Produse fabricate în sistemul de management al siguranței alimentelor ISO 22000:2018
Certificat №83 valabil pînă la 07.04.2028

MILKMARK

RAPORT DE INCERCARI Nr.113

Certificat de atestare a laboratorului
№ LI-070 C.N.de A.din R.M.-MOLDAC
pînă la 03.06.2028

Nr. partidei	Denumirea produsului	Denumirea standardului	INDICII FIZICO CHIMICI: Proba fosfatază	% de Grăsime	Substanță uscată degresată %	Aciditatea, °T	Temperatura în product °C	Densitatea*	Indicii organoleptici	Umiditatea, %	Grupa de puritate	% de sare	Umiditatea aerului	Temperatura, °C	Organiliz. Proces-tehnologic	Data fabricari / Data ambalari (bunza mă(rata)	Ora expedierii termenului de valabilitate
121	Lapte 1,5% de con st.500/900 pel 1l	H.G158	neg.	1,5	min8,2	16		1028,0	coresp		1			+2ºC +6ºC	00²ª	18.05.26	23⁵⁵
121	Lapte 2,5% de con. st. 450ml/900ml pel 1l / 500 ml pel /del	H.G158	neg.	2,5	min8,2	16		1028,2	coresp		1			+2ºC +6ºC	00²ª	18.05.26	23⁵⁵
121	Lapte 3,5% de consum sticla 900 ml	H.G158	neg.	3,5	min8,2	16		1028,0	coresp		1			+2ºC +6ºC	00²ª	18.05.26	23⁵⁵
121	Lapte 3,8% de consum integral, integral B.S.st 900ml	H.G158	neg.	3,8	min8,2	16		1028,8	coresp		1			+2ºC +6ºC	00²ª	18.05.26	23⁵⁵
121/120	Lapte acru, covăsit 4,0% pah400gr,st 450g/500g	H.G158	neg.	4,0	min7,8	78/84			coresp					+2ºC +6ºC	00²ª	18.05.26/16.05.26	23⁵⁵
121/120	Chefir sticla degresat 900g /450g delacta	H.G158	neg.	0,05	min7,8	92			coresp					+2ºC +6ºC	00²ª	18.05.26/16.05.26	23⁵⁵
121/120	Chefir 1,0% pelic,stic. 500g/450g/900g	H.G158	neg.	1,0	min7,8	94			coresp					+2ºC +6ºC	00²ª	18.05.26/16.05.26	23⁵⁵
121/120	Chefir bifido. 2,5% sticlă 450g/900g delacta	H.G158	neg.	2,5	min7,8	94			coresp					+2ºC +6ºC	00²ª	18.05.26/16.05.26	23⁵⁵
121/120	Chefir 2,5% pel,sticlă 450g/500g/900g/delacta/plus	H.G158	neg.	2,5	min7,8	92			coresp					+2ºC +6ºC	00²ª	18.05.26/16.05.26	23⁵⁵
121/120	Chefir 3,5% sticlă 450g	H.G158	neg.	3,5	min7,8	94			coresp					+2ºC +6ºC	00²ª	18.05.26/16.05.26	23⁵⁵
121/120	Iaurt piersic / fr.pădure/cereale+fib 1,5% sticlă 450g	H.G158	neg.	1,5	min9,5	86			coresp					+2ºC +6ºC	00²ª	18/16.05.26	23²⁵
121/120	Iaurt multifruct 1,5% sticlă 450g/ 500g pel /0.150 g	H.G158	neg.	1,5	min9,5	86			coresp					+2ºC +6ºC	00²ª	18.05.26/16.05.26	23²⁵
121/117	Iaurt căpșună 1,5% sticlă 450g /pel 500g delacta	H.G158	neg.	1,5	min9,5	86			coresp					+2ºC +6ºC	00²ª	18.05.26	23²⁵
121/117	Iaurt caise 1,5% sticlă 450g/pel 500g delacta	H.G158	neg.	1,5	min9,5	86			coresp					+2ºC +6ºC	00²ª	18/15.05.26	23²⁵
121/117	Iaurt clasic/ afine+cereale+fib. 1,5% st. 450g	H.G158	neg.	1,5	min9,5	86			coresp					+2ºC +6ºC	00²ª	18.05.26	23²⁵
121/117	Iaurt clasic 2,6% pel. 500g	H.G158	neg.	2,6	min9,5	86			coresp					+2ºC +6ºC	00²ª	18.05.26	23²⁵
121/117	Iaurt clasic 2,5% pah 150gr	H.G158	neg.	2,5	min9,5	84/86			coresp					+2ºC +6ºC	00²ª	18/15.05.26	23²⁵
121/120	Smântână 15,0% fer. 350g pah/ 500g pel/delacta	H.G158	neg.	15,0	min3,6	47			coresp					+2ºC +4ºC	00²ª	18/16.05.26	23⁴⁵
121/120	Smântână 12% fer. 350g pah	H.G158	neg.	20,0	min3,6	68			coresp					+2ºC +4ºC	00²ª	18/16/14.05.26	23⁴⁵
121/120	Smântână 20,0% 250g, 350 g /500g pel delacta	H.G158	neg.	25,0	min3,6	68			coresp					+2ºC +4ºC	00²ª	18/15.05.26	23⁴⁵
