

# CERTIFICAT DE CALITATE Nr.178

Nr. ordine	Denumirea produsului	Nr. partidei	Termen de maturizare	Data fabricării (data finalizării procesului tehnologic)	Denumirea standardului	In greutate neto, 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 ambalării (brinza maturată)	Termenul de realizare (zile) din ziua precambalării, livrării kg
1	Brînză maturată semitare „De Olanda” amb,kg	29/32	60	26.06.25/02.07.25	H.G 158 din 07.03.2019		neg.	45		4	caracter: brinzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4	31/30/29/28.07.25	60	28/27/26/25.09.25
2	Brînză maturată semitare „Rossischii, amb,kg	31/32	60	19.06.25/10.07.25	H.G 158 din 07.03.2019		neg.	45		4	caracter: brinzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4	31/30/29/28.07.25	60	28/27/26/25.09.25
3	Brînza maturată semitare "De Poselonic"amb	4/3	60	30/15.06.25	H.G 158 din 07.03.2019		neg.	45		4	caracter: brinzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	31/30/29/28.07.25	60	28/27/26/25.09.25
4	Brînza maturată semitare "De Poselonic"kg	4/3	60	30/15.06.25	H.G 158 din 07.03.2019		neg.	45		4	caracter: brinzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4	31/30/29/28.07.25	60	28/27/26/25.09.25
5	Produs „Russkii”amb,kg	2	60	07.01.25	H.G 158 din 07.03.2019		neg.	45		4	caracter: Pr.brinzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4	31/30/29/28.07.25	60	28/27/26/25.09.25
6	Brînza maturată 175 g „Delicioasă”	3	60	17.07.25	H.G 158 din 07.03.2019		neg.	40	34		pur lactat acid	max 65	max 3	85±5%	0,+4	29/17.07.25	60	28/27/26/25.09.25
7	Brînza maturată 200 g „Sm.dulce”	5	60	11.04.25	H.G 158 din 07.03.2019		neg.	30	34		picant, gust de alinație	min 55	max 3	85±5%	0,+4	11.07.25	60	21.09.25
8	Unt „Tărănesc” 200 g	6			H.G 158 din 07.03.2019		neg.	62,0	16	-12	corespunde HG	35,0		max 80%	0,+4/-18°C	23.07.25	35/120	28.08.25
9	Unt „Tărănesc” 200 g	6			H.G 158 din 07.03.2019		neg.	72,5	16	-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	27/23.07.25	35/120	02.09.25
10	Unt din smântână dulce 200g	5			H.G 158 din 07.03.2019		neg.	82,5	16	-12	corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	18.07.25	35/120	20.09.25
11	Amestec de grăsimi tartinabile "De Masă", 200 g	4			SF 00459075-007:2010		neg.	72,0	16	-12	corespunde SF	25,5		max 80%	0,+4/-18°C	01.08.25	35/120	05.09.25/
12	Amestec de grăsimi tartinabile „Dorință” 200 g	4			SF 00459075-007:2010		neg.	62,0	16	-12	corespunde SF	35,7		max 80%	0,+4/-18°C	01.08.25	35/120	05.09.25/
13	Unt „Tărănesc” 10kg	2			H.G 158		neg.	72,5	16	-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	14.08.25	10/365	10.03.06.05.25
14	Unt „Tărănesc” 5kg	3			H.G 158		neg.	72,5	16	-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	16.07.25	10/365	10.03.06.05.25
15	Unt din smântână dulce 5 kg/10 kg	1			H.G 158		neg.	82,5	16	-12	corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	11.07.25	10/365	10.03.06.05.25

Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate Hotărâre 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

01.08.25

Brinza maturată semitare după deschiderea ambalajului se păstrează la frigider reambalată la temperatura 0, +4 °C-15 zile fără depășirea termenului de valabilitate

