

CERTIFICAT DE CALITATE 307

Denumirea produsului	D.N.	Nr. Lotului	Cantitatea Novete	Indici fizico - chimici							Temperatura, °C	Ora finaliz. proces tehnol.	Data fabricării, 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		27/26		2,5	16	1028,0				I	neg.	+20°C +60°C	00 ⁰⁰	27/26.12.24	02.01.2501.01.25	7 23 ⁵⁵
Lapte 1,5% de con.st.900ml/pel 1l		27/26		1,5	16	1028,2				I	neg.	+20°C +60°C	00 ⁰⁰	27/26.12.24	02.01.2501.01.25	7 23 ⁵⁵
Lapte 3,5% de consum sticla 900 ml		27/26		3,5	16	1028,0				I	neg.	+20°C +60°C	00 ⁰⁰	27/26.12.24	02.01.2501.01.25	7 23 ⁵⁵
Lapte 3,8% de consum integral, st 900ml		27/26		3,8	16	1028,8					neg.	+20°C +60°C	00 ⁰⁰	27/26.12.24	02.01.2501.01.25	7 23 ⁵⁵
Lapte acru, pah 400g/ covășit 4,0% st 450g		27/26		4,0	80/82						neg.	+20°C +60°C	00 ⁰⁰	27/26.12.24	05.01.2504.1.25	10 23 ³⁵
Chefir 0% sticla degresat 900g /450g		27/26		0	90						neg.	+20°C +60°C	00 ⁰⁰	27/26.12.24	05.01.2504.1.25	10 23 ³⁵
Chefir 1,0% pelic 500g, stic. 450g/900g		26		1,0	96						neg.	+20°C +60°C	00 ⁰⁰	26.12.24	04.01.25	10 23 ³⁵
Chefir bifido. 2,5% sticla 450g/900g		26		2,5	94						neg.	+20°C +60°C	00 ⁰⁰	26.12.24	04.01.25	10 23 ³⁵
Chefir 2,5% pel 500g, sticla 450g/900g		26		2,5	94						neg.	+20°C +60°C	00 ⁰⁰	26.12.24	04.01.25	10 23 ³⁵
Chefir 3,5% sticla 450g		26		3,5	94						neg.	+20°C +60°C	00 ⁰⁰	26.12.24	04.01.25	10 23 ³⁵
laurt pierisic 1,5% sticla 450g		8/7		1,5	84			9,5			neg.	+20°C +60°C	00 ⁰⁰	25/23.12.24	07.01.2505.01.25	14 23 ⁴⁵
laurt multifruct 1,5% sticla 450g/500g pel		8		1,5	84			9,5			neg.	+20°C +60°C	00 ⁰⁰	25/23.12.24	07.01.2505.01.25	14 23 ³⁵
laurt căpsună 1,5% sticla 450g		10/9		1,5	84			9,5			neg.	+20°C +60°C	00 ⁰⁰	25/23.12.24	07.01.2505.01.25	14 23 ³⁵
laurt caise 1,5% sticla 450g		10/9		1,5	84			9,5			neg.	+20°C +60°C	00 ⁰⁰	25/23.12.24	07.01.2505.01.25	14 23 ³⁵
laurt clasic 1,5% st. 450g		9/8		1,5	84			9,5			neg.	+20°C +60°C	00 ⁰⁰	25/23.12.24	07.01.2505.01.25	14 23 ³⁵
laurt clasic 2,6% pel. 500g		5/4		2,6	82			9,5			neg.	+20°C +60°C	00 ⁰⁰	25/23.12.24	07.01.2505.01.25	14 23 ³⁵
laurt clasic 2,5% pah 150gr		6...		2,5	78			9,5			neg.	+20°C +60°C	00 ⁰⁰	23.12.24	03.01.25	14 23 ³⁵
Smântână 1,5,0% fer. 350g pah/ 500g pel		26/2425		15,0	68						neg.	+20°C +60°C	00 ⁰⁰	26/2425.12.24	09/0706.01.25	15 23 ³⁵
Smântână 20,0% 250g. 350 g. 500g pel		27/2523		20,0	68						neg.	+20°C +60°C	00 ⁰⁰	27/2523.12.24	10/0806.01.25	15 23 ⁴⁵
Smântână 2,5,0% fermentată 350 g pah		27/2523		25,0	68						neg.	+20°C +60°C	00 ⁰⁰	27/2523.12.24	10/0806.01.25	15 23 ⁴⁵
Smântână 10,0% fermentat pel.500 g/200/400g pah		26/2423		10,0	68						neg.	+20°C +60°C	00 ⁰⁰	26/2423.12.24	09/0706.01.25	15 23 ⁴⁵
Briñză proaspătă 2,0% amb 500g		26/25		2,0	176		80,0				neg.	0°C +4°C	00 ⁰⁵	27/26.12.24	31/30.12.24	5 00 ³⁵
Briñză proaspătă 5,0% amb 500g		50/49		5,0	176		80,0				neg.	0°C +4°C	00 ⁰⁵	27/26.12.24	31/30.12.24	5 23 ³⁵
Briñză proaspătă 5,0% amb 5kg		26/25		5,0	176		80,0				neg.	0°C +4°C	00 ⁰⁵	27/26.12.24	31/30.12.24	5 23 ³⁵
Briñză proaspătă 9,0% amb 500g/3kg		61/60		9,0	178		80,0				neg.	0°C +4°C	00 ⁰⁵	27/26.12.24	31/30.12.24	5 23 ³⁵
Br. granulat 4,0% pah.300g/0%3KG		26/25		4,0	150		78,0		max1		neg.	+20°C +60°C	00 ⁰⁵	27/26.12.24	31/30.12.24	5 23 ³⁵
Lapte 1,5 steril UHT/0,900				1,5	17	1030,4				I	neg.	(0,25)°C		28.08.2302.01.24	22.08.2404.07.24	365
Lapte2,5% steril UHT/lactoza0,900				2,5	17	1029,4				I	neg.	(0,25)°C		07.06.2406.02.24	02.06.2501.05.25	365
Lapte3,2 steril UHT				3,2	17	1028,7				I	neg.	(0,25)°C		26/	02.06.2501.05.25	365
Brînză glazurată: vanilie,cacao,piersic, visina, caramela, capsuna,nuci, alfine,cocos	CTB1746-2017/ TY Y 15.5-32861671-001										neg.	-18°C		28.08.2302.01.24	24.08.2406.06.24	180

