



S.A. „Fabrica de unt din Forești”  
**CERTIFICAT DE CALITATE nr.205**

Denumirea produsului	DN	Nr. Lotului	Cantitatea Novete	Indici fizico - chimici											
				W, g, % max.	Aciditate, °T	Densitate, °S	Umiditate, % max.	SUD ml, %	4, % max.	Creșta de paritate	Probe la Fofotaza	Temperaturi, °C	Ovs finalizat, proces tehnol.	Data fabricării, ambalaj, re-elaborării	Data finalizării termenului de valabilitate
Lapte 1,5% de conșum pelicular	11	2	1,5	16	1024	8,2	8,2	1	neg.	+2°C + +6°C	00 <sup>0</sup>	02.09.25	06.09.25	7	23 <sup>m</sup>
Lapte 1,5% de conșum sticlă	11	2	1,5	16	1024	8,2	8,2	1	neg.	+2°C + +6°C	00 <sup>0</sup>	02.09.25	06.09.25	7	23 <sup>m</sup>
Lapte 2,5% de conșum pelicular	11	2	2,5	16	1023	8,2	8,2	1	neg.	+2°C + +6°C	00 <sup>0</sup>	02.09.25	06.09.25	7	23 <sup>m</sup>
Lapte 2,5% de conșum sticlă	11	2	2,5	16	1023	8,2	8,2	1	neg.	+2°C + +6°C	00 <sup>0</sup>	02.09.25	06.09.25	7	23 <sup>m</sup>
Lapte 2,5% de conșum pelicular	11	2	2,5	16	1023	8,2	8,2	1	neg.	+2°C + +6°C	00 <sup>0</sup>	02.09.25	06.09.25	7	23 <sup>m</sup>
Lapte 2,5% de conșum sticlă	11	2	2,5	16	1023	8,2	8,2	1	neg.	+2°C + +6°C	00 <sup>0</sup>	02.09.25	06.09.25	7	23 <sup>m</sup>
Lapte 3,5% de conșum sticlă	11	2	3,5	16	1024	8,2	8,2	1	neg.	+2°C + +6°C	00 <sup>0</sup>	02.09.25	06.09.25	7	23 <sup>m</sup>
Lapte 3,5% integral sticlă	11	2	3,5	16	1024	8,2	8,2	1	neg.	+2°C + +6°C	00 <sup>0</sup>	02.09.25	06.09.25	7	23 <sup>m</sup>
Lapte acru 4,0% păbur	11	2	4,0	84		7,8	7,8		neg.	+2°C + +6°C	00 <sup>0</sup>	02.09.25	06.09.25	10	23 <sup>m</sup>
Lapte coarsă 4,0% sticlă	11	2	4,0	84		7,8	7,8		neg.	+2°C + +6°C	00 <sup>0</sup>	02.09.25	06.09.25	10	23 <sup>m</sup>
Chefir depresat 0,05% sticlă	11	2	0,05	90		7,8	7,8		neg.	+2°C + +6°C	00 <sup>0</sup>	02.09.25	06.09.25	10	23 <sup>m</sup>
Chefir 1,0% sticlă	11	2	1,0	92		7,8	7,8		neg.	+2°C + +6°C	00 <sup>0</sup>	02.09.25	06.09.25	10	23 <sup>m</sup>
Chefir 1,0% pelicular	11	2	1,0	92		7,8	7,8		neg.	+2°C + +6°C	00 <sup>0</sup>	02.09.25	06.09.25	10	23 <sup>m</sup>
Chefir 1,0% sticlă	11	2	1,0	92		7,8	7,8		neg.	+2°C + +6°C	00 <sup>0</sup>	02.09.25	06.09.25	10	23 <sup>m</sup>
Chefir „Ban Strambu” 2,5% sticlă	11	2	2,5	92		7,8	7,8		neg.	+2°C + +6°C	00 <sup>0</sup>	02.09.25	06.09.25	10	23 <sup>m</sup>
Chefir bifidobacterii 2,5% sticlă	11	2	2,5	92		7,8	7,8		neg.	+2°C + +6°C	00 <sup>0</sup>	02.09.25	06.09.25	10	23 <sup>m</sup>
Chefir bifidobacterii 2,5% sticlă	11	2	2,5	92		7,8	7,8		neg.	+2°C + +6°C	00 <sup>0</sup>	02.09.25	06.09.25	10	23 <sup>m</sup>
Chefir 2,5% sticlă	11	2	2,5	92		7,8	7,8		neg.	+2°C + +6°C	00 <sup>0</sup>	02.09.25	06.09.25	10	23 <sup>m</sup>
Chefir 2,5% pel	11	2	2,5	92		7,8	7,8		neg.	+2°C + +6°C	00 <sup>0</sup>	02.09.25	06.09.25	10	23 <sup>m</sup>
Chefir 2,5% sticlă	11	2	2,5	92		7,8	7,8		neg.	+2°C + +6°C	00 <sup>0</sup>	02.09.25	06.09.25	10	23 <sup>m</sup>
Chefir 3,5% sticlă	11	2	3,5	92		7,8	7,8		neg.	+2°C + +6°C	00 <sup>0</sup>	02.09.25	06.09.25	10	23 <sup>m</sup>
