



Nr. partide	Denumirea produsului	Denumirea standardului	INDICII FIZICO CHIMICI										Temperatura, °C	Umiditatea acului	Temperatura, °C	Data analizei	Data expirării termenului de valabilitate
			Proba fosforică	% de grăsime	Substanță uscată degresată %	Aciditatea, °T	Temperatură în produs °C	Densitatea	Indicii organoleptici	Umiditatea, %	Grupa de puritate	% de sare					
201/200	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 ^{2s}	19/18.08.26	23 ^{3s}
201/200	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 ^{2s}	19/18.08.26	23 ^{3s}
201/200	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 ^{2s}	19/18.08.26	23 ^{3s}
201/200	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 ^{2s}	19/18.08.26	23 ^{3s}
199	Lapte acru, covăsit 4,0% pah400gr,st 450g/500g	H.G158	neg.	4,0	min7,8	78/84			coresp				+2°C +6°C		00 ^{2s}	17.08.26	23 ^{3s}
200/199	Chefir sticla degresat 900g /450g delacta	H.G158	neg.	0,05	min7,8	92			coresp				+2°C +6°C		00 ^{2s}	18.08.26/17.08.26	23 ^{3s}
200/199	Chefir 1,0% pelic,stic. 500g/450g/900g	H.G158	neg.	1,0	min7,8	94			coresp				+2°C +6°C		00 ^{2s}	18.08.26/17.08.26	23 ^{3s}
200/199	Chefir bifido. 2,5% sticlă 450g/900g delacta	H.G158	neg.	2,5	min7,8	92			coresp				+2°C +6°C		00 ^{2s}	18.08.26/17.08.26	23 ^{3s}
200/199	Chefir 2,5% pel,sticlă 450g/500g/900g/delacta/plus	H.G158	neg.	2,5	min7,8	92			coresp				+2°C +6°C		00 ^{2s}	18.08.26/17.08.26	23 ^{3s}
200/199	Chefir 3,5% sticlă 450g	H.G158	neg.	3,5	min7,8	94			coresp				+2°C +6°C		00 ^{2s}	18.08.26/17.08.26	23 ^{3s}
199/197	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 ^{2s}	17/14.08.26	23 ^{2s}
199/197	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 ^{2s}	17/14.08.26	23 ^{2s}
199/197	Iaurt căpsună 1,5% sticlă 450g /pel 500g delacta	H.G158	neg.	1,5	min9,5	86			coresp				+2°C +6°C		00 ^{2s}	17/14.08.26	23 ^{2s}
199/197	Iaurt caise 1,5% sticlă 450g/pel 500g delacta	H.G158	neg.	1,5	min9,5	86			coresp				+2°C +6°C		00 ^{2s}	17/14.08.26	23 ^{2s}
201/199	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 ^{2s}	19/17.08.26	23 ^{2s}
201/199	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 ^{2s}	19/17.08.26	23 ^{2s}
	Iaurt clasic 2,5% pah 150gr	H.G158	neg.	2,5	min9,5	86			coresp				+2°C +6°C		00 ^{2s}		23 ^{2s}
200/199	Smântână 15,0% fer. 350g pah/ 500g pel/delacta	H.G158	neg.	15,0	min3,6	68			coresp				+2°C +4°C		00 ^{2s}	18/17.08.26	23 ^{4s}
199/196	Smântână 12% fer. 350g pah	H.G158	neg.	20,0	min3,6	68			coresp				+2°C +4°C		00 ^{2s}	18/17.08.26	23 ^{4s}
201/199/198	Smântână 20,0% 250g, 350 g /500g pel delacta	H.G158	neg.	25,0	min3,6	68			coresp				+2°C +4°C		00 ^{2s}	19/17/15.08.26	23 ^{4s}
199	Smântână 25,0% fermentată 350 g păh	H.G158	neg.	10,0	min3,6	68			coresp				+2°C +4°C		00 ^{2s}	17.08.26	23 ^{4s}
200/199	Smântână 10,0% fermentat pel.500g/200g pah	H.G158	neg.	2,0		68			coresp	80,0			+2°C +4°C		00 ^{3s}	15/14.08.26	23 ^{3s}
200/199	Brînză proaspătă 2,0% amb 500g	H.G158	neg.	2,0		176			coresp	80,0			0,+4°C		00 ^{3s}	19/18.08.26	23 ^{3s}
200/199	Brînză proaspătă 5,0% amb 500g,3 kg	H.G158	neg.	5,0		176			coresp	80,0			0,+4°C		00 ^{3s}	19/18.08.26	23 ^{3s}
200/199	Brînză proaspătă 5,5% amb 500g/350 g/delacta	H.G158	neg.	5,5		176			coresp	80,0			0,+4°C		00 ^{3s}	19/18.08.26	23 ^{3s}
200/199	Brînză proaspătă 9,0% amb 500g/0.350g3kg delacta	H.G158	neg.	9,0		176			coresp	78,0	max 1		0,+4°C		00 ^{3s}	19/18.08.26	23 ^{3s}
200/199	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			19/18.08.26	23 ^{3s}
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			18/17/14.08.26	
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			18/17/14.08.26	
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			18/17/14.08.26	
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	
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			18/17/14.08.26	
39	Unt „Sm.dulce 200 g	H.G158	neg.	62,0	max3,5	16	-12		coresp	35,0		max 80%	0,+4/-18°C			12.08.26	
40/39	Unt „Tărănesc” 200 g	H.G158	neg.	72,5	max2,5	16	-12		coresp	25,0		max 80%	0,+4/-18°C			12/02.08.26	
42/41	Unt din smintina dulce 200g	H.G158	neg.	82,5	max2,0	16	-12		coresp	16,0		max 80%	0,+4/-18°C			12/02.08.26	
	Amestec de grăsimi tartinabile "De Mas" 200 g	S.F	neg.	72,0		16	-12		coresp	25,5		max 80%	0,+4/-18°C				
	Amestec de grăsimi tartinabile „De Mas” 200 g	S.F	neg.	62,0		16	-12		coresp	35,7		max 80%	0,+4/-18°C				
5	Unt „Tărănesc”10kg	H.G158	neg.	72,5	max2,5	16	-12		coresp	25,0		max 80%	0,+4/-18°C			11.06.26	
2	Unt „Tărănesc” 5kg	H.G158	neg.	72,5		16	-12		coresp	25,0		max 80%	0,+4/-18°C			07.06.26	
6	Unt din smintina dulce 5.0kg 100g	H.G158	neg.	82,5		16	-12		coresp	16,0		max 80%	0,+4/-18°C			31.07.26	
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 „De Mas”	H.G158	neg.	30,0					coresp	max 36	max 3,0	85±5%	-4°C...+6°C			05.05.26	
196/195	Airan 1,0%/ Airan cu mărar 1.8%	H.G158	neg.	1,0/1.8		94			coresp				+2°C +6°C			13/12.08.26	

Brânza maturată semitare: De Olanda, Rossiiskii, De Posehonie, după deschidere a se consuma în decurs de 14 zile. U 10zile

Responsabil : _____

Laborant pe calitate _____

Data eliberării raportului 19.08.2026

Rezultatele încercărilor se referă numai la probele analizate

