



Certificat de calitate № 191

Agentul economic: SA „Incomlac”

Destinatar: Conform facturii , Transport: Auto specializat

Sistem de management

Denumirea produsului	NM MD	D.N. al produselor	Tip ambalaj	Numărul lotului	Data fabricării	Data expirării	Termen de realizare a producției (zile)	Indicii fizici		
								Grăsime, %	Acidit., °	Umid, %
Brânză glaz. „Mic Vis” cu „Nuci” 20%, 50g.	NM MD 0406	SF 04928383-34-2021	Peliculă poliprop.	24	24.06	03.07	10 zile	20,0	160	43,1
Brânză glaz. „Mic Vis” cu „Cacao” 20%, 50g.			Peliculă poliprop.	24	24.06	03.07	10 zile	20,0	160	43,1
Brânză glaz. „Milky Smile” cu ump. „căpșună” 20%, 40g.			Peliculă poliprop.	24	24.06	03.07	10 zile	20,0	160	43,1
Brânză glaz. „Milky Smile” cu ump. „caise” 20%, 40g.			Peliculă poliprop.	24	24.06	03.07	10 zile	20,0	160	43,1
Brânză glaz. „Milky Smile” cu ump. „vișină” 20%, 40g.			Peliculă poliprop.	24	24.06	03.07	10 zile	20,0	160	43,1
Brânză glaz. „Milky Smile” cu ump. „măr verde” 20%, 40g.			Peliculă poliprop.	24	24.06	03.07	10 zile	20,0	160	43,1
Brânză glaz. „Milky Smile”, în sortiment, 20%, 40g.			Peliculă poliprop.	24	24.06	03.07	10 zile	20,0	160	43,1
Brânză glaz. „Lacterra”, cu cacao și ump. de portocale, 20%, 40g.			Peliculă poliprop.	24	24.06	03.07	10 zile	20,0	160	43,1
Brânză glaz. „Lacterra”, cu cacao și ump. de mentă, 20%, 40g.			Peliculă poliprop.	24	24.06	03.07	10 zile	20,0	160	43,1
Brânză glaz. „Lacterra”, cu ump. de căpșună, 20%, 40g.			Peliculă poliprop.	24	24.06	03.07	10 zile	20,0	160	43,1
Brânză glaz. „Lacterra”, cu cacao și ump. de lapte condensat fiert, 20%, 40g.			Peliculă poliprop.	24	24.06	03.07	10 zile	20,0	160	43,1
Brânză glaz. „Incomlac” cu aromă de lămâie și ump. de lime 20%, 50g.			Peliculă poliprop.	24	24.06	03.07	10 zile	20,0	160	43,1
Brânză glaz. „Incomlac” cu cocos și ump. de marțipan 20%, 50g.			Peliculă poliprop.	24	24.06	03.07	10 zile	20,0	160	43,1
Brânză glaz. „Incomlac” cu ump. „lapte condensat” 26%, 50g.			Peliculă poliprop.	24	24.06	03.07	10 zile	26,0	158	36,2
Brânză glaz. „Incomlac” cu ump. „cafea” 26%, 50g.			Peliculă poliprop.	24	24.06	03.07	10 zile	26,0	158	36,2
Brânză glaz. „Incomlac” cacao cu ump. „lapte condensat” 26%, 50g.			Peliculă poliprop.	24	24.06	03.07	10 zile	26,0	158	36,2
Brânză glaz. „Incomlac” în sortiment, 26%, 50g.			Peliculă poliprop.	24	24.06	03.07	10 zile	26,0	158	36,2

Eliberat: Laborator

Funcția: Laborant expert

Responsabil: Tutuianu M

Temperatura de transportare de la +1°C până la +6°C

Indicii organoleptici corespund. Indicatorii senzoriali corespund documentelor normative în vigoare.

Controlul siguranței produselor lactate este efectuat în conformitate cu planurile de autocontrol, elaborate de SA „Incomlac”. Prezentul certificat de calitate este laborator efectuate de laboratorul atestat, prin care se atesta ca produsele livrate corespund cerințelor de calitate și sunt sigure pentru consumul uman.

Data eliberării certificatului 24.06.2026



Agentul economic: S.A. «JLC» or. Chisinau.

Destinatar: Conform facturii.

Transport: Auto specializat.