Lapte clasic 2,6% pelicular	11	1	2,6	84		9,5	9,5		neg.	+2°C + +6°C	00 <sup>0</sup>	01.09.25	14.09.25	14	23 <sup>m</sup>
Lapte clasic 2,5% păbur	11	1	2,5	82		9,5	9,5		neg.	+2°C + +6°C	00 <sup>0</sup>	01.09.25	14.09.25	14	23 <sup>m</sup>
Lapte clasic 1,5% sticlă	11	1	1,5	82		9,5	9,5		neg.	+2°C + +6°C	00 <sup>0</sup>	01.09.25	14.09.25	14	23 <sup>m</sup>
Lapte capșună 1,5% sticlă	11	1	1,5	82		9,5	9,5		neg.	+2°C + +6°C	00 <sup>0</sup>	01.09.25	14.09.25	14	23 <sup>m</sup>
Lapte cașer 1,5% sticlă	11	1	1,5	84		9,5	9,5		neg.	+2°C + +6°C	00 <sup>0</sup>	01.09.25	14.09.25	14	23 <sup>m</sup>
Lapte cașer 1,5% sticlă	11	1	1,5	84		9,5	9,5		neg.	+2°C + +6°C	00 <sup>0</sup>	01.09.25	14.09.25	14	23 <sup>m</sup>
Lapte multigruc 2,5% pelicular	11	1	2,5	84		9,5	9,5		neg.	+2°C + +6°C	00 <sup>0</sup>	01.09.25	14.09.25	14	23 <sup>m</sup>
Lapte multigruc 1,5% sticlă	11	2	1,5	68		9,5	9,5		neg.	+2°C + +6°C	00 <sup>0</sup>	02.09.25	16.09.25	15	23 <sup>m</sup>
Sambalata 15,0% pelicular	11	2	15,0	68		3,6	3,6		neg.	+2°C + +4°C	00 <sup>0</sup>	02.09.25	16.09.25	15	23 <sup>m</sup>
Sambalata 15,0% păbur	11	2	15,0	68		3,6	3,6		neg.	+2°C + +4°C	00 <sup>0</sup>	02.09.25	16.09.25	15	23 <sup>m</sup>
Sambalata 12,0% păbur	11	2	12,0	68		3,6	3,6		neg.	+2°C + +4°C	00 <sup>0</sup>	02.09.25	16.09.25	15	23 <sup>m</sup>
Sambalata 20,0% pelicular	11	1	20,0	68		3,6	3,6		neg.	+2°C + +4°C	00 <sup>0</sup>	01.09.25	15.09.25	15	23 <sup>m</sup>
Sambalata 20,0% păbur	11	1	20,0	68		3,6	3,6		neg.	+2°C + +4°C	00 <sup>0</sup>	01.09.25	15.09.25	15	23 <sup>m</sup>
Sambalata 25,0% păbur	11	1	25,0	68		3,6	3,6		neg.	+2°C + +4°C	00 <sup>0</sup>	01.09.25	15.09.25	15	23 <sup>m</sup>
Sambalata 10,0% pelicular	11	2	10,0	68		3,6	3,6		neg.	+2°C + +4°C	00 <sup>0</sup>	02.09.25	16.09.25	15	23 <sup>m</sup>
Sambalata 10,0% păbur	11	2	10,0	68		3,6	3,6		neg.	+2°C + +4°C	00 <sup>0</sup>	02.09.25	16.09.25	15	23 <sup>m</sup>
Sambalata 2,0% pelicular	11	2	2,0	174		80,0	80,0		neg.	0°C + +4°C	00 <sup>0</sup>	02.09.25	06.09.25	5	23 <sup>m</sup>
Sambalata 5,0% pelicular	11	2	5,0	174		80,0	80,0		neg.	0°C + +4°C	00 <sup>0</sup>	02.09.25	06.09.25	5	23 <sup>m</sup>
Sambalata 5,0% păbur	11	2	5,0	174		80,0	80,0		neg.	0°C + +4°C	00 <sup>0</sup>	02.09.25	06.09.25	5	23 <sup>m</sup>
Sambalata 5,5% pelicular	11	2	5,5	174		80,0	80,0		neg.	0°C + +4°C	00 <sup>0</sup>	02.09.25	06.09.25	5	23 <sup>m</sup>
Sambalata 9,0% pelicular	11	2	9,0	174		80,0	80,0		neg.	0°C + +4°C	00 <sup>0</sup>	02.09.25	06.09.25	5	23 <sup>m</sup>
Sambalata 9,0% păbur	11	2	9,0	174		80,0	80,0		neg.	0°C + +4°C	00 <sup>0</sup>	02.09.25	06.09.25	5	23 <sup>m</sup>
Br. granulat 0,05% pelicular	11	2	0,05	150		78,0	78,0		neg.	+2°C + +6°C	00 <sup>0</sup>	02.09.25	06.09.25	5	23 <sup>m</sup>
Br. granulat 4,0% păbur	11	2	4,0	150		78,0	78,0		neg.	+2°C + +6°C	00 <sup>0</sup>	02.09.25	06.09.25	5	23 <sup>m</sup>

