

# CERTIFICAT DE CALITATE Nr.1

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											
							Fosfatază	% de Grăsimi	Substanță uscată degresată, min.	Aciditatea, °T	Temperatura în produs, °C	Indicii organoleptici	Umiditatea, %	% de sare	Umiditatea aerului	Temperatura de pasturare, °C	Data fabricării (unt,br.topita, spread) Data ambalari(brinza maturata)	Termenul de realizare (zile) din ziua precambalarii, livrării kg
1	Brînză maturată semitare „De Olanda”, amb	98	45	23.10.24	H.G 158 din 07.03.2019	neg.	45			4	caracter: brînzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4	31/30/27/26.12.24	60	28/27/24/23.02.25
2	Brînza maturata semitare „De Olanda” kg	98	45	23.10.24		neg.	45			4	caracter: brînzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4	31/30/27/26.12.24	60	28/27/24/23.02.25
3	Brînza maturata semitare „Rossiischii”, amb	99	60	28.11.24		neg.	50			4	caracter: brînzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	31/30/27/26.12.24	60	28/27/24/23.02.25
4	Brînza maturata semitare „Rossiischii”, kg	99	60	28.11.24		neg.	45			4	caracter: brînzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	31/30/27/26.12.24	60	28/27/24/23.02.25
5	Brînza maturată semitare "De Posehonie" amb	6	60	10.12.24		neg.	45			4	caracter: Pr:brînzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4	31/30/27/26.12.24	60	28/27/24/23.02.25
6	Brînza maturată semitare "De Posehonie" kg	6	60	10.12.24		neg.	45			4	caracter: Pr:brînzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4	31/30/27/26.12.24	60	28/27/24/23.02.25
7	Produs de brînza „Russkii” klasiiceskii „amb,kg Ucraina	3				neg.	50				caracter: Pr:brînzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	31/30/27/26.12.24	60	28/27/24/23.02.25
8	Brînza topită 175 g „Delicioasă”	3				neg.	40	34			pur lăcut acid	max 65	max 3	85±5%	0,+4	26/19.12.24	60	23/16.02.24
9	Brînza topită afumată amb./kg „De Basarabia”, vid	1				neg.	30	34			picant, gust de afumare	min 55	max 3	85±5%	0,+4°C/0	05.12.24	90	03.02.25
10	Unt „Sm.dulce 200 g	4				neg.	62,0			16 -12	corespunde HG	35,0		max 80%	0,+4/-18°C	26/18.12.24	35/120	16/13.01.25/04.04.25
11	Unt „Tărănesc” 200 g	43				neg.	72,5			16 -12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	26/22.12.24	35/120	23/16.01.25/13.03.25
12	Unt din smîntînă dulce 200g	3				neg.	82,5			16 -12	corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	26/22.12.24	35/120	26.01.25/04.04.25
13	Amestec de grăsimi tartinabile "De Masă", 200 g	22				neg.	72,0			16 -12	corespunde SF	25,5		max 80%	0,+4/-18°C	20.12.24	35/120	25.01.25/28.03.25
14	Amestec de grăsimi tartinabile "Dorința" 200 g	22				neg.	62,0			16 -12	corespunde SF	35,7		max 80%	0,+4/-18°C	20.12.24	35/120	28.12.24/16.02.25
15	Unt „Tărănesc” 10kg	3				neg.	72,5			16 -12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	07.06.24	103/65	11.01.25/01.06.25
16	Unt „Tărănesc” 5kg	2				neg.	72,5			16 -12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	16.10.24	103/65	11.01.25/01.06.25
17	Unt din smîntînă dulce 5 kg	1				neg.	82,5			16 -12	corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	12.07.24	103/65	11.01.25/01.06.25

Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate Hoțarid  
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

02.01.25



Brînza maturată semitare timp de deschidere ambalajului se păstrează la frigider reamnt la temperatura 0,+4 °C - 15 zile fără depășirea termenului de valabilitate

