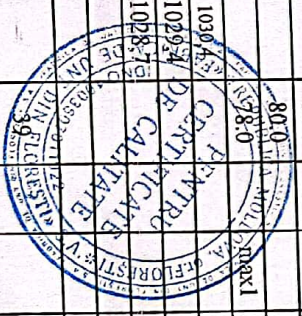




S.A. „Fabrica de unt din Florești”
CERTIFICAT DE CALITATE Nr.193

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 fabricarii, ambala ri, eliberării	Data finalizării termenului de valabilitate	Termenul de valabilitate (zile)	Ora expirării termenului de valabilitate	
Lapte 2,5% de con. st. 930/500 pel 11		18		2,5	16	1028,0					I	neg.	+2°C +6°C	00 ²⁰	18.08.22	22.08.22	5	23 ⁵⁵
Lapte 1,5% de con. st. 930ml/pel 11		18		1,5	16	1028,2					I	neg.	+2°C +6°C	00 ²⁰	18.08.22	22.08.22	5	23 ⁵⁵
Lapte 3,5% de consum sticla 930 ml		18		3,5	16	1028,0					I	neg.	+2°C +6°C	00 ²⁰	18.08.22	27.08.22	10	23 ³⁵
Lapte acru 4,0% paharel 400g		18		4,0	70							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	18.08.22	27.08.22	10	23 ³⁵
Lapte covăsit 4,0% sticla 500g		18		4,0	80							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	18.08.22	27.08.22	10	23 ³⁵
Lapte covăsit 4,0% paharel 400g		18		0	88							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	18.08.22	27.08.22	10	23 ³⁵
Chefir 0% sticla degresat 930g		18		1,0	90							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	18.08.22	27.08.22	10	23 ³⁵
Chefir 1,0% pelic, stic. 500g/930g		18		2,5	92							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	18.08.22	27.08.22	10	23 ³⁵
Chefir bifido. 2,5% sticla 500g/930g		18		2,5	92							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	18.08.22	27.08.22	10	23 ³⁵
Chefir 2,5% pel, sticla 500g/930g		18		3,5	92							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	18.08.22	27.08.22	10	23 ³⁵
Chefir 3,5% sticla 500g		18		2,5								neg.	4±2°C	00 ¹⁰			5	23 ⁴⁵
Chefir 2,5% cu umplutură căpșună 500 g				1,5								neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	18.08.22	31.08.22	14	23 ²⁵
Laut multifruct 1,5% sticla 500g				1,5								neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	18.08.22	24.08.22	7	23 ⁴⁵
Laut căpșună 1,5% sticla 500g				1,5								neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	18.08.22	24.08.22	7	23 ⁴⁵
Laut caise 1,5% sticla 500g				1,5								neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	18.08.22	24.08.22	7	23 ⁴⁵
Laut clasic 1,5% st. 500g				1,5								neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	18.08.22	24.08.22	7	23 ⁴⁵
Laut clasic 2,6% pel. 500g				2,6								neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	18.08.22	24.08.22	7	23 ⁴⁵
Laut clasic 2,5% pah 125g/150gr		5		2,5	76							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	18.08.22	24.08.22	7	23 ⁴⁵
Smântână 15,0% fer. 350g pah/15pel 500g		18		15,0	66							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	18.08.22	24.08.22	7	23 ⁴⁵
Smântână 20,0% 250 g/350 g 200g, 500g pel		18		20,0	68							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	18.08.22	24.08.22	7	23 ⁴⁵
Smântână 25,0% fermentată 250 g/350 g pah		18		25,0	68							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	18.08.22	24.08.22	7	23 ⁴⁵
Smântână 25,0% fermentată 250 g/400g pah		18		10,0	66							neg.	0°C +4°C	00 ⁰⁵	18.08.22	22.08.22	5	23 ⁵⁵
Smântână 10,0% fermentat pel. 500 g/400g pah		18		2,0	190							neg.	0°C +4°C	00 ⁰⁵	18.08.22	22.08.22	5	23 ⁵⁵
Brânză proaspătă 2,0% amb 500g		40		5,0	192							neg.	0°C +4°C	00 ⁰⁵	18.08.22	22.08.22	5	23 ⁵⁵
Brânză proaspătă 5,0% amb 500g		39		5,0	192							neg.	0°C +4°C	00 ⁰⁵	18.08.22	22.08.22	5	23 ⁵⁵
Brânză proaspătă 5,0% amb 500g/skg		22		9,0	190							neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	18.08.22	22.08.22	5	23 ⁵⁵
Brânză proaspătă 9,0% amb 500g/3kg		18		4,0/0	150							neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	18.08.22	22.08.22	5	23 ⁵⁵
Br. granulat 4,0% pah. 300g/0%3KG		18		4,0/0	150							neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	18.08.22	22.08.22	5	23 ⁵⁵
Lapie 1,5 steril II Berl.				1,5	17	1030,4					I	neg.	(0,25)°C		30.05.22	30.05.23	365	
Lapie 2,5 steril II Berl.				2,5	17	1039,4					I	neg.	(0,25)°C		13.05.22	13.05.23	365	
Lapie 3,2 steril II Berl.				3,2	17	1028,7					I	neg.	(0,25)°C		26.04.22	26.04.23	365	
Lapie 3,5 steril II Berl.				3,5	17	1028,7					I	neg.	(0,25)°C		26.04.22	26.04.23	365	
Lapie 3,2 steril II Berl.				3,2	17	1028,7					I	neg.	(0,25)°C		26.04.22	26.04.23	365	
Lapie 3,5 steril II Berl.				3,5	17	1028,7					I	neg.	(0,25)°C		26.04.22	26.04.23	365	
Lapie 3,2 steril II Berl.				3,2	17	1028,7					I	neg.	(0,25)°C		26.04.22	26.04.23	365	
Lapie 3,5 steril II Berl.				3,5	17	1028,7					I	neg.	(0,25)°C		26.04.22	26.04.23	365	
Smînțina dulce 10% 500gr Berl.				10	17							neg.	(0,20)°C		23/24/20.05.22	20/21/19.09.22	120	
Smînțina dulce 10% 500gr Berl.				10	17							neg.	(0,20)°C		23/24/20.05.22	20/21/19.09.22	120	
Brânza glazurată "vanilie"/"cacao"/condensat 45g TY BY				26/18	134/180							neg.	-18°C		23/24/20.05.22	20/21/19.09.22	120	