Compozitor coactor de calitate pentru lacte și producător lactate: Hoianu nr.138 din 07.03.2019  
 H.G nr.1459 din 30.12.2016 și G nr.320 din 22.06.2010  
 Legea nr.279 din 15.12.2017, Legea nr.221 din 16.03.2009  
 Data și ora eliberării certificatului



Responsabil:  
 Laborant pe calitate

*[Handwritten signature]*

CONTROL SANITARIA VERIFICAT



# CERTIFICAT DE CALITATE Nr.205

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			
1	Brânză maturată semitare „De Olanda”	amb 3735		16/17/07.25			neg.	45		4	caracter: brânză	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4	01/29/08.25	60	30/27/10.25
2	Brânză maturată semitare „De Olanda”	kg 3735	60	16/17/07.25			neg.	45		4	caracter: brânză	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4	01/29/08.25	60	30/27/10.25
3	Brânză maturată semitare „Rossischii”	amb 3635	60	30/28/07.25			neg.	45		4	caracter: brânză	max 45	1,3-1,8	85±5%	0,+4	01/29/08.25	60	30/27/10.25
4	Brânză maturată semitare „Rossischii”	kg 3635	60	30/28/07.25			neg.	50		4	caracter: brânză	max 45	1,3-1,8	85±5%	0,+4	01/29/08.25	60	30/27/10.25
5	Brânza maturată semitare "De Posehonic"	amb 4	60	30.06.25			neg.	45		4	caracter: brânză	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	01/29/21.08.25	60	30/27/23.10.25
6	Brânza maturată semitare "De Posehonic"	kg 4	60	30.06.25			neg.	45		4	caracter: brânză	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	01/29/21.08.25	60	30/27/23.10.25
7	Brânză topită „Deicioasă”	175g 6/5			H.G 158 din 07.03.2019		neg.	40	34		pur lactat acid	max 65	max 3	85±5%	0,+4	28/26/08.25	60	26/24/10.25
8	Brânză topită afumată amb „De Basarabia”	amb 2/1					neg.	30			piciant, gust de afumare	min 55	min 55	85±5%	0,+4	18/04/08.25	60	16/02/10.25
9	Brânză topită afumată kg „De Basarabia”	kg					neg.	30	34		piciant, gust de afumare	min 55	min 55	85±5%	0,+4	18/04/08.25	60	16/02/10.25
10	Unt „Sm.dulce 200 g	200 g 8/7/6					neg.	62,0		16	conspunde HG	35,0		max 80%	0,+4/-18°C	01/09/25/27/24.08.25	35/120	03.10.25/29/26/09.25
11	Unt „Țărănesc” 200 g	200 g 1/1/0/9					neg.	72,5		16	conspunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	01/09/25/27/24.08.25	35/120	03.10.25/29/26/24.09.25
12	Unt din smântână dulce 200g	200 g 1/9/8					neg.	82,5		16	conspunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	01/09/25/27/24.08.25	35/120	03.10.25/29/26/24.09.25
13	Amestec de grăsimi tarinabile "De Masă", 200 g	200 g 5/4					neg.	72,0		16	conspunde SF	25,5		max 80%	0,+4/-18°C	28/21.08.25	35/120	30/23/09.25
14	Amestec de grăsimi tarinabile „Dorința” 200 g	200 g 5/4					neg.	62,0		16	conspunde SF	35,7		max 80%	0,+4/-18°C	28/21.08.25	35/120	30/23/09.25
15	Unt „Țărănesc” 10kg	10kg 2					neg.	72,5		16	conspunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	14/08.25	10/765	11/09/25/16/07.25
16	Unt „Țărănesc” 5kg	5kg 1					neg.	72,5		16	conspunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	06/06.25	10/765	11/09/25/16/07.25
17	Unt din smântână dulce 10 Kg	10kg					neg.											
18	Unt din smântână dulce 5 kg	5kg 1					neg.	82,5		16	conspunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	11/07.25	10/765	11/09/25/16/07.25

Corspunde cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate Hoțarite nr.158 din 07.03.2019  
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

02.09.25



Unul monolit s-a păstrat la t-18°C pînă la data livrării  
Brânza maturată semitare după deschiderea ambalajului se păstrează la frigider reambalat  
la temperatura 0, +4 °C- 15 zile fără depășirea termenului de valabilitate  
Responsabil: Laborant pe calitate

*[Signature]*