Responsabil : Laborant pe calitate





**S.A. „Fabrica de unt din Florești”**  
**CERTIFICAT DE CALITATE 178**

Denumirea produsului	D.N.	Nr. Lotului	Cantitatea Novete	Indici fizico - chimici							Temperatura, °C	Ora finaliz. proces tehnol.	Data fabricarii, ambalării, eliberării	Data finalizării termenului de valabilitate	Termenul de valabilitate (zile)	Ora expirării termenului de valabilitate	
				F.m.g., % max.	Aciditatea, °T	Densitatea, °A	Umiditatea, % max.	SUD min. %	sare, % max.	Grupa de puritate							Proba la Fosfotaza
Lapte 2,5% de con st. 450ml/900ml/pel 1l/ 500 ml pel		01/31		2,5	16	1028,0				I	neg.	+2°C + +6°C	00 <sup>10</sup>	01.08.25/31.07.25	07.08.25/06.08.25	7	23 <sup>55</sup>
Lapie 1,5% de con.st. 900ml/pel 1l		01/31		1,5	16	1028,2				I	neg.	+2°C + +6°C	00 <sup>10</sup>	01.08.25/31.07.25	07.08.25/06.08.25	7	23 <sup>55</sup>
Lapie 3,5% de consum sticla 900 ml		01/31		3,5	16	1028,0				I	neg.	+2°C + +6°C	00 <sup>10</sup>	01.08.25/31.07.25	07.08.25/06.08.25	7	23 <sup>55</sup>
Lapie 3,8% de consum integral, st 900ml		01/31		3,8	16	1028,3					neg.	+2°C + +6°C	00 <sup>10</sup>	01.08.25/31.07.25	07.08.25/06.08.25	7	23 <sup>55</sup>
Lapte acru, pah 400g/ covășit 4,0% st 450g		30/29		4,0	16	888,4					neg.	+2°C + +6°C	00 <sup>10</sup>	30/29.07.25	08/07.08.25	10	23 <sup>55</sup>
Chefir 0% sticla degresat 900g /450g		31		0	90						neg.	+2°C + +6°C	00 <sup>10</sup>	31.07.25	09.08.25	10	23 <sup>55</sup>
Chefir 1,0% pelic 500g		31		1,0	90						neg.	+2°C + +6°C	00 <sup>10</sup>	31.07.25	09.08.25	10	23 <sup>55</sup>
Chefir 1,0% stic. 450g/900g		31		1,0	90						neg.	+2°C + +6°C	00 <sup>10</sup>	31.07.25	09.08.25	10	23 <sup>55</sup>
Chefir*** Bun Strabun , 2,5% sticla 900g		31/29		2,5	90/92						neg.	+2°C + +6°C	00 <sup>10</sup>	31/29.07.25	09/07.08.25	10	23 <sup>55</sup>
Chefir bifida, 2,5% sticla 450g/900g		31/29		2,5	90/92						neg.	+2°C + +6°C	00 <sup>10</sup>	31/29.07.25	09/07.08.25	10	23 <sup>55</sup>
Chefir 2,5% pel 500g		31		2,5	90						neg.	+2°C + +6°C	00 <sup>10</sup>	31.07.25	09.08.25	10	23 <sup>55</sup>
Chefir 2,5% sticla 450g/900g		31		2,5	90						neg.	+2°C + +6°C	00 <sup>10</sup>	31.07.25	09.08.25	10	23 <sup>55</sup>
Chefir 3,5% sticla 450g		31/29		3,5	90						neg.	+2°C + +6°C	00 <sup>10</sup>	31/29.07.25	09/07.08.25	10	23 <sup>55</sup>
laurt pierisic 1,5% sticla 450g		10...		1,5	90						neg.	+2°C + +6°C	00 <sup>10</sup>	30.07.25	12.08.25	14	23 <sup>55</sup>
laurt multifuct 1,5% sticla 450g		11...		1,5	90						neg.	+2°C + +6°C	00 <sup>10</sup>	30.07.25	12.08.25	14	23 <sup>55</sup>