CONTROL SANITAR VETERINAR
23/24/20.05.22 20/21/19.09.22

CERTIFICAT DE CALITATE

193

Nr. partidei	Denumirea produsului	Termen de maturizare	Data fabricării după maturizare	Denumirea standardului	In greutate netto,kg/pac	INDICII FIZICO CHIMICI							Data fabricari, ambalari, eliberari	ora finaliz.proc.techno logic	Termenul de realizare (zile) din ziua preambalării	Data finalizari termenului de valabilitate	Ora expirării termenului de valabilitate	
						Fosfatază	% de Grăsimi	Substanță uscată degresată, min.	Aciditatea, °T	Temperatura în product °C	Indicii organoleptici	Umiditatea, %						% de sare
17	Brânză maturata semitare „De Olanda” amb	60	11.07.22	H.G 158 din 07.03.2019	neg.	45			caracter: brânzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	17.08.22		60	15.10.22	
17	Brânză maturata semitare „De Olanda” kg	60	11.07.22	H.G 158 din 07.03.2019	neg.	45			caracter: brânzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	17.08.22		60	15.10.22	
4	Brânză maturata semitare „Rossischii” amb,kg	60	30.07.22	H.G 158 din 07.03.2019	neg.	50±1,6			caracter: brânzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4°C	17.08.22		60	15.10.22	
2	Brânză cu cheag tare „Rossischii” amb, kg	60	23.04.22	H.G 158 din 07.03.2019	neg.	50±1,6			caracter: brânzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4°C	17.08.22		60	15.10.22	
2	Brânză cu cheag tare „De Olanda” amb, Ucraina	60	24.05.22	H.G 158 din 07.03.2019	neg.	45±1,6			caracter: brânzei	max 45	1,5-2,5	85±5%	0,+4°C	17.08.22		60	15.10.22	
1	Brânză maturată semitare "De Posehonia"amb,kg	60	26.06.22	H.G 158 din 07.03.2019	neg.	50±1,6			caracter: Pr.brânzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	17.08.22		60	15.10.22	
1	Produs de Brânză tare "Ruschii,"		04.07.22	H.G 158 din 07.03.2019	neg.	50±1,6			caracter: Pr.brânzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0+8°C	17.08.22		60	15.10.22	
1	Bel			H.G 158 din 07.03.2019	neg.	40	34		pur lactat acid	max 65	max 3	85±5%	0,+4°C	15.08.22		60	13.10.22	
5	Brânză topită 175 g „Delicioasă”			H.G 158 din 07.03.2019	neg.	30	34		picant, gust de alimente	min 55	max 3	85±5%	0,+4°C	20.08.22		60	17.10.22	
2	Brânză topită afumată amb./kg „De Basarabia” vid			H.G 158 din 07.03.2019	neg.	62,0			conspunde HG	max 30%	0,+4-18°C	0,+4-18°C	10/17.08.22		35/120			
2	Unt „Sm.dulce 200 g			H.G 158 din 07.03.2019	neg.	72,5			conspunde HG	max 80%	0,+4-18°C	0,+4-18°C	02.06/19.06		10/365			
23	Unt „Tărănesc” 200 g			H.G 158 din 07.03.2019	neg.	82,5			conspunde HG	max 80%	0,+4-18°C	0,+4-18°C	07/03.08.22		10/365			
2	Unt din smintina dulce 200g			H.G 158 din 07.03.2019	neg.	72,0			conspunde SF	max 80%	0,+4-18°C	0,+4-18°C	10/17.08.22		35/120			
5	Amestec de grăsimi tartnabile "De Masă"/"plăcerea dimineții" 200 g			SF 00459075-007:2010	neg.	62,0			conspunde SF	max 80%	0,+4-18°C	0,+4-18°C	10/17.08.22		35/120			
5/6	Amestec de grăsimi tartnabile "Dorința" 200 g			SF 00459075-007:2010	neg.	72,5			conspunde HG	max 80%	0,+4-18°C	0,+4-18°C	02.06/19.06		10/365			
1/1	Unt „Tărănesc” 10kg/5kg			H.G 158	neg.	72,5			conspunde HG	max 80%	0,+4-18°C	0,+4-18°C	07/03.08.22		10/365			
1/2	Unt „Tărănesc” 20 kg			H.G 158	neg.	72,5			conspunde HG	max 80%	0,+4-18°C	0,+4-18°C	07/03.08.22		10/365			
	Unt din smintina dulce 5.0kg			H.G 158	neg.	82,5			conspunde HG	max 80%	0,+4-18°C	0,+4-18°C			10/365			

Corespunde cerintelor de calitate pentru lapte și produsele lactate Hotarare nr:158 din 07.03.2019

Untul monolit s-a pastrat la t-18°C pina la data livrarii

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 18.08.22

Responsabil: _____
Laborant pe calitate _____