Responsabil: Laborant pe calitate

SANITAR VETERINAR



S.A. „Fabrica de unt din Florești”  
CERTIFICAT DE CALITATE 1

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 fabricari, ambala ri, eliberarii	Data finalizarii termenului de valabilitate	Termenul de valabilitate (zile)	Ora expirării termenului de valabilitate	
Lapte 2,5% de con.st.450ml/900ml/pel 1/1/500 ml pel	H.G 158 din 07.03.2019	02/31	2,5	16	1028,0						I	neg.	+2°C +6°C	00 <sup>20</sup>	02.01.25/31.12.24	08.01.25/08.01.25	7	23 <sup>55</sup>
Lapte 1,5% de con.st.900ml/pel 11		02/31	1,5	16	1028,2						I	neg.	+2°C +6°C	00 <sup>20</sup>	02.01.25/31.12.24	08.01.25/08.01.25	7	23 <sup>55</sup>
Lapte 3,5% de consum sticla 900 ml		02/31	3,5	16	1028,0						I	neg.	+2°C +6°C	00 <sup>20</sup>	02.01.25/31.12.24	08.01.25/08.01.25	7	23 <sup>55</sup>
Lapte 3,8% de consum integral, st 900ml		02/31	3,8	16	1028,8							neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	02.01.25/31.12.24	11.01.25/08.01.25	10	23 <sup>35</sup>
Lapte acru, pah 400g/ covășit 4,0% st 450g		02/31	4,0	80/82								neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	02.01.25/31.12.24	11.01.25/08.01.25	10	23 <sup>35</sup>
Chefir 0% sticla degresat 900g /450g		02/31	0	90								neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	02.01.25/31.12.24	11.01.25/08.01.25	10	23 <sup>35</sup>
Chefir 1,0%, pelic 500g, stic. 450g/900g		02/31	1,0	96								neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	02.01.25/31.12.24	11.01.25/08.01.25	10	23 <sup>35</sup>
Chefir bifido, 2,5% sticla 450g/900g		02/31	2,5	94								neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	02.01.25/31.12.24	11.01.25/08.01.25	10	23 <sup>35</sup>
Chefir 2,5% pel 500g, sticla 450g/900g		02/31	2,5	94								neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	02.01.25/31.12.24	11.01.25/08.01.25	10	23 <sup>35</sup>
Chefir 3,5% sticla 450g		02/31	3,5	94								neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	02.01.25/31.12.24	11.01.25/08.01.25	10	23 <sup>35</sup>
Laurt pieric 1,5% sticla 450g		1/9	1,5	84								neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	02.01.25/30.12.24	15.01.25/12.01.25	14	23 <sup>25</sup>
Laurt multifruct 1,5% sticla 450g/500g pel		1/11	1,5	84								neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	02.01.25/30.12.24	15.01.25/12.01.25	14	23 <sup>25</sup>
Laurt cășună 1,5% sticla 450g		1/12	1,5	84								neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	02.01.25/30.12.24	15.01.25/12.01.25	14	23 <sup>25</sup>
Laurt caise 1,5% sticla 450g		1/10	1,5	84								neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	02.01.25/30.12.24	15.01.25/12.01.25	14	23 <sup>25</sup>
Laurt clasic 1,5% st. 450g		1/6	1,5	84								neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	02.01.25/30.12.24	15.01.25/12.01.25	14	23 <sup>25</sup>
Laurt clasic 2,6% pel. 500g	1/7	2,5	78								neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	02.01.25/30.12.24	15.01.25/12.01.25	14	23 <sup>25</sup>	
Laurt clasic 2,5% pah 150gr		15,0	68								neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	02.01.25/31/30.12.24	16/14/31/11.01.25	15	23 <sup>25</sup>	
Smanăna 15,0% fer. 350g pah/ 500g pel	231/30	20,0	68								neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	02.01.25/31/30.12.24	16/14/31/11.01.25	15	23 <sup>25</sup>	
Smanăna 20,0% 250g. 350 g. 500g pel	231/30	25,0	68								neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	02.01.25/31/30.12.24	16/14/31/11.01.25	15	23 <sup>25</sup>	
Smanăna 25,0% fermentata 350 g pah	231/30	10,0	68								neg.	+2°C +6°C	00 <sup>10</sup>	02.01.25/31/30.12.24	16/14/31/11.01.25	15	23 <sup>25</sup>	
Smanăna 10,0% fermentat pel.500 gr/200/400g pah	231/30	2,0	176								neg.	+2°C +6°C	00 <sup>05</sup>	02.01.25/31.12.24	06.01.25/04.01.25	5	23 <sup>55</sup>	
Brinză proaspătă 2,0% amb 500g	231/30	5,0	176								neg.	+2°C +6°C	00 <sup>05</sup>	02.01.25/31.12.24	06.01.25/04.01.25	5	23 <sup>55</sup>	
Brinză proaspătă 5,0% amb 500g	2/55	5,0	176								neg.	+2°C +6°C	00 <sup>05</sup>	02.01.25/31.12.24	06.01.25/04.01.25	5	23 <sup>55</sup>	
Brinză proaspătă 5,0% amb 5kg	231/30	5,0	176								neg.	+2°C +6°C	00 <sup>05</sup>	02.01.25/31.12.24	06.01.25/04.01.25	5	23 <sup>55</sup>	
Brinză proaspătă 9,0% amb 500g/3kg	2/63	9,0	178								neg.	+2°C +6°C	00 <sup>05</sup>	02.01.25/31.12.24	06.01.25/04.01.25	5	23 <sup>55</sup>	
Br. granulat 4,0% pah.300g/0%3KG	231/30	4,0	150								neg.	+2°C +6°C	00 <sup>05</sup>	02.01.25/31.12.24	06.01.25/04.01.25	5	23 <sup>55</sup>	
Lapte 1,5 sterili UHT/0,900		1,5	17	1030,4							I	neg.	(0,25)°C		28.08.23/10.07.23	22.08.24/04.07.24	365	
Lapte 2,5% sterili UHT/F/lactoza/0,900	CTB1746-2017/ TY Y 15.5-32861671-001	2,5	17	1029,4							I	neg.	(0,25)°C		07.06.24/06.02.24	02.06.25/31.05.25	365	
Lapte 3,2 sterili UHT		3,2	17	1028,7							I	neg.	(0,25)°C		26/	02.06.25/31.05.25	365	
Brinzica glazurata: vanilie,cacao,pieric, visina, caramela, capsuna,nuci, artine,cocos		26/18	13	180											28.08.23/10.07.23	24.02.24/20.06.24	180	

Correspondența cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate e Hotărâre nr.158 din 07.03.2019 din FLOREȘTI  
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 02.01.25