Correspunde cerințelor de calitate pentru lapte și produselor lactate e 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

27.12.24

Responsabili: Laborant pe calitate

CERTIFICAT DE CALITATE Nr.307

Certificat de atestare a laboratorului
№ L1-070 C.N de A din R.M.-MOLDAV
până la 04.06.2025

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						Umiditatea aerului	Temperatura de pasturare, °C	Data fabricării (unt,br.topita,spred).Data ambalari(brinza maturata)	Termenul de realizare (zile) din ziua precambalari, livrari kg	Data finalizari termenului de vabilitate	
							Fosfatază	% de Grăsimi	Substanță uscată degresată, min.	Aciditatea, °T	Temperatura in product °C	Indicii organoleptici						Umiditatea, %
1	Brînză maturata 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	26/24/23.12.24	60	23/21/20/17.02.25
2	Brînză 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	26/24/23.12.24	60	23/21/20/17.02.25
3	Brînză maturata semitare„Rossiischii ,amb	59	60	28.11.24			neg.	50		4	caracter. brînzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	26/24/23.12.24	60	23/21/20/17.02.25
4	Brînză maturata semitare„Rossiischii ,kg	59	60	28.11.24			neg.	45		4	caracter. brînzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	26/24/23.12.24	60	23/21/20/17.02.25
5	Brînză maturată semitare "De Posehonié"amb	6	60	10.12.24			neg.	45		4	caracter. Pr.brînzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4	26/24/23.12.24	60	23/21/20/17.02.25
6	Brînză maturată semitare "De Posehonié" kg	6	60	10.12.24			neg.	45		4	caracter. Pr.brînzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4	26/24/23.12.24	60	23/21/20/17.02.25
7	Produs de brînză „Russkii”klasičeskkii ,amb,kg Ucraina	3					neg.	50			caracter. Pr.brînzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4	26/24/23.12.24	60	23/21/20/17.02.25
8	Brînză topită 175 g „Delicioasă”	3					neg.	40	34		pur lăcit acid	max 65	max 3	85±5%	0,+4	26/19.12.24	60	23/16.02.24
9	Brînză topită afumată amb./kg „De Basarabia”, vid	1					neg.	30	34		păcănt gust de afumare	min 55 max 3	85±5%	0,+4°C	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
11	Unt „Tărănesc” 200 g	4/3					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
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
13	Amestec de grăsimi tartinabile "De Masă", 200 g	22					neg.	72,0		16	-12	corespunde HG	25,5	max 80%	0,+4/-18°C	20.12.24	35/120	25.01.25
14	Amestec de grăsimi tartinabile „Dorința” 200 g	22					neg.	62,0		16	-12	corespunde HG	25,0	max 80%	0,+4/-18°C	20.12.24	35/120	28.12.24
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	05.01.25
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	05.01.25
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	05.01.25

Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produselor 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

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