CERTIFICAT DE CALITATE: Nr. 871

Data: 24 Iunie 2026

Sistem de m

Nr.	Denumirea produsului.	D. N. al produselor.	Tip Ambalaj.	Lot.	Data fabricării.	Data expirării.	Termen de realizare a producției (zile)	Indicii fizico - ch			
								Grasime %	Acidit °T	D k	
1	Lapte 1,5% NM MD 0401;	1,0 L.	HG nr. 158 din 07.03.19 IT 00458963-013:2020	Peliculă	24	24.06	28.06	5	1,5	17	1
2	Lapte 2,5% NM MD 0401;	1,0 L.	HG nr. 158 din 07.03.19 IT 00458963-013:2020	Peliculă	24	24.06	28.06	5	2,5	17	1
3	Lapte 2,5% TK NM MD 0401;	0,5 L.	HG nr. 158 din 07.03.19 IT 00458963-013:2020	Tetrapack	24	24.06	28.06	5	2,5	17	1
4	Lapte 3,5% NM MD 0401;	1,0 L.	HG nr. 158 din 07.03.19 IT 00458963-013:2020	Peliculă	24	24.06	28.06	5	3,5	17	1
5	Lapte 2,5% ZVZ NM MD 0401;	0,45L.	HG nr. 158 din 07.03.19 IT 00458963-013:2020	Peliculă	24	24.06	28.06	5	2,5	17	1
6	Chefir 2,5% 0,2 L. Îmbogățit cu bifidobacterii și microorganisme acidolactice NM MD 0403;		HG nr. 158 din 07.03.19 IT 04928383-025:2020/AI:2021	Pahar	24	24.06	28.06	5	2,5	90	
7	Chefir 2,5% 0,5 L. Îmbogățit cu bifidobacterii și microorganisme acidolactice NM MD 0403;		HG nr. 158 din 07.03.19 IT 04928383-025:2020/AI:2021	Peliculă	24	24.06	28.06	5	2,5	90	

Eliberat: Sectia "Controlul calitatii".

Funcția: Controlor de calitate.

Re

Temperatura de transportare de la +2 până la +4 °C.

Indicii organoleptici corespund documentelor normative in vigoare.

Controlul siguranței produselor lactate este efectuat în conformitate cu planurile de autocontrol, elaborate de SA "JLC". Prezentul certificat de calitate este laborator efectuate de laboratorul atestat, prin care se atestă că produsele livrate corespund cerințelor de calitate și sunt sigure pentru consumul uman.



Certificat de calitate № 184/192

Agentul economic: SA „Incomlac”

Destinatar: Conform facturii

Transport: Auto specializat

Sistem de mai

Denumirea produsului	Cod NM MD	D.N. al produselor	Tip ambalaj	Numărul lotului	Data fabricării	Data expirării	Termen de realizare a producției (zile)	Indicii fizico-chimici				
								Grăsime, %	Acidit., °T	Sare, %	pH	Forța
Airan Light 0,5%, 415g	NM MD 0403	IT 04928383-25:2020/A 1:2021	PET	24	24.06	07.07	14 zile	0,5	66	0,6	4,2	li
Airan 1,0%, 415g			PET	24	24.06	07.07	14 zile	1,0	66	0,6	4,2	li
Airan 1,0%, 930g			PET	24	24.06	07.07	14 zile	1,0	66	0,6	4,2	li
Airan 1,0%, cu mărar, 415g			PET	24	24.06	07.07	14 zile	1,0	66	0,6	4,2	li
Iaurt „Delicato” cu ump. «piersici-fructul pasiunii», 1,5%, 280g	NM MD 0403	IT 04928383-43:2021	PET	23	23.06	06.07	14 zile	1,5	81			li
Iaurt „Delicato” cu ump. «căpșuni», 1,5%, 280g			PET	23	23.06	06.07	14 zile	1,5	80			li
Iaurt „Delicato” cu ump. «cereale», 1,5%, 280g			PET	23	23.06	06.07	14 zile	1,5	80			li
Iaurt „Delicato” cu ump. «afine-chia», 1,5%, 280g			PET	23	23.06	06.07	14 zile	1,5	80			li
Iaurt „Delicato” clasic îmbog. cu bifidobac. 1,5%, 280g			PET	20	20.06	03.07	14 zile	1,5	81			li

Eliberat: Laborator

Funcția: Laborant expert

Responsabil: Tut

Temperatura de transportare de la 0°C până la +4°C

Indicii organoleptici corespund. Indicatorii senzoriali corespund documentelor normative în vigoare.

Controlul siguranței produselor lactate este efectuat în conformitate cu planurile de autocontrol, elaborate de SA „Incomlac”. Prezentul certificat de calitate laborator efectuate de laboratorul atestat, prin care se atesta că produsele livrate corespund cerințelor de calitate și sunt sigure pentru consumul uman.

