



CERTIFICAT DE CALITATE Nr.155

Certificat de atestare a laboratorului
Nr. LI-070 C.N.de A. în R.M.-Mei DAC
până la 03.06.2028

Nr. ordine	Denumirea produsului		Nr. partidei	Termen de maturizare	Data fabricării (data finalizarii procesului tehnologic)	Denumirea standardului	In greutate netto,kg/pac		INDICII FIZICO CHIMICI							Umiditatea aerului	Temperatura de pastrare, °C	Data fabricării (un br. topita, preda Data ambalării (brinza maturata)	Temperatura de reținere (cele din ziua necășării livrării kg	Data finalizarii termenului de valabilitate	
									Fosfatază	% de Grăsimi	SUD, min./sare-max	Aciditatea, °T	Temperatura în product °C	Indicii organoleptici	Umiditatea, %						umiditatea aerului
1	Brânză maturata semitare „De Olanda”	kg para	17	60	12.06.26	H.G 158 din 07.03.2019			neg.	45	/3.0			caracter. brinzei	max 45	85±5%		0,+4	03.07.26	60	01.09.26
1	Brânză maturata semitare „De Olanda”	kg/a mb	16	60	12.06.26				neg.	45	/3.0		4	caracter. brinzei	max 45	85±5%		0,+4	03.07.26	60	01.09.26
3	Brânză maturata semitare „Rossiischii	amb	11	60	04.06.26				neg.	45	/3.0		4	caracter. brinzei	max 45	85±5%		0,+4	03.07.26	60	01.09.26
4	Brânză maturata semitare „Rossiischii	kg	12	60	04.06.26				neg.	50	/3.0		4	caracter. brinzei	max 45	85±5%		0,+4	03.07.26	60	01.09.26
5	Brânza maturată semitare "De Posehonic"	amb	1	60	13.05.26			.	neg.	45	/3.0			caracter. brinzei	max 45	85±5%		0,+4	03.07.26	60	01.09.26
6	Brânza maturată semitare "De Posehonic"	kg	1	60	13.05.26			.	neg.	45	/3.0		4	caracter. brinzei	max 43	85±5%		0,+4	03.07.26	60	01.09.26
7	Brânză topită „Delicioasă"	150 g	21					0	neg.	40	34/3.0			pur lactat acid	max 65	85±5%		0,+4	16.06.26	60	14.08.26
8	Brânză topită afumată amb „De Basarabia”	amb	6		05.06.26				neg.	30	/3.0			picant. gust de afumare	min 55	85±5%		0,+4	03.07.26	60	01.09.26
9	Brânză topită afumată kg „De Basarabia”	kg							neg.	30	34/3.0			picant. gust de afumare	min 55	85±5%		0,+4		90	
10	Unt „Sm.dulce 200 g	200 g	18						neg.	62,0		16	-12	corespunde HG	35,0	max 80%		0,+4/-18	05.07.26	35/120	08.08.26/01.11.26
11	Unt „Țărănesc” 200 g	200 g	33						neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0	max 80%		0,+4/-6,-12	21.06.26	35/120	25.07.26/19.10.26
12	Unt din smântână dulce 200g	200 g	35						neg.	82,5		16	-12	corespunde HG	16,0	max 80%		0,+4/-6,-12	28.06.26	35/120	01.08.26/25.10.26
13	Amestec de grăsimi tartinabile "De Masă", 200 g	200 g	16			IT 00459075-			neg.	72,0		16	-12	corespunde SF	25,5	max 80%		0,+4/-18	19.06.26	35/120	23.07.26/18.10.26
14	Amestec de grăsimi tartinabile „Dorința” 200 g	200 g	12						neg.	62,0		16	-12	corespunde SF	35.7	max 80%		0,+4/-18	12.06.26	35/120	15.07.26/03.10.26
15	Unt „Țărănesc” 10kg	10kg	2			H.G 158			neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25.0	max 80%		0,+4/-18	20.03.26	10/365	14.07.26/19.03.27
16	Unt „Țărănesc” 5kg	5kg	2						neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25.0	max 80%		0,+4/-18	07.06.26	10/365	14.07.26/06.06.27
17	Unt din smântână dulce 10 kg	10kg	1						neg.	82.5								0,+4/-18			
18	Unt din smântână dulce 5 kg	5kg	5						neg.	82,5		16	-12	corespunde HG	16.0	max 80%		0,+4/-18	24.06.26	10/365	14.07.26/24.03.27

Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produselor lactate Hotarire nr:158 din 07.03.2019

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

Untul 200 g la t-18 °C. valabil 120 zile

H G nr:1459 din 30.12.2016 H G nr:120 din 22.06.2010

Legii nr:279 din 15.12.2017, nr 221 din 16.03.2009

Data și ora eliberării certificatului

06.07.26

Brinza maturată semitare după deschiderea ambalajului se păstrează la frigider reambalată

la temperatura 0 , +4 °C- 10 zile fără depășirea termenului de valabilitate

Responsabil :

Laborant pe calitate _____