laurt multifuct 1,5% 500g pel		4..		1,5	82						neg.	+2°C + +6°C	00 <sup>10</sup>	28.07.25	10.08.25	14	23 <sup>55</sup>
laurt căpsună 1,5% sticla 450g		10..		1,5	86						neg.	+2°C + +6°C	00 <sup>10</sup>	30.07.25	12.08.25	14	23 <sup>55</sup>
laurt caise 1,5% sticla 450g		9		1,5	86						neg.	+2°C + +6°C	00 <sup>10</sup>	26.07.25	08.08.25	14	23 <sup>55</sup>
laurt clasic 1,5% st. 450g		9		1,5	86						neg.	+2°C + +6°C	00 <sup>10</sup>	30.07.25	12.08.25	14	23 <sup>55</sup>
laurt clasic 2,6% pel. 500g		4..		2,6	78						neg.	+2°C + +6°C	00 <sup>10</sup>	28.07.25	10.08.25	14	23 <sup>55</sup>
laurt clasic 2,5% pah 150g		5		2,5	82						neg.	+2°C + +6°C	00 <sup>10</sup>	30.07.25	12.08.25	14	23 <sup>55</sup>
Smântână 15,0%, fer. 350g pah/ 500g pel		31/00		15,0	70/68						neg.	+2°C + +6°C	00 <sup>05</sup>	31/20	14/13.08.25	15	00 <sup>35</sup>
Smântână 12,0%, fer. 350g pah		28		12,0	68						neg.	+2°C + +6°C	00 <sup>05</sup>	28	11.08.25	15	23 <sup>55</sup>
Smântână 20,0% 250g. 350 g. 500g pel		01/30		20,0	68						neg.	+2°C + +6°C	00 <sup>05</sup>	01/30.07.25	15.08.25/13.08.25	15	23 <sup>55</sup>
Smântână 25,0% fermentată 350 g pah		01/30		25,0	68						neg.	+2°C + +6°C	00 <sup>05</sup>	01/30.07.25	15.08.25/13.08.25	15	23 <sup>55</sup>
Smântână 10,0% fermentat pel. 500 g/200/400g pah		31/09		10,0	70/68						neg.	+2°C + +6°C	00 <sup>05</sup>	31/29.07.25	14/12/11.08.25	15	23 <sup>55</sup>
Brânză proaspătă 2,0% amb 500g		01/31		2,0	174						neg.	0°C + +4°C	00 <sup>05</sup>	01.08.25/31.07.25	05.08.25/04.08.25	5	23 <sup>55</sup>
Brânză proaspătă 5,0% amb 500g/5 kg		01/31		5,0	174						neg.	0°C + +4°C	00 <sup>05</sup>	01.08.25/31.07.25	05.08.25/04.08.25	5	23 <sup>55</sup>
Brânză proaspătă 5,5% amb 350 g		01/31		5,5	174						neg.	0°C + +4°C	00 <sup>05</sup>	01.08.25/31.07.25	05.08.25/04.08.25	5	23 <sup>55</sup>
Brânză proaspătă 9,0% amb 500g/0 350g 3kg		01/31		9,0	174						neg.	0°C + +4°C	00 <sup>05</sup>	01.08.25/31.07.25	05.08.25/04.08.25	5	23 <sup>55</sup>
Br. granulat 4,0% pah. 300g /200g /0% 3KG		01/31		4,0	150						neg.	+2°C + +6°C	00 <sup>05</sup>	01.08.25/31.07.25	05.08.25/04.08.25	5	23 <sup>55</sup>

CT51746-2017/ TY Y  
15.5-32861671-001

max1

CONTROL SANITAR

Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate e Hotărâre nr.158 din 07.03.2019

G nr.1459 din 30.12.2016, H G nr.520 din 22.06.2010

nr.279 din 15.12.2017, Legea nr.221 din 16.03.2009

ora eliberării certificatului

01.08.25

Responsab Laborant pe calitate

*[Signature]*