Data eliberării certificatului 24.06.2026





Agentul economic: S.A. «JLC» or. Chisinau.

Destinatari: Conform facturii.

Transport: Auto specializat.

CERTIFICAT DE CALITATE: Nr 872

Data: 24 Iunie 2026



Sistem de management integrat ISO 9001/22000

Nr	Denumirea produsului.	D. N. al produselor.	Tip Ambalaj.	Lot.	Data fabricării.	Data expirării.	Termen de realizare a producției (zile)	Indicii fizico - chim			Temp pasturării produselor (°C)	Capacitatea (kg/c.)
								Grasime %	Acidit. °T	Fosfa-taza		
1	Iaurt "Clasic" 2,6% grasime, 100g.	NM MD 0403 RG nr. 156 din 07.03.19 IT nr. 128/153-13-2021	Pahar.	24	24.06	03.07	10	2,6	88	lips	(0..4)°C	

Eliberat: Sectia "Controlul calitatii".

Funcția: Controlor de calitate.

Responsabil: *[Signature]*

Temperatura de transportare de la +0 până la +4 °C.
Indicii organoleptici corespund documentelor normative în vigoare.

Controlul siguranței produselor lactate este efectuat în conformitate cu planurile de autocontrol, elaborate de SA "JLC". Prezentul certificat de calitate este eliberat în urma rezultatelor încercărilor de laborator efectuate de laboratorul atestat, prin care se atestă că produsele livrate corespund cerințelor de calitate și sunt sigure pentru consumul uman.





CERTIFICAT DE CALITATE: Nr 872

Agentul economic: S.A. «JLC» or. Chisinau
Destinatar: Conform facturii.

Transport: Auto specializat.

Data: 24 Iunie 2026

Sistem de management integrat ISO 9001/22000

Nr.	Denumirea produsului.	D. N. al produselor.	Tip Ambalaj.	Lot.	Data fabricării.	Data expirării.	Termen de realizare a producției (zile)	Indicii fizico - chimici			Temp. pastrării produselor °C.	Cantitatea (buc.)
								Grasime %	Acidit °T	Fosfa-tuza		
1	Smântână 30% 450g. NM MD 0403;	HG nr. 158 din 07.03.19 IT 00458963-03-2026	Pahar	24	24.06	07.07	14	30	66	lips	(1..6)°C	
2	Smântână 30% 300g. NM MD 0403;	HG nr. 158 din 07.03.19 IT 00458963-03-2026	Pahar	24	24.06	07.07	14	30	66	lips	(1..6)°C	
3	Smântână 25% 300g. NM MD 0403;	HG nr. 158 din 07.03.19 IT 00458963-03-2026	Pahar	24	24.06	07.07	14	25	66	lips	(1..6)°C	
4	Smântână 20% 325g. NM MD 0403;	HG nr. 158 din 07.03.19 IT 00458963-03-2026	Pahar	24	24.06	07.07	14	20	66	lips	(1..6)°C	
5	Smântână 20% 275g. NM MD 0403;	HG nr. 158 din 07.03.19 IT 00458963-03-2026	Pahar	24	24.06	07.07	14	20	66	lips	(1..6)°C	
6	Smântână 20% 200g. NM MD 0403;	HG nr. 158 din 07.03.19 IT 00458963-03-2026	Pahar	24	24.06	07.07	14	20	66	lips	(1..6)°C	
7	Smântână 15% 400g. NM MD 0403;	HG nr. 158 din 07.03.19 IT 00458963-03-2026	Pahar	24	24.06	07.07	14	15	66	lips	(1..6)°C	
8	Smântână 15% 325g. NM MD 0403;	HG nr. 158 din 07.03.19 IT 00458963-03-2026	Pahar	24	24.06	07.07	14	15	66	lips	(1..6)°C	
9	Smântână 15% 200g. NM MD 0403;	HG nr. 158 din 07.03.19 IT 00458963-03-2026	Pahar	24	24.06	07.07	14	15	66	lips	(1..6)°C	
10	Smântână 10% 400g. NM MD 0403;	HG nr. 158 din 07.03.19 IT 00458963-03-2026	Pahar	24	24.06	07.07	14	10	66	lips	(1..6)°C	
11	Smântână 20% 1000g. NM MD 0403;	HG nr. 158 din 07.03.19 IT 00458963-03-2026	Caldare	24	24.06	07.07	14	20	66	lips	(1..6)°C	
12	Smântână 15% 1000g. NM MD 0403;	HG nr. 158 din 07.03.19 IT 00458963-03-2026	Caldare	24	24.06	07.07	14	15	66	lips	(1..6)°C	
13	Smântână 20% 5 kg. NM MD 0403;	HG nr. 158 din 07.03.19 IT 00458963-03-2026	Peticulă	24	24.06	07.07	14	20	66	lips	(1..6)°C	
14	Smântână 30% 5 kg. NM MD 0403;	HG nr. 158 din 07.03.19 IT 00458963-03-2026	Peticulă	24	24.06	07.07	14	30	68	lips	(1..6)°C	
15	Smântână 20 % 500g. T.M. NM MD 0403;	HG nr. 158 din 07.03.19 IT 00458963-03-2026	Peticulă	24	24.06	07.07	14	20	66	lips	(1..6)°C	
16	Smântână 15 % 500g. T.M. NM MD 0403;	HG nr. 158 din 07.03.19 IT 00458963-03-2026	Peticulă	24	24.06	07.07	14	15	66	lips	(1..6)°C	
17	Smântână 10 % 500g. T.M. NM MD 0403;	HG nr. 158 din 07.03.19 IT 00458963-03-2026	Peticulă	24	24.06	07.07	14	10	66	lips	(1..6)°C	