121/120	Smântână 25,0% fermentată 350 g păh	H.G158	neg.	10,0	min3,6	68			coresp					+2ºC +4ºC	00²ª	18/15.05.26	23⁴⁵
121/120	Smântână 10,0% fermentat pel.500g/200g pah	H.G158	neg.	2,0		68			coresp	80,0				+2ºC +4ºC	00⁰⁵	18/16.05.26	23⁵⁵
121/120	Brînză proaspătă 2,0% amb 500g	H.G158	neg.	2,0		176			coresp	80.0				0,+4ºC	00⁰⁵	18.05.26/16.05.26	23⁵⁵
121/120	Brînză proaspătă 5,0% amb 500g,3 kg	H.G158	neg.	5,0		176			coresp	80.0				0,+4ºC	00⁰⁵	18.05.26/16.05.26	23⁵⁵
121/120	Brînză proaspătă 5,5% amb 350 g/delacta	H.G158	neg.	5,5		176			coresp	80.0				0,+4ºC	00⁰⁵	18.05.26/16.05.26	23⁵⁵
121/120	Brînză proaspătă 9,0% amb 500g/0.350g3kg delacta	H.G158	neg.	9,0		176			coresp	78.0		max1		0,+4ºC	00⁰⁵	18.05.26/16.05.26	23⁵⁵
121/120	Br. granulat 4,0% pah.300g/200g/0%3KG	H.G158	neg.	4.0		150			caracter. brînzei	max 45		1,5-3,0	85±5%	0,+4ºC		18.05.26/16.05.26	23⁵⁵
5	Brînză maturata semitare „De Olanda”amb,kg,pel	H.G158	neg.						caracter. brînzei	max 45		1,5-3,0	85±5%	0,+4ºC		15/14/13.05.26	
3	Brînză maturata semitare,„Rossiischii ,amb,kg,pel	H.G158	neg.	50					caracter. brînzei	max 43		1,3-1,8	85±5%	0,+4ºC		15/14/13.05.26	
9…	Brînza maturată semitare "De Posehonie"amb,kg	H.G158	neg.	45					caracter. brînzei	max 42		1,3-1,8	85±5%	0,+4ºC		15/14/13.05.26	
19	Brînză topită 150 g ,pah „Delicioasă"	H.G158	neg.	40	min34				caracter. brînzei	max 65		1,5-2,5	85±5%	0,+4ºC		28.04.26	
4	Brînză topită afumată amb./ kg „De Basarabia”, vid	H.G158	neg.	30	min34				caracter. brînzei	min 55		1,5-2,5	85±5%	0,+4ºC		15.05/28.04.2626	
10	Unt „Sm.dulce 200 g	H.G158	neg.	62,0	max3,5	16	-12		coresp	35,0			max 80%	0,+4/-18ºC		26.04.26	
23	Unt „Țărănesc” 200 g	H.G158	neg.	72,5	max2,5	16	-12		coresp	25,0			max 80%	0,+4/-18ºC		13/10.05.26	
24/23	Unt din smintina dulce 200g	H.G158	neg.	82,5	max2,0	16	-12		coresp	16.0			max 80%	0,+4/-18ºC		13.05.26	
12	Amestec de grăsimi tartinabile "De Masă", 200 g	S.F	neg.	72,0		16	-12		coresp	25,5			max 80%	0,+4/-18ºC		07.05.26	
9	Amestec de grăsimi tartinabile „Dorința” 200 g	S.F	neg.	62,0		16	-12		coresp	35.7			max 80%	0,+4/-18ºC		30.04.26	
1	Unt „Țărănesc”10kg	H.G158	neg.	72,5	max2,5	16	-12		coresp	25.0			max 80%	0,+4/-18ºC		11.03.26	
1	Unt „Țărănesc” 5kg	H.G158	neg.	72,5	max2,5	16	-12		coresp	25.0			max 80%	0,+4/-18ºC		11.10.25	
4	Unt din smintina dulce 5.0kg/10kg	H.G158	neg.	82,5		16	-12		coresp	16.0			max 80%	0,+4/-18ºC		25.03.26	
3	Lapte praf degresat amb.2,5 kg „SOLEDANA”, vid	H.G158	neg.	0.0		16			coresp	5,0			max 80%	0,+10ºC		24.08.25	
1,2,3	Brînză topită afumată amb.7 kg „SOLEDANA”, vid	ТУУ 15.5	neg.						coresp	max 36		max 3,0	85±5%	-4ºC...+6ºC		05.04.26	
117	Airan 1,0%/ Airan cu fructe amb.0,5 kg	H.G158	neg.	[illegible]		86			coresp					+2ºC +6ºC		13.05.26	

Brânza maturată semitare De Olanda, De Posehonie, după deschidere a se consuma în decurs de 14 zile. Untul monolit s-a pastrat la t -18°C pina la data livrarii

Data eliberarii raportului 18.05.2026

Responsabil _____

Laborant pe calitate _____

Rezultatele încercărilor se referă numai la probele analizate

MOLDOVA EUROPEANĂ
Digitally signed by Curea Ala
Date: 2026.05.18 11:05:42 EEST
Reason: MoldSign Signature
Location: Moldova