



Nr. articole	Denumirea produsului	Denumirea standardului	INDICI FIZICO CHIMICI										Umiditatea acului	Temperatura, °C	Data expirării termenului de valabilitate	Data fabricării / Data ambalajării (brânza maturată)	Data expirării termenului de valabilitate
			Proba fosforică	% de grăsime	Substanță azotată degresată %	Aciditatea, °T	Temperatura în produs, °C	Densitatea	Indicii organoleptici	Umiditatea, %	Grupe de paritate	% de sare					
192/191	Lapte 1,5% de con.900 pel 1l	H.G158	neg.	1,5	min8,2	16		1028,0	coresp		1			+2°C +6°C	00 ^{2a}	08.08.26/07.08.26	23 ^{3a}
192/191	Lapte 2,5%/2,6% de con. st. 450ml/900ml pel 1l/ 500 ml pel /del	H.G158	neg.	2,5	min8,2	16		1028,2	coresp		1			+2°C +6°C	00 ^{2a}	08.08.26/07.08.26	23 ^{3a}
192/191	Lapte 3,5% de consum sticla 900 ml	H.G158	neg.	3,5	min8,2	16		1028,0	coresp		1			+2°C +6°C	00 ^{2a}	08.08.26/07.08.26	23 ^{3a}
192/191	Lapte 3,8% de consum integral, integral B.S.st 900ml	H.G158	neg.	3,8	min8,2	16		1028,8	coresp		1			+2°C +6°C	00 ^{2a}	08.08.26/07.08.26	23 ^{3a}
192/191	Lapte acru, covăsit 4,0% pah400gr,st 450g/500g	H.G158	neg.	4,0	min7,8	78/84			coresp					+2°C +6°C	00 ^{2a}	08.08.26/07.08.26	23 ^{3a}
192/190	Chefir sticla degresat 900g /450g delacta	H.G158	neg.	0,05	min7,8	92			coresp					+2°C +6°C	00 ^{2a}	08.06.08.26	23 ^{3a}
192/190	Chefir 1,0% pelic,stic. 500g/450g/900g	H.G158	neg.	1,0	min7,8	94			coresp					+2°C +6°C	00 ^{2a}	08/07/06.08.26	23 ^{3a}
192/190	Chefir bifido. 2,5% sticlă 450g/900g delacta	H.G158	neg.	2,5	min7,8	92			coresp					+2°C +6°C	00 ^{2a}	08/07/06.08.26	23 ^{3a}
192/190	Chefir 2,5% pel,sticlă 450g/500g/900g/delacta/plus	H.G158	neg.	2,5	min7,8	92			coresp					+2°C +6°C	00 ^{2a}	08/07/06.08.26	23 ^{3a}
192/190	Chefir 3,5% sticlă 450g	H.G158	neg.	3,5	min7,8	94			coresp					+2°C +6°C	00 ^{2a}	08/06.08.26	23 ^{3a}
191/187	Iaurt piersic 1,5%/ fr.pădure/cereale+fib 1,5% sticlă 450g	H.G158	neg.	1,5	min9,5	86			coresp					+2°C +6°C	00 ^{2a}	07.08.26/03.08.26	23 ^{2a}
191/187	Iaurt multifruct 1,5% sticlă 450g/ 500g pel /0.150 g	H.G158	neg.	1,5	min9,5	86			coresp					+2°C +6°C	00 ^{2a}	07.08.26/03.08.26	23 ^{2a}
192/191	Iaurt căpsună 1,5% sticlă 450g /pel 500g delacta	H.G158	neg.	1,5	min9,5	86			coresp					+2°C +6°C	00 ^{2a}	08/07/06.08.26	23 ^{2a}
191/187	Iaurt caise 1,5% sticlă 450g/pel 500g delacta	H.G158	neg.	1,5	min9,5	86			coresp					+2°C +6°C	00 ^{2a}	08.08.26/07.08.26	23 ^{2a}
192/191/187	Iaurt clasic 1,5%/ afine+cereale+fib. 1,5% st. 450g	H.G158	neg.	1,5	min9,5	86			coresp					+2°C +6°C	00 ^{2a}	08.08.26/07.08.26	23 ^{2a}
192/191/187	Iaurt clasic bif.1,5% st.450g, Iaurt cl 2,6% pel. 500g	H.G158	neg.	2,6	min9,5	86/86			coresp					+2°C +6°C	00 ^{2a}	07.08.26/03.08.26	23 ^{2a}
	Iaurt clasic 2,5% pah 150gr	H.G158	neg.	2,5	min9,5	86			coresp					+2°C +6°C	00 ^{2a}		23 ^{2a}
192/190/188	Smântână 15,0% fer. 350g pah/ 500g pel/delacta	H.G158	neg.	15,0	min3,6	68			coresp					+2°C +4°C	00 ^{2a}	08/07/06.08.26	23 ^{3a}
190/188	Smântână 12% fer. 350g pah	H.G158	neg.	20,0	min3,6	68			coresp					+2°C +4°C	00 ^{2a}	06/04.08.26	23 ^{3a}
191/189	Smântână 20,0% 250g, 350 g /500g pel delacta	H.G158	neg.	25,0	min3,6	68			coresp					+2°C +4°C	00 ^{2a}	08.08.26/07.08.26	23 ^{3a}
