	0,+4/-18°C	13.11.24	35/120	17.12.24/06.12.24
11	Unt „Tărănesc” 200 g	5/4					neg.	72,5		16 -12	conspunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	13.11.24	35/120	18.12.24/12.03.25
12	Unt din smântână dulce 200g	2					neg.	82,5		16 -12	conspunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	13/01.11.24	35/120	14.12.24/15.03.25
13	Amestec de grăsimi tarinabile „De Masă”, 200 g	18					neg.	72,0		16 -12	conspunde HG	25,5		max 80%	0,+4/-18°C	14.11.24	35/120	18.12.24/06.03.25
14	Amestec de grăsimi tarinabile „Dorința” 200 g	18					neg.	62,0		16 -12	conspunde HG	35,7		max 80%	0,+4/-18°C	14.11.24	35/120	18.12.24/06.03.25
15	Unt „Tărănesc” 10kg	4					neg.	72,5		16 -12	conspunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	31.05.24	10/265	27.11.24/01.03.25
16	Unt „Tărănesc” 5kg	4					neg.	72,5		16 -12	conspunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	12.07.24	10/265	27.11.24/01.03.25
17	Unt din smântână dulce 5 kg	1					neg.	82,5		16 -12	conspunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	14/12/07.24	10/265	27.11.24/01.03.25



Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate Hoțarire 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

18.11.24

Brânza maturată semitare după deschiderea ambalajului se păstrează la frigider reamb la temperatura 0, +4 °C - 15 zile fără depășirea termenului de valabilitate

Responsabil : Laborant pe calitate



S.A. „Fabrica de unt din Florești”
CERTIFICAT DE CALITATE 273

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, ambalari, eliberării	Data finalizării termenului de valabilitate	Termenul de valabilitate (zile)	Ora expirării termenului de valabilitate	
Lapte 2,5% de con.st.450ml/900ml/pel II/ 500 ml pel	H.G 158 din 07.03.2019	18/16		2,5	16	1028,0					I	neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	18/16.11.24	24/22.11.24	7	23 ⁵⁵
Lapte 1,5% de con.st.900ml/pel II		18/16		1,5	16	1028,2					I	neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	18/16.11.24	24/22.11.24	7	23 ⁵⁵
Lapte 3,5% de consum sticla 900 ml		18/16		3,5	16	1028,0					I	neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	18/16.11.24	24/22.11.24	7	23 ⁵⁵
Lapte 3,8% de consum integral, st 900ml		18/16		3,8	16	1028,8						neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	18/16.11.24	24/22.11.24	7	23 ⁵⁵
Lapte acru, pah 400g/ covășit 4,0% st 450g		18/16		4,0	16	807,8						neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	18/16.11.24	27/25.11.24	10	23 ⁵⁵
Chefir 0% sticla degresat 900g /450g		18/16		0	90							neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	18/16.11.24	27/25.11.24	10	23 ⁵⁵
Chefir 1,0% pelic 500g ,stic. 450g/900g		18/16		1,0	92/90							neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	18/16.11.24	27/25.11.24	10	23 ⁵⁵
Chefir 2,5% pel 500g, sticla 450g/900g		18/16		2,5	92/92							neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	18/16.11.24	27/25.11.24	10	23 ⁵⁵
Chefir 3,5% sticla 450g		18/16		3,5	94/92							neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	16/14.11.24	27/25.11.24	10	23 ⁵⁵
laurt pierisic 1,5% sticla 450g		7/6		1,5	84							neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	18/15.11.24	01.12/28.11.24	14	23 ⁵⁵
laurt multifruct 1,5% sticla 450g/500g pel		6..5		1,5	84							neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	18/15.11.24	01.12/28.11.24	14	23 ⁵⁵
laurt căpșună 1,5% sticla 450g		7.6		1,5	88							neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	18/15.11.24	01.12/28.11.24	14	23 ⁵⁵
laurt caise 1,5% sticla 450g		8..7		1,5	84							neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	18/15.11.24	01.12/28.11.24	14	23 ⁵⁵
laurt clasic 1,5% st. 450g		8.7		1,5	84							neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	18/15.11.24	01.12/28.11.24	14	23 ⁵⁵
laurt clasic 2,6% pel. 500g		4..3		2,6	86							neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	18/15.11.24	01.12/28.11.24	14	23 ⁵⁵
laurt clasic 2,5% pah 150gr		5.4		2,5	78							neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	18/15.11.24	01.12/28.11.24	14	23 ⁵⁵
Smântână 15,0% fer. 350g pah/ 500g pel		18/16/15		15,0	68							neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	18/16/15.11.24	02.12/30.11.24	15	23 ⁴⁵
Smântână 20,0% 250g . 500g pel		18/16/15		20,0	66							neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	18/16/15.11.24	02.12/30.11.24	15	23 ⁴⁵
Smântână 25,0% fermentată 350 g pah	18/16/15		25,0	66							neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	18/16/15.11.24	02.12/30.11.24	15	23 ⁴⁵	
Smântână 10,0% fermentat pel.500 g/200/400g pah	18/16/15		10,0	70							neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁰	18/16/15.11.24	02.12/30.11.24	15	23 ⁴⁵	
Briñză proaspătă 2,0% amb 500g	18/16		2,0	180							neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	18/16.11.24	22/20.11.24	5	23 ⁵⁵	
Briñză proaspătă 5,0% amb 500g	29/28		5,0	180							neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	18/16.11.24	22/20.11.24	5	23 ⁵⁵	
Briñză proaspătă 5,0% amb 5kg	16/15		5,0	180							neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	18/16.11.24	22/20.11.24	5	23 ⁵⁵	
Briñză proaspătă 9,0% amb 500g/3kg	27/26		9,0	180							neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	18/16.11.24	22/20.11.24	5	23 ⁵⁵	
Br. granulată 4,0% pah 300g/0%3KG	18/16		4,0	150							neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	18/16.11.24	22/20.11.24	5	23 ⁵⁵	
Lapte 1,5 steril UHT/0,900	CT51746-2017/ TY Y 15.3-32861671-001			1,5	17	1030,4					I	neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	07/06.24/06.02.24	02/06.23/31.05.25	365	
Lapte 2,5% steril UHT/fiaccioză/0,900				2,5	17	1029,4					I	neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	07/06.24/06.02.24	02/06.23/31.05.25	365	
Lapte 3,2 steril UHT				3,2	17	1028,7					I	neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	07/06.24/06.02.24	02/06.23/31.05.25	365	
Briñza, glazurată, vanilie, cacao, pierisic, visina, caramela, capsuna, nucii, afine, coocs				26/18	134/180							neg.	-18°C			24.02.24/20.06.24	180	



COMPANIA SA
S.A. FABRICA DE UNT DIN FLOREȘTI
LABORANT PE CALITATE
07/06.24/06.02.24

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
Data și ora eliberării certificatului 18.11.24

Responsabil Laborant pe calitate