Eliberat: Secția "Controlul calitatii".

Funcția: Controlor de calitate.

Responsabil:



Temperatura de transportare de la +1 până la +6 °C.

Indicii organoleptici corespund documentelor normative în vigoare.

Controlul siguranței produselor lactate este efectuat în conformitate cu planurile de autocontrol, elaborate de SA "JLC". Prezentul certificat de calitate este eliberat în scopul atestării rezultatelor cercărilor de laborator efectuate de laboratorul atestat, prin care se atestă că produsele livrate corespund cerințelor de calitate și sunt sigure pentru consumul uman.



Agentul economic: SA „Incomlac”

Destinatar: Conform facturii

Transport: Auto specializat

Certificat de calitate № 188



Sistem de management integrat ISO 9001/22000

Denumirea produsului	D.N. al produselor	Tip ambalaj	Numărul lotului	Data fabricării	Data expirării	Termen de realizare a producției (zile)	Indicii fizico-chimici					Numărul locurilor	Masa netă
							Grăsimi, %	Acidit., °T	Umidit., %	Fosfa-taza	Temp. păstrării produselor (°C)		
Produs alimentar „Bucătăria Noastră” 18%, 500g.	SF 00458963-008/2011	Peliculă	24	24.06	28.06	5 zile	19,0	134	64,2	lips	(1...6)°C		
Produs alimentar „Bucătăria Noastră” 18%, 1,0 kg		Peliculă	24	24.06	28.06	5 zile	19,0	134	64,2	lips	(1...6)°C		
Produs alimentar „Bucătăria Noastră” 18%, 5,0 kg		Peliculă	24	24.06	28.06	5 zile	19,0	134	64,2	lips	(1...6)°C		
Produs alimentar „Bucătăria Noastră” 18%, 12kg.		Peliculă	24	24.06	28.06	5 zile	19,0	134	64,2	lips	(1...6)°C		
Produs alimentar „Bucătăria Noastră” 26%, 5,0 kg		Peliculă				5 zile				lips	(1...6)°C		
Produs alim. dulce „Aventura Dulce” cu vanilie, 18%, 5kg.		Peliculă				5 zile				lips	(1...6)°C		
Produs alim. dulce „Aventura Dulce” cu stafide, 18%, 250g.		Hirtie laminată	24	24.06	28.06	5 zile	18,5	128	59,6	lips	(1...6)°C		
Produs alim. dulce „Aventura Dulce” cu stafide, 18%, 5kg.		Peliculă				5 zile				lips	(1...6)°C		
Produs alim. dulce „Aventura Dulce” cu caise, 18%, 250g.		Hirtie laminată	24	24.06	28.06	5 zile	18,5	130	59,6	lips	(1...6)°C		
Produs alim. dulce „Aventura Dulce” cu caise, 18%, 5kg.		Peliculă				5 zile				lips	(1...6)°C		

Eliberat: Laborator

Functia: Laborant expert

Responsabil: Tutuianu M.

Temperatura de transportare de la +1°C până la +6°C

Indicii organoleptici corespund. Indicatorii senzoriali corespund documentelor normative în vigoare.

Controlul siguranței produselor lactate este efectuat în conformitate cu planurile de autocontrol, elaborate de SA „Incomlac”. Prezentul certificat de calitate este emis în baza rezultatelor încercărilor de laborator efectuate de laboratorul atestat, prin care se atestă ca produsele livrate corespund cerințelor de calitate și sunt sigure pentru consumul uman.



Data eliberării certificatului 24.06.2026