191/189	Smântână 25,0% fermentată 350 g pãh	H.G158	neg.	10,0	min3,6	68			coresp					+2°C +4°C	00 ^{2a}	07.08.26/03.08.26	23 ^{3a}
190/188	Smântână 10,0% fermentat pel.500g/200g pah	H.G158	neg.	2,0		68			coresp	80,0				+2°C +4°C	00 ^{3a}	06/04.08.26	23 ^{3a}
192/191	Brînză proaspătă 2,0% amb 500g	H.G158	neg.	2,0		176			coresp	80,0				0,+4°C	00 ^{3a}	08.08.26/07.08.26	23 ^{3a}
191/190	Brînză proaspătă 5,0% amb 500g,3 kg	H.G158	neg.	5,0		176			coresp	80,0				0,+4°C	00 ^{3a}	08.08.26/07.08.26	23 ^{3a}
191/190	Brînză proaspătă 5,5% amb 500g/350 g/delacta	H.G158	neg.	5,5		176			coresp	80,0				0,+4°C	00 ^{3a}	08.08.26/07.08.26	23 ^{3a}
191/190	Brînză proaspătă 9,0% amb 500g/0.350g3kg delacta	H.G158	neg.	9,0		176			coresp	78,0		max 1		0,+4°C	00 ^{3a}	08.08.26/07.08.26	23 ^{3a}
191/190	Br. granulat 4,0% pah.300g/200g/0%3KG	H.G158	neg.	4,0		150			caracter. brinzei	max 45	1,5-3,0	85±5%		0,+4°C		08.08.26/07.08.26	23 ^{3a}
17/16	Brînză maturata semitare „De Olanda”amb,kg,pel	H.G158	neg.						caracter. brinzei	max 45	1,5-3,0	85±5%		0,+4°C		07/06/05.08.26	
12/11	Brînză maturata semitare„Rossiischii ”amb,kg,pel	H.G158	neg.	50					caracter. brinzei	max 43	1,3-1,8	85±5%		0,+4°C		07/06/05.08.26	
2/1	Brînză maturată semitare "De Posehonie"amb,kg	H.G158	neg.	45					caracter. brinzei	max 42	1,3-1,8	85±5%		0,+4°C		07/06/05.08.26	
23/22	Brînză topită 150 g ,pah „Delicioasă"	H.G158	neg.	40	min34				caracter. brinzei	max 65	1,5-2,5	85±5%		0,+4°C		04.08.26/22.07.26	
7	Brînză topită afumată amb./ kg „De Basarabia”, vid	H.G158	neg.	30	min34				caracter. brinzei	min 55	1,5-2,5	85±5%		0,+4°C		07/06/05.08.26	
23/22	Unt „Sm.dulce 200 g	H.G158	neg.	62,0	max3,5	16	-12		coresp	35,0		max 80%	0,+4/-18°C			02.08.26/26.07.26	
38	Unt „Tărănesc” 200 g	H.G158	neg.	72,5	max2,5	16	-12		coresp	25,0		max 80%	0,+4/-18°C			22.07.26	
41	Unt din smintina dulce 200g	H.G158	neg.	82,5	max2,0	16	-12		coresp	16,0		max 80%	0,+4/-18°C			26.07.26	
	Amestec de grăsimi tartinabile „Dorința” 200 g	S.F	neg.	72,0		16	-12		coresp	25,5		max 80%	0,+4/-18°C				
	Amestec de grăsimi tartinabile „Dorința” 200 g	S.F	neg.	62,0		16	-12		coresp	35,7		max 80%	0,+4/-18°C				
5	Unt „Tărănesc”10 g	H.G158	neg.	72,5	max2,5	16	-12		coresp	25,0		max 80%	0,+4/-18°C			11.06.26	
2	Unt „Tărănesc” 10 g	H.G158	neg.	72,5		16	-12		coresp	25,0		max 80%	0,+4/-18°C			07.06.26	
5	Unt din smintina dulce 5.0kg/10kg	H.G158	neg.	82,5		16	-12		coresp	16,0		max 80%	0,+4/-18°C			19.07.26	
3	Lapte praf degresat	H.G158	neg.	0,07		16			coresp	5,0		max 80%	0,+10°C			24.08.25	
1,2,3	Brînză topită afumată amb./ kg „SULUGENI”	TSY 15.5	neg.	30,0					coresp	max 36		max 3,0	85±5%	-4°C...+6°C		05.05.26	
191	Airan 1,0%/ Airan cu mărgele	H.G158	neg.	1,0/1,8		94			coresp					+2°C +6°C		07.08.26	

Brânza maturată semitare: De Olanda „Rossiischii” De Posehonie, după deschidere a se consuma în decurs de 14 zile. Untul monolit s-a pastrat la t -18°C pînă la data livrării

Responsabil : _____

Laborant pe calitate _____

Data eliberării raportului 08.08.2026

Rezultatele încercărilor se referă numai